

バウムクーヘン AI 職人「THEO（テオ）」が和歌山初登場！ **洋菓子店 Petit a Petit に導入**



フードテックマイスター株式会社（本社：神戸市中央区港島中町 7-7-4 代表取締役社長：河本英雄 以下、フードテックマイスター）は、職人の技術を機械学習するバウムクーヘン AI 職人「THEO（テオ）」を、和歌山市の洋菓子店 Petit a Petit（和歌山県和歌山市中 92-1 オーナーシェフ：宮本友理子）に導入しました。和歌山県への THEO 導入は初めてとなります。スタッフの方と共に和歌山のスイーツを盛り上げます。

こだわり素材のバウムクーヘン「バウムクーヘン 幸 -sachi-」



紀州九度山 糸卵の玉子農場さんの地養卵と国産小麦、こだわりの本葛粉を使用する事でよりしっとりふんわり焼き上げたバウムクーヘンです。
幸せを感じるやさしい味に仕上がりました。
大切な人と 大切な人へ 幸せな気持ちと笑顔が広がっていきますように
そんな想いを込めてこの名前を付けました。

商品名：バウムクーヘン 幸 -sachi-
価格：¥1,728(税込)

今回のプレーン味に引き続き、今後は紀州梅を使用したものを考案しております。
プチ・タ・プチならではのバウムクーヘンをぜひお楽しみ下さい。

パティシエール×THEO の初タッグ

女性のパティシエ＝パティシエールと THEO がタッグを組むのは今回が初めてです。オーナーの宮本友理子シェフ(53)は短大卒業後、製菓の専門学校に進学。フランス留学も1年間経験しています。
出産と育児で一時菓子作りから離れたものの、2003年に Petit a Petit を開店。フランス語で「少しずつ」を意味する Petit a Petit(プチ・タ・プチ)という店名は「少しずつお客様に喜んで頂ける様に、もっともっとおいしいケーキを作りたい」という宮本シェフの信念が込められています。

Petit a Petit の店舗紹介



店名の Petit a Petit（プチ・タ・プチ）という名前は、フランス語で「少しずつ」という意味です。

当店は初め、ケーキ教室と材料の販売からスタートし、その後カフェ、焼き菓子販売、生菓子販売へと少しずつ、目標に向かって一步一步進んできました。

開店からこだわっているのは、安心して食べられるものを使うこと。天然の飼料を食べさせた卵を使い、小麦も国産。添加物も可能な限り除いています。事前予約にはなりますが、アレルギーに対応したケーキ(※)もご用意しております。

ケーキを通じて地域に貢献するという目標に、少しずつ近づいていきます。

(※通常のケーキと同じ調理室で作るため、重度のアレルギーには対応しておりません。)

Petit a Petit

住所 〒640-8451 和歌山県和歌山市中 92-1

営業時間 10:00～18:00

定休日 日曜日、水曜日

Tel 073-455-4958



Petit a Petit Web サイト&SNS

【Web サイト】 <https://www.e-petit-a-petit.jp/>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/petit.a.petit2003/?hl=ja>

バウムクーヘン AI 職人 THEO(テオ)とは



THEO は株式会社ユーハイムが開発したバウムクーヘン AI 職人です。職人が焼く生地 of 焼き具合を各層ごとに画像センサーで解析し、その技術を AI に機械学習させデータ化、無人で職人と同等レベルのバウムクーヘンを焼きあげることができます。ユーハイムの熟練職人のほか、ロボット工学の研究者、AI の専門家、デザイナーなど様々なプロフェッショナルの協力のもと、約 5 年の開発期間を経て誕生しました。株式会社ユーハイムは、スイーツの魅力発信を通じた産業振興に関して、神戸市と事業連携協定を 2023 年 2 月 27 日に締結しました。そして、バウムクーヘン AI 職人「THEO（テオ）」が AI 職人として神戸市で初めて特別住民票の交付を受けました。

【THEO の開発ストーリー】 <https://www.youtube.com/watch?v=q7zQzXvpO10>

フードテックマイスター株式会社

フードテックマイスター株式会社は、2020 年 11 月に設立。株式会社ユーハイムの子会社であり、代表取締役社長を河本英雄とするベンチャー企業です。お菓子や飲食の BtoB 市場において、バウムクーヘン AI 職人「THEO（テオ）」をはじめ、国内外のフードテック系スタートアップ企業が持つフードテック機器の設置・貸出、商品開発から製造・販売、PR・マーケティングまでをワンストップでサポートすることを目的としています。ユーハイムの神戸本社に本部を設置し、街のお菓子屋さんやカフェ・レストラン、ホテル・結婚式場、テーマパーク、生産者との取り組みを始めています。また、THEO を搭載したフードトラックによる事業を国内の商業施設や行政と多数計画しています。

THEO Web サイト&SNS

【Web サイト】 <https://theo-foodtechers.com/>

【Instagram】 https://www.instagram.com/theo_foodtechers/

【X（旧 Twitter）】 <https://twitter.com/TheoFoodtechers>

【リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ユーハイム 担当：針谷

TEL : 070-8682-5757 E-mail : theo.press@juchheim.co.jp