

**長野県のレストラン&カフェに THEO 導入！**  
**安曇野を五感で味わう「安曇野年輪ケーキ」発売開始**  
バウムクーヘン AI 職人「THEO（テオ）」ラトリエ・デ・サンスに派遣



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、長野県のレストラン&カフェ ラトリエ・デ・サンス（長野県安曇野市穂高北穂高 2845-7 代表取締役：足立 史樹）へ派遣しました。長野県の豊かな自然のめぐみを使用した、日常に寄り添うやさしいバウムクーヘンをみなさまにお届けします。

**自然が紡ぐやさしい味わいを、五感で楽しむバウムクーヘン**

澄んだ空気、清らかな水、豊かな食材

自然に寄り添い、旬の食材のあじわいを大切にしてきたラトリエ・デ・サンスが、バウムクーヘン AI 職人「THEO（テオ）」とともに、新しいバウムクーヘンづくりをはじめます。

目指したのは、特別過ぎず、でもきちんとおいしいこと。

日常のひとつときにそっと寄り添い、食べる人が思わず笑顔になる、ラトリエ・デ・サンスらしいバウムクーヘンです。

商品名：安曇野年輪ケーキ ホール（プレーン・コーヒー）

価格：プレーン ¥2,000(税込)

コーヒー ¥2,100(税込)



安曇野年輪ケーキ  
（上：プレーン味 下：コーヒー味）

**「安曇野年輪ケーキ」のこだわり**

長野県産の薄力粉「信濃のめぐみ」や自家焙煎店ならではの「焙煎仕立てのコーヒー」を使用。それぞれの素材が持つ本来の味を大切にしながら、丁寧に仕上がっています。ふわりと広がるコーヒーの香り、やさしい甘み、しっとりとした食感が重なり合い、味わいだけでなく香りや口当たりまで、五感で楽しんでいただける一品です。

## 代表者 足立 史樹氏からのメッセージ

私たちラトリエ・デ・サンスは、お菓子づくりにおいて「丁寧であること」「正直であること」を何より大切にしてきました。

このたび導入した「THEO」は、長年培われてきた職人技術を AI で再現し、安定した品質を実現する革新的なシステムです。伝統的なお菓子であるバウムクーヘンを、現代の技術で新たに磨き上げる挑戦でもあります。

一本一本丁寧に焼き重ねるバウムクーヘンの層のように、これからも経験と挑戦を積み重ねながら、お客様に愛されるお菓子づくりを続けてまいります。

新たな一歩となるこの取り組みに、ぜひご期待ください。

## ラトリエ・デ・サンス 店舗紹介



店名の L'ATELIER DES SENS は、日本語に直訳すれば「五感の仕事場」という意味のフランス語。フランス料理に魅せられた安曇野出身のシェフが、「食」を通じて自然豊かな安曇野を楽しんでもらいたいと、地元の食材をふんだんに使い、旬や素材がもつ自然な味わいを大切にしたお料理や、思わず笑顔になってしまう「美味しいもの」をたくさんご用意。フレッシュさが自慢の自家焙煎珈琲や素材にこだわった上質ジェラート、珈琲講座や料理教室、音楽コンサート等、食の楽しみを広げ、五感全てで安曇野を楽しんで頂き、たくさんのお客様に気軽に立ち寄っていただけるような「安曇野一敷居の低い店」を目指したお店作りに取り組んでいます。

## ラトリエ・デ・サンス

住所 〒399-8302 長野県安曇野市穂高北穂高 2845-7 地ビール穂高ブルワリー・ツインオークス内

営業時間 10:00～18:00（土日祝 8:00～18:00）

定休日 月曜日・火曜日

Tel 0263-88-2757

※休業日・営業時間は予告なく変更になる場合がございます。ご来店前に公式 Instagram にてご確認くださいませ。

## ラトリエ・デ・サンス Web サイト&SNS

【Web サイト】 <https://latelier-des-sens.jp/>

【Instagram】<https://www.instagram.com/latelierdessens.azmn/?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。職人が焼く生地の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/](https://www.instagram.com/theo_foodtechers/)

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