



プレスリリース
報道関係者各位

フードテックで美味しさを科学！
TechMagic(株) とプロントコーポレーション、
店舗厨房内でパスタを自動調理するロボットを共同開発

～一連の調理工程を完全自動化し、熟練の調理技術をロボットで再現～

2020年12月2日

TechMagic 株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：白木裕士、以下「TechMagic」）は、サントリーグループの株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：竹村典彦、以下「プロントコーポレーション」）と共に、「プロント」が提供するパスタ商品を自動で調理するロボットの研究開発を2018年から開始しました。現在、原理検証（PoC）が完了し、店舗導入に向けた最終製品の開発中です。持続可能な食インフラを創るために外食産業の生産性向上と人手不足や人材育成問題等の解決を目指し、最大のコスト費目である人件費を大幅に削減できる調理ロボットの製品化を計画しています。2021年上半期には、誰でも簡単に熟練の調理技術を再現できるロボットがプロントコーポレーションの店舗に導入される予定です。



▲パスタ調理ロボット全体像（イメージ図）



▲独自開発したロボット（イメージ図）

【本件に関するお問い合わせ】

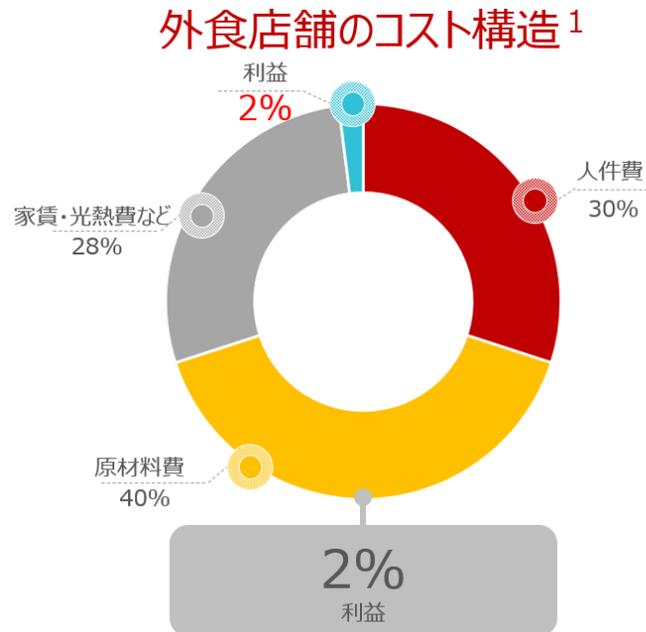
TechMagic 株式会社

メディア取材のお問い合わせ：pr@techmagic.co.jp

協業、商談のお問い合わせ：hello@techmagic.co.jp

採用のお問い合わせ：hr@techmagic.co.jp

外食産業の最大のコスト要因は人件費であり、利益率や持続可能性は人件費に大きく依存しています。新型コロナウイルス以前には慢性的な人手不足が課題と言われてきました。また、新型コロナウイルス以後には、人との接触をなるべく低減するという新たな要求も生まれてきています。調理を始めとする店舗内、厨房内の作業を自動化することで、中長期的な人手不足課題の解決と人の接触機会の低減をはかり、外食産業の持続可能性を高めることが可能になります。



Note: 1. 三井住友銀行「外食業界の現状と今後の方向性」の損益構造を参照

パスタ調理ロボットの特徴

1. パスタ調理に必要な一連の調理業務を横断して自動化

パスタの調理は、麺を茹で、ソース及び具材とともに混ぜながら鍋で加熱し、皿に盛り付け、つかい終わった鍋を洗浄する、といったことを連続的に行わなければなりません。これらの複雑な工程を、ロボットや機械により自動化することは大変困難なものです。開発中の調理ロボットでは、保存された麺や具材を注文に応じて自動で選び、正確に供給して、茹で調理器や炒め調理器を独自開発したロボットアームにより協調させて、これらの工程を完全自動化します。

2. 現在のオペレーションと同等のスピードで、熟練の調理技術を再現できるロボット

現状の店舗では繁忙ピーク時には1時間あたり120食以上を提供し、たいへん忙しいものです。また、ロボットの作ったパスタの美味しさや見栄えが手作りに比べて劣ってしまうことも許されません。調理ロボットには人と同等の提供スピードと品質で調理するという高い水準が要求されます。

3. 1人単位での省人化を実現して、店舗の生産性を向上

これまで、一連の調理作業の一部のみを自動化するロボットは存在しましたが、働く人の省力化はできても働く人の数を減らすことは困難でした。開発中のロボットではほとんどの作業の自動化を実現することで、作業に係る人数を1人単位で減らし、採用・教育費を含めた人件費の削減が可能になり、店舗の生産性が向上します。



■株式会社プロントコーポレーション 会社概要

社名: 株式会社プロントコーポレーション
本社: 東京都港区港南 1-8-27 日新ビル
設立: 1988年2月
代表者: 代表取締役社長 竹村 典彦
URL: <https://www.pronto.co.jp/>

■TechMagic 株式会社 会社概要

社名: TechMagic 株式会社
本社: 東京都江東区青海 2-5-10 テレコムセンタービル西棟 13 階
設立: 2018年2月
代表者: 代表取締役社長 白木 裕士
URL: <https://techmagic.co.jp/>

TechMagic は、前 Google 日本法人名誉会長の村上憲郎をアドバイザーに、「テクノロジーによる持続可能な食インフラを創る」ことをミッションとして、2018年2月に設立。食を取り巻く多くの企業が直面する人手不足を解消し、生産性の高い社会を実現するために、ハードウェアとソフトウェア両方の技術を高度に融合した各種プロダクトの企画、設計、製造、販売、保守を行います。

■TechMagic 株式会社 事業内容

1. 調理ロボット事業

厨房内における一連の調理工程をハードウェアとソフトウェア両方の技術を高度に融合して自動化、料理の味やおもてなし品質はそのままに、調理工程に付随する人件費を抑制し店舗生産性を高めます。業務軽減でなく、スタッフ一人単位の省人化を既存店舗でも導入可能なコンパクト且つ高効率なプロダクトで開発。顧客の用途に応じ、幅広い調理方法・提供プロセスに対応します。大手飲食チェーンへの導入に向け開発を行う。

2. 業務ロボット事業

3. AI プラットフォーム事業

【本件に関するお問い合わせ】

TechMagic 株式会社

メディア取材のお問い合わせ : pr@techmagic.co.jp

協業、商談のお問い合わせ : hello@techmagic.co.jp

採用のお問い合わせ : hr@techmagic.co.jp