



プレスリリース  
報道関係者各位

**いつもの味をどの店舗でも安定提供！**

**TechMagic が「味」を可視化・監視する IoT ツールを開発**

～測定情報はクラウドで一元管理が可能。チェーン展開する飲食店の美味しさの安定に貢献します。～

2021年6月1日

**テクノロジーによる持続可能な食インフラの創造に取り組む 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、調理中のスープやタレなどの温度、味（塩分濃度、BRIX 濃度）、量などをリアルタイムで可視化・監視を可能にする IoT センサーデバイスを開発しました。現在、原理検証（PoC）が完了し、店舗での実証実験を予定しています。**

本デバイスは寸胴鍋の中にセンサプローブを沈めておくだけで、調理中のスープやタレの状態をリアルタイムで監視しグラフや数値として記録することができます。外食チェーン本部ではクラウドサーバを通して得た各店舗からのデータを元に、味の一元管理をすることが可能となります。

牛丼店のタレやラーメン店のスープなど、外食店舗の厨房では液体を寸胴鍋で常時加熱しながら調理する工程が数多くあります。これらの品質を一定に保つためには温度や品質に関連する項目を逐次記録する必要があり、調理スタッフの負担となっているに加え、外食チェーン店では各店舗の味の統一化が難しいことが課題となっています。

本デバイスが導入されることで、外食チェーン店の課題であった店舗による味のバラつきを解消することが可能になることに加え、2021年6月から完全義務化される HACCP（食品衛生管理）に向けた温度管理にも対応が可能となります。

これにより、店舗スタッフの生産性向上に繋がると共に、コロナ禍においては食品と人との接触機会の低減を実現し、飲食店の感染症対策に貢献いたします。

現在、原理検証が完了し、プロトタイプによる店舗での実証実験を計画しています。また、製品化に向けたパートナー企業様を広く募集しています。顧客ニーズに応じた機能追加などのカスタマイズを柔軟に行いながら、外食産業の持続可能性に貢献する製品として参ります。

【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

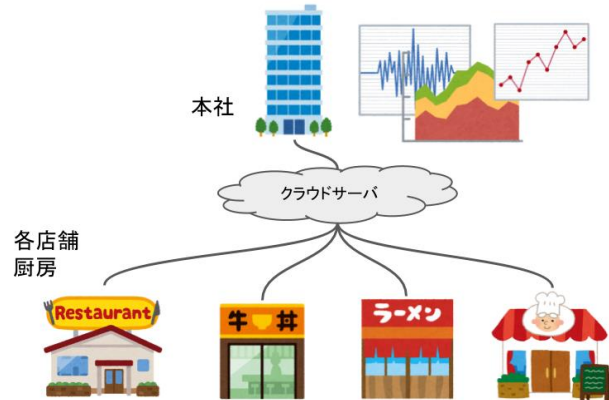
協業、商談のお問い合わせ：hello@techmagic.co.jp

## センサーデバイスの特徴



▲プロトタイプ外観

(スープジャーと内部のセンサプローブ、IoT デバイス)



▲製品コンセプト図

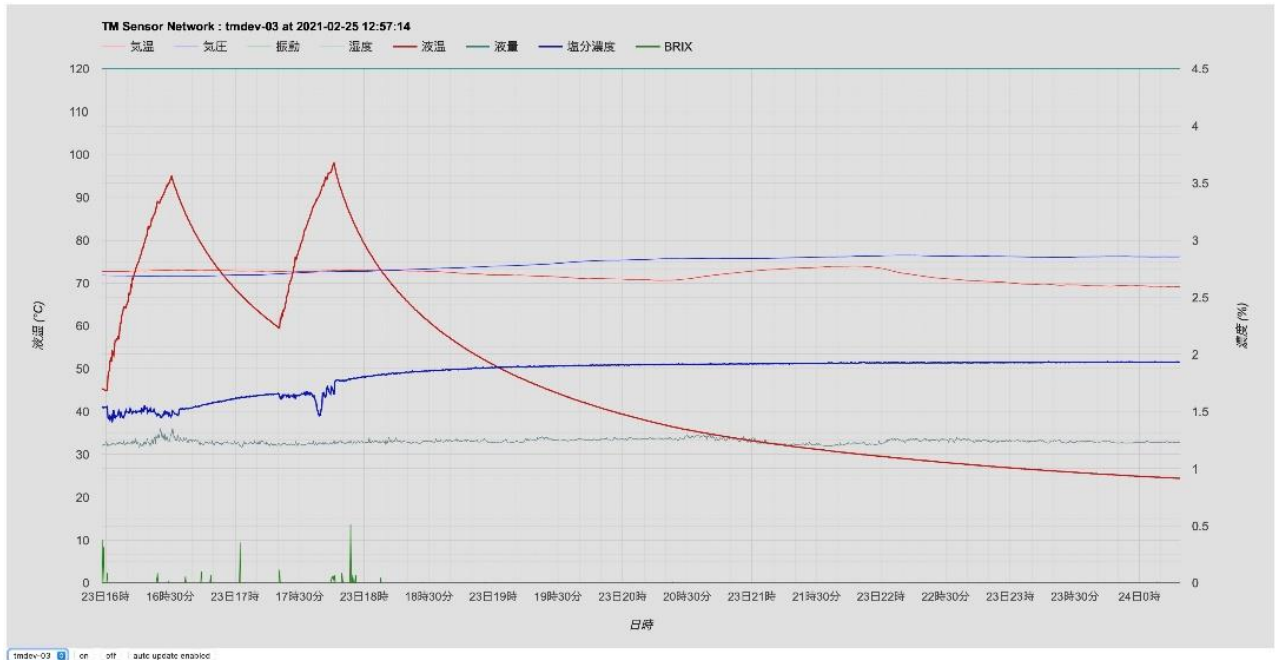
### 1. 8つの項目を監視

1 台で寸胴の内側、外側の環境を計測することが可能です。

	項目	計測範囲	分解能	備考
内側	内部温度	0-125℃	1℃	
	液量	なべ底から 2cm - 15cm	-	液量しきい値を予め設定
	塩分濃度	0-4%	0.1%	導電率による測定
	BRIX 濃度	-	-	塩分濃度からの推定値
外側	外気温		1℃	厨房内の環境測定
	外気圧	300-1100hPa	1hPa	厨房内の環境測定
	湿度	0-100%	1%	厨房内の環境測定
	加速度	-	-	1 分おきの最大加速度 (震動)

## 2. 可視化した情報を一元管理

測定された情報は最小 1 分間隔でクラウドに自動保存されます。また、クラウド上のデータは所有者であれば、どこからでもリアルタイムでグラフを閲覧することが出来ます。



ブラウザ上からのスープ状態の確認画面

## 3. アラート機能

特定の計測要素の値が指定範囲から出た際は、異常な値が出たことを通知します。本部もしくは店舗にてリアルタイムに把握可能なため、すぐに対策を講じることが出来ます。

### 使用環境

- AC アダプター電源 (USB 端子にて 5V を供給)
- Wi-Fi 環境 (オプションで BLE 接続)

【本件に関するお問い合わせ】

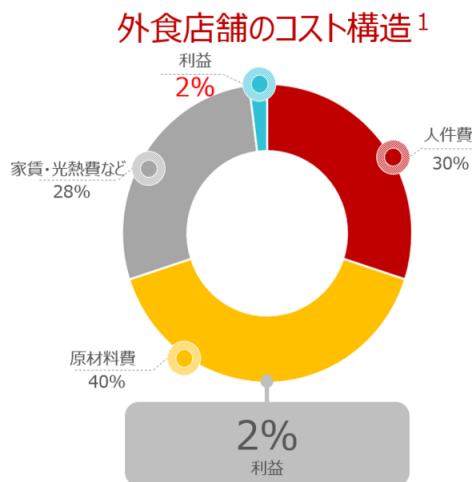
TechMagic 株式会社

メディア取材のお問い合わせ : [pr@techmagic.co.jp](mailto:pr@techmagic.co.jp)

協業、商談のお問い合わせ : [hello@techmagic.co.jp](mailto:hello@techmagic.co.jp)

## 飲食店を取り巻く環境について

外食産業の最大のコスト要因は原材料費と人件費であり、この2つのコストで全体の約70%を占めています。新型コロナウイルス以前は慢性的な人手不足の状況があり、飲食店の持続可能性を考える上で労働力の確保は大きな課題と言われてきました。また、新型コロナウイルス以降には、飲食の場で人との接触機会をなるべく低減したいという新たな要求も生まれてきています。



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

TechMagic は、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、コロナ禍での人との接触機会の低減ニーズに応えることで、外食産業の持続可能性を高めることに貢献して参ります。

## ■TechMagic 株式会社 会社概要

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、保守を行っています。

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

U R L: <https://techmagic.co.jp/>



事業内容：

### 1. 調理ロボット事業

主に大手飲食チェーン店の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します。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実現。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。

### 2. 業務ロボット事業

セントラルキッチンや食品工場等で発生する、洗浄後の食器仕分け・不定形物を含む食品の定量盛付・食品加工・運搬等の単純作業をロボットにより自動化します。これにより、業務軽減と労務費用の削減だけでなく、施設業務全体のスループットを最大化し生産性向上に貢献します。

【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