

たこ焼き職人がロボット?! 世界初・ロボットたこ焼き店

オクトシェフ **OctoChef** オープン!

日本における飲食店現場の効率化と、サービスの質向上を目指す

【開業】2018年7月20日(金)

ハウステンボス株式会社(所在地:長崎県佐世保市)は世界初のロボットたこ焼き店・OctoChef(オクトシェフ)をハウステンボス内のチーズワーフの一角を使用して7月20日(金)からオープンいたします。技術開発をしたコネクテッドロボティクス株式会社(東京都小金井市)は、アーム型の協働ロボットの活用、人工知能による画像認識を通じたディープラーニング等の最新技術を組み合わせることにより、通常3~4名で運営するたこ焼き店舗を1名で行えるよう省人化を実現しました。ロボットが調理を担当することにより、店舗スタッフは熱い鉄板に向き合って調理を続ける必要がなくなり、スタッフへの負担が大きく軽減されています。また、これまでの産業用ロボットでは安全性を確保するために安全柵が必要でしたが、協働ロボットを活用することでスペース効率が高く、同一空間内で人とロボットが一緒に作業することが可能となりました。効率性とエンターテイメント性を兼ね備えた、未来の飲食店をぜひご体感ください。

概要

- 【店舗名】** OctoChef (オクトシェフ)
【調理能力】 たこ焼き作り(行程:生地流し込み~焼き上げ)
AI機能により、焼きムラがないか確認することも可能です。
※食材の仕込みとトッピングはスタッフが行います。
1回あたりの生産量<96個/約16人分>
【場所】 ハウステンボス内 アトラクションタウン チーズワーフ一角
【開業日】 平成30年7月20日(金)
【広さ】 4坪
【商品】 たこ焼き(ソース、ネギだく、明太マヨ)500円~
ソフトクリーム(バニラ、ストロベリー、ミックス)400円~
【営業時間】 11:00 - 22:00 (予定)

使用ロボット

- ①たこ焼き:UR5, ユニバーサルロボット社
- ②ソフトクリーム:Dobot Magician, Dobot社



たこ焼きロボット



ソフトクリームロボット



店舗の様子

以上

《ニュースリリースについてのお問い合わせ先》
ハウステンボス株式会社 経営企画室 中野・下垣
TEL 0956-27-0138 FAX 0956-27-0025
<http://www.huistenbosch.co.jp>