

**ロボットがたこ焼き職人?! 世界初・ロボットたこ焼き店
OctoChef (オクトシェフ) が長崎ハウステンボスにオープン!
日本における飲食店現場の効率化とサービスの向上を目指す
【開業】2018年7月20日(金)**



たこ焼きロボット



ソフトクリームロボット



OctoChef 店舗外観

「調理サービスロボット」を開発しているコネクテッドロボティクス株式会社（本社：東京都小金井市、代表取締役：沢登 哲也）が開発したロボットによる世界初のロボットたこ焼き店「OctoChef (オクトシェフ)」が、ハウステンボス株式会社（所在地：長崎県佐世保市）のハウステンボス内アトラクションタウン チーズワーフの一角にて、7月20日(金)からオープンいたします。当店舗では、たこ焼きロボットのほかソフトクリームロボットも稼働します。

当社は、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と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ン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)
- 【運営会社】 ハウステンボス株式会社
- 【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
<https://www.huistenbosch.co.jp/gourmet/66/map/>
- 【開業日】 2018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）各 500 円～
ソフトクリーム（バニラ、ストロベリー、ミックス）各 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）

コネクテッドロボティクス株式会社では、「調理をロボットで革新する」をテーマに、引き続き製品とサービスの強化・充実を図り、魅力ある日本の飲食業をサポートしてまいります。また、高度なシステム開発を行っていくために、研究開発や事業創造のパートナーやメンバーを今後も広く募集してまいります。



■会社概要

- 商号 : コネクテッドロボティクス株式会社 (Connected Robotics Inc)
代表者 : 代表取締役 沢登 哲也
所在地 : 〒184-0012 東京都小金井市中町 2-24-16
農工大・多摩小金井ベンチャーポート
設立 : 2014年2月
事業内容 : 飲食業向けロボットシステムの開発・販売
資本金 : 900万円
URL : <https://connected-robotics.com/>

■本件に関するお問い合わせ先

- 企業名 : コネクテッドロボティクス株式会社
担当者名 : 安達 香織
TEL : 03-4520-5786
Email : info@connected-robotics.com