

2022 年 3 月 11 日（金）

報道関係各位

那須高原

りんどう湖ファミリー牧場

りんどう湖オリジナルバウムクーヘンを焼きたてで！ テーマパーク初 バウムクーヘン専用 AI オープン『THEO（テオ）』くん 那須高原りんどう湖ファミリー牧場に新登場！

那須興業株式会社（栃木県那須町/代表取締役社長：矢澤 剛志）が運営する“那須高原りんどう湖ファミリー牧場（以下、「りんどう湖ファミリー牧場」という）”は、冬季休園期間を経て、3月11日（金）から2022新シーズンがスタートします。

新シーズン開園に併せて、3月11日（金）より株式会社ユーハイム（神戸市中央区港島中町/代表取締役社長：河本 英雄）が開発した、職人の技術を学習するバウムクーヘン専用 AI オープン『THEO（テオ）』くんをりんどう湖ファミリー牧場内の「那須の恵み Mekke!」に設置し、焼きたてバウムクーヘンの発売を開始します。『THEO』くんが焼きあげるのは、りんどう湖ファミリー牧場の契約牧場が飼育するジャージー牛の希少な牛乳と発酵バターを使った、ミルク感たっぷりのバウムクーヘンで、りんどう湖ファミリー牧場を訪れるお客様に焼きたてのやさしい美味しさをお届けします。



テーマパーク初！AI 職人が焼きたてバウムクーヘンでお迎え！

今回の THEO の導入は、初めてとなるテーマパーク。THEO が設置される「那須の恵み Mekke!」はりんどう湖ファミリー牧場の入園口にあるため、入園しなくても THEO の焼きたてバウムクーヘンの購入が可能。冬季休園明けの3月11日のオープンに合わせて店舗を改装し、AI バウムクーヘン職人を設置、焼きたてのバウムクーヘンでお客様をお迎えします。

ジャージー牛乳×THEO（テオ）のバウムクーヘン

3月11日に発売するバウムクーヘンは、りんどう湖ファミリー牧場でしか食べることができないオリジナルバウムクーヘン。バウムクーヘンには、りんどう湖ファミリー牧場が育てるジャージー種牛の濃厚で良質な牛乳と発酵バターを生地に使用しています。食品添加物は使用せず、ミルクとバターのやさしい香りが広がり、口に入れるとまろやかな甘みを感じることができるバウムクーヘンに仕上げました。「那須の恵み Mekke!」店内にて THEO が焼きあげた、できたてのバウムクーヘンをお楽しみいただけます。

このバウムクーヘンは、日本で初めてバウムクーヘンを焼いた株式会社ユーハイムに所属し、ドイツの国家資格である製菓マイスターを持つ菓子職人が監修しました。

● ジャーギー種牛の牛乳

日本にいる乳牛の約 0.8%しか存在しない「ジャーギー種牛」。りんどう湖ファミリー牧場では、契約牧場にて約 150 頭を飼育し、飼育から牛乳の生産まで一括で管理しています。ジャーギー種牛は、こだわりの植物性飼料を食べて飼育されているため、生乳はクセがなく、コクのある爽やかなおいしさが特徴。牛乳は、乳脂肪分・タンパク質が多く含まれており、低温殺菌して成分無調整で製造され、生乳に近い風味が閉じ込められています。

AI 職人 THEO（テオ）とは

THEO（テオ）は株式会社ユーハイムが開発した、AI を搭載したバウムクーヘン専用オープンです。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することで、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。

ベテランの菓子職人のほか、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にご協力いただき、5 年がかりで誕生しました。

【THEO の開発ストーリー】<https://www.youtube.com/watch?v=q7zQzXvpO10>

THEO（テオ）にはもっとお菓子をおいしく、世界を平和にする力がある

THEO は、長年バウムクーヘンを焼き続けている職人の焼成データを元に、何本もバウムクーヘンを焼いて菓子づくりを学びました。職人は、焼成データを取った際に初めて数値化された自身の焼き方を見て、よりおいしいバウムクーヘンになるポイントを見つけることができ、「もっとお菓子はおいしくなる」と確信しました。職人と THEO は師弟関係として互いに成長し合い、感動するお菓子を追求していきます。そして同時に、THEO を必要とする多くの場所で導入・問題を解決し、「お菓子には世界を平和にする力がある」ことを証明するために THEO はさまざまな課題に挑みます。

フードテックマイスター株式会社

2020 年 11 月に設立。株式会社ユーハイムからスピンアウトし、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、バウムクーヘン専用 AI オープン「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。

神戸市中央区に本部を設置し、名古屋市栄に開業した BAUM HAUS 内のショールーム・テストキッチン・POP-UP スタンドを拠点として活用しながら、街のお菓子屋さんやカフェ・レストランとの取り組みを始めています。また、テオのボランタリーチェーンへの導入や、テオを活用したフードトラックの事業を国内外のお菓子屋、商業施設などと多数計画しています。

【THEO Web サイト】<https://theo-foodtechers.com/>

【Instagram】@theo_foodtechers

【Twitter】@THEO_foodtechers

【BAUM HAUS】<https://baumhausjapan.com/>

●『那須の恵み Mekke!』とは

ハンバーガーやソフトクリームなどのメニューを提供する「Café」と、自社製の乳製品や栃木のお土産などを販売するショップ「Marché」が併設した施設です。今回 THEO 導入に合わせリニューアル改装を行い、テイクアウトスタンドを新たに設置することで、大人気のジャージーソフトクリームを気軽にお求めいただけるようになりました。りんどろ湖ファミリー牧場の入園口隣に位置し、「那須の恵み Mekke!」のみのご利用も大歓迎です。



●『Mekke! Café』とは（『那須の恵み Mekke!』店内）

肉汁たっぷりのジューシーなパテやオリジナルのソースに拘り、新鮮野菜をふんだんに使用した食べ応え十分なハンバーガーや、厳選した豆で淹れた深入りのコーヒー、自社製のジャージー牛乳を使ったラテ各種、ジャージーソフトクリームなど拘りのメニューを提供しております。モンブランソフトは、オーダーごとにお客様の目の前でマロンクリームを仕上げます。



●『Mekke! Marché』とは（『那須の恵み Mekke!』店内）

自社の乳製品各種を取り揃える旗艦店です。アジア最大級の祭典「FOODEX JAPAN2018」にて行われた「ご当地ヨーグルトグランプリ」において金賞ならびにビジュアル審査賞を受賞、また那須ブランドにも認定されている飲むヨーグルトをはじめ、バターやチーズなど拘りのジャージー牛乳を使用した自慢の乳製品やお菓子、また那須高原や栃木のお土産などを販売しています。



●那須高原りんどう湖ファミリー牧場とは

約 30 万㎡の広大な敷地と自然をいかした動物ふれあいテーマパーク。

年間約 1,400 万人以上が訪れる観光リゾート地である那須高原で、昭和 40 年にレジャーランドの先駆けで「牧場併設型テーマパーク（観光牧場）」としてオープンし、今もなお人気を誇る。

観光牧場の他、日本にいる乳牛の 0.8%しか存在しない「ジャージー牛」から採れる「ロイヤルジャージー牛乳」から 加工した乳製品事業も営み、那須ブランドにも認定された「ジャージー飲むヨーグルト」や「ジャージー発酵バター」をはじめとした各種乳製品を販売する。 <https://www.rindo.co.jp>

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

那須興業株式会社 那須高原りんどう湖ファミリー牧場

〒325-0397 栃木県那須郡那須町高久丙 414-2

広報 / 近内（こない）・佐藤（さとう）

E-mail : public-r@rindo.co.jp TEL:0287-76-3111 < 時間 10:00～16:00 >