

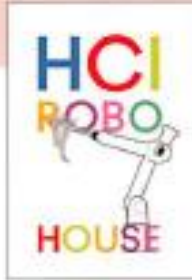
2023年度 RRI・WG3・ロボフレ委員会

# 第1回ロボフレ委員会 HCIロボハウス活動の 事業者リスト



ロボット革命・産業 IoT イニシアティブ協議会  
Robot Revolution & Industrial IoT Initiative

# HCI ROBO HOUSE コラボプロジェクト



HCI ROBO HOUSE のコラボプロジェクト



食運家 園山 真希絵  
SONOYAMA MAKIE

愛顧客様へ

いつも温かいお心遣いありがとうございます。

私たちは、誠と愛と感謝を携えながら、未だかつてない自然・人間・ロボット・AI・「人を良くする」と書く「食」を融合させた真秀場を誕生させました。

ロボットは人がいるからこそ存在し、人は自然があるからこそ存在します。

心と体はもちろん、自然や地球も喜ぶような、心の琴線に響くようなロボット一体型空間で喜びを分かち合い、より良く発酵できたらと。

そして、地域に、日本に、世界に貢献していく。

そんな夢と共に、HCI物語をつくり上げてまいります。

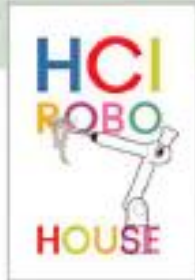
当たり前毎日に、幸せや命の源は隠れてますね。

真心を込めて

(株)HCI 奥山剛旭 ・ 食作家 園山真希絵 拝



# HCI ROBO HOUSE コラボプロジェクト



HCI ROBO HOUSE のコラボプロジェクト



× Bo Project.



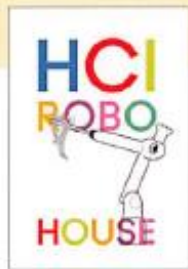
当社は創業以来、「箸で常識を変え、未来の常識を創り出す」をステートメントとして、日本の“和”のおもてなし精神が詰まったデザインの箸を多く国内外に送り出してきました。日本が世界で唯一箸だけで食事をする「箸の国」として、世界に誇れる日本の道具と技術を世界に向けて発信していこうと考え、我が社だからこそできる商品開発を行い続けてきております。今までに無かった形状、機能、使用方法などを独自に開発し、日本の文化である箸を世界中で使ってもらいたいという思いを込めて作り出しています。その中でも、フルオーダーメイドの箸「ハコハシ hacohashi」は、飲食店用の使い切り箸（割り箸）の代替品として開発をしました。お食事後も箸をお持ち帰りいただき、旅や記念日の思い出をご自宅でも毎日楽しむことができます。国産材の桜やヒノキ、ウイスキー樽の再生材などを原材料とした箸を製造し、パッケージもオリジナルで製造しています。「記憶」と「記念」に残る箸として、国内のハイグレードホテルや旅館、高級料理店、結婚式場で導入いただいております。箸は世界的にも高い技術で作られているにも関わらず、世界に誇れる箸ブランドが国内になく、日本の箸の価値をまだ十分に表現できていないように思います。お持ち帰りいただける箸は小さな備品ではありますが、弊社が作る箸やその生産技術が「日本人の誇り」であるという事を、これからも世界に発信していきたいと思っております。

ご納品させていただく箸について

今回、HCI ROBO HOUSE様にて、ご採用いただきましたお箸は、木地は国産ひのきを使用しており、天然漆と色粉で調色した漆で色鮮やかに仕上げました。食後、お持ち帰りいただき自宅でも使い続けることができます。使い捨てないことで環境にも優しいお箸です。

<箸>と<ロボ>でより豊かな食のシーンが創れたらおもしろいなと思っています。

# HCI ROBO HOUSE コラボプロジェクト



HCI ROBO HOUSE のコラボプロジェクト



×



パン工房NICOL（ニコル）は、2016年にオープンした地元密着型のパン屋さん。自家製の自然酵母を使用したパンを中心に、ひとつひとつ丁寧に手作りしています。赤を基調とした店内に入れば、お惣菜パンから菓子パン・柔らかいパンだけでなく、硬いハード系のパンも数多く揃えています。

「お客様に喜んでいただきたい」

その思いがNICOLのすべてです。店長が焼き上げるパンは、素材を生かした自慢の一品ばかり。人気のクリームパンはトングでつかんだ瞬間に、ずっしり重さが伝わります。ハード系は外はモチっと、中はカリっとしています。また季節オリジナルの商品も多いので、お気に入りのパンを見つけられるでしょう。

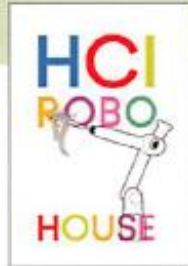
今回HCIさんからパンのコラボのお話をいただき、試作のすえオリジナルの米粉パンが生まれました。ロボットシステムもパンづくりも、誰かのことを考える時間がそこにあり、愛が生まれ、何気ない日々が素敵な日になる。美味しいものを食べて喜んでほしいという気持ちを一緒に伝えていきたいと思います。

パン工房NICOL：大阪府和泉市府中町7-1-1 リオビル1F（火曜日・水曜日定休）※HCI ROBO HOUSEより徒歩3分

連絡先：[mazdaluce2355@gmail.com](mailto:mazdaluce2355@gmail.com) 0725-45-1133



# HCI ROBO HOUSE コラボプロジェクト



HCI ROBO HOUSE のコラボプロジェクト



× グローフーズ



GLOWFOODS Co., Ltd.



グローフーズ株式会社は、商品の加工・製造だけではなく、商品のプロデュースや開発などにも自信を持っております。アイデアや想いを形にするために具体的で効果的なご提案を行うことができ、今回HCIがオープンするロボットによるカフェのお料理に、グローフーズの技術でクリエイティブなコラボを実現。もちろん加工・製造・管理に関しては、徹底した安心安全管理を行っております。



トンネルフリーザーで  
安全で高品質をキープ

-40℃で最大氷結晶生成帯  
(-1℃-5℃)を短時間で凍結し  
ます。瞬間凍結された冷凍食品  
は、添加物を使用せずに、おいし  
さや栄養を保つことができ、腐敗  
や食中毒の原因になる細菌活動も  
なく、とても衛生的で安全です。



お客様の使い勝手を  
考えた商品製造

実際にお使いになるお客様のこと  
を考えて、加工・製造していま  
す。食べやすい大きさを考えてカ  
ットしたり、開封の際にソースが  
こぼれないパウチサイズにしたり  
と、当たり前のことにも手を抜か  
ず努力を重ねています。



適切な保存状況と  
管理体制の徹底

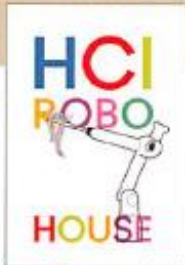
工場内の温度も管理され、調理に  
最適な空間を保っています。製  
造・加工後の保存も、管理を徹底  
しています。また急速冷凍なども  
駆使することで、より安心・安全  
でありながら、美味しさを保つ工  
夫も行っています。

グローフーズ株

**振動フリーズ  
振動冷凍機械**

**おいしさや栄養とたもてる冷凍食品の製造  
冷凍フリーズマシン**

# HCI ROBO HOUSE コラボプロジェクト



HCI ROBO HOUSE のコラボプロジェクト



## 大阪あいのう

大阪愛農食品センター

Yamato Kouso Co., LTD.

オーガニックってどんなもの？

農薬不使用、有機肥料使用、有機JAS認証の認証付き農産物の事を言います。農産物の栽培は虫と病原菌との戦いと肥料をいかに調整するかという事が基本です。特に害虫と雑草とカビ菌との戦いだと言っても良いでしょう。一般的な慣行栽培では土作りにリン、チッソ、カリウムという化成肥料を土に与えて栄養価を与え農薬で雑草を枯らし、色々な菌を殺します。農薬は有機JAS認証でも農産物に木酢液散布を許可するという許可資材として使用する場合がありますが、それは基本的に自然分解するものであるという事が条件です。ただし、化学的に作られた農薬は使う事が出来ません。元々農薬は虫、雑草、菌を殺してしまうので慣行農家さんは「消毒」と呼びますが生命を根こそぎ殺してしまうものが食物連鎖の頂点に立つ人間に作用しないことはありません。発がん性の高いものもあり、また脳神経に作用するものもあります化成肥料に関して、窒素は空気成分の78%もあります。雑草も農産物も害虫もこの窒素成分によってとても大きく育ちます。しかしこの化成窒素を空気中から固定化する為に世界中にあるエネルギーの38%を使用しています。地球温暖化は窒素成分を固定化して農業に使うという方法が作られたことにより拍子をかけました。「空気からパンが出来る」という言葉さえ生まれました。この窒素をたくさん野菜に与えて出来る、大きく、青く、筋が強い農産物は虫の大好物です。化成肥料を与えると虫がたくさん付く、雑草も大きく育ち、雑草より柔らかな葉の農産物は虫食いだらけになり、そこに色々なカビ菌がついてカビが農産物を食い荒らす。それを止めるため、農薬をたくさん散布し、それを人間が食べることとなります。この皆様が知らない状況を止めるために農薬を使用しない、窒素過多にならない土作りをして虫に食い荒らされない農産物を作るという取り組みが有機

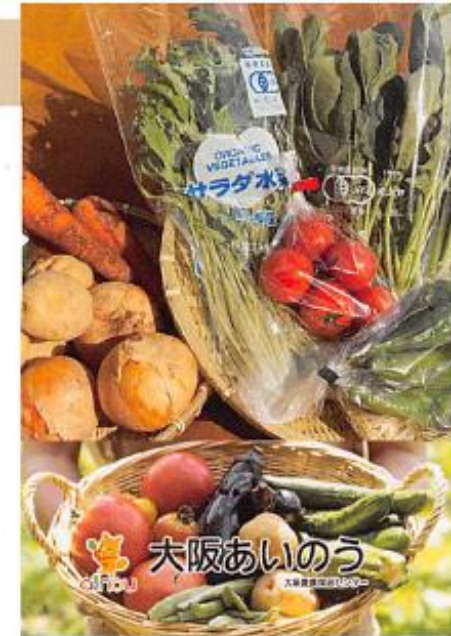
JAS認証の基本的な考えです。窒素は農業の方法で実は土中に固定化する事が可能です。その上、雑草さえ味方につけて虫から農産物を守る方法もあります。今回皆様に食べて頂く株式会社大阪愛農食品センターの野菜は約50年間畑に農薬を散布せず、窒素の固定を行うため自分達で堆肥を作り、畑に鋤き込んできた農産物です。生で食べることが出来る野菜はそれ自身の酵素や自然な抗がん剤とも言われているサルベストロール（体内細胞の自然なライフサイクルを助ける役割）を私たちに与えてくれる効果もあります。何もつけずに食べることが出来る野菜本来の

苦味のない優しい味をお楽しみ下さいませ。

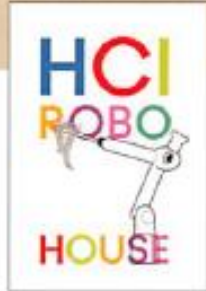
株式会社大阪愛農食品センター 599-8264大阪府堺市小阪西町8-8

[TEL] 072-270-5411 [FAX] 072-270-5410

ホームページ<http://www.osaka-ainou.jp/>



# HCI ROBO HOUSE コラボプロジェクト



HCI ROBO HOUSE のコラボプロジェクト



## 大和酵素

Yamato Kouso Co., LTD.

日々に寄り添う酵素

日本には古くから、味噌、醤油、酒など微生物を巧みに利用した発酵製品が数多くあり、現在も私たちの生活に深く関わっています。大和酵素株式会社はこの日本伝統の発酵技術を用いて、日本で初めての酵素飲料を開発して製造販売を開始し多くの方にご愛飲いただいております。

### 01 国産100%、100種類以上の植物原料を麹菌、酵母、乳酸菌で発酵・熟成した飲料

大和酵素の原料には新鮮で旬な国産100%の葉菜類、根菜類、果菜類、果実類、豆類、キノコ類、穀類、海藻類、民間植物を100種類以上“まるごと”使用しています。素材の持つ栄養や健康力を最大限に活かすため、皮や種まで余すところなく使い切ります。

### 02 配（もと）伝統の配で2ヶ月～1年の短期熟成

大和酵素伝統の配は、長年の発酵過程を経て数多くの微生物の中から厳選された「麹菌」、「酵母」、「乳酸菌」の宝庫です。素材のチカラを最大限に活かすこの配を使って、発酵・熟成していきます。発酵の過程で生じる微生物の酵素をできるだけ新鮮な状態で保つため2ヶ月～1年の「短期熟成」を行っています。

### 03 安心防腐剤、人工甘味料、香料は不使用

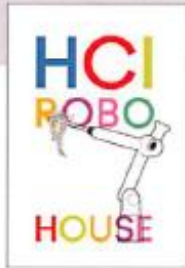
大切な栄養が損われたり、微生物の働きを阻害する可能性があるため、酵素発酵飲料や食品には防腐剤、人工甘味料、香料や品質安定剤を使用していません。（財団法人日本健康・栄養食品協会GMP適合認定。）

**大和酵素株式会社**：大阪府泉北郡忠岡町高月北 2-3-17

大和酵素の製品は、日本国内で健康食品GMPに準拠した国内トップレベルの工場を製造しております。この健康食品GMPとは、原料の受入れから最終製品の出荷に至るまでの全工程において「適正な製造管理と品質管理」をするという認証制度で、弊社は安心安全にこだわった商品づくりをしています。



# HCI ROBO HOUSE コラボプロジェクト



HCI ROBO HOUSE のコラボプロジェクト



- 株式会社LBBは、大阪に本社に構えクラウドサービスとしてモバイルオーダープラットフォーム「L. B. B. Cloud」を開発・提供しています。
- 予約・注文・決済はもちろん、顧客管理・マーケティングまで一気通貫で行うことが可能で、全国の飲食店様や、スタジアム、イベント会場にて当社サービスを導入していただいております。
- HCI様の「ROBO HOUSE」プロジェクトでは、案内・調理・配膳までもロボットで運営される新しい飲食店モデルのコンセプトに賛同し、「L. B. B. Cloud」の機能を拡張させ、お客様とロボットをモバイルオーダーで繋ぐ注文データ連携開発をさせていただきました。

## 【主な機能例】

会員登録	事前予約注文	店内オーダー	オンライン決済 (事前)	現地精算
チェックイン機能	1週間先予約 (テイクアウト)	クーポン機能	顧客へのメルマガ配信	CRM分析機能 (管理画面)
	POSレジ連携	LINE公式アカウント連携		

- ロボット領域で高い技術力をお持ちのHCI様と共に、飲食店のみならずあらゆる業態の人手不足問題や業務負担をデジタルで解決し、持続可能な新しい消費モデル確立に取り組んで参ります。



ロボット革命・産業 IoT イニシアティブ協議会

Robot Revolution & Industrial IoT Initiative