

## 調理ロボット『I-Robo』テスト導入で あなただけのメニューが楽しめる！

# 大阪王将西五反田店が 10/1 にリニューアル！ “いまだかつてない”街中華に

全国に344店舗(2023年8月末時点)を展開している餃子専門店「大阪王将」を運営する株式会社大阪王将(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:植月剛)は、2023年10月1日(日)に東京・品川区にある大阪王将西五反田店をリニューアルオープンいたします。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」)の新開発調理ロボット『I-Robo』テスト導入を通じて、街中華として今までなかった、“新しい食体験”をご提供いたします。



### ■街中華の限界

街中華の厨房は、焼場・麺場・揚げ場と3つのポジションから構成されています。限られたスペースでなるべくスムーズに早く調理を行い出来立ての料理を提供できるよう、繁忙時間帯は特に、提供メニューの工夫をしているのが一般的です。ランチメニューや定食メニューでは、“逸品料理+白米+付け合わせの揚げ物”といったセットが主流となっているのは、この理由によるもの。例えば「レバニラとチャーハンのセット」、「回鍋肉定食に麻婆豆腐を付け合わせる」など、中華鍋で調理を行う料理を複数、タイミングをあわせて提供することは難しいのが現実でした。

「お客様が食べたいと思っていच्छるものを、お待たせすることなくご提供したい」。この想いから、TechMagicとともに大阪王将流にカスタマイズした調理ロボット『I-Robo』の開発が始まりました。

## ■大阪王将の職人技術を完全コピー

大阪王将には、調理の速さとクオリティを、1級から3級までの3つのレベルで審査する調理検定試験制度があります。調理1級は全国でたった17名しかいない難関レベル。今回の協働では、調理1級を持つ熟練職人の鍋さばきを、様々な角度から半年間研究。彼らと変わらないクオリティを安定して提供できるように、加熱温度、加熱時間、鍋の回転スピード、回転方向まで細かく調整し、『I-Robo』への完全コピー化が実現しました。



## ■お客様へ新たな価値をご提供できるお店に

西五反田店では、『I-Robo』を3台設置いたします。『I-Robo』が調理を行うメインメニューは定食です。“逸品料理+炒飯”や“炒め物の逸品料理+炒め物の逸品料理”といった組み合わせもご用意いたします。また、大阪王将初となるカスタマイズメニュー『自分盛り炒め』が登場。『肉野菜炒め』は大阪王将で人気のメニューの一つですが、お肉や野菜の種類、味付け・ボリュームなどを好みに合わせて選ぶことができるスペシャルメニュー。自分だけの中華を食べられる楽しみをご提供します。

『I-Robo』では、約60種類ある大阪王将の定番メニューの中から、まずは約20品の調理を行います。今後は、メニューのバリエーションを増やしながらか安定供給を目指してまいります。



## ■調理ロボ導入は社会課題の解決に

調理ロボ導入は、人手不足の解消にもつながります。職人の育成には時間がかかり、また街中華は特に、“重たい”“熱い”中華鍋を使った調理は重労働です。中華鍋での調理をロボ化することで、男女の隔たりなく、また外国人、障害者、シニア採用も積極的に行うことができるように、開かれた雇用につながるのです。

## ■大阪王将 NEXT・職人と調理ロボの融合

『I-Robo』にも再現できないメニューが一つだけあります。大阪王将の『ふわとろ天津飯』。卵のふわとろ感、火の通り具合の調整、丸い仕上がり。大阪王将では、職人の技術を調理ロボが再現するだけではなく、調理ロボと職人がそれぞれの良さを出し、今までになかったワクワクするような食体験をご提供してまいります。

また今後、大阪王将の職人育成において検定内容の見直しやレベルの細分化、ロボ調理導入店舗においては、アプリと連動させて、前回の注文や、味の好み、野菜のカスタマイズなどお客様情報を記録していくなども構想中。単なる人手不足解消のためのロボットではなく、大阪王将が大切にしている“幸せな食シーン”をさらに広げていくことを目指し、さらに改良を続けてまいります。尚、調理ロボテスト導入実施期間などは、現在調整中となります。

## ■店舗概要

大阪王将 西五反田店

所在地:東京都品川区西五反田 1-24-4

営業時間:月～土/11:00～22:30(LO.22:00)

日・祝/11:00～21:30(LO.21:00)

店舗面積:26.8 坪

座席数:34 席



## ■TechMagic について

「テクノロジーによる持続可能な食インフラ社会を実現する」ことをビジョンとして、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、販売、保守を行っています。

<https://techmagic.co.jp/>

## ■大阪王将について

1969 年 9 月、大阪の京橋で創業した餃子専門店。創業以来の看板メニュー「元祖焼餃子」を中心に、質感の高い中華逸品をカジュアルな価格で提供しています。2024 年 9 月 15 日の創業 55 周年に向けて、2023 年 9 月から創業イヤーがスタート。「おもしろやん」をキーワードに、「地域に暮らす全てのお客様」にもっと元気に、もっと笑顔になっていただけるよう「この街の味」として、そして「この街の食を支える活力の源」となるとびきりの一皿を提供してまいります。

<https://www.osaka-ohsho.com/>



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イトアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp