

大阪王将・調理ロボ『I-Robo』 導入店舗拡大に向けてモデル店 3 店舗に導入

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：文野幸司）は、ロボット技術でおいしいを革新する 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「テックマジック」）の調理ロボット『I-Robo』を、大阪王将長尾店（大阪府枚方市）、大阪王将ららぽーと新三郷店（埼玉県三郷市）、大阪王将御徒町駅前店（東京都台東区）へ、2024年5月までに導入いたしました。



2023年10月の大阪王将西五反田店に『I-Robo』をテスト導入してから、約半年が経ちました。西五反田店では、職人は複数の『I-Robo』を操作しながら次の調理の食材の準備や接客に時間を使うことができ、混雑時には料理のご提供時間がこれまでと比較し短縮されたことで客数アップにつながりました。また、一般的に「逸品料理＋白米」を組み合わせた定食が多い中、西五反田店では「逸品料理＋炒飯」といった組み合わせの定食が人気で、それにより客単価もアップしたことなどから、今回3店舗への『I-Robo』導入となりました。



大阪王将は、現在全国に337店舗（2024年2月末時点）を展開しております。このたびの3店舗での『I-Robo』導入展開は、様々な立地、客層に『I-Robo』が効果的であるか検証することを目的としております。長尾店は、ロードサイドにあるテーブル席の多い大型店舗で、ファミリーでご来店するお客様も多くいらっしゃいます。ららぽーと新三郷店は、商業施設のフードコート内にオープンした新店です。週末の大混雑したフードコートで、複数料理の同時提供のオペレーションを検証。御徒町駅前店は駅前の繁華街の店舗で、他店舗と異なり元々オール電化の店舗での検証を実施予定。

各店には、2台の『I-Robo』を導入いたします。「お客様が食べたいと思っていच्छやるものを、お待たせすることなくご提供したい」。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、調理ロボの導入店舗拡大につきましては、夏以降を予定しております。

【I-Robo 導入概要】

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。全国でたった17名しかいない難関レベルの調理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て完全コピー化したのが『I-Robo』です。『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、炒め物メニュー約20品の調理が可能。『I-Robo』導入により、重たい中華鍋の調理が減り、強い火力で過酷な厨房の環境などが改善。人手不足の解消にもつながります。



【各店舗概要】



大阪王将 長尾店
所在地: 〒573-0164
大阪府枚方市長尾谷町 2-12-7
営業時間: 11:00~22:00(L.O.21:30)
座席数: 88 席
リニューアル日: 2024 年 4 月 17 日



大阪王将 ららぽーと新三郷店
所在地: 〒341-0009
埼玉県三郷市新三郷ららシティ 3-1-1 ららぽーと新三郷 2F フードコート
営業時間: 平日/11:00~20:00(L.O.19:30)
土・日・祝/11:00~21:00(L.O.20:30)
座席数: 600 席(フードコート)
オープン日: 2024 年 4 月 26 日



大阪王将 御徒町駅前店
所在地: 〒110-0005
東京都台東区上野 5-26-8
営業時間: 11:00~22:30(L.O.22:00)
座席数: 34 席
リニューアル日: 2024 年 5 月 21 日

■テックマジックについて

テックマジックは、「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、人がより付加価値の高い業務に従事し、生産性の高い社会を実現するために、最新のAIやロボット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。

■大阪王将について



めっちゃええやん、
大阪王将。

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月の創業55周年に向けて、「めっちゃええやん」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