

2024年3月26日(火)

## AI は料理で有名シェフに勝てるのか？

# 人類 VS AI による料理対決がついに決着！

フレンチでは圧勝もイタリアン、オリジナルで AI が逆転

3月26日(火) 激戦の様子を記録したダイジェスト動画公開

URL : <https://youtu.be/LbLWiCfrvis?si=G3I18anf73hfluYN>

森永乳業は、人類と AI による料理対決として「クラフト バジルフレッシュモッツアレラ」を使ったアレンジレシピ対決を3月25日(月)に実施しました。対決の結果は見事 AI が勝利。フレンチでは審査員全てが人類を支持したものの、イタリアン、オリジナルで AI が巻き返しました。事前記者会見から本戦までを収録した「ダイジェスト版」を3月26日(火)に人類 vs AI 料理対決 YouTube チャンネルで公開します。また、25日にライブ配信した動画のアーカイブ「ノーカット版」も配信します。

ダイジェスト版 URL: <https://youtu.be/LbLWiCfrvis?si=G3I18anf73hfluYN>

ノーカット版 URL : <https://youtube.com/live/cgZ-ESYRMCU?feature=share>



### 人類 VS AI の料理対決は、AI に軍配！

対決には、“人類代表”として赤坂の人気店 Bistro Q 山下九シェフ、“AI 代表”として AI のビジネス支援技術を開発する茨城大学大学院理工学研究科 鈴木智也教授(複雑データサイエンス研究室)が参戦。森永乳業「クラフト バジルフレッシュモッツアレラ」を使用したアレンジレシピをお題に「フレンチ」「イタリアン」「オリジナル(独創性)」の三本勝負を行いました。YouTube でライブ配信された対決は、「美味しさ」「独創性」「手軽さ」の3つの観点で審査が行われ2対1の僅差で AI 代表の鈴木教授率いる茨城大学大学院理工学研究科複雑データサイエンス研究室チームが勝利しました。

事前記者会見では、味覚を感じることができない AI が“美味しさ”をどう評価できるかがポイントに挙げられていましたが、AI が考案したレシピも高い評価を獲得。激戦が繰り広げられました。動画は会見から当日までを編集した「ダイジェスト版」とライブ配信のアーカイブを紹介する「ノーカット版」を公開します。

## 対決の内容

「クラフト バジルフレッシュモzzarellaを活用したアレンジレシピで有名店のシェフと AI が対決したら、想像できないようなレシピが生まれるんじゃないか」。そんな思いから生まれた今回の企画。

まず山下シェフはイタリアンのテーマに着手。バジルの”液”まで余すことなく使用して『ムースリーヌ』を作り進め、ママ代表の審査員あきこさんは「(液は)勿体無いと思うけど、使い方はわからないから、その発想はびっくり!」とコメント。

一方 AI 代表の鈴木教授は 1 品目の『三彩タルティーヌ』を作り進め、「”甘・辛・甘”をポイントにして、彩りと味の多様性が AI らしいメニューです!」と自信を持って完成させました。

その頃、山下シェフは想像の範囲を超えるバジルフレッシュモzzarellaのずんだ餅 に着手。餅の代わりに「クラフト バジルフレッシュモzzarella」を閉じ込め、審査員もこれには驚きの反応。「ワインに合いそう!」と審査員の丹下さんも興味津々。

AI 側でミキサーの音が聞こえ始め「1 分あればできます!」とシンプルながら独創性のあるバジルフレッシュモzzarella & ベリーのハーモニスムージーを作成。激闘を繰り広げました。

調理を終えて山下シェフは「人間なので作りながら迷いがあったり、チーズを多めに使ってみたりとかで時間がかかってしまいましたね。」と一言。鈴木教授は、「AI は文字しか出しませんので、それが実体化して感動です。」と両者健闘を讃えました。

森永乳業の三好は「(森永乳業では)トマトとモzzarellaの組み合わせをずっと色々やってきましたが、新しい食べ方でおいしいです。」とこれまでにはない発想に感心しつつ実食。

そしてついにジャッジが下され、AI が 2 票、山下シェフ 1 票で鈴木教授率いる AI チームが勝利しました。惜しくも敗れた人類代表山下シェフは「今度 AI が作ったメニューを僕が作ってみたい」と感想を述べました。



## 対決のルール

日時：2024年3月25日(月) 16時～

会場：都内キッチンスタジオ

配信：LIVE配信 16時～(YouTube Live) \*ダイジェスト版とノーカット版を配信

<対決メニュー> ①フレンチ、②イタリアン、③オリジナル(独創性)3品

<制限時間> 1品10分以内×3

<結果> 山下九シェフ 1票 ●AI代表 鈴木智也教授 2票

## アレンジレシピ

人類代表 山下九シェフ

<フレンチ>



バジルモッツァレラチーズのムースリヌ  
バジルソース

<イタリアン>



バジルモッツァレラと  
フルーツマトとツナのジュレ寄せ

<オリジナル(独創性)>



バジルモッツァレラのずんだ餅仕立て

AI代表 鈴木智也教授

<フレンチ>



バジル香るクリーミーモッツァレラと  
桃、キムチ、焼きりんごの多彩タルティヌ

<イタリアン>



桜エビとバジル香る  
モッツァレラチーズソースのスパゲッティ

<オリジナル(独創性)>



バジルモッツァレラ&ベリー  
ハーモニスムージー

## 出演者プロフィール

### ・人類代表

山下 九(やました ひさし)

1993年、銀座のフランス料理店「チボリ」をはじめ、様々な店で修業、フレンチの基礎を習得。その後、鉄板焼き店で修業を重ね、西麻布にオープンした新スタイルのフレンチ鉄板焼店のシェフに。世間に“鉄板フレンチ”という新分野を提案し注目を浴びる。2010年、シェフのアイデアを存分に生かした大人食堂「Bistro Q」を赤坂にオープン。シェフの創造する料理とパーソナリティ、そして斬新なスタイルが好評を得ている。



## ・AI 代表

### 鈴木 智也(すずき ともや)

東京理科大学大学院理学研究科物理学専攻  
博士課程を修了

現在は、茨城大学大学院 理工学研究科教授  
複雑データサイエンス研究室で

「実務データ×機械学習×人工知能」による  
ビジネス支援技術を開発。

人工知能のビジネス活用における権威。



## ◆商品について



フレッシュモッツアレラ市場売上 No1 ブランド※である森永乳業「クラフト フレッシュモッツアレラ」シリーズから、昨年 9 月に新発売した「クラフト バジルフレッシュモッツアレラ」は、バジルの爽やかな風味とモッツアレラのミルク感が口の中で広がる商品で、発売以来皆さまより大好評いただいております。

そのままでも美味しくお召上がりいただけますが、タコやサーモン、トマトなど他の食材を加えた1品料理としてもお楽しみいただける商品となっております。

※インテージ SRI+フレッシュモッツアレラ市場 2022 年 8 月～2023 年 7 月 累計販売金額

## 両者のレシピ開発風景も公開中

対決までに与えられた時間は 1 週間。対決当日までに試行を重ねた渾身のレシピを開発する様子も公開しました。本気で対決に臨む勇姿もぜひご覧ください。



## ◆各種動画素材等ダウンロード URL⇒ <https://bit.ly/48SPMII>

※最後 2 文字は大文字の I と小文字の L になります