

テクノロジーで外食の顧客体験を再定義するCRISPが、 TechMagicとサラダ調理ロボットの共同開発を開始

「作業」と「接客」の分離で、より優れた顧客体験を実現

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史、以下「CRISP」）は、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」）と、CRISPが運営するカスタムサラダレストランCRISP SALAD WORKSのモバイルオーダーアプリや店頭KIOSKと、TechMagicが開発する調理ロボットを連動して最大287万通りのカスタムサラダを自動で供給するサラダ調理ロボットの開発・実装を目指し契約を締結しました。現在は実現に必要な初期技術検証を完了し、2022年7月末の店舗導入を目指して開発を進めています。



2014年に創業したCRISPは「レストラン体験を再定義することで、あらゆる場所でリアルなつながりをつくる」をビジョンにかかげ、日本の26兆円規模の外食産業をテクノロジーを通じてディスラプトすると同時に、伝統的な外食企業の慣習や「当たり前」に挑戦し続けてきました。

CRISPは非連続な成長と高い収益率を実現する新しい外食企業の形「コネクティッド・レストラン」の実現に向けてテクノロジー・デザイン・ヘルス・ロボティクス・ロジスティクスに戦略的な投資を計画しています。今回ロボティクス領域においてTechMagicと共同開発を行うことで、CRISPの成長のスピードをさらに加速させていきます。



サラダ調理ロボットの開発・導入により、CRISPでは店舗における「作業」と「接客」の分離を実現し、人がより創造性高い価値を生み出す「LTVを高めるための接客」に時間と意識を集中することができる環境を構築します。

- **モバイルオーダーとの連携** CRISPが提供するモバイルオーダーアプリや店頭KIOSKと連動して、最大287万通りのパーソナライズされたカスタムサラダを供給します。
- **トッピングの計量・供給の自動化** ロメインレタスやチキン、野菜、ナッツ、チーズといった27種類の不定形なトッピングをサラダ調理ロボットが自動で計量し、ロボットアームがサラダボウルを運びその具材を受け取り、ベルトコンベア上を流れるサラダボウルをパートナー（スタッフ）が受け取るまでの一連の動作を自動化します。
- **安定した品質とスピード提供** 2022年7月末のCRISP SALAD WORKS麻布鳥居坂店への導入では、1時間あたり60食の提供スピードを目標とし安定した品質とスピードの商品提供を行います。

CRISP SALAD WORKSにおける年間売上約11億円・70万件の注文のうち既に93%がデジタル経由のチャンネルで発生しており、サラダ調理ロボットの開発・導入により店舗作業の属人化の解消が一層加速しCRISPの急速な成長におけるサラダの安定した提供品質を支えることが可能となります。

TechMagic techmagic.co.jp

TechMagic株式会社は「テクノロジーによる持続可能な食インフラを創る」ことをミッションとして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、製造、販売、保守を行っています。

CRISP corp.crisp.co.jp

株式会社CRISPは「レストラン体験を再定義することで、あらゆる場所でリアルなつながりをつくる」ことをビジョンにかかげ、カスタムサラダレストランCRISP SALAD WORKSの展開を通じて、テクノロジーで顧客体験を最大化し、非連続な成長と高い収益率を実現する新しい外食企業「コネクティッド・レストラン」をつくらうとしている会社です。

報道関係者さまからの問合せ

株式会社CRISP

広報担当 坂井 pr@crisp.co.jp