



プレスリリース  
報道関係者各位

## **1杯30秒×非接触でハイボールが完成！ TechMagicが飲食店向けドリンクロボットを開発**

～一連のドリンク抽出工程を自動化し、非接触でハイボールやビールを提供可能に。  
コロナ禍における飲食店の感染症対策にも貢献。～

2021年5月10日

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」）は、飲食店向けにアルコールドリンクを自動で提供するロボットの研究開発を2020年から開始しました。現在、原理検証（PoC）が完了し、実証実験に向けて調整を進めており、今年下半期には実際の店舗に導入される予定です。

本ロボットはアルコールドリンクの提供に必要な最小単位のロボットユニットで設計されており、それらを組み合わせることで様々な店舗への導入が可能な仕様になっています。

また、本ロボットが導入されることで、店舗スタッフの生産性向上に加え、コロナ禍においては①省人化による厨房内の密の回避や、②食品と人との接触機会の低減を実現し、飲食店の感染症対策に貢献して参ります。

- ドリンクを作成するロボットの様子は <https://youtu.be/jXJvaE82ZMk> にてご覧になれます。



▲開発中のドリンクロボットの外観

【本件に関するお問い合わせ】

TechMagic 株式会社

メディア取材のお問い合わせ：pr@techmagic.co.jp

協業、商談のお問い合わせ：hello@techmagic.co.jp

採用のお問い合わせ：hr@techmagic.co.jp



## ドリンクロボットの特徴

### 1. 複数のドリンクメニューを1台のロボットで

これまで、ビール・ウイスキー・氷などの専用ディスペンサーは存在しましたが、複数のドリンクメニューを1台で、かつ自動で提供できるものはありませんでした。本ロボットはロボットアームが各ディスペンサーから必要材料を自動で抽出し、組み合わせることで、複数種類のドリンクを1台で、かつ自動で提供することができます。

### 2. 1杯30秒を実現

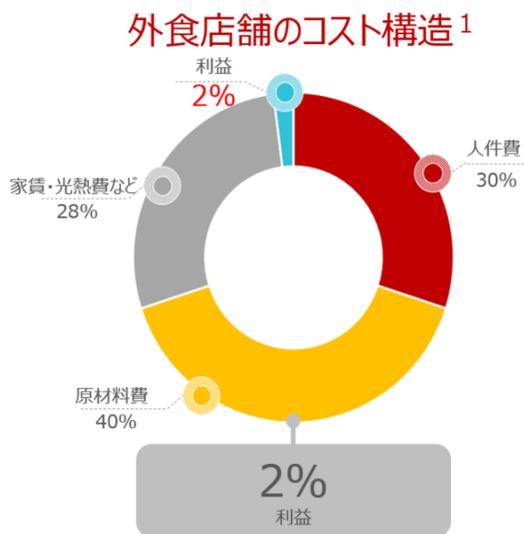
液体が目一杯入ったグラスを移動させる際、高速にグラスを移動させると液体がこぼれてしまうため、移動速度増加による高速化には限界があります。本ロボットの開発において、移動中のグラスを敢えて傾けることにより、液体がこぼれないようにすることに成功しました。このことにより、ドリンク1杯あたり30秒での提供が可能となりました。

### 3. キンキンに冷えたドリンクグラスで提供

本ロボットはドリンクグラスを供給する機構を備え、ドリンクを注ぐ直前でグラスの急速冷却を行います。紙コップやプラスチックコップではなく冷えたドリンクグラスを使用することで、触感のクオリティを落とすことなく本格的なドリンクを提供できます。

## 飲食店を取り巻く環境について

外食産業の最大のコスト要因は原材料費と人件費であり、この2つのコストで全体の約70%を占めています。新型コロナウイルス以前は慢性的な人手不足の状況があり、飲食店の持続可能性を考える上で労働力の確保は大きな課題と言われてきました。また、新型コロナウイルス以降には、飲食の場で人との接触機会をなるべく低減したいという新たな要求も生まれてきています。



Note: 1. 三井住友銀行「外食業界の現況と今後の方向性」の損益構造を参照

TechMagic は、調理を始めとする店舗内、厨房内の作業を自動化することで、中長期的な人手不足課題の解決と、コロナ禍での人との接触機会の低減ニーズに応えることで、外食産業の持続可能性を高めることに貢献して参ります。



## ■TechMagic 株式会社 会社概要

社名: TechMagic 株式会社

本社: 東京都江東区青海 2-5-10 テレコムセンタービル西棟 13 階

設立: 2018 年 2 月

代表者: 代表取締役社長 白木 裕士

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

TechMagic は、前 Google 日本法人名誉会長の村上憲郎をアドバイザーに、「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、保守を行います。

## ■TechMagic 株式会社 事業内容

### 1. 調理ロボット事業

厨房内における一連の調理工程を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て自動化、料理の味やおもてなし品質はそのままだけに、調理工程に付随する人件費を抑制し店舗生産性を高めます。業務軽減だけでなく、スタッフ一人単位の省人化を既存店舗でも導入可能なコンパクト且つ高効率なプロダクトで開発。顧客の用途に応じ、幅広い調理方法・提供プロセスに対応します。大手飲食チェーンへの導入に向け開発を行う。

### 2. 業務ロボット事業

セントラルキッチンや食品工場等で発生する単純作業を自動化します。不定形物を含む食品の定量盛付、積み付け、食品加工、運搬等を最適化されたロボットが担います。これにより、業務軽減と労務費用の削減だけでなく、施設業務全体のスループットを最大化し生産性向上に貢献します。

【本件に関するお問い合わせ】

TechMagic 株式会社

メディア取材のお問い合わせ : [pr@techmagic.co.jp](mailto:pr@techmagic.co.jp)

協業、商談のお問い合わせ : [hello@techmagic.co.jp](mailto:hello@techmagic.co.jp)

採用のお問い合わせ : [hr@techmagic.co.jp](mailto:hr@techmagic.co.jp)