

「そばロボット」実証実験 ～自動調理ロボットによる人手不足解消・負担軽減～

JR東日本スタートアップ(株)と、「調理ロボットサービス」を開発するコネクテッドロボティクス(株)は3月16日(月)、(株)日本レストランエンタプライズ(NRE)と協力し、「駅そばロボット」(仮称)による店舗効率化を目指し、「そばいち nonowa 東小金井店」にて実証実験を開始した。

現在、国内の外食産業では人手不足がますます深刻化しており、調理の省力化や自動化が大きな課題となっている。

実験では、コネクテッドロボティクス社が開発した「そばロボット」を活用。生そばを「茹でる」「洗う」「冷水で締める」工程を自動で行い、1時間当たりのそば生産量40食を実現。今回、三連てぼを使用するため、1時間に最大120食の生産量となる。

今回、そばロボットを活用することで、店舗全体の1日約8時間分(従業員約1人分)の作業量を

代替することができ、人手不足の解消・従業員の負担軽減を実現する。また、安定した美味しさの提供も可能となる。

JR東日本グループでは本実証実験の結果を踏まえ、NREが運営する駅そば店舗へ本格導入し、作業全体の自動化を目指すことで従業員の負担を軽減し、利用客へのサービス向上を図っていく。

コネクテッドロボティクス(株)の沢登哲也 代表取締役CEOは、「たこやきやソフトクリームに続き、様々な分野や作業でのロボット開発の引き合いが来ている。今回は熟練の技術というよりも単純労働的なプログラムであり、学習時間などはいらず、コアな技術の使用は無い。ただし、駅内店舗ということもありスペースが課題となった。アームを壁面に設置することで狭小店舗への導入も可能となる。今後はかき揚げロボットなどの開発も考えていきたい」とした。



▲「茹でる」から次の「洗う」工程へ。



▲「冷水締め」が終わり、スタート位置に戻る。

【「そばロボット」使用時の作業工程】

- ①従業員がてぼに生そばを入れてセットし、ロボットが自動で動き出す。
- ②茹でる、洗う(ぬめり取り)、冷水締りをし、スタート位置に戻る。
- ③従業員が盛り付ける。

【実験店舗概要】

期 間：2020年3月16日(月)～4月15日(水)
営業時間：月～金 7:00～22:00
 土日祝 7:00～12:00
場 所：そばいち nonowa 東小金井店 (JR東小金井駅)