

年 組 名前：

問1

調理ロボットの実験は、
どこで行っていますか。

.....
.....
.....

問2

調理ロボットは、何分で
料理を完成できますか。

..... から
..... 程度

問3

調理ロボットは、現在、
なにが調理でき、設定変更すると、なにが調理できますか。

・現在 :
・変更 :

問4

調理ロボットを設置することは、お店にとって、どのような利点がありますか。

.....

PA向け調理ロボ実験

アルプス 25年までに無人店



焼きそばなどを半自動で作る調理ロボット
＝甲府・県防災新館

高速道路のサービスエリア(SA)運営、飲食店経営などのアルプス(昭和町西条、金丸滋社長)は、半自動で焼きそばなどを作る調理ロボットの検証実験を甲府市内で行っている。パーキングエリア(PA)などに設置し、人手不足の解消や収益性の向上などにつなげる狙いがある。2025年までにロボットを導入した24時間営業の無人店舗の整備を目指す。

同社によると、検証実験は、自動で鍋を回したり、鍋内のヘラを動かしたりして1分半〜2分半程度で完成する。現在は焼きそばと野菜炒めに調理ロボット1台を設置して実施。店内で購入した材料をロボットの鍋に投入する変更すればチャーハンやマ

ポーク豆腐などさまざまな料理に対応できる。

15秒ほどで約200度の高温になるため「野菜がしゃきしゃきしてプロの料理人が作ったような高いクオリティに仕上がる」(担当者)という。使用後は自動で洗浄を行うため、一回一回鍋を換える必要がない。毎回同じ動きで調理するため、味にむらがないといふ。

7日昼ごろまでオープンカフェで検証実験を行い、課題を踏まえロボットの改良をメーカーに促す。今年秋には無人決済システムの検証実験も行った上で、24時間営業の無人店舗を導入するPAの選定などを進めていく。

収益性の向上や人手不足の解消が図れると無人店舗の整備を検討。全国のスタートア

山本昂輝

(2024年3月6日付 山梨日日新聞7面)

UP企業からアイデアを募集する県のプログラムを活用し、東京都内の企業から調理ロボットを導入し、検証実験を始めた。

金丸社長は「出来たての料理が無人で提供できる飲食店は全国的にもほとんど例がないと思う。検証を進め、できるだけ早く店舗をオープンさせたい」と話している。