

Robotics Report

新たな常識のはじまり

実用化が進む「調理ロボット」

nikko am
fund academy



今、ロボットが料理を作る時代に入りつつあり、調理の一部工程だけではなく、AI(人工知能)を連動させて全行程を行なう調理ロボットも出現しています。今回は、世界の「調理ロボット」の最新事情をご紹介します。

■ たこ焼きロボット導入で従業員が減る・・・

今年2月、H.I.S.ホールディングスは、ロボットがドリップコーヒーを淹れる「変なカフェ」を都内でオープンし、話題になりました。また、7月には調理ロボットシステムを開発する国内ベンチャー・コネクテッドロボティクス社が、世界初のロボットたこ焼き店「OctoChef(オクトシェフ)」を長崎のハウステンボスにオープンしています。同店では、同社が開発したAIとアーム型ロボットを連動させた調理ロボットが、焼きムラのないようにたこ焼きを効率よく調理し、盛り付けまで自動で行ないます。これにより、通常3~4人で店舗運営するところ、1人まで減らすことが出来るようになったとのことです。

米国では、世界初、ロボットが調理するハンバーガー店が今年6月に公開され、注目が集まりました。同店では、米スタートアップ・Creator社が開発した、AIと最新のセンサで調理をコントロールするロボットが、バンズのスライスから具材のトッピング、肉のグリルまで調理のほぼ全ての工程を行ないます。そのため、人件費などを抑制することが可能となり、その分で、一般的な手作りバーガーの3分の1から半分程度の価格で販売する計画を立てているようです。お味はというと、人間が作ったジューシーなハンバーガーと遜色のないレベルとのことです。

中国でも、中国ネット通販2位のテンセント系・京東集団(JDドットコム)が、調理から配膳まで全てをロボットが行なう無人のJOY'Sスマートレストランを今年8月に開業する予定で、2020年までに1,000店舗オープンするとしています。



※写真はイメージです

■ 産業用ロボットの技術が活きる

レシピさえあれば、ロボットがどんな料理でも調理してくれる・・・。これを実現したのが、英ロボット企業・Moley Robotics社の自動調理ロボット「Moley(モリー)」です。キッチンの天井に設置された2本のアーム型ロボットの先に人間の手を真似たほぼ同じ大きさの“手”が取り付けられており、その“手”が手際よく調理して掃除までしてくれます。また、2,000種類ものレシピがプログラミングされており、簡単な調理補助から調理全行程までもこなします。18年中にも発売されるとのことです。

このように、世界中で実用化が始まった調理するロボットの主流はアーム型で、上記の「Moley」は英産業用ロボットメーカー・Shadow Robot社のアーム型ロボットを採用していますし、前述のコネクテッドロボティクス社は、当初は産業用ロボットの制御ソフトを大手企業向けに開発していた企業です。つまり、重工業で利用されている産業用ロボットを小型化したものといえ、技術も活かされているのです。



※写真はイメージです

産業用ロボットの技術で世界をリードしてきた日本は、調理に適した小型化を一層進めていくことで、今後、世界市場での存在感が増していくのではないのでしょうか。

上記銘柄について、売買を推奨するものでも、将来の価格の上昇または下落を示唆するものでもありません。また、当社ファンドにおける保有、非保有、および将来の個別銘柄の組み入れまたは売却を示唆するものでもありません。

(当レポートは、株式会社ロボティアの情報をもとに日興アセットマネジメントが作成しています。)

■当資料は、日興アセットマネジメントがロボティクスに関する情報についてお伝えすることを目的として作成したものであり、特定ファンドの勧誘資料ではありません。また、弊社ファンドの運用に何等影響を与えるものではありません。なお、掲載されている見解は当資料作成時点のものであり、将来の市場環境の変動等を保証するものではありません。■投資信託は、値動きのある資産(外貨建資産には為替変動リスクもあります。)を投資対象としているため、基準価額は変動します。したがって、元金を割込むことがあります。投資信託の申込み・保有・換金時には、費用をご負担いただく場合があります。詳しくは、投資信託説明書(交付目論見書)をご覧ください。