

2022年 8月 30日

各 位

会 社 名 株式会社アルファクス・フード・システム
(コード番号：3814 東証グロース)
問合わせ先 常務執行役員 菊 本 健 司
電 話 番 号 0 8 3 6 - 3 9 - 5 1 5 1
U R L <https://www.afs.co.jp/>

配膳ロボットα8号機、中部電力ミライズ株式会社を通じて 井口グループ様「ホテル木曽温泉黄金の湯 グランピング ONTAKE」へ導入！

この度、中部電力ミライズ株式会社を通じて、井口グループ様の宿泊施設である「ホテル木曽温泉黄金の湯 グランピング ONTAKE」に、当社の配膳 AI ロボット「サービスショット」α8号機を導入いたしました。

導入いただいたロボットは、「こがねちゃん」と名付けられ、ホテル内のレストランで配膳を行っております。

なお、今回は、井口グループ様の「従業員様の負担軽減」という経営課題の解決を請け負った中部電力ミライズ株式会社、最適な機器として当社のα8号機を選定いただいたことが、導入の決め手となりました。

今後も、当社は、ロボット販売の選択肢となれるよう業務に邁進するとともに、本件を足掛かりに、今後も中部地区での販路拡大に取り組んでまいります。

■井口グループ様の宿泊施設である「ホテル木曽温泉黄金の湯 グランピング ONTAKE」のご紹介

井口グループ様は、長野県諏訪地域を中心に、信州を満喫していただく事業【観光業（ホテル・旅館）】、趣味趣向にお応えする事業【ゴルフ・ドライビングスクール】、「ものづくり」を継承する事業、エネルギー事業など様々なサービスと商品を提供する長野県を代表する複合的企業グループです。

なかでも、「ホテル木曽温泉黄金の湯 グランピング ONTAKE」は、御嶽山が望める大自然の中、源泉かけ流し温泉とグランピング、ドッグラン付の愛犬と泊まれる部屋を完備した、木曽にはなかった新しい宿泊形態の施設です。特に、ホテル名の由来となった黄金色にかがやくお湯(温泉)は、木曽温泉の最大の特徴であり、ナトリウムやマグネシウムを豊富に含むため、空気に触れることで黄金色に変化します。その温泉成分が体と心を温め、日頃の疲れをしっかりと癒やしてくれると大好評です。

当社の配膳ロボットは、施設内のレストランで配膳を行う予定ですが、今後はレストラン内にとどまらず、スロープのある屋外のテラス席や、レストランから離れた場所にあるカラオケルームへの配膳についても、お客さまと一緒に活用を検討しております。



<カフェエリアでのα8号機>



<「ホテル木曽温泉黄金の湯」景観>



<併設の「グランピング ONTAKE」>

「ホテル木曽温泉黄金の湯 グランピング ONTAKE」HPでの配膳ロボットa8号機（通称：こがねちゃん）紹介クラブ

<https://www.kiso-onsen.com/post/%E9%85%8D%E8%86%B3%E3%83%AD%E3%83%9C%E3%83%83%E3%83%88%E3%80%8C%E3%81%93%E3%81%8C%E3%81%AD%E3%81%A1%E3%82%83%E3%82%93%E3%80%8D>

■中部電力ミライズ株式会社のご紹介

中部電力ミライズ株式会社（代表取締役：大谷 真哉、本社：愛知県名古屋市の）は、中部電力グループの販売事業会社です。大きく変化し続ける社会・競争環境の中、お客さまに選ばれ続けるため、安定・安価なエネルギーを提供するとともに、エネルギー販売に留まらないソリューション営業（お客様との対話を通して、お客様が抱えている問題やニーズをくみ取り、その問題の解決策（solution）を提供する営業スタイル）を実施され、企業からも絶大な信頼を得ておられる企業です。

■「サービスショット」a8号機の特徴

特徴① ハイブリッド自律走行システム

a8号機は、従来のお食事の配膳・下げ膳の機能で、より店舗運営に即した走行システムを標準化しました。

特徴② 環境を独自に把握し、ルートを選択やスピードの可変設定が可能

これまでのロボットは、走行速度を0.7m/秒に決定すると、速度一定で走行しますが、a8号機は、走行エリア内で人の動線とクロスするような場所では0.3m/秒で走行し、それ以外の場所では1.0m/秒で走るなど走行速度に変化を設けることが可能です。

特徴③ 非接触や業務の効率化のサポートに加え、コミュニケーションモード搭載

a8号機には、これまでの配膳ロボットにはなかった「コミュニケーションモード」を搭載しており、「販促」や「告知」機能が強化されています。モード選択により誕生日を祝いながら配膳を行ったり、オープン時や閑散時間帯では店頭でお客様を呼び込んだりするパフォーマンスを行うことも可能です。

特徴④ 最大4段設置された配膳トレイで8台同時に運用可能（32か所への連続配膳可能）

配膳トレイは、最大4段まで設置ができ、最大4ヶ所に連続配膳することが可能です。また、8台の同時運用が可能（理論上は30台以上稼働可能）です。配膳ボックスは、脱着式で衛生面にこだわり、開放型・配膳ボックス型の両方での運用が可能となったことも大きな特徴の1つです。

特徴⑤ 足回りも強化し段差1.0cm以下でのスムーズな運用が可能

足回りも強化し段差1.0cm以下（大半のロボットが0.5cm以下）での段差運用を可能にしました。



a8号機 配膳ボックス装着時



a8号機 開放時

◇株式会社アルファクス・フード・システム（以下 AFS 社）

AFS 社は、1993 年の創業時より一貫して外食チェーン向けに業務基幹システム「飲食店経営管理システム(R)」、勤怠集計管理システム「Timely」を主力に A S P /クラウド型でトータルソリューションを提供しており、大手外食チェーンを中心に導入店舗数は累計約 26000 店（約 1,800 社）で利用されています。また、手作業が前提となる食材・備品発注作業を当日在庫等に考慮して完全に自動的に補充発注できる「自動発注システム」（特許取得）を開発・提供しており、世界的な食品ロス削減に貢献しています。

社 名：株式会社アルファクス・フード・システム（ALPHAS・FOOD・SYSTEM CO.,LTD）

東証グロース市場（証券コード 3814）

<https://www.afs.co.jp/>

所 在 地：山口県山陽小野田市千崎 128 番地（江汐公園内）

代 表 者：代表取締役社長 藤井 由実子

事業内容：外食企業向け IT システム提供

1. A S P /クラウド型基幹業務サービス「飲食店経営管理システム(R)」の販売・サポート
2. システム機器の企画・販売
3. ハードウェア・ソフトウェアの全国メンテナンスサービス
4. 自社製品・サービスの開発・検証を兼ねたホテル・レストランの運営

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社アルファクス・フード・システム

マーケティング営業戦略部：担当 菊本・箭島 Tel :0836-39-5151 E-mail:info_s@afs.co.jp

以上