

## ロボットが本格ドリップコーヒーを提供する 「変なカフェ」が渋谷にオープン！

株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都新宿区 以下、H.I.S.）は、ロボットがコーヒーの販売・提供を行う「変なカフェ」を 2月1日（木）に、渋谷モディの地下1階 H.I.S.渋谷本店内に新規オープンいたします。

H.I.S.グループが展開するテーマパーク事業の「ハウステンボス」をはじめ、「変なホテル」で培ったロボットのノウハウを活かし、旅行の窓口である店舗と親和性の高いカフェを H.I.S.が運営いたします。

旅行にはイベント的な要素があると考えています。旅の計画をワクワクしながら立てていただく際に、美味しいコーヒーをよりリーズナブルにお楽しみいただくのにも、エンターテインメント性を大切にしたいとの思いから、H.I.S.店舗内に併設するに至りました。



「変なカフェ」とは、協働ロボット（※1）が本格ドリップコーヒーの提供を行う、ロボットカフェ店舗となります。「変なカフェ」では、ロボットを導入することで、人による少しのサポートで、カフェの運営が可能となりました。提供メニューは 7 種類、一杯あたりを提供するのに必要な時間は、本格ドリップコーヒーがおよそ 3~4 分、それ以外のメニューでおよそ 2~3 分となります。

使用ロボットは、米国 Rethink Robotics 社が開発・生産する、単腕型・高性能協働ロボット「Sawyer（ソーヤー）」と、同時に複数杯のドリップコーヒーを淹れられるバリスタマシンの「Poursteady（ポアステディ）」の 2 台です。本格ドリップコーヒーを淹れるロボットは、現在日本でここでしか実稼動しておらず、唯一の商業利用となります。

また、本格ドリップコーヒーで使用するコーヒーの豆は、パートナーズコーヒーという生産者の顔が見える農園指定のコーヒー豆のみを使用。ブラジル、グアテマラ、エチオピアの豆を最適な割合でブレンド 2 段階の焙煎でしっかりとした味で提供いたします。エスプレッソコーヒーは、ブラジル、コロンビア、インドネシアの豆をブレンドし、一回の焙煎で程よい苦味と深いコクが特徴となっております。

（※1）協働ロボットとは、人との共同作業を可能としたロボットのこと。

### 【本格ドリップコーヒー提供の流れ一例】

- ① 発売機にて、好きなメニューを選んで購入する
- ② バーコード付きのチケットをバーコードリーダーにかざす
- ③ 「Sawyer」がコーヒーカップをバリスタマシンの「Poursteady」に移す
- ④ 「Sawyer」が金属フィルタを持ち、コーヒー豆を削って金属フィルタへ入れる
- ⑤ 「Sawyer」がバリスタマシン「Poursteady（ポアステディ）」のボタンを押しコーヒーを淹れる
- ⑥ 「Sawyer」が受取カウンターへコーヒーを移し、お客様に出来上がりをお知らせする。
- ⑦ 「Sawyer」が金属フィルタの中に入っているコーヒー豆を捨て、洗浄を行い元の場所に戻す



### 【メニュー】（※全て税込み価格・サイズは M サイズ）

・本格ドリップコーヒー 320 円・アメリカノ 290 円・カフェラテ 380 円・カプチーノ 380 円  
・ココア 380 円・カフェモカ 410 円・抹茶ラテ 410 円

【変なカフェ（H.I.S.渋谷本店）】 URL: <http://hennacafe.jp/hennacafe/>

住所：〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-21-3 渋谷モディ B1F

営業時間：11：00～21：00（ラストオーダー20：30）

※定休日 1月1日・メンテナンスによる臨時休業あり

