



PRESS RELEASE

報道関係者各位

2023年4月18日
TechMagic 株式会社

オープン当日限定で、ヌードル全品無料のキャンペーンを開催！
スープヌードル専門店『oh my DOT』
4月29日（土）渋谷・スペイン坂にグランドオープン！

テクノロジーによる持続可能な食インフラの創造に取り組む TechMagic 株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：白木裕士、以下「TechMagic」）は「世界のヌードル文化に、ワクワクを。」をビジョンに、調理ロボット「N-Robo」を導入した新業態『oh my DOT（オーマイドット）』を4月29日、東京・渋谷にオープンいたします。



『oh my DOT』は“スープ DOT”と呼ばれる独自形状のスープ 10 種類と 3 種類の麺を組み合わせで自分好みの美味しさを楽しめるスープヌードル専門店です。調理ロボット「N-Robo」を導入することで、膨大なメニューカスタマイズへの対応が可能となりました。また、最大の特徴である“スープ DOT”は、野菜や魚介など素材の旨みを活かし、様々な素材を丁寧に調理して玉状に固めた当店オリジナルのスープの素で、味わえるスープで飲み切れます。飲み切れるスープにすることで、麺もスープも主役の、新感覚「スープヌードル」が誕生しました。

enjoy picking your DOTs!

1 DOT  ¥590 2 DOTs  ¥690 3 DOTs  ¥790

※テイクアウト時は10分以内にお召し上がりいただくことをおすすめします。Best to consume a takeout order within 10 minutes after receiving it.

step

1

select DOT

10種類のスープ DOT から、最大 3 つまで自由に組み合わせオリジナルのブレンドスープを作ることができます。



No 05
ニボシ
dried sardines

煮干しをそのまま輸入してたっぷり入れました！この1粒でガッツリ煮干しが楽しめます。



No 08
カツオ
dried bonito

旨味、凝縮しました！握節をそのまま入れることで、握節本来の魚の風味がしっかりと味わえます。



No 01
チャウダー
clam chowder

ホタテとあさりを白ワインと鶏スープで煮込み、贅沢な海鮮の旨味を生クリームで濃厚クリームに仕上げました。



No 03
ゴマ
sesame

こっくり濃厚でまろやかなごまがたまらない！にんにく・生姜・山椒で風味も豊かに仕上げました。



No 06
チリトマト
chili tomato

唐辛子の辛さとトマトの酸味・甘味がベストマッチ！スパイス＆ハーブがさらにおいしさを引き立てます。



No 09
イカスミ
squid ink

イカスミとトマトの旨味が絶妙なコンビネーション！ヴェネツィア名物「イカスミパスタ」が手軽に味わえます。



No 02
マーラー
spicy hot soup

山椒のしびれと唐辛子の辛さがクセになるおいしさ。たちまち四川の香りが広がります。



No 04
カレー
curry

本格スパイスと香味野菜の甘味と旨味が合わさりマイルドな仕上がりに。辛さが苦手な方にもおすすめです。



No 07
ニンニクトンコツ
garlic tonkotsu

豚と鶏のこってり濃厚な旨味が広がりニンニクがガツンと香る！がっつり食べたい、そんなあなたのための1粒。



No 10
バジル
basil and shiso leaves

バジルに大葉も加え、日本とイタリアのハーブが共演。一口食べれば爽やかな風味が口いっぱいにつけ抜けます！

step

2

select NOODLE

3種類の麺からお好きなものを1つ選べます。



ホンコン麺
hong kong noodle



フォー
pho



ショートパスタ
short pasta

step

3

TOPPING

4種のMIXトッピングが無料！
※苦手なものを外すこともできます。



チャーシュー
roast pork



タマゴ
egg



エダマメ
green soybeans



レッドピーマン
red bell pepper

■ シグネチャーメニュー紹介

1. (マーラー+カレー) ×フォー
×エビオイル



フォーとの相性が抜群のエスニックな一品。欧風なカレーがマーラーの刺激とエビオイルの香りで、一気にアジアンカレーに生まれ変わります！

2. (ニンニクトンコツ+ニボシ) × ホンコン麺
×ガーリックオイル



まるで本格ラーメンのような、動物系と魚介の出汁を重ねた深みのあるスープを手軽に味わえる一品です。ガーリックオイルをかけて更に癖になる味わいに！

3. (カツオ+ゴマ+チャウダー) ×ホンコン麺
×ネギオイル



和・洋・アジアの組み合わせで、懐かしくも新しいスープヌードルに仕上がりました。
スープ DOT のマリアージュをお楽しみください！

4. (チリトマト+バジル+イカスミ) ×ショートパスタ
×オリーブオイル



イタリアンな気分ならこちら。トマトの酸味にバジルと大葉の香り、イカスミとほのかなニンニクの香りでやみつきになる一品です。オリーブオイルとの相性も抜群です！



■ “スープヌードル” 3つの新しいポイント

① スープとヌードル、両方主役の新ジャンル麺。自分好みが追求できる、誰でも食べやすいヌードルへ！

『oh my DOT』のヌードルは、麺もスープも両方主役の新カテゴリー麺です。好みに合わせて 10 種類のカラフルな “スープ DOT”、3 種類の麺を掛け合わせることで、525 通り以上の組み合わせが可能です。これまで塩分やカロリーなどを気にして麺類を避けていた方にも食べやすいように、野菜や魚介など素材の旨みを活かした最後まで飲み切れるスープを目指しました。また、5 種類のフレーバーオイルの中から好みのオイルを加えることで、更なるカスタマイズも可能となります。ジャンルを超えて自分好みの味を追求できる、老若男女、誰でも食べやすいユニバーサルなヌードルを拡げていきます。

② お気に入りのスープヌードルを、好きな場所で。

『oh my DOT』のスープは、飲み切れる美味しさを目指しています。飲み残しを心配しなくても良いので、店内でも外でも、スープヌードルを食べる場所はもっと自由になります。フィルム付きのテイクアウトカップを採用しており、天気の良い日はお気に入りのスープヌードルを片手に公園でランチ…といった過ごし方も可能です。もちろん、ご家庭や職場でもお召し上がりいただけます。

③ 膨大な組み合わせも「N-Robo」にお任せください！

「選ぶ楽しさ」を実現するのは、TechMagic の開発した「N-Robo」。数多くの組み合わせを人の手で行う場合、スタッフの覚えるレシピ数・オペレーションは膨大となりますが、今回開発した「N-Robo」は店頭で設置されたセルフレジと連動しており、オーダーをするだけで正確な “スープ DOT” を選択、調理が可能です。

“スープ DOT” を運搬するアームロボットはひと掴み毎に先端ハンドを自動で交換するため、フレーバーが混ざることなくカップまで届けることができます。そして、タレを投入して加熱し、お客様の目の前でオリジナルスープを仕立てます。調理ロボット「N-Robo」だからこそできる調理で、毎日のお食事にワクワクする体験を提供します。



▲調理ロボット「N-Robo」

■4月29日(土)はヌードル全品無料でご提供！※先着300杯限定

『oh my DOT』の提供する“新しいヌードル”を多くの方に体験いただきたく、オープン初日限定のキャンペーンを行います。

期間：4月29日(土) 11:00～

内容：スープヌードルをお一人様1杯無料でご提供

条件：数量限定、完売次第終了とさせていただきます。

■店舗情報

店舗名：「oh my DOT シブヤ」

所在地：東京都渋谷区宇田川町 13-17 ライズビル 地下1階

店舗規模：34席

営業時間：11:00～22:00 (LO無し)

定休日：年末年始

Instagram：@ohmydot_official



■ TechMagic 株式会社 会社概要

社名: TechMagic 株式会社

本社: 東京都江東区青海 2-5-10 テレコムセンタービル西棟 19 階

設立: 2018 年 2 月

代表者: 代表取締役社長 白木 裕士

URL: <https://techmagic.co.jp/>

TechMagic は、「世界中に、調理・業務ロボットを提供する」ことをミッションとして、2018 年 2 月に設立。食を取り巻く多くの企業が直面する人手不足を解消し、生産性の高い社会を実現するために、ハードウェアとソフトウェア両方の技術を高度に融合した各種プロダクトの企画、設計、製造、販売、保守を行っています。

■ TechMagic 株式会社 事業内容

1. 調理ロボット事業

主に大手飲食チェーン店の厨房内における一連の調理工程を、ハードウェアとソフトウェア両方の技術を高度に融合して自動化します。料理の味やおもてなし品質はそのままに、調理工程に付随する人件費を抑制し店舗生産性を高めます。業務軽減でなく、スタッフ一人単位の省人化を既存店舗でも導入可能なコンパクト且つ高効率なプロダクトで実現。顧客の用途に応じ、幅広い調理方法・提供プロセスに対応します。

2. 業務ロボット事業

セントラルキッチンや食品工場等で発生する、洗浄後の食器仕分け・不定形物を含む食品の定量盛り付け・食品加工・運搬等の単純作業をロボットにより自動化します。これにより、業務軽減と労務費用の削減だけでなく、施設業務全体のスループットを最大化し生産性向上に貢献します。

■ 本件に関するお問い合わせ

TechMagic 株式会社 広報 杉山

pr@techmagic.co.jp