

## プロントの新業態「エビノスパゲッティ」 メディアお披露目イベント

～1食あたり最速で約45秒ごとに絶品スパゲッティが調理可能に～  
自動パスタ調理ロボット「P-Robo」による新たなビジネスモデルの確立と  
これからの外食産業があるべき姿

- 日時: 2022年6月27日(月) 10:00～18:00  
■会場: エビノスパゲッティ(東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング B1F)



株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区、代表取締役社長:竹村典彦)は、2022年6月30日(木)、世界初のパスタ自動調理ロボット『P-Robo』導入の新業態『エビノスパゲッティ』1号店を東京・丸ビルにオープンいたします。オープンに先立ち、メディア向け内覧試食会を6月27日(月)に開催しました。

約4年の期間をかけ、TechMagic株式会社と共に開発した世界初のパスタ自動調理ロボット『P-Robo』が導入される『エビノスパゲッティ』。第1号店の丸ビル店では、多忙なビジネスパーソンをターゲットに設定。素早い提供により、ランチでは美味しいスパゲッティを短時間で楽しむことができます。また仕事終わりには、『昔ながら×現代的』のハイブリッドな空間で、スパゲッティを中心とするお食事とお酒ともにつろぐことができます。

まず始めに、株式会社プロントコーポレーション 常務取締役 杉山 和弘が登壇。コロナ禍における日本の外食産業を取り巻く環境から『なぜP-Roboの共同開発に至ったのか』について、「少子高齢化の影響による人手不足や外食をする人の絶対数の減少に対して大きな危機感を感じた当社は、人手不足の課題を解決しつつ、よりクオリティの高いスパゲッティを提供することができるロボットの開発を決意。ロボットが調理することの目新しさだけではなく、美味しさやクオリティを追求した『P-Robo』は未来の外食のスタンダードになりえると期待を寄せている。」と説明しました。また杉山氏は「この最新技術を自社の特有の技術として他社との差別化を図るために使用するのではなく、外食産業全体を盛り上げる1つの手段として使っていきたい」と思いを伝えました。今後はエビノスパゲッティにとどまらず、P-Roboを活用した店舗(業態)を、早期に50店舗オープンすることを目標にしていることを明かしました。

次にTechMagic株式会社 代表取締役兼最高責任者 白木 裕士が登壇し、『P-Robo』の開発秘話について

説明。「開発当初は一連の調理工程を自動化することが目的であったが、来店するお客様は食体験、美味しさを求めているということから、具材のグラム単位での調整、メニューに紐づいた温度調整など熟練のシェフの味の再現に努めた」と振り返りました。また「この調理ロボットは、日本のモノづくり力、日本の食文化を組み合わせる事で世界と戦っていける技術であると信じている」と語りました。

続いて株式会社プロントコーポレーション 企画開発部 石浜 俊青より『エビノスパゲッティ』の業態について解説。「ローテク×ハイテクを業態コンセプトとする『エビノスパゲッティ』の内装は、お寺に使う漆喰や古材とメタリックな装飾を組み合わせている。また和洋折衷をテーマとし、ハンコを模したブランドロゴ、明朝体基調のメニュー表など細部までこだわったデザインに加え、スパゲッティにおいてもカルボナーラには山椒、和風おろしには紫色の紅芯大根を使うなど一貫したテーマで展開する」と説明しました。加えてシチリア産ワインやテイクアウト用のスパゲッティやサラダも用意。時代背景とニーズにあったメニューの展開を発表しました。

最後にTechMagic株式会社 開発本部 副本部長 横内 浩平より『P-Robo』について「麺、ソース、具材を自動で混ぜ合わせ、通常の2倍以上の温度で調理することで、ソースの風味や麺の触感を失わないクオリティが実現できる」と説明。高出力、高回転を行う4つの鍋が同時に動くことで人にはできない動き、速さを叶えていると紹介しました。

その後、実際にP-Roboが稼働し、1食目は約75秒、2食目以降は約45秒ごと(連続調理時)にスパゲッティを調理。全8種類のスパゲッティが振舞われるとメディアの方も大変満足頂いた様子でした。

#### 【エビノスパゲッティ オフィシャル画像 一部抜粋】



#### <オフィシャル素材の保存先について>

<ダウンロード URL>

<https://drive.google.com/drive/folders/1msaQoYSPFg21d1K/MfZTAbbLorQyTPDi-?usp=sharing>

## ■店舗情報

- ・店舗名「エビノスパゲッティ 丸ビル店」
- ・所在地 東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング B1F
- ・店舗規模 32 席
- ・営業時間 11 時～22 時 30 分
- ・定休日 無(施設に準ずる)
- ・Instagram @e\_vino\_spaghetti

報道関係者のお問い合わせ

プロント PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:山藤(070-1439-5692)、金井(080-3438-6124)、杉野、高澤  
TEL: 03-6894-3251 / FAX: 03-5413-3232 / MAIL: pronto@ssu.co.jp