

ロボット関連技術PRカード

1. 企業概要

会 社 名	ボッティンキット日本株式会社			代表者名	劉 天一		
				窓口担当	関根 弘典		
事業内容	調理ロボットの販売			U R L	https://botinkit.co.jp		
主要製品	調理ロボット「BOTINKIT」						
所在地	〒124-0012 東京都葛飾区立石 8 丁目 53 番 18 号						
電話／FAX 番号	E-mail にてお問い合わせください			E-mail	contact@botinkit.co.jp		
資本金(百万円)	5	設立年月	2023 年 9 月	売上(百万円)	-	従業員数	-

2. PR事項

『 キッチンにロボットを 』



調理ロボット BOTINKIT MAX は 12 種類の調味料(液体調味料 6 種類、水溶性片栗粉、粉末調味料 5 種類)を自動投入可能な AI 自動調理ロボットです。
最大 6 キロ約 20 人分の料理をわずか数分で仕上げるすることができます。

【人材不足の解消】

調理の自動化により、従来よりも少ない人数で調理することが可能です。BOTINKIT の最大のメリットは人の代替ではなく人材のエンパワーメントです。

- 料理長のクリエイティビティーを広げる
- 調理スタッフの肉体的負担軽減

【調理方法の多様化】

煮込み調理やスチームコンベクションによる調理ではメニューに限られ、味付けにも限界があります。BOTINKIT MAX による「炒め調理」は本格的な味でメニューの幅と質を拡大します。

- 中華鍋レベルの本格的な炒め調理を実現
- 手の込んだ煮込み料理のレシピも自在に



【トップシェフの味を極限まで再現】

タッチパネルによるプログラムで、加熱温度、調味料の投入量とタイミングを記録し、具材の投入タイミングを指示。誰でも簡単に、シェフのレシピを完全に再現することが可能です。複雑な手順のレシピも味を犠牲にせずに標準化ができます。BOTINKIT は単なる自動調理機ではなく、厨房の DX を促進し、新しいデジタルキッチンのエコシステムを構築します。

【世界各国の料理に対応】

セットする調味料を変えることで中華料理はもちろん和食・洋食・エスニックなどあらゆる料理に対応。既存の「合わせ調味料」に縛られることなく、シェフオリジナルのメニューを再現します。



チャーハン、カレー、焼きそば、麻婆豆腐、ポークビーンズ、ラクサ、カボチャスープ、筑前煮、きんぴらごぼう、沖縄料理のチャンプルーなど

3. 特記事項（得意技術以外に PR したい事項 例：特許情報、応用分野、表彰・認定）

【導入実績】 ネスレプロフェッショナル(アメリカ・カリフォルニア／ネスレ本部)、ウォルマートフードコーナー(深圳・南山／ウォルマート)、LG グループ(韓国・ソウル)、リゾートホテル施設内食堂(日本・北海道) ほか

【受賞歴】 世界司厨士協会連盟(World Association of Chefs Societies) 名誉会員、ル・クラブ・デ・シェフ・デ・シェフ(Le Club des Chefs des Chefs)名誉会員、MUSE デザイン賞(Gold Prize)2022 年、iLUXURY デザイン賞 2022 年 A' design 賞(Silver Prize)2022 年

【認証】 総務省(MIC)認証、PSE 認証