

2021/06/08

第3種郵便物認可

北 国 新 聞 2021年(令和3年)6月8日

非接触のニーズに応え



料理を自動で運ぶロボット「キャリアフォー」の実証実験—金沢市内の飲食店

自律走行式配膳ロボット「キャリアフォー」は、7日、金沢市広岡2丁目4段の配膳トレーを備え、飲食店「魚いしと野菜の一度に最大60°の料理を運ぶ金澤じわもん料理」の波のぶことかである。A1(人)花で実証実験が行われた。工知能)搭載で、店内図や調理場付近で待機していた走行ルートを事前に学習させ、ロボットは壁などの障害物を避ければ、指定した客席に自動的に移動することなく指定された客席まで移動した。ターゲット位置に到着し、客は配膳トレーから料理を受け取った。ロボットに付いているボタンを押すと、自動で元の場所に戻った。

ダイワ通信

自動配膳ロボ開発

防疫カメラの開発を手掛けるダイワ通信(金沢市)は7日までに、飲食店向けに料理を自動で運搬するロボットを開発した。新型コロナウイルスの感染拡大で「非接触」の需要が高まる中、カフェやホテルなどで従業員の代わりに料理を運ぶ。アフターコロナを見据え、飲食業界の作業効率化や省人化にもつなげる。実証実験を経て7月に発売する計画だ。

作業効率化にも 金沢の飲食店で実証実験

現在、角張った形状をしているが、回転する際にテーブルなどに当たりにくくするため丸みを帯びた形状に改良して発売する。ダイワ通信は2年前にロボット開発に着手し、今年4月には自動除菌ロボットの販売を始めた。岩本秀成社長は「ロボット需要は高まっており、大きくは走行スピードなど、徐々に精度を上げていきたい」と話す。

「波の花」を運営するオリジナルタッシュレストランシステムス(金沢市)の浦崇典社長は「今はまた実験段階だが、コロナ後にいざわいが戻ったときに導入したい」と期待を込めた。

ダイワ通信は、配膳ロボットの販売価格を1台約250万円と想定し、レンタルの場合は月3万円台を見込んでいる。

開放空間、ワーケーションに

ホクセイプロダクツ

総合商社のホクセイプロダクツ(高岡市)は9月末、同市大野の住宅地にコロナ禍の働き方に対応する新オフィスを開発する。ミサワホーム北越富山支店(富山市)がデザインし、自然光を取り入れた開放的な空間で、テレワークや仕事之余暇が一体化した「ワーケーション」の場を企業自身が提供する。感染対策を徹底した仕様により、コロナ後の新ビジネス創出に向けた新オフィスにも役立つ。新オフィスは2階建てで、延べ床面積158平方メートル。1階は開仕切りを外した大空間となり、東側に開口部の大きな窓を配して自然光を効果的に取り入れる構造とした。仕切った個別部屋としても使用可能で、ソファなどの家具を配置して住空間のような快適さを演出した。



ホクセイプロダクツが建設する新オフィスのイメージ(イメージ)

北陸経済

工事現場の様子をリアルタイムで確認できる機能を追加した。発注者の立ち会い確認が不要となり、業務効率化につながる。現場からスマートフォンやタブレットで確認し、発注者側は事務所にいながら工場の様子を確認して承認できる。同社のシステム「インフォメーションプラットフォーム」のオプション機能で、追加料金は月額約1万5千円(税込み)。



父親を表現したデザインショコラ(ホテル日航金沢提供)

愛らしい父の日ケーキ

金沢市のホテル日航金沢は20日の「父の日」に向け、期間限定ケーキ「タンデーショコラ」を発売した。チョコレートで目やひげを付け、愛らしい父親を表現した。コーヒー味のチョコムースとヘーゼルナッツのクリームを合わせたホテル日航金沢が発売。せ、あつりした味わいに仕上げた。親子に見立てたマカロン生地と板チョコも敷せた。1階ロビーラウンジ「ファウンテン」で20日まで提供。1個600円(税込み)で、持ち帰ることもできる。3日前までに予約が必要。

マックの店員が14日から商品配達。日本マクドナルド(東京)は7日、富山市の富山中川原店で、店員がハバガなどの商品を配達する「マックデリバリーサービス」を導入するを発表した。富山県内では初めてで、富山県内では初めてで、店舗から2.5km以内の地域に14店舗から導入され、野々市市の野々

日から宅配する。ウェブや電話で注文を受けて、店員がバイクで配達する。税込み1500円(朝マックは千円)以上の購入者を対象とする。同サービスは2010年5月末時点まで北海道で実施していた。北陸三県では、金沢市でも開始する。

新商品

しびれる旨さ 麻婆カレー

チャンピオンカレー野々市市は15日、唐辛子と野菜、ホウシヤオを2層に重ねた、肉みそとニンニクの旨さを堪能させた「麻婆(マラ)カレー」を発売する。価格は850円(税込み)で、肉みそは100円追加で追加される。

全店売上高5月は3.6%増

クスリのアオキHDD

クスリのアオキホールディングス(HD、白山市)が発表した5月度(4月21日~5月20日)の営業速報によると、新店を含む全店の売上高は前年同期比3.6%増、客数は1.5%減、客単価は5.2%増だった。開店13カ月を経過した既存店の売上高は6.4%減、客数は12.0%減、客単価は6.4%増だった。5月度の発表で、2021年5月度のドラッグストアの売り上げ実績が出そろった。月別で全店売上高が前年を下回ったのは、昨年10月度と、今年2~4月度となった。10月度は前年に消費増税の駆け込み消費があった反動で落ち込んだ。2~4月度はコロナ禍で集客ニーズが高まった昨年10月度に比べて低かった。

総額100万円分ポイント還元

金沢エムゼ抽選会

金沢市の金沢エムゼは30日まで、同社のポイントカード「Meiカード」の会員を対象に、1階と2階の化粧品店で税抜き1万5千円以上の買い物をすると、1等(1人)は5万円、2等(5人)は3万円、3等(20人)は1万円、4等(50人)は3千円、5等(200人)は1千円、6等(600人)は500円となる。担当者は「抽せんのおかげで感謝をアラスして、買い物を楽しんでほしい」と話した。

創業50年

ピアノの移動・お引越し

7,700円~ (税込)

(別室・敷地内などの近隣~)

おかげさまで創業50年

弾いてなくても定期

毎月先着20名様(初回のみ)

ピアノ 5,500円

お引越しやリフォーム大切なピアノをお

1ヶ月3,000円

お持のピアノが

毎月先着10名様

消音キ

※取付料が別途必要

格安で大切に

お運びします。

安心の

全国ネット

非接触のニーズに応え

自動配膳ロボット開発

防犯カメラの開発を手掛けるダイワ通信(金沢市)は7日までに、飲食店向けに料理を自動で運搬するロボットを開発した。新型コロナウイルスの感染拡大で「非接触」の需要が高まる中、カフェやホテルなどで従業員の代わりに料理を運ぶ。アフターコロナを見据え、飲食業界の作業効率化や省人化にもつなげる。実証実験を経て7月に発売する計画だ。

ダイワ通信

自律走行式配膳ロボット「キャリアフォー」は、4段の配膳トレイを備え、一度に最大60kgの料理を運ぶことができる。AI(人工知能)搭載で、店内図や走行ルートを事前に学習させれば、指定した客席に自動で移動する。7日、金沢市広岡2丁目の飲食店「旨い魚と野菜の金澤じわもん料理 波の花」で実証実験が行われた。調理場付近で待機していたロボットは壁などの障害物にぶつかることなく指定された客席まで移動した。



料理を自動で運ぶロボット「キャリアフォー」の実証実験—金沢市内の飲食店

作業効率化にも 金沢の飲食店で実証実験

「客席まで移動した。ターゲット位置に到着しました」との音声案内があり、客は配膳トレイから料理を受け取った。ロボットに付いているボタンを押すと、自動で元の場所に戻った。

現在は角張った形状をしているが、回転する際にテーブルなどに当たりにくくするため丸みを帯びた形状に改良して発売する。

ダイワ通信は2年前にロボット開発に着手し、今年4月には自動除菌ロボットの販売を始めた。岩本秀成社長は「ロボット需要は高まっており、大きさや走行スピードなど、徐々に精度を上げていきたい」と話す。

「波の花」を運営するオールダッシュレストランシステムズ(金沢市)の浦宗典社長は「今はまだ実験段階だが、コロナ後ににぎわいが戻ったころに導入したい」と期待を込めた。

ダイワ通信は、配膳ロボットの販売価格を1台約250万円と想定し、レンタルの場合は月3万円台を見込んでいる。