

配膳・運搬ロボット「Servi アイリスエディション」の機能アップデート
 最大5台の同時稼働など業務効率を向上させる新たな機能を搭載
 サッポロビール園へ先行導入



アイリスオーヤマ株式会社（本社：宮城県仙台市、代表取締役社長：大山 晃弘）は、2022年11月1日より、ソフトバンクロボティクス株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長 兼 CEO：富澤 文秀）が開発・製造する配膳・運搬ロボット「Servi アイリスエディション」の機能のアップデートを実施します。*

「Servi アイリスエディション」は、飲食店やホテル・旅館、小売店などで従業員と共に配膳や運搬を行うことを目的に開発したロボットです。今回のアップデートにより、最大5台の「Servi アイリスエディション」を同時に稼働できるようになったほか、走行時の音や到着時のセリフ、走行スピードをカスタマイズできるようになり、利用者にとってより最適で、効率的な運用を実現します。

なお、当社は「Servi アイリスエディション」を、先行してサッポロビール園（場所：北海道札幌市）へ4台導入し、稼働を開始しています。

■機能アップデート概要

1. 最大5台を同時稼働できる「マルチロボット機能」

それぞれのロボットが他のロボットの位置を正確に把握できるため、広いホールのみならず、キッチンの出入り口、通路などの狭いスペースもスムーズに走行します。料理の提供頻度が高く、人流が多い食べ放題の店舗などで、より効率的な配膳・下げ膳を行うことが可能になります。

2. 走行音や到着時の音声変更

走行音の変更や、配膳・下げ膳時など特定のシーンでの発話音声のセリフの設定、独自の音声ファイルへの変更など、利用者のブランドや店舗の雰囲気合わせたカスタマイズが可能になります。

3. 走行スピードの変更

最高走行速度が 0.8m/秒（従来：0.6m/秒）となりました。初期導入時に、利用者の環境に合わせた速度設定をすることで、安全でスピーディな配膳・下げ膳が可能になります。

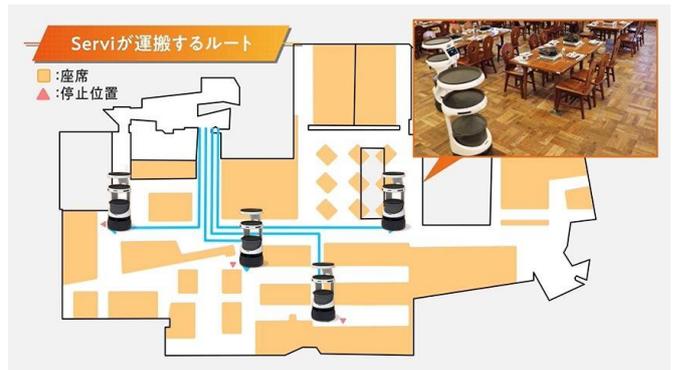
当社は今後も、アイリスグループの総合力を活かし、効率的な業務の実現と働く環境の改善のために最適なソリューションを提供していきます。

※ 既存の導入済の製品もアップデートの対象となります。

NEWS RELEASE

■複数台での同時稼働の先行事例（サッポロビール園）

1966年の開業以来、延べ3,500万人以上の利用客に北海道名物のジンギスカンと生ビールを提供しているサッポロビール園（場所：北海道札幌市）では、団体利用客を中心に約800席を有する大規模レストラン「ポプラ館」において、「Servi アイリスエディション」4台が同時稼働しています。これにより、従来の半数以下のスタッフで店舗営業を行うことが可能となり、スタッフは利用客の接客対応に集中でき、サービス品質の向上を実現しています。



<事例紹介ページ>

<https://www.irisohyama.co.jp/b2b/robotics/case-studies/servi/case015/>

■「Servi アイリスエディション」詳細

<https://www.irisohyama.co.jp/b2b/robotics/products/servi/>