

スタイリッシュなデザインと機能性を両立した配膳・運搬ロボット
「Delivery X1 アイリスエディション」 を本日より販売開始
 最大4段のトレーで大容量の配膳・運搬が可能



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、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）とグローバルパートナーシップを結ぶ Gausium（通称：Gaussian Robotics、本社：中国上海、代表：Cheng Haotian）^{※1}の配膳・運搬ロボット「Delivery X1（デリバリー エックスワン） アイリスエディション」^{※2}の国内販売を本日より開始します。

帝国データバンクが2022年10月に発表した「人手不足に対する企業の動向調査」^{※3}によると、「旅館・ホテル」「飲食店」において、正社員については約65%、非正規社員については75%以上の企業が「不足感がある」と回答しています。コロナ禍を契機に多くの業界で労働力不足が問題化している中で、飲食・外食産業における労働力不足は特に深刻であり、サービス・レベルを維持しながら、業務の効率化を図る自動化・DX化を実現するソリューションを求める企業が増えています。

このたび販売を開始する「Delivery X1 アイリスエディション」は、デザインに関する国際的な賞である「レッド・ドット・デザイン賞」^{※4}を受賞したスタイリッシュな配膳・運搬ロボットです。また、最大4段のトレーで30kgの物品を運搬できます。さらに最高走行速度を0.8m/秒まで設定することができるため、安全でスピーディに配膳・運搬できます。そのため、ホテルやレストランをはじめ幅広い業態において、業務効率化とサービス・レベルの向上を実現します。

当社は、飲食・サービス・小売業界を中心に、新型コロナウイルス感染症に対応し、人手不足を解消するロボティクス事業に2020年11月に初めて参入し、ソフトバンクロボティクス株式会社が提供するサービス・ロボットに当社の独自開発によるオプション機能を付加した「アイリスエディションシリーズ」を発表しています。2021年2月には、同社と合併でアイリスロボティクス株式会社（本社：宮城県仙台市、代表取締役社長：大山 晃弘）を設立しています。今後もロボットを活用した新たなアイデアで人とサービス・ロボットの共存を推進し業務・環境改善ソリューションを支援します。

※1: 自律走行技術を活用したロボット開発を志していた Edward CHENG によって、2013年に設立されました。SLAM（同時定位・マッピング）および統合ロボティクスソフトウェアのソリューションプロバイダーとしてスタートした Gausium は、現在、AI を搭載した自律型清掃・サービスロボットのリーディングカンパニーとなり、50の国や地域で2,000以上の導入に成功しています。現在、Gausium の製品とサービスには、商業用床清掃ロボット、屋内配送ロボット、およびドッキングステーション、クラウドプラットフォーム、アプリケーションソフトウェアなどの補助的な付属品が含まれています。

※2: Gausium（通称：Gaussian Robotics、本社：中国上海、代表：Cheng Haotian）製造。Delivery X1 は Gausium の商標です。

※3: 株式会社帝国データバンク（本社 東京都港区、代表取締役社長 後藤信夫）

人手不足に対する企業の動向調査（2022年10月）：<https://www.tdb.co.jp/report/watching/press/p221110.html>

※4: 毎年1回開催される国際的なデザイン・コンテストです。賞は、プロダクトデザイン、ブランド&コミュニケーションデザイン、デザインコンセプトの3つの分野に分かれており、レッド・ドットのロゴは、高品質デザインの証として国際的に定着しています。

参考：<https://www.red-dot.org/award>（英語サイト）

NEWS RELEASE

■配膳・運搬ロボット「Delivery X1 アイリスエディション」特長

1. 最大4段のトレーで大容量の配膳・運搬が可能

柔軟な調節が可能な4段のトレー（1～3段目を調節可能）で、最大30kgの運搬が可能です。下膳頻度が高いホテルbuffetなどにおける業務効率化に貢献します。

2. 10インチのタッチスクリーンとスタイリッシュなデザイン

機体に搭載された10インチのタッチスクリーンにより、シンプルかつ直感的な操作でお客さまとのコミュニケーションが可能です。国際的なデザイン賞である「レッド・ドット・デザイン賞」※4を受賞したスタイリッシュで高級感のあるデザインは、ホテルやレストランなどの空間にも適応します。

3. 優れた安定性と安全性

最高走行速度を0.8m/秒まで設定することができるため、初期導入時に利用者の環境に合わせた設定をすることで、安全でスピーディな配膳・下膳が可能です。

今回の販売開始に先駆け、名古屋プリンスホテル スカイタワー（所在地：愛知県名古屋市、支配人：春山 新悟）内のbuffetレストラン「Sky Dining 天空」において導入検証を行い、導入が決定しています。



名古屋プリンスホテル スカイタワー スーパーバイザー 住吉様のコメント
 「たくさんのお皿やグラスを安定して、安全に運ぶことができ、従業員の負担軽減と作業の効率化に非常に役立っています。走行音も店内の雰囲気と合っており、また走行する姿がお子さまにも好評で人気者です。」

■配膳・運搬ロボット「Delivery X1 アイリスエディション」製品の詳細、仕様

<https://www.irisohyama.co.jp/b2b/robotics/products/delivery-X1/>

※4:毎年1回開催される国際的なデザイン・コンテストです。賞は、プロダクトデザイン、ブランド&コミュニケーションデザイン、デザインコンセプトの3つの分野に分かれており、レッド・ドットのロゴは、高品質デザインの証として国際的に定着しています。

参考：<https://www.red-dot.org/award>（英語サイト）