

✓ 技術の強み

**人の手先感覚を学習し、柔らかな食品等の作業自動化を実現
約30秒の実演だけで作業習得が可能なフィジカルAIロボット技術**

人のリッチな手先感覚をデジタル化し独自AIに学習させることで、柔らかな食品や形状の異なる対象物にも対応。高い汎用性（作業切り替え可）を有し、約30秒の実演だけで、作業者が担ってきた仕分け・計量・梱包作業等をその場で自動化し、人手不足解消を実現する。

関連特許 出願中1件



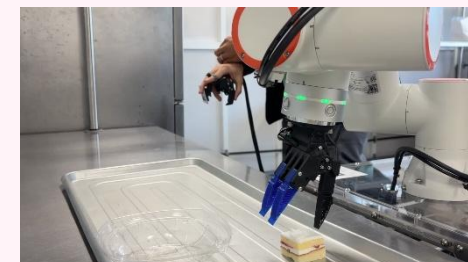
▲ ロボットが食品をつかむ様子

✓ 連携・活用例

水産加工・スーパーの現場へ実機導入を見据えた実証実験を実施

「水産加工」—— サイズや形状等の異なる様々な魚種や商品を扱う、少量多品種の食品製造現場でも、短時間のデモだけで人手に頼ってきた単純作業をすぐに自動化可能。

「食品加工業、スーパーの調理場」—— 人が活動可能なスペースと電源があれば柔らかい食材、食品に幅広く対応可能。対象物や作業内容が変わっても、短時間のデモだけで作業切り替えも可能。



▲ ロボットに仕分け作業を教示する様子

希望する連携・協業

導入・共創

**人の手先感覚を再現する汎用ロボットを活用した、
食品製造工程の省人化・効率化、現場導入モデルの共同構築**

特に連携したい業種

※下記に限らず幅広いご提案を受け付けます

水産・食品加工事業者

魚・肉等の柔らかな食品を扱い、仕分け・計量・梱包といった作業をロボットに代替し、少人化・効率化したい事業者

手作業の省力化を必要とする事業者

仕分け、計量、梱包に限らず、これまで人の手先に依存してきた作業をロボットに代替し、省力化・効率化を実現したい事業者