

# スマートレストランの提案

1F10220097 柴田栞央

# スマートレストランとは

30年後の未来社会では、AIとロボット技術が大幅に進化し、日常生活の多くの部分が自動化されている。

- ・ AIシェフ：食材の選定から調理までを自動で行うシステム。
- ・ ロボットウェイター： 注文の受け付けや料理の提供、テーブルの片付けを担当。
- ・ スマートメニュー： 顧客の好みや健康状態に応じて最適なメニューを提案するデバイス。
- ・ バーチャルリアリティ(VR)： 食事中に異なる国や空間にいるかのような体験を提供。

# イメージ

- ・友人との食事に集中して楽しむことができる
- ・VRによるさまざまな景色が話題を提供
- ・アレルギーや好みを把握し、配慮しているため食事中的ストレスが軽減



# ペルソナ

佐藤花子

- ・ 45歳IT企業のプロジェクトマネージャー
- ・ 趣味：グルメ探訪、旅行
- ・ 家族構成：夫（50歳、会社員）と息子（15歳、高校生）
- ・ 仕事や家事の息抜きに友人とレストランに行くことが好き

## 〈利用イメージ〉

- ・ 花子さんは定期的に高校時代の友人たちとディナーに行っている。その日もディナーをスマートフォンアプリで予約、その際各人の好みやアレルギー情報を入力した。
- ・ 店に着くと、ロボットウェイターが笑顔で迎え、席に設置されたタブレットには顧客の好みに基づいたおすすめメニューが表示される。
- ・ 花子さんと友人がイタリア料理を注文すると、AIシェフがリアルタイムで調理を開始し、進捗状況がタブレットに表示される。ロボットウェイターが料理を運ぶ。
- ・ 各テーブルにはVRデバイスがあり、顧客は選んだテーマに応じた映像や音響を楽しみながら食事ができる。花子さんと友人はイタリアの田舎風景を楽しみながらイタリア料理を味わった。

# まとめ

## 〈提供価値〉

- ・ **効率性:** AIとロボットによる迅速かつ正確なサービス提供。
- ・ **個別対応:** 顧客の好みに応じたパーソナライズされたメニューとサービス。
- ・ **新しい体験:** VRによる異次元の食事体験。

未来の技術を駆使して顧客に新しい食事体験を提供し、効率的でパーソナライズされたサービスを実現できる。

新しい体験や高級感を求める傾向が強い高所得層や忙しいスケジュールの中で効率的かつ高品質なサービスを求める人々がターゲット