



グローバルキッチン



報道関係者各位

2023年8月30日

グローバルキッチン株式会社
株式会社 JDSC

グローバルキッチンと JDSC が AI を活用した献立作成アプリを開発

グローバルキッチン株式会社（本社：神奈川県茅ヶ崎市、代表取締役社長：亀井 泰人、以下「グローバルキッチン」）と株式会社 JDSC（本社：東京都文京区、代表取締役：加藤 エルテス 聡志、以下「JDSC」）は、AI とデータを活用し、栄養価や価格、食材の組み合わせ、色合いなど指定した条件通りに献立を自動作成する SaaS 型アプリケーションを開発し、グローバルキッチンでは、利用施設へより良い献立提供が可能となりました。グローバルキッチンは、このアプリケーションで作成した献立表を高齢者施設・介護施設向け食材提供サービス「まごの手キッチン」の会員企業向け Web サイトで公開しており、現在約 5,000 施設が AI の作成した献立を活用しています。

「食」の重要性と多様性が進む中、介護施設や福祉施設、教育機関などで提供される給食は、栄養価の細かな計算やコスト管理の複雑さに加え、飽きのこないバラエティに富んだメニューの開発が必要であり、施設や管理栄養士にとって献立作成は負担の大きい業務です。また、そしゃく機能の低下した人や、栄養指導を受けている人向けには個別の調整食を提供する必要があり、高齢者の増加と食の多様化に対応するためには、多大な労力と時間が必要です。

グローバルキッチンと JDSC は、これらの課題を解決するために AI とデータを活用した献立作成アプリを開発しました。グローバルキッチンが培った献立作成のノウハウを定式化し、数理最適化モデルによって、栄養価や価格、メニューのかぶり、色合いなど指定条件を満たす 1 カ月分の献立を自動作成することで満足度の高い献立をお客さまにご提供できるようになりました。

	日	月	火	水	木	金	土
朝食							
	イワシの甘露煮 ちくわとピーマンのきんぴら 長芋のめかふ和え	豚肉の塩たれ炒め ふきと油揚げの煮物 梅かつお雑煮	彩りスクランブルエッグ ワインナー ブロッコリーと玉ねぎのソテー	鶏つくねの銀あん仕立て 生葉と大豆のそぼろ煮 焼きみ野沢菜漬物	厚揚げと野菜の炒め煮 白菜と木耳の香味炒め 大根煮しそ漬	トマトソースのロールキャベツ ポテトサラダ きのこマヨネーズ	鶏肉と油揚げの煮物 茄子の山椒煮 ひきわり納豆
昼食							
	肉団子の薄くず輪 えび入りビーフン ブロッコリーの炒り玉子煎え しそ控串	タラのみぞれ煮 きつね揚げとごぼうの金平 おくらと胡麻和え 五目豆	はんぺんチーズフライ (添) 味付いんげん ベーコンと野菜の炒め煮 マリネサラダ 白花まめ	山菜うどん からし菜のおかか和え	にしの生煮煮 肉じゃが 玉ねぎと茗荷の甘酢和え きゅうりと中華ウラの和え物	かに玉丼 長芋のねばねば和え	ブルコギ 焼きようざ 鯖豆とキャベツのソテー風 べっぴん漬
夕食							
	鶏肉のオニオンソース 豆のトマト煮込み 茄子といんげんの生煮あん 甘藷大根	鶏肉のチリソース カブとひき肉のトロトロ煮 茗荷と玉ねぎのナムル 白菜なまり風味	アジの南蛮漬け しょうまい ほうれん草と椎茸の白和え 赤かぶ漬	ソウダガクツの旨塩焼き 添) おろし大根 がんもの炊合せ キャベツの赤しそ和え ずだちミネックス	和風豆腐ハンバーグ (添) 人参グラッセ かぶの洋風煮 コールスロー こんぶまめ	ホイコーロー ブロッコリーの取り揚げ 細切竹の子と木耳のナムル なすしそ風味	赤魚照り煮 大豆ミートと小松菜炒め “サラダ風”ポテトの花 高菜漬



グローバルキッチン



報道関係者各位

2023年8月30日

グローバルキッチン株式会社
株式会社 JDSC

指定条件を元に AI が自動作成した献立例

グローバルキッチンと JDSC は今後、献立の自動作成に加えて、受注予測・在庫最適化機能も提供する予定です。これまで担当者の経験や勘から決定していた食材の発注量を AI が自動的に算出し、発注業務を支援することでコスト削減や働き方改革を支援します。また、各メニューの個別撮影画像から AI が自動で背景を削除し、献立通りに組み合わせた画像の生成機能も提供し、メニュー撮影業務の効率化も実現します。本アプリの知財は JDSC が所有し、月額課金型モデルで提供します。今後、他社にも展開していきます。

グローバルキッチンは、高齢化社会における食生活の現状や課題を中心に、根本的な改善も踏まえた「食のサービス」を展開し、それを通して高齢者施設、高齢者世帯をはじめ、地域社会全体が健やかな方向へ向かう事を願って活動していきます。JDSC は、今後も蓄積されたデータサイエンスの知見を基に、AI や機械学習、数理最適化などの先術を社会実装することで、日本のアップグレードを目指していきます。

以上

■献立作成アプリの特長

- ・栄養価や価格、メニューのかぶり、色合いなど指定条件を満たす1カ月の献立を自動作成
- ・直感的で使いやすい操作
- ・個別栄養価調整食メニューの作成
- ・メニューの受注予測、食材の在庫最適化（開発予定）
- ・献立通りに組み合わせた画像生成（開発中）

■グローバルキッチン株式会社について

商号：グローバルキッチン株式会社

本社：神奈川県茅ヶ崎市南湖1丁目4番25号

事業所：東京都港区東新橋二丁目12番1号 PMO 東新橋8階

代取締役社長：亀井 泰人

設立：2011年7月

事業内容：高齢者施設への給食事業、在宅高齢者配食事業、個人向け通販事業、海外向け商品開発及び販売事業、受託運営及び飲食店運営

■株式会社 JDSC について <https://jdsc.ai/>

JDSC は、物流最適化や需要予測、フレイル検知や教育など、基幹産業を中心とした幅広い分野で、一気通貫型の高付加価値な AI ソリューションを提供しています。アルゴリズムモジュールの開発とライセンス提供事業、IT システムの開発と運用事業、データサイエンスに関するビジネスマネジメント事業を行い、業界全体の課題解決に AI を活用し、日本の産業のアップグレードを目指しています。

《JDSC の3つの特長》

1. AI アルゴリズムに関する技術面での豊富な知見



グローバルキッチン



報道関係者各位

2023年8月30日

グローバルキッチン株式会社

株式会社 JDSC

2. AIによる解決策の提示から実行まで一気通貫で支援するビジネス面での高い執行能力
3. 大手企業との共同開発と産業横展開を両立する生産性の高いビジネスモデル

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

グローバルキッチン株式会社 広報担当 経営企画部 corporate-plan@global-kitchen.jp

株式会社 JDSC 広報担当 info@jdsc.ai