

AIがベテラン仲買人の目利きを代行
「TUNA SCOPE™」による高品質なまぐろの仕入れを実現！

「極み熟成AIまぐろ」

2020年7月10日(金)より発売開始

大手回転寿司
チェーン
初

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、ベテランの仲買人の目利きのノウハウを習得したAIにより、まぐろの品質を高精度で判定するアプリ「TUNA SCOPE™」(ツナスコープ)*1を使用して厳選したまぐろを、くら寿司独自の熟成技術により、旨み成分をさらに高めた新商品「極み熟成AIまぐろ」を、2020年7月10日より期間限定で販売いたします。



新型コロナウイルスの世界的な流行は、水産物の商取引にも影響を及ぼしています。これまで当社は、仕入れ担当者が、仲買人や水産会社さん等と、国内外の産地や加工場に直接足を運び、品質の確認や共有を行ったうえで、仕入れをしていました。しかし海外渡航や国内移動が制限されている現在は現地に行くことさえ難しく、この状況が長期化した場合、「仕入のクオリティー維持」が当社を含めた水産物を取り扱う会社全体の共通課題になると考えます。

そこで、当社では、熟練のまぐろ職人の「目利き」を学習したAIアプリ「TUNA SCOPE™」を業界に先駆けて導入。コロナ禍における「新しい仕入れ様式」として、当社が寿司ネタの中でもっともこだわる、まぐろの仕入れで活用いたします。「TUNA SCOPE™」を用いることで遠隔でも高精度の選別ができるため、今回、関係者が直接足を運ぶことができない海外での仕入れにおいても、最高位の「Aランク」*2のマグロのみを取り揃えることに成功しました。

今回の「極み熟成AIまぐろ」で使用されるまぐろは、この最高ランクのまぐろを、くら寿司独自の技術でさらに熟成させ、旨み成分を高めた、最高の一品です。

年間「7,000万皿」以上のまぐろを販売するくら寿司が、「新たな仕入れ様式」の導入で実現した「極みの一品」。期間限定での販売となりますので、是非ご賞味ください。

*1:TUNA SCOPE™は、(株)電通・(株)電通国際情報サービスが開発したAI技術です。

*2:今回、TUNA SCOPE™は「A」(最上級)、「B」(上級)、「M」(それ以外の並品)の3区分の判別を実施し、最高位の「A」を選抜しました。

【商品概要】

※「税込価格」は消費税 10%で計算。お持ち帰りの場合は 8%となります。



「極み熟成 AI まぐろ」

税抜き 200 円 (税込み 220 円)

販売期間: 7 月 10 日 (金) ~ 7 月 16 日 (木)

7 月 22 日 (水) ~ 7 月 28 日 (火)

【くら寿司のまぐろヒストリー ~独自の熟成技術で大ヒット~】

くら寿司では、まぐろをより美味しく味わってもらうため、魚のうまみを最大化する、熟成技術の研究を重ねてきました。その成果として、2013 年に「熟成まぐろ」を開発。熟成しない普通のまぐろと比べ、売上が 1.5 倍に急伸するなど年間 7,000 万皿を販売する人気商品になりました。その後も、さらに美味しいまぐろを追求するため方法や熟成時間の改良を重ね、昨年 11 月には「東京大学 大学院 農学生命科学研究科」との共同分析を実施。熟成に最適な時間が 48 時間であり、うまみ成分が 4 割増すことが分かりました。この結果を用いて「熟成まぐろ」をリニューアルし、「極み熟成まぐろ」として発売。現在も多くのお客様に愛される、大ヒット商品となっています。



【極み熟成シリーズ】



「極み熟成ふぐ」

税抜き 200 円 (税込み 220 円)

販売期間: 7 月 10 日 (金) ~ 8 月 6 日 (木)

※東日本店舗は、7 月 10 日 (金) ~ 16 日 (木)、7 月 22 日 (水) ~ 28 日 (火)

※青森県、秋田県、長野県、栃木県、茨城県の店舗での販売はございません。

「極み熟成シリーズ」にふぐが新登場！歯ごたえの良い厚切りの身は、噛むたび口の中で濃厚な旨味が広がります。



「極み熟成真鯛」

税抜き 200 円 (税込み 220 円)

販売期間: 販売中



「極み熟成中トロ」(1貫)

税抜き 200 円 (税込み 220 円)

販売期間: 7 月 10 日 (金) より販売

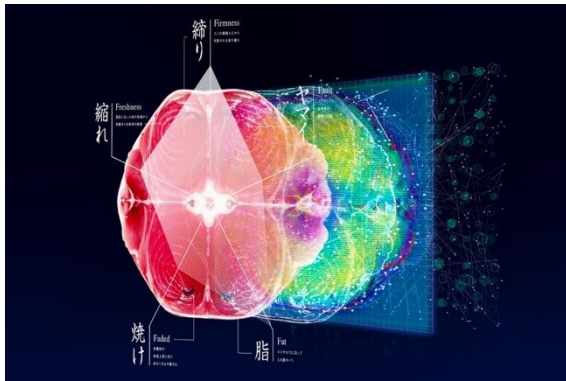
■「TUNA SCOPE™」とは

「TUNA SCOPE™」(ツナスコープ)は(株)電通と、(株)電通国際情報サービスが開発した、まぐろの尾の断面から品質を判定するAIです。

まぐろの尾の断面部分には、身の品質を指し示す、あらゆる情報が凝縮されています。熟練の仲買人は、自ら培った「経験と勘」によって、まぐろの品質を判定しています。

このノウハウは業務を通じて養う「暗黙知」として引き継がれており、一人前になるには最低でも10年かかるといわれてきました。昨今の後継者不足は、まぐろの仲買人にも共通の課題となっており、その数は全盛期の半数にまで減少し、貴重なノウハウが喪失する危機を迎えていました。

この課題の解決に向けて、大量のまぐろの尾の断面と、職人の目利き結果をディープラーニング(深層学習)させることで、まぐろの品質を瞬時に判定するAIを開発。35年のキャリアを持つベテラン仲買人の判断と、約90%の一致率を達成。日本の高度な目利きが、世界中どこでも実現可能になりました。



「TUNA SCOPE」ウェブページ: <https://tuna-scope.com/jp/>

【TUNA SCOPEに関する問い合わせ窓口】TUNA SCOPE 事務局 tuna-scope@dentsu.co.jp