

ホテル京阪 ユニバーサル・タワー 日本初のクレープ生地を自動で焼き上げる 非接触型 “クレープロボット” を導入。 ～お皿をセットして約1分でクレープ生地が完成！～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：山田 有希生）が運営するホテル京阪 ユニバーサル・タワー（所在地：大阪府此花区）のレストラン「トップ・オブ・ユニバーサル」（運営会社：中央フードサービス株式会社）では、2023年5月よりクレープ生地を自動で焼き上げる日本初となる非接触型の「クレープロボット」を導入しております。

「クレープロボット」は、お皿をセットすると黒盤プレートに生地が流れはじめ、均一に広がっていきます。約1分で焼き上がり、焼き上がった生地はセットしているお皿に自動で移ります。生地を焼き上げる工程はお皿をセットするだけです。仕上げはお客さまご自身で自由にお好みのテイストにトッピングいただけます。

今般の導入にあたり、スタッフの業務効率化、時間短縮だけではなく、ライブキッチンでの提供時と同じ生地を使用することでこれまでのクオリティを維持しながら、非接触での安心、安全面に加えてお客さまへ体験価値を提供できるよう考えました。これまでのライブキッチンスタイルとは異なり、能動的にお客さま自身がクレープ作りに参加できるスタイルをお楽しみいただいております。



クレープロボット

■クレープ提供時間

朝食： 7:00～10:00

プレミアム朝食付き宿泊プランご利用のお客さま

ディナー： 17:30～21:30（最終入店 20:30）

ディナービュッフェご利用のお客さま



クレープ アレンジ例

■動画 <https://youtu.be/yQ0tDumD3AQ>

■食事、宿泊についてのお問合せ

ホテル京阪 ユニバーサル・タワー

<https://www.hotelkeihan.co.jp/tower/>

06-6465-1001

JRゆめ咲線ユニバーサルシティ駅下車すぐ

32階レストラン トップ・オブ・ユニバーサル

<https://www.hotelkeihan.co.jp/tower/restaurant/>

06-6465-0360（直通）

