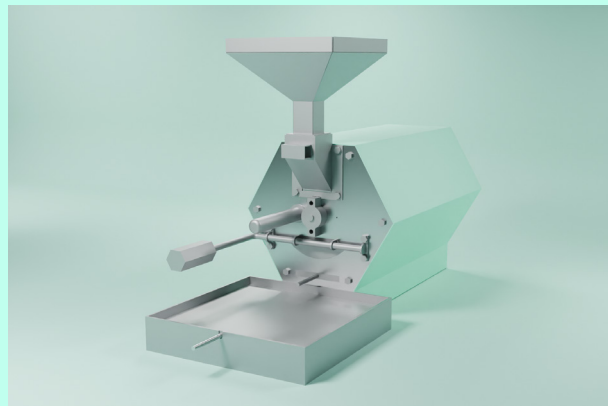


## 課題

コーヒー焙煎は、焙煎機に付きっきりで行う必要があり、常に同じ焙煎を温度や湿度に合わせて行うのは職人技や専門知識を要する。そのため、接客や他の業務と同時に行うのは難しく、閉店後や休業日に行うのが常である。

## 製品とサービス

これらの課題を解決するために、AIを用いて温度制御や在庫管理を行う、全自動焙煎機を開発する。これにより、他の業務と同時並行で再現性の高い焙煎ができ、閉店後や休業日に焙煎をする必要がなくなる。また、オープンソース化することで、顧客が得られる情報量が増え、より大きな焙煎コミュニティが形成できる。



零号機 完成予想 CG

## メインターゲット

### サードウェーブ以降のロースター

- ・ 開業から5年以内
- ・ 20~30代
- ・ 店舗面積 15坪以下
- ・ 複数店舗運営
- ・ 焙煎量月30~50kg
- ・ 新鮮度重視
- ・ 豆種5種類以上
- ・ インスタ映え

## サブターゲット

- ・ こだわりの強いホームロースター
- ・ 自家焙煎豆ネット販売
- ・ キッチンカーでのコーヒー販売
- ・ 卸売業者のサンプル用ロースター

## スケジュール

- |          |           |
|----------|-----------|
| 10.20    | 零号機完成     |
| 10.26    | 高専祭出店     |
| ~11.31   | 初号機設計&見積り |
| 12.4~.10 | 後期中間試験    |
| ~1.5     | 初号機製作     |
| ~1.19    | 初号機調整&完成  |
| ~1.31    | 資料作成      |
| 2.3~.14  | 学年末試験     |

## 競合と差別化

### Roest

ノルウェー発の全自動焙煎機。100万バッチ以上焙煎されており、デザイン性や操作性、メンテナンス性に優れる。

### →オープンソース化

### Artisan

オープンソースで開発されている温度管理ソフトウェア。対応機種では、操作も可能。商用版では、在庫管理や購買管理の機能が搭載されている。

## 収益

### 自社製造品販売

組立品やキット品の販売で収益を得る。また、公式ロゴや商品名で自社品の差別化を図る。

### ライセンス料

商用利用するには買い切りかサブスクリプションでライセンス料を徴収し、商用版ソフトには、より高度な機能を追加する。

### グッズ

Tシャツやマグカップ、ステッカーなどの公式グッズの販売で収益を得る。ブランディング