コンビニ・フード

ホット弁当自販機、大阪で

香港の和田フードテック

オフィスや建設現場に展開へ

香港の起業家が設立したスタートアップのWada FoodTech（和田フードテック）が自動販売機で温かい弁当を買えるサービスを国内外に広げる。2023年に大阪市内の弁当店「お弁当物語」に1号機を設置した。今後、オフィスビルや建設現場にも展開する。日本で技術を磨き、24年内にも米国や欧州などへの進出も視野に入れる。

「お弁当の自販機なんてあるんだ」。4月下旬の平日正午ごろ、ビジネス街の一角にあるお弁当物語の北浜店。近隣の会社に勤める女性は、店先に設置された自販機を見て思わずつぶやいた。照り焼きチキン弁当を購入した男性の会社員は、自販機から出てきた弁当を手にして驚いた。「まさか温かいとは思わなかった」

弁当を保温する技術をスムーズに提供するには、セ氏65度以上の環境でも複雑な装置を動かし続ける必要がある。これが技術的な課題だ」と指摘する。

缶コーヒーなどの飲料場合は傾けることができず、ロボットを制御しながら慎重に取り出す必要がある。

23年に大阪・北浜に設置した「ホット弁当自販機」は日本1号機だ

香港の建設現場にホット弁当の自販機を設置した

和田フードテックのジェイソン・チェンCEOは日本市場で技術の向上にもつなげたいと話す

「65度以上では半導体などの装置の安定性が急激に低下する」（チェンCEO）が、和田フードテックは安定性を保つための技術を開発した。チェンCEOは東京大学を経てソニーに就職し、液晶関連の半導体部門で働いていた。

香港で半導体を日本の大企業へ販売する業務に携わったのち、18年に起業した。日本進出にあたり設立した和田フードテックの「和田」の由来はチェンCEOが東大に進む前に学んだ北海道大学で指導教官だった「和田先生」だという。「先生の温かさを忘れず、その温かさを消費者やレストランに届けたい」と、社名に盛り込んだ。

香港では建設現場や学校、オフィスビルなどを中心に50台前後の自販機を設置し、現地のレストラン運営会社と連携して2000食以上を販売してきた実績がある。

日本でも大阪のオフィスビルや建設現場に設置する交渉を進めている。24年には研究開発拠点も日本に開設する。チェンCEOは「日本は自動化の主国でもあり、弁当大国でもある。日本の市場から学んで技術を進化させたい」と話す。既に進出しているオーストラリアに加え、米国や欧州でも展開したい考えだ。

人件費の上昇で飲食店の経営が厳しい状況も自販機の需要に結びつく。北浜の「お弁当物語」をフランチャイズ運営しているミレニアムダイニング（兵庫県西宮市）の重森貴弘代表は「人手不足による長時間労働を避けられないかと考えた」と話す。北浜店では夜の早い時間に有人の販売を終え、自販機での無人販売に切り替えている。

飲食店にとっては販売チャネルの拡大ともつながる。例えばビジネス街の店舗では顧客が近くで働くビジネスパーソンに限定されがちだ。店舗で調理した弁当を別の場所に設置した自販機で売れば顧客層は広がる。重森代表は「安定的に売り上げを確保でき、経済的な面でのメリットがある」とみる。

（仲井成志）