

報道関係者各位

2025年3月4日

丸文株式会社

丸文、「Kebbi Air」を「おためし本舗試食屋」（イオンモール幕張新都心）へ導入 ～こだわり商品の顧客訴求を AI コミュニケーションロボットで実現～

エレクトロニクス商社の丸文株式会社（代表取締役社長 兼 最高経営責任者（CEO）：飯野亨、本社：東京都中央区、以下、丸文）は、AI コミュニケーションロボット「Kebbi Air」を活用した RaaS[※]契約を締結し、イオンモール幕張新都心の「おためし本舗試食屋」で行われる発酵食品をテーマにしたイベント「発酵やん」に、Kebbi Air を導入しましたのでお知らせいたします。

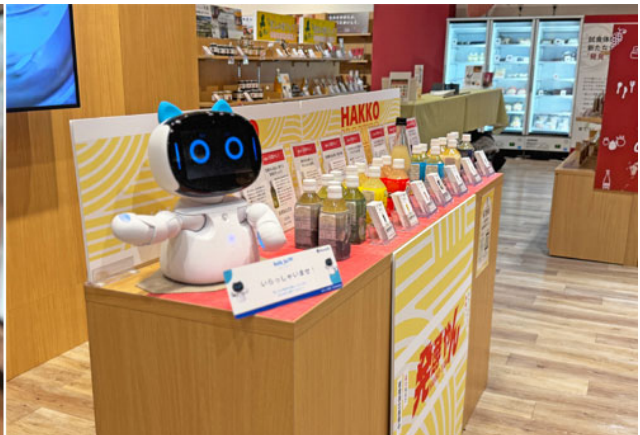
※Robotics as a Service のことで、ロボットをサービスとして提供するビジネスモデルのこと。丸文では、ロボットをサブスクリプション形式で提供することで、導入コストを抑えながらロボットを活用したサービスを利用できる仕組みを実現しています。

Kebbi Air は、生成 AI を活用した対話や応答、柔軟な関節による豊富なジェスチャー表現が可能なコミュニケーションロボットです。音声認識や画像・言語認識などの AI 機能に加え、タッチセンサーや人感センサーを活用して円滑なコミュニケーションを実現します。当社では 2024 年 3 月から取り扱いを開始し、介護・医療市場向けに販売しておりますが、同ロボットの対話機能やカスタマイズ性、そして表現力の豊かさを活かして、店舗・イベントでの来場者対応や PR 業務でも活躍しております。

このたび「おためし本舗試食屋」で展開されるイベント「発酵やん」では、Kebbi Air が各商品の説明に加え、誘導やイベント案内など、来店者に合わせた情報サービスを提供します。また、Kebbi Air とのやり取りを通じて商品について楽しみながら知ることができるなど、来店者にエンターテインメントを提供し魅力的な顧客体験の創出に貢献します。



商品の紹介をする Keppi Air



店頭でお客様の誘導

【「おためし本舗試食屋」について】

「おためし本舗試食屋」は、食に特化した体験型ショールーミングサービスです。全国のメーカーや商品の発見、試食を通じて商品の魅力を体験し、価値を理解した上で購入できる場を提供します。展示商品は全て試食可能で、その場で購入も可能です。

【「発酵やん」概要】

「発酵やん」は、全国各地のこだわりの発酵商品を紹介するイベントです。味噌、醤油、甘酒、漬物、といった伝統的な商品から、発酵の技術を活用した新しいジャンルの食品まで、多彩なラインアップを揃え、日本の発酵文化の魅力を見て、知って、体感できる場になっています。

場 所	おためし本舗試食屋（イオンモール幕張新都心エキマエモール1F）
期 間	2025年2月～4月末（出展企業は月ごとに異なります）
内 容	全国の発酵食品の試食・試飲体験（無料） 発酵食品に関するワークショップ 商品の店舗販売

<丸文株式会社について>

本 社 : 東京都中央区日本橋大伝馬町 8-1
設 立 : 1947 年
代 表 者 : 代表取締役社長 兼 最高経営責任者（CEO） 飯野亨
従 業 員 : 1,116 名（連結：2024 年 3 月 31 日現在）
資 本 金 : 62 億 1,450 万円
売 上 高 : 2,364 億円（2023 年度連結）
事業内容 : 半導体や電子部品、システム機器などの国内外の先端エレクトロニクス製品を販売する商社。
東京証券取引所プライム市場に上場。（コード：7537）
U R L : www.marubun.co.jp

NUWA ロボティクス社製品に関するお問い合わせ先
丸文株式会社 ディオネカンパニー 担当：西井
TEL：03-3639-9650 FAX：03-5643-0354
E-mail：dione_mkt@marubun.co.jp

このニュースリリースに関するお問い合わせ先
丸文株式会社 経営企画部 担当：酒井・熊谷
TEL：03-3639-3010 FAX：03-5644-7693
E-mail：koho@marubun.co.jp