

報道関係者各位

令和6年5月9日
株式会社きたまいか

株式会社きたまいか×NIKI Hills Winery 連携イベント

「AIのエプロン～料理に愛を、献立にAIを！？～」開催について

北海道を拠点に、VRやARと言った、XR技術の開発を行うIT企業“株式会社きたまいか”（本社：北海道札幌市、代表：伊藤 貴之）と、北海道の仁木町から世界にワインを発信する“NIKI Hills Winery”（本社：北海道仁木町、代表：石川 和則）は、2024年5月20日（月）に、Kaeru.C.S18（カエル・クリエイティブ・スクエア）にて、ワークショップイベント「AIのエプロン～料理に愛を、献立にAIを！？～」を開催いたします。
>イベント詳細ページ<

https://drive.google.com/file/d/1QlifA81B3lrRr27DW6S_hhFs_uhKAPzT/view

【イベント内容】

究極の“アナログ”である料理と、究極の先端技術である“AI”はどのように交わるのか、ITのプロと食のプロの両サイドからお話しさせていただきます。また、現在話題の“生成AI”技術で料理の画像を作成し、それをプロの料理人が“手作り”で再現するという大胆な取り組みのワークショップを行います。

<講師>

- 株式会社きたまいか 取締役会長 峨家 大尚（がけ ひろなお）
- NIKI Hills Winery レストランAperçuシェフ 永井 尚樹（ながい なおき）

【開催概要】

日時 2024年5月20日（月） 11:00～15:00
会場 Kaeru.C.S18（カエル・クリエイティブ・スクエア）
〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西18丁目1-14 藪商事 BLDG 4階
主催 株式会社きたまいか、NIKI Hills Winery
協力 カエル・デザイン・プロジェクト株式会社、株式会社i Creations、
Syncpiece株式会社、株式会社ワイズプランニング、株式会社シルバ
後援 旭川ICTパーク、木村尚仁研究室（北海道科学大学）
対象 高校生以上の一般市民
人数 20名
参加料 ￥1,500



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社きたまいか 担当：峨家

TEL：011-215-9653 MAIL：h-gake@kitamaika.com