

# MICRO-TECHNICA

製菓など製造現場で培った画像処理技術を食品業界へ。お弁当・惣菜向け AI 画像検査機「ToyoUkeVision（トヨウケビジョン）®」を9月14日発売

2026年9月14日

画像処理ソリューションを提供する株式会社マイクロ・テクニカ（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：柴崎 誠）は、食品工場が抱える品質管理の課題を解決する、お弁当・惣菜向け AI 画像検査機「ToyoUkeVision（トヨウケビジョン）」を9月14日より発売いたします。

## ■ 開発の経緯：厳格な製造業で培った検査ノウハウを食品分野へ

当社はこれまで、製菓業界をはじめとする製造業向けに、コンピューター技術を用いた目視検査の自動化（画像認識・検査システム）の開発・製造・販売を行ってまいりました。ミリ単位の精度が求められる厳しい品質管理の現場で培った当社のノウハウを、食品業界が抱える課題解決に応用し、誕生したのが本製品です。

食品工場では現在、多品種少量生産や人手不足により、目視検査の負担が限界に近づいています。そこで当社は、長年培った画像処理技術と最新の AI を融合。弁当や惣菜の「自然なばらつき」を許容しつつ、現場の誰もが無理なく運用できる「**本当に使い続けられる検査機**」を開発しました。

## ■ 「ToyoUkeVision®」の4つの強み

本製品は、最新の AI を搭載しながらも「現場への定着」を最優先に設計されています。

- **少数の良品画像で簡単スタート** 生産開始時に少数の良品画像を撮影するだけで AI が学習。新商品や季節メニューの頻繁な切り替えにも、現場の負担なく即座に対応できます。
- **専門知識が不要なシンプル操作** 「良品を撮影 → 具材をタッチで登録 → 検査開始」という直感的な操作を実現。AI の専門知識を持たない現場担当者でも、迷わず簡単に設定可能です。
- **「欠品・配置ミス・はみ出し」を確実検出** 具材が入っていない、決められた位置からずれている、容器からのみ出しなど、食品の流出させたくない異常を AI が正確に判定します。
- **全数画像保存によるトレーサビリティ向上（オプション）** 検査結果を画像として記録し、HACCP に沿った品質管理を支援。万が一の不当なクレームへの対応や、工場内の工程改善・作業者教育にも活用できます。

■ **業界の課題解決に向けて** 毎日のように新商品が生まれ、複雑な盛り付けが求められるお

# MICRO-TECHNICA

弁当や惣菜の現場において、品質を守り続ける現場の皆様の努力には計り知れないものがあります。本製品が、人手不足や品質維持に悩む食品業界の皆様の業務負担を少しでも軽減し、より安心・安全な食の提供を支える一助となりますことを、私たちマイクロ・テクニカは心より願っております。

詳細な製品概要や仕様につきましては、以下の製品ページよりご確認ください。

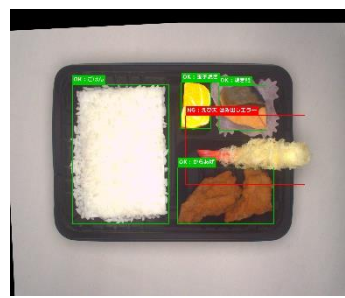
[製品ページ（ToyoUke Vision）](#)



欠品



配置ズレ



容器からのほみ出し

## ★ToyoUkeVision®の由来

製品名「ToyoUke Vision（トヨウケ ビジョン）®」に使われている「ToyoUke」という言葉は、伊勢神宮の外宮・豊受大神宮に祀られている「食と暮らし」を守る神様「トヨウケビメ」に由来しています。衣食住や産業の豊かさをつかさどる「食の守護神」にあやかり、食品工場の品質と安全を守る守護神としての役割を果たしたいという願いが込められています。

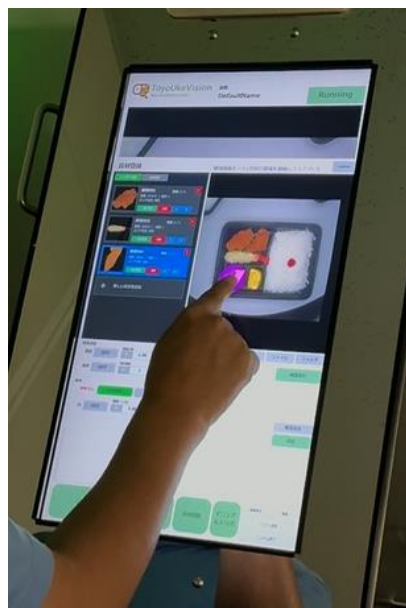
## ★デモ機のご案内と展示会出展実績

本製品は、FOOMA JAPAN2026 などの主要な展示会に出展し、多くのご来場者様から大変ご好評をいただいております。実際の画像を用いたトライアル検証や、デモ機によるデモンストレーション、ご希望であればインラインデモンストレーションも随時承っております。ぜひお気軽にお問い合わせください。

# MICRO-TECHNICA



デモ機



簡単タッチ操作

## 【問い合わせ先】

株式会社マイクロ・テクニカ 新規事業戦略室

〒170-0013 東京都豊島区東池袋 3-12-2 ONEST 池袋イーストビル

E-mail : [newbiz-dev@microtechnica.co.jp](mailto:newbiz-dev@microtechnica.co.jp)

U R L : <https://www.microtechnica.co.jp>