

Chef Watson ×



シェフ Watson と拓く北の味覚

Watson(ワトソン)は、IBMが開発したコグニティブ・テクノロジーを使ったコンピュータです。2011年にクイズ番組で王者ケン・ジェニングスを破ったコンピュータとして注目を集め、医療の現場や警察のパトロール順路など、多くの情報から仮説を立て様々な現場で人の仕事を支援をする技術として期待されています。現在、ワトソンが挑戦しているのは料理のレシピを提案すること。今年の4月にワトソンが考案した料理本が出版され、その奇抜なレシピが話題になりました。シェフ・ワトソンには9000以上ものプロが作ったレシピと、その評価データ、成分データを持ち、これらのレシピを単にデータ検索するのではなく、素材や調理方法について整理し、キーワードのイメージに合う、より味の良い材料と調理法の組み合わせが何になるのか、いくつかの仮説を立て、その中からより“確からしい”レシピを提示するサービスです。

ベーコン味のプリン、日本酒とソーダにベーコンを突き刺したカクテル、チョコレートと牛ひき肉のトルティーヤ包みなど、シェフワトソンが生み出すレシピの面白さは、成分データと組み合わせの評価を元に、思いもよらないレシピを提案してくることで。

専用ソフトのβ版が公開され、先月、本格的なリニューアルがなされたばかりのシェフワトソンを用いて、新鮮な道産食材で新しい味覚を創作してみましょう。

■本日のスケジュール

- 10:00~10:30: シェフワトソンの使い方
- 10:15~11:00: レシピの制作
- 11:00~12:00: 近隣のスーパーなどに食材の調達
- 12:00~12:30: ランチ
- 12:30~13:45: 調理
- 13:45~14:00: 完成(発表と試食)

■クロージングパーティー

- 時間: 午後6時~
- 会場: 1階 SIAF ラウンジ
- クロージングパーティーでは、澄川にあるイタリアンレストラン「La fraschetta 純や」の山本純哉シェフが、シェフ Watson のレシピを元に作成した料理を提供します。



Chef Watson の使い方

シェフ・ワトソンは IBM のクラウドプラットフォーム上に構築されており、ウェブブラウザからアクセスすることができます。使い方はとても簡単で、三つのキーワードを入れるだけで、おすすめのレシピを表示してくれます。

1) タブレット端末、またはコンピュータのウェブブラウザから

<https://www.ibmchefwatson.com/> にアクセス

2) 「LET'S GET COOKING」を選択し、IBM ID または facebook アカウントでログイン

※IBM ID を作るには「JOIN WITH IBM ID」から「Register for IBM ID」を選択

3) キーワードを入力し、レシピを作る

GET HELP FROM WATSON

white asparagus white corn
olive oil kosher salt butter
flat-leaf parsley thyme shallot
lemon juice

INCLUDE EXCLUDE

Q search

A
absinthe
acacia honey
acai puree
achiote paste
acini di pepe
acorn squash
active dry yeast
adobo sauce
african bird pepper
agave syrup
aged rum
aioli
aji amarillo
ajvar sauce
ajwain
albacore tuna
alcoholic beverage

INCLUDE : 使いたいキーワード
EXCLUDE: 使わないキーワード

←キーワードを入力

←候補

LOOK FOR INGREDIENTS

CHOOSE A DISH

PICK A STYLE

START AGAIN

FAVORITES

料理に使う原料を探す
料理の種類を選ぶ
スタイルを選択
始めからやり直す
お気に入りレシピを表示

GET HELP FROM WATSON

white asparagus white corn
olive oil kosher salt butter
flat-leaf parsley thyme shallot
lemon juice

INCLUDE EXCLUDE

Q search

A
absinthe
acacia honey
acai puree
achiote paste
acini di pepe
acorn squash
active dry yeast
adobo sauce
african bird pepper
agave syrup
aged rum
aioli
aji amarillo
ajvar sauce
ajwain
albacore tuna
alcoholic beverage

LET'S GET COOKING!

指定した原料とその他の候補が表示

↓ INCLUDE と EXCLUDE が表示

別の原料を読み込む →

HERE ARE SOME IDEAS

White Asparagus Smoothie

molasses, white corn, white asparagus, lime juice, passion fruit juice, chive, garlic

レシピ候補が表示

IBM Chef Watson with bon appétit

TUTORIAL PRIVACY TERMS OF USE

レシピを見る / アレンジ / 保存

レシピ候補の中から希望するレシピを洗濯すると、素材と手順がポップアップ表示されます。ワトソンがお勧めする素材の中でプルダウンメニューが点いているものは、選択肢、代替え素材を入れ替えることが出来ます。右側のアイコンを利用しレシピを APP 内、また PDF に保存することが出来ます。

- 1) レシピ候補の中から選択し、内容を表示
- 2) 原料のプルダウンメニューからアレンジしたい原料を選択
- 3) 右のアイコンからお気に入りやプリントを選択
- 4) タイトルを付け、任意のフォルダにレシピを保存



お気に入りに追加



プリント



Twitter



Facebook

↓ 保存したお気に入りレシピを表示して原料をアレンジしてみよう

Based on recipes from BONAPPETIT.COM

シャケ節、山わさびを使用したラムのタコス ← タイトル (日本語表記に修正も可能)

HERE'S A STARTING POINT * ...

4 servings

CONDIMENT	DRIED FRUIT	HERB	MEAT	OIL/FAT
1 1/4 tsp hoisin sauce	1 1/2 oz yuzu peel	cilantro	3/4 lb lamb neck	1 tbsp olive oil
1/4 oz katsuobushi			lamb	

SEASONING/SPICE

SPICY VEGETABLE	VEGETABLE	WRAP
3/4 stick cinnamon stick	4 oz horseradish root	1 chopped, halved
1/2 tsp, ground red pepper	2 sliced plum tomatoes	8 corn tortillas
salt	4 scallions	

調理の手順

↑ アメリカの料理雑誌「ボナペティ」から参照されたレシピ

IBM Chef Watson with bon appétit

キーワード

DISHES

A	A	
aioli	アイオリ	ニンニク
B	B	
baba	ババ	ラム酒入りケーキ
baklava	バクラバ	ギリシャのくるみを使った菓子
barbecue	バーベキュー	
barbecue sauce	バーベキューソース	
beef steak	牛肉のステーキ	
biscuit	ビスケット	
bisque	ビスク	濃いスープ、だし汁
bloody mary	ブラッディマリー	
bolognese	ボローニャの	
borsch	ボルシチ	
bouillabaisse	ブイヤベース	
braise	蒸し煮	
bread	パン	
brine	塩水	
brownie	ブラウニー	
bruschetta	ブルスケッタ	
burger	バーガー	
burrito	ブリトー	
C	C	
caesar salad	シーザーサラダ	
cake	ケーキ	
carpaccio	カルパッチョ	
casserole	キャセロール	
cassoulet	カスレー	フランスのシチュー
ceviche	セビチェ	
charlotte	シャーロット	デザート
cheesecake	チーズケーキ	
chili con carne	チリコンカルネ	
chowder	チャウダー	
chutney	チャツネ	果物の漬物
cocktail	カクテル	
compote	コンポート	
cookie	クッキー	
crepes	クレープ	
crisp	ポテトチップス	パリパリしたもの
croquette	コロツケ	
crostata	crostata	
crostini	クロスティーニ	
crumble	クランブル	
cupcakes	カップケーキ	
curry	カレー	
cutlet	カツレツ	
D	D	
daiquiri	ダイキリ	
dessert sauce	デザートソース	
deviled eggs	デビルド卵	
dip	ディップ	
doughnut	ドーナツ	
dumpling	餃子	
E	E	
empanada	エンパナーダ	パイ
enchilada	エンチラーダ	肉を詰めたトウモロコシパン
F	F	
fajita	ファヒータ	メキシコ料理
farfalle	ファルファッレ	リボン型、短いパスタ
fettuccine	フェットチーネ	
fish dish	魚料理	
flan	フラン	
flatbread	フラットブレッド	
float	フロート	
french toast	フレンチトースト	
fricasee	フリカッセ	
fried	フライド	
fries	フライドポテト	
frittata	フリッタータ	
fritter	フリッター	
frozen dessert	冷凍菓	
fruit dessert	フルーツデザート	
fruit salad	フルーツサラダ	
fudge	ファッジ	甘いキャンディ
G	G	
gazpacho	ガスパッチョ	
gelato	ジェラート	
gnocchi	ニョッキ	

goulash	グーラッシュ	
granita	グラニタ	
granola	グラノーラ	
gratin	グラタン	
gravy	グレイビー	
green salad	グリーンサラダ	
grilled	グリル	
guacamole	グアカモレ	アボカドのディップ
gumbo	ガンボ	
gyro	ジャイロ	
H	H	
hummus	ハマス	
I	I	
ice cream	アイスクリーム	
ice pop	アイスポップ	
iced drink	アイスドリンク	
J	J	
jam	ジャム	
K	K	
kebab	ケバブ	
L	L	
lasagna	ラザニア	
lemonade	レモネード	
linguine	リングイネ	
M	M	
macaroni and cheese	マカロニアンドチーズ	
macaroon	マカロン	
margarita	マルガリタ	
martini	マティーニ	
meat roast	肉のロースト	
meatball	ミートボール	
meatloaf	ミートローフ	
minestrone	ミネストローネ	
mousse	ムース	
muffin	マフィン	
N	N	
napoleon	ナポレオン	パイ
noodles	麺	
O	O	
omelet	オムレツ	
orecchiette	オレッキエッテ	パスタの一種
orzo	オルゾー	米に似た形をした小さいパスタ
P	P	
paella	パエリヤ	
pancake	パンケーキ	
panini	パニーニ	
panna cotta	パンナコッタ	
pappardelle	パッパルデッレ	
parfait	パフェ	
pasta	パスタ	
pasta salad	パスタサラダ	
pavlova	パブロバ	ニュージーランドのデザート
penne	ペンネ	
pesto	ペスト	バジルソース
pickles	ピクルス	
pie	パイ	
pilaf	ピラフ	
pizza	ピザ	
poached	ポーチド	
polenta	ポレンタ	イタリア料理
pork ribs	ポークリブ	
porridge	おかゆ	
posole	ポソレ	メキシコ郷土料理
pot pie	ポットパイ	
potato salad	ポテトサラダ	
poultry dish	鶏肉料理	
pudding	プディング	
punch	パンチ	
Q	Q	
quesadilla	ケサディージャ	
quiche	キッシュ	
R	R	
ragout	ラグー	フランス語でシチュー
ragu	ラグー・ソース	
ravioli	ラビオリ	
relish	レリッシュ	野菜を刻んで甘酢に漬けたもの
rice dish	丼	
rigatoni	リガトーニ	
risotto	リゾット	
roasted	ロースト	



S	S	
salsa	サルサ	
sandwich	サンドイッチ	
sandwich cookie	サンドイッチクッキー	
sangria	サングリア	
sauteed	ソテー	
savory pie	セイボリーパイ	惣菜パイ
savory sauce	セイボリーソース	
scones	スコーン	
scrambled eggs	スクランブルエッグ	
seafood cake	シーフードケーキ	
seafood salad	シーフードサラダ	
seared	たたき	
shake	シェイク	
shellfish dish	貝料理	
shepherd's pie	シェパードパイ	
shortcake	ショートケーキ	
shrimp cocktail	エビのカクテル	
slaw	コールスロー	
smoothie	スムージー	
sorbet	ソルベ	
souffle	スフレ	
soup	スープ	
spaghetti	スパゲッティ	
steamed	蒸し	
stew	シチュー	
stir-fry	炒め物	
stock	ストック	
stroganoff	ストロガノフ	
strudel	シュトルーデル	
stuffed	詰め物	
stuffing	詰め物	
succotash	サカタッシュ	トウモロコシ、ライマメ、トマトのシチュー
sundae	サンデー	
sweet and sour	甘酸っぱい料理	
T	T	
tabbouleh	タブーラ	
taco	タコス	
tagine	タジン	
tagliatelle	タリアテーレ	

Choose a dish

MEALS		COURESES	
breakfast	朝食	appetizer	前菜
brunch	ブランチ	D	
D		dessert	デザート
dinner	夕食	drink	飲み物
L		M	
lunch	昼食	main course	メイン

STYLE

A	A
african	アフリカ風
american	アメリカ風
anniversary	記念日
argentine	アルゼンチン風
asian	アジア風
austrian	オーストリア風
B	B
back to school	学校に戻って
basque	バスク風
bastille day	フランス革命記念日
belgian	ベルギー風
birthday	誕生日
bridal shower	ブライダルシャワー
british	英国風
C	C
cajun	ケイジャン
cali persian	ベルシャのカリ風
california	カリフォルニア風
canadian	カナダ風
caribbean	カリブ海
chinese	中国風
chinese new year	旧正月
christmas	クリスマス
comfort	コンフォート(シロップ煮)
creole	クレオール料理(ニューオリンズ中心の料理)
cuban	キューバ風
D	D
danish	デンマーク風
diner	ダイナー(軽食レストラン)
diwali	ディワリ(インドのヒンドゥー教の新年のお祝い)
E	E
easter	イースター
eastern european	東ヨーロッパ風
edible gift	食用ギフト
engagement	婚約
english	英国風
english/scottish	英国風/スコットランド風
F	F
fall	秋
family reunion	家族親睦会
fathers day	父親の日
fourth of july	7月4日
french	フランス風
G	G
galician	ガリシア風
german	ドイツ風
graduation	卒業
greek	ギリシャ風
H	H
halloween	ハロウィーン
hawaiian	ハワイ風
holidays	休日
I	I
indian	インド風
irish	アイルッシュ風
israeli	イスラエル風
italian	イタリア風
italian american	イタリアアメリカ風
J	J
jamaican	ジャマイカ風
japanese	日本風
K	K
korean	韓国風
L	L



キーワード

labor day	労働者の日
latin american	ラテンアメリカ風
lunar new year	旧正月
M	M
maine	メイン州
malaysian	マレーシア風
march meals	不明
mardi gras	マルディ・グラ(お祭り)
mediterranean	地中海
memorial day	記念日
mexican	メキシコ風
middle eastern	中東
moroccan	モロッコ風
mothers day	母親の日
N	N
nashville	ナッシュビル風
new england	ニューイングランド風
new orleans	ニューオーリンズ風
new year's day	元旦
new years eve	大晦日
north african	北アフリカ風
north carolina	ノースカロライナ州風
nuevo latino	ラテンヌエボ(アフリカ風)
O	O
oktoberfest	オクトーバーフェスト
P	P
party	パーティー
persian	ペルシア風
peruvian	ペルー風
portland	ポートランド風
portuguese	ポルトガル風
provencal	プロバンス風
puglian	プーリア風(イタリア)
R	R
russian	ロシア風
S	S
saint patricks day	聖人パトリックの日
san francisco	サンフランシスコ
scandinavian	スカンジナビア風
scottish	スコットランド風
sichuan	四川省
soul	魂
south american	アメリカ南部風
southeast asian	東南アジア風
southern	南部
southwestern	南西部
spanish	スペイン風
spring	春
summer	夏
superbowl	スーパーボウル
T	T
tailgating	テールゲート・パーティー
tex mex	テキサス流メキシコ風味
texas	テキサス風
thai	タイ風
thanksgiving	感謝祭
turkish	トルコ風
tuscan	トスカーナ風
V	V
valentines day	バレンタイン・デー
vietnamese	ベトナム風
W	W
wedding	結婚式
winter	冬
Y	Y
yard to table	菜園



レッドスムージーのレシピ A

ドライフルーツ

プルーン

フルーツジュース

1/2 カップ ザクロジュース

大さじ 3 オレンジジュース

ライムジュース

レモンジュース

パインジュース

ココナッツ水

パッションフルーツジュース

辛み野菜

山わさび

甘味

大さじ 3/4 はちみつ

ライトブラウンシュガー

糖蜜 シロップ ココナツクリーム

アガベシロップ メープルシロップ

野菜

人参 1

ジャガイモ 1

ルバーブ

セロリ

タマネギ

パースニップ

キャベツ

アスパラガス

シェフワトソンは山わさびがこの料理に合うことを確信しているが、詳細を決めるのにはあなたの助けを必要とします。

ジャガイモゆです。

ブレンダーに、ジャガイモとニンジン、オレンジジュース、はちみつを入れます。お好みで大さじ 1 ザクロジュース。

必要に応じて、より多くのザクロジュースを追加します。



レッドスムージーのレシピ B

ドライフルーツ

レーズン

フルーツジュース

1/2 カップ ザクロジュース

大さじ 3 オレンジジュース

ライムジュース

レモンジュース

パインジュース

ココナッツ水

パッションフルーツジュース

甘味

大さじ 3/4 はちみつ

ライトブラウンシュガー

糖蜜

シロップ

ココナツクリーム

アガベシロップ

メープルシロップ

野菜

トマト 1

ジャガイモ 1

ルバーブ

セロリ

タマネギ

コーン

人参

アボカド

シェフワトソンはレーズンがこの料理に合うことを確信しているが、詳細を決めるのにはあなたの助けを必要とします。

ジャガイモゆです。

ブレンダーに、ジャガイモとトマト、オレンジジュース、はちみつを入れます。お好みで大さじ 1 ザクロジュース。

必要に応じて、より多くのザクロジュースを追加します。



グリーンスムージーのレシピ A

乳製品

牛乳 1 カップ

ココナツミルク

ヨーグルト

バターミルク

無脂肪ヨーグルト

アーモンドミルク

粉ミルク

野菜

アスパラガス

くだもの

パイナップル 1 スライス

パパイア 1/2 カップ

マンゴー

キウイ

イチゴ

バナナ

ラズベリー

クランベリー

葉物の野菜

1 カップのほうれん草

1 1/2 カップのレタス

ケール

スベリヒユ

スイスチャード

コラードグリーン

湯のチョイ

カブラ菜

辛み野菜

大さじ 1 1/4 ショウガ

ニンニク

ハラペーニョ

レモングラス

フレスノコショウ

タイチリ

ペペロンチーノ

フルーツジュース

1/4 カップライムジュース

オレンジジュース

レモンジュース

パインジュース

パッションフルーツジュース

ザクロ果汁

ココナツ水

甘味

大さじ 1 1/2 砂糖

蜂蜜

糖蜜

ライトブラウンシュガー

ココナツクリーム

アガベシロップ

メープルシロップ

シェフワトソンはアスパラガスがこの料理に合うことを確信しているが、詳細を決めるのにはあなたの助けを必要とします。ブレンダーですべての成分をブレンド。ガラスの間に分けて提供します。



グリーンスムージーのレシピ B

乳製品

牛乳 1 カップ

ココナツミルク

ヨーグルト

バターミルク

無脂肪ヨーグルト

アーモンドミルク

粉ミルク

野菜

アスパラガス

くだもの

夕張メロン 1/4 カップ

バナナ

イチゴ

クロミキイチゴ

桃

パイナップル

マジェールデーツ

ジャム・バター

大さじ 2 アーモンドバター

ピーナツバター

チョコレートヘーゼルナッツスプレッド

アーモンドペースト

ヘーゼルナッツバター

カシューバター

アプリコットジャム

葉物の野菜

1 カップのほうれん草

1 1/2 カップのレタス

ケール

スベリヒユ

スイスチャード

コラードグリーン

湯のチョイ

カブラ菜

スパイス

大さじ 1 1/4 ピンクペッパー

シナモン

グランドカルダモン

カルダモン

黒コショウ

ナツメグ

バニラ

シェフワトソンはアスパラガスがこの料理に合うことを確信しているが、詳細を決めるのにはあなたの助けを必要とします。

1 甘露メロン、1 カップ牛乳、1 カップ引き裂かレタスやハウレンソウ、大さじ 2 アーモンドバター、小さじ 1/4 ピンクコショウ、およびブレンダーで 1/2 カップの氷をブレンド。

