

---

# eBASEカンファレンス2009

食品卸としての  
食の安全・安心情報管理への  
取り組み

株式会社昭和

# 会社概要

## 会社概要

開業 昭和25年6月  
資本金9億6,000万円  
(昭和グループ11億4,000万円)

事業員数 560人(昭和グループ)

営業内容 水産物・同加工品、一般食料品  
・同加工品、米穀の販売。  
冷凍食品、業務用食材、酒類、  
その他食料品を扱う総合食品商社。  
その他冷蔵・冷凍倉庫および専門店。

取引先 量販店ならびに百貨店、卸店、業務用  
関係、他専門店

## 昭和グループ

- ・株式会社昭和
- ・昭和水産株式会社
- ・株式会社三洋
- ・株式会社あおい
- ・株式会社太助
- ・ジョイフルーズ株式会社
- ・フィッシュファイト株式会社
- ・天竜水産株式会社
- ・昭和冷蔵株式会社

# 会社沿革

|       |     |   |        |     |                                     |
|-------|-----|---|--------|-----|-------------------------------------|
| 昭和38年 | 10月 | 本社社屋新築、資本金3,000万円に増資                    | 平成 6年  | 6月  | 静岡県富士市に静岡富士営業所を開設                   |
| 昭和40年 | 6月  | 愛知県名古屋市南区に鳴尾営業所、配送センターおよび加工工場建設         | 平成 7年  | 12月 | 静岡県磐田市に静岡営業所移転                      |
| 昭和43年 | 7月  | 資本金を4,000万円に増資                          | 平成 8年  | 9月  | 三重県一志郡一志町に三重営業所を移転し、併せてギフト配送センターを開設 |
|       | 9月  | 静岡県浜松市に静岡営業所を開設                         | 平成 10年 | 8月  | 埼玉県羽生市に関東事業所を開設                     |
| 昭和47年 | 12月 | 酒類販売の免許を獲得、販売に進出                        | 平成 11年 | 2月  | 愛知県稻沢市に稻沢配送センター開設<br>本社機能移転         |
| 昭和48年 | 1月  | 新本社ビル完成、同ビルに本社を移転                       | 平成 13年 | 9月  | 昭和冷蔵株式会社本社にて ISO14001 取得            |
|       | 8月  | 愛知県名古屋市南区に昭和第2ビル完成<br>資本金を1億円に増資        |        | 10月 | 神奈川県厚木市に厚木営業所、厚木配送センター厚木ギフトセンターを開設  |
|       | 10月 | 本社1,000t冷凍冷蔵庫完備、続いて愛知県春日井市に昭和冷蔵(株)設立    | 平成 14年 | 7月  | 稻沢第2センター開設                          |
| 昭和51年 | 1月  | 旧本社跡に昭和第3ビル完成                           | 平成 15年 | 9月  | 昭和冷蔵株式会社 ISO9001取得                  |
|       | 4月  | 春日井市配送センターおよび加工工場建設、本社1階にて水産部配送センター営業開始 |        | 12月 | 岡崎配送センター開設                          |
| 昭和54年 | 11月 | 愛知県豊橋市に営業所を開設                           | 平成 16年 | 10月 | 株式会社昭和 ISO9001取得                    |
| 昭和55年 | 4月  | 三重県四日市市に三重営業所および配送センター冷凍冷蔵庫、加工工場を建設     | 平成 17年 | 9月  | 犬山配送センターを開設                         |
| 昭和60年 | 9月  | 愛知県小牧市に小牧営業所および総合配送センター冷凍冷蔵庫を建設         | 平成 18年 | 6月  | 北関東営業所および北関東配送センターを開設               |
| 昭和63年 | 10月 | 本社冷凍冷蔵庫改築                               | 平成 18年 | 11月 | Pマーク取得                              |
| 平成 2年 | 8月  | 愛知県宝飯郡小坂井町に豊橋営業所を移転、小坂井配送センター、冷凍冷蔵庫を建設  | 平成 20年 | 2月  | 静岡営業所および牧之原配送センター開設                 |
| 平成 3年 | 6月  | 資本金を9億6,000万円に増資                        |        |     |                                     |

# 経営理念

人と時代を見つめ、  
食品流通業界の確信に向けて  
行動し続けます。

消費者のニーズがめまぐるしく変化していくなかで、食文化もますます多様化、細分化されています。水産物仲卸業から始まった当社も昭和25年の創業以来、卸売、加工、小売り、物流、保管、拠点など、一貫した経営体制をベースに、時代の流れにそったさまざまな食品を手掛け、躍進してまいりました。

どの時代も消費者の立場になって考え、行動する誠実な姿勢を基本としています。今後も食文化を豊かにするため、食品流通業界の革新に向けて、努力を続けてまいります。

# 業務概要

水産

Marine Products Division

業務食

Business-use Products Division

加工食品

Process Foods Division

原料

Materials Division

ギフト

Gifts Division

小売

Retailing company Tasuke Inc.

生産事業

Production Division

流通事業

Distribution Division

食品

Foods Section

酒販

Liquor Sales Section

日配

Chilled Foods Section

冷食

Frozen Foods Section

# ネットワーク

## ネットワーク

食文化のコミュニケーションを創造し、中部圏をくまなく網羅する、  
情報と物流の和のネットワーク

昭和の拠点は、愛知、三重、静岡、神奈川、群馬に広く分散し、各地にネットワークを広げています。「お客様の近くに、拠点を」というのが昭和のポリシー。すべてのお客様から1時間エリア内に拠点を置くことを基本とし、中部圏各地に広がるお客様の要望にいち早く対応しています。またそれぞれの拠点は営業所としての役割を果たすだけでなく、商品を迅速にお届けできる配送センター、フレキシブルにパック化する加工工場、鮮度を保つ冷凍冷蔵庫としての機能を併せ持つなど、多様なお客様のニーズに、さらにリアルタイムにお応えできる体制づくりが進められています。



本部



北関東営業所



厚木営業所



犬山配送センター



小牧配送センター



名古屋営業所



三重営業所



岡崎配送センター

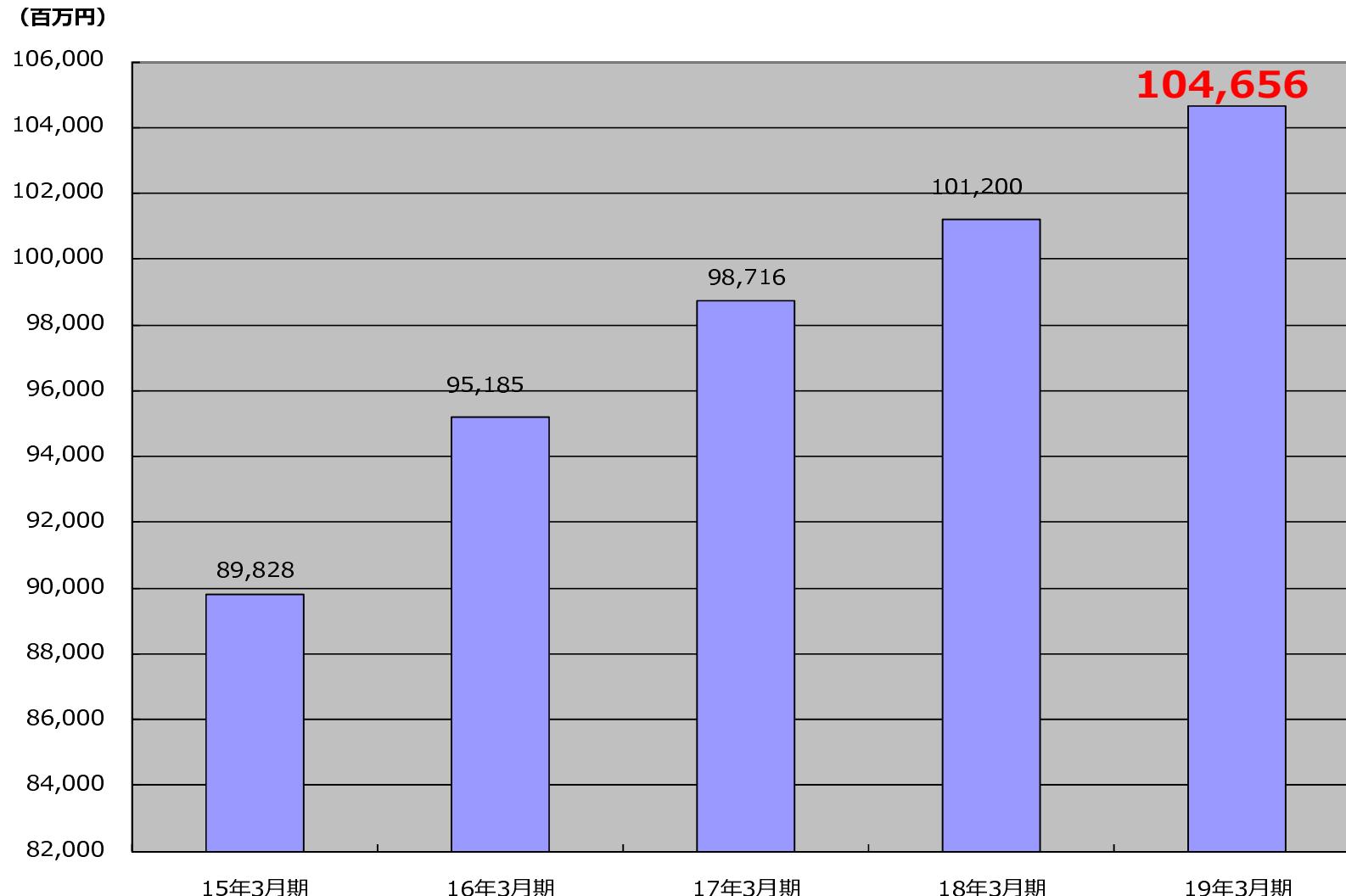


小坂井配送センター



静岡営業所

# 売上高



# ISO 22000への取り組み

## 食品安全方針

我々は、人と時代を見つめ、食品流通業界の革新に向けて行動し続けます。

1. 我々は当社フードチェーンに関わる法規制を遵守し、安全な商品を提供します。
2. 我々は当社フードチェーン内の食品安全ハザードを分析し業務の安全性を監視します。
3. 我々は感謝と学ぶ気持ちを忘れず、地球環境の変化や消費動向の変化を先取りし、食の豊かさを企画するアシスタントになります。
4. 我々はお客様の要求に応えるため、食品安全マネジメントシステムを構築し継続的に見直し改善し、信用・信頼を得る企業になります。

# 導入背景と目的

## 導入背景

1. 食品偽装や、残留農薬、薬物混入等の問題が多数発生。
2. BSE、遺伝子組換え作物、産地偽装問題等、  
食の安全・安心に対する意識の高まりにより  
品質保証が求められる。
3. 得意先様からの問い合わせ(原料産地、原材料、生産  
工場、等々)に対し迅速な対応が求められる。

## 目的

\* 上記背景をもとに、迅速な対応と安全性の確保又、  
業務の効率化を考え、商品台帳管理の一元化を図る為、  
eBASEシステムの導入を実施。

# 導入前の課題と今後

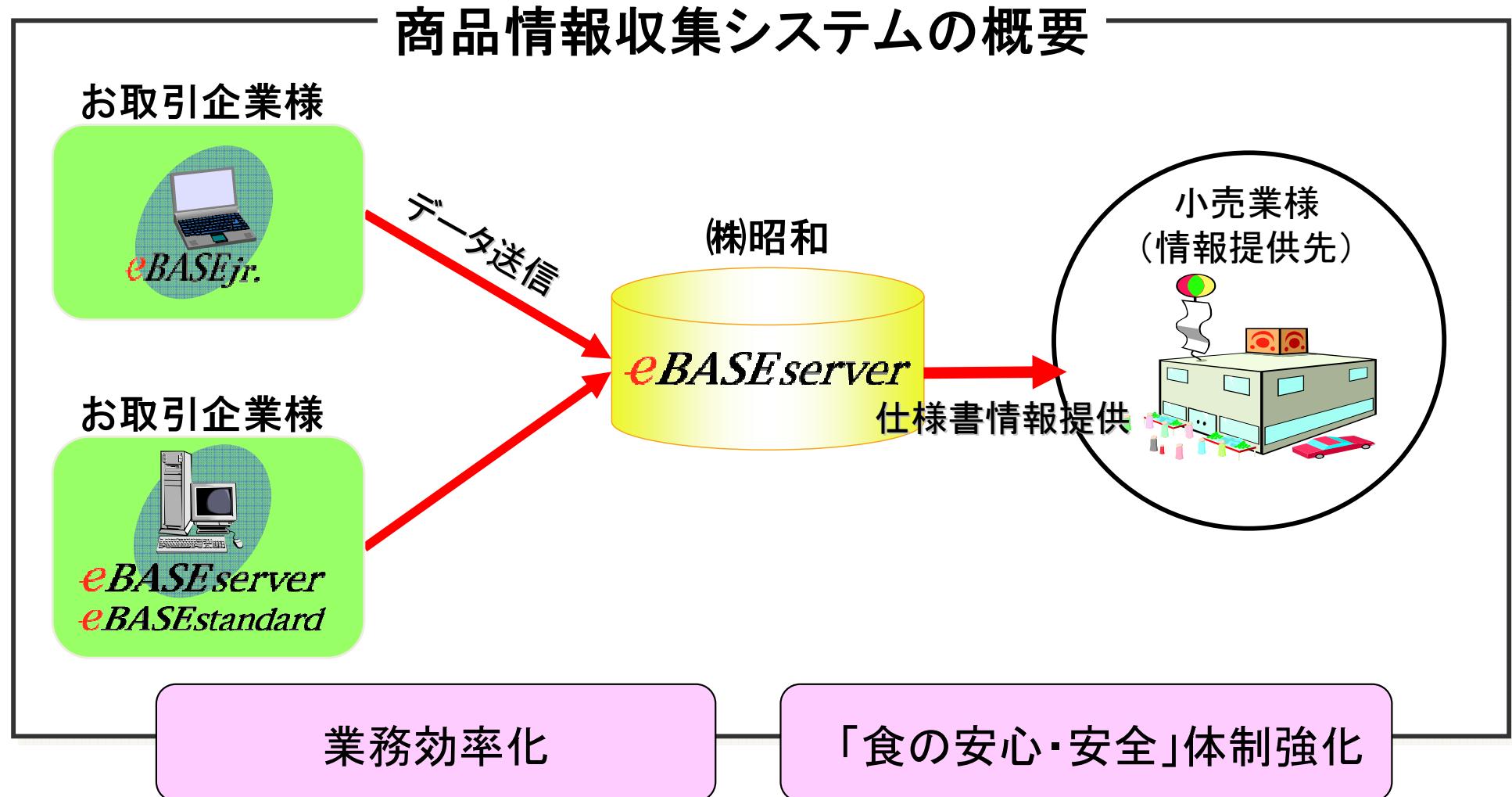
1. 商品情報の一元化ができず、商品情報の検索に時間がかかる。
2. 得意先様からの問い合わせに迅速な対応がとれる仕組みが必要。
3. 原材料～生産工程に至る全ての商品情報を集約し、品質管理、品質保証体制の構築が必要とされる。
4. 得意先様に安心して買っていただける環境整備。

# システム選定理由

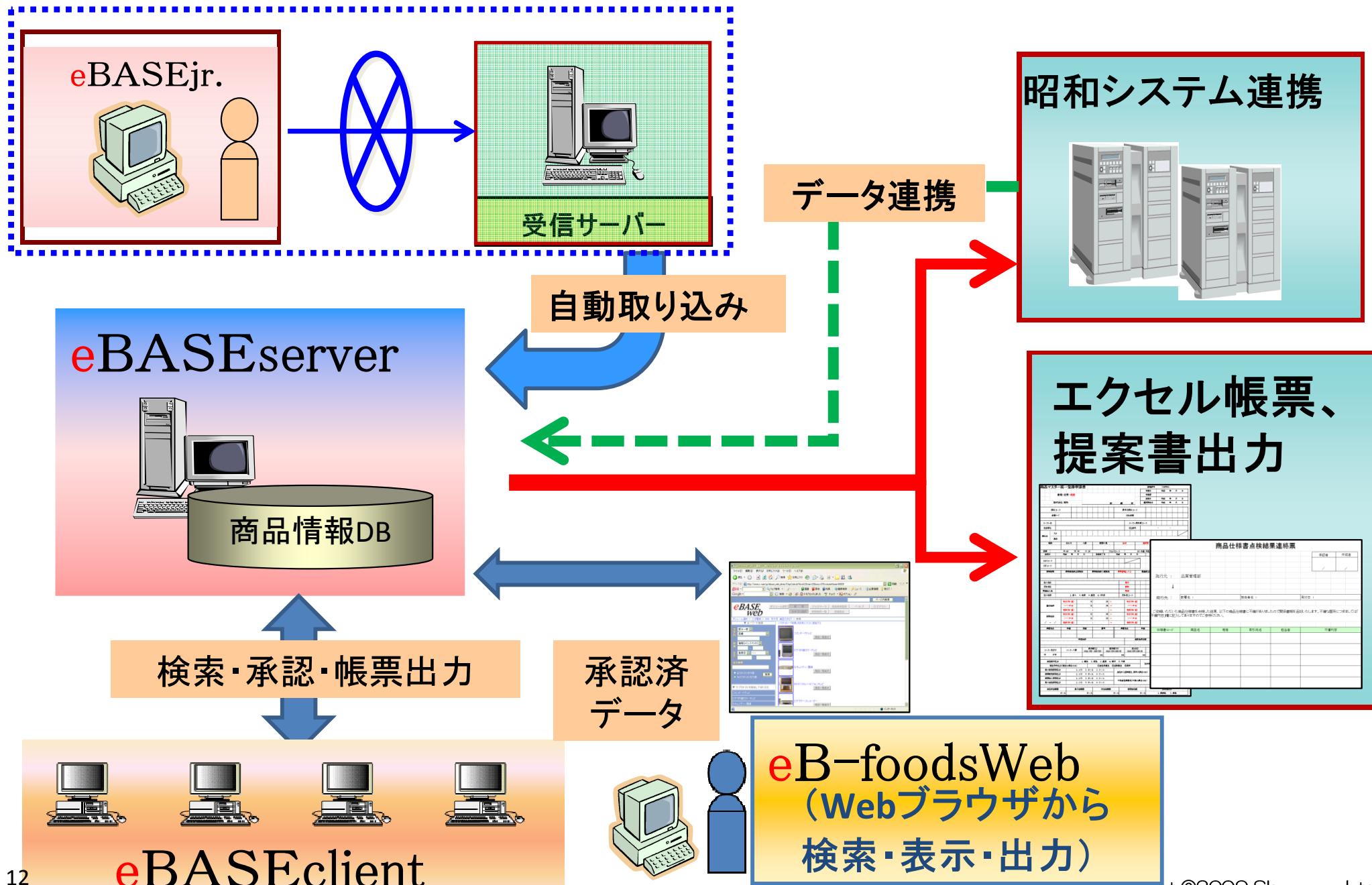
1. 取引先様の入力をベースとした商品情報の構築を行う。  
⇒データ構築の効率化が可能。
2. 取引先様にメリットがある仕組みでデータ収集を行う。  
⇒高精度、タイムリーな情報収集が可能。
3. 商品に関する情報を全て一元管理ができる。
4. 構築した情報から得意先様提案用の資料を作成。  
⇒商品仕様書、提案書作成の効率化が可能。
5. 構築した情報を社内共有、またホストへの連携が可能。

# 商品情報収集システムの全体概要図

商品情報収集システムを用いて、商品情報交換における相互間の業務効率化とお取引企業様との「食の安心・安全」における深い信頼関係を築きたいと考えております。



# 新商品データベースのシステム概要



# データ収集の仕組み①

お取引企業様にデータ登録・送信用のソフトウェア  
**eBASEjr.** を無償配布して、商品仕様書、規格書情報を  
 インターネット経由で収集しています。

データ収集は下記9部門で実施しています。

|   | 部 門        |
|---|------------|
| ① | 水産         |
| ② | 業務用        |
| ③ | 業務用(外食・惣菜) |
| ④ | ドライ食品      |
| ⑤ | 冷食         |
| ⑥ | 日配         |
| ⑦ | 酒          |
| ⑧ | ギフト        |
| ⑨ | 原料         |

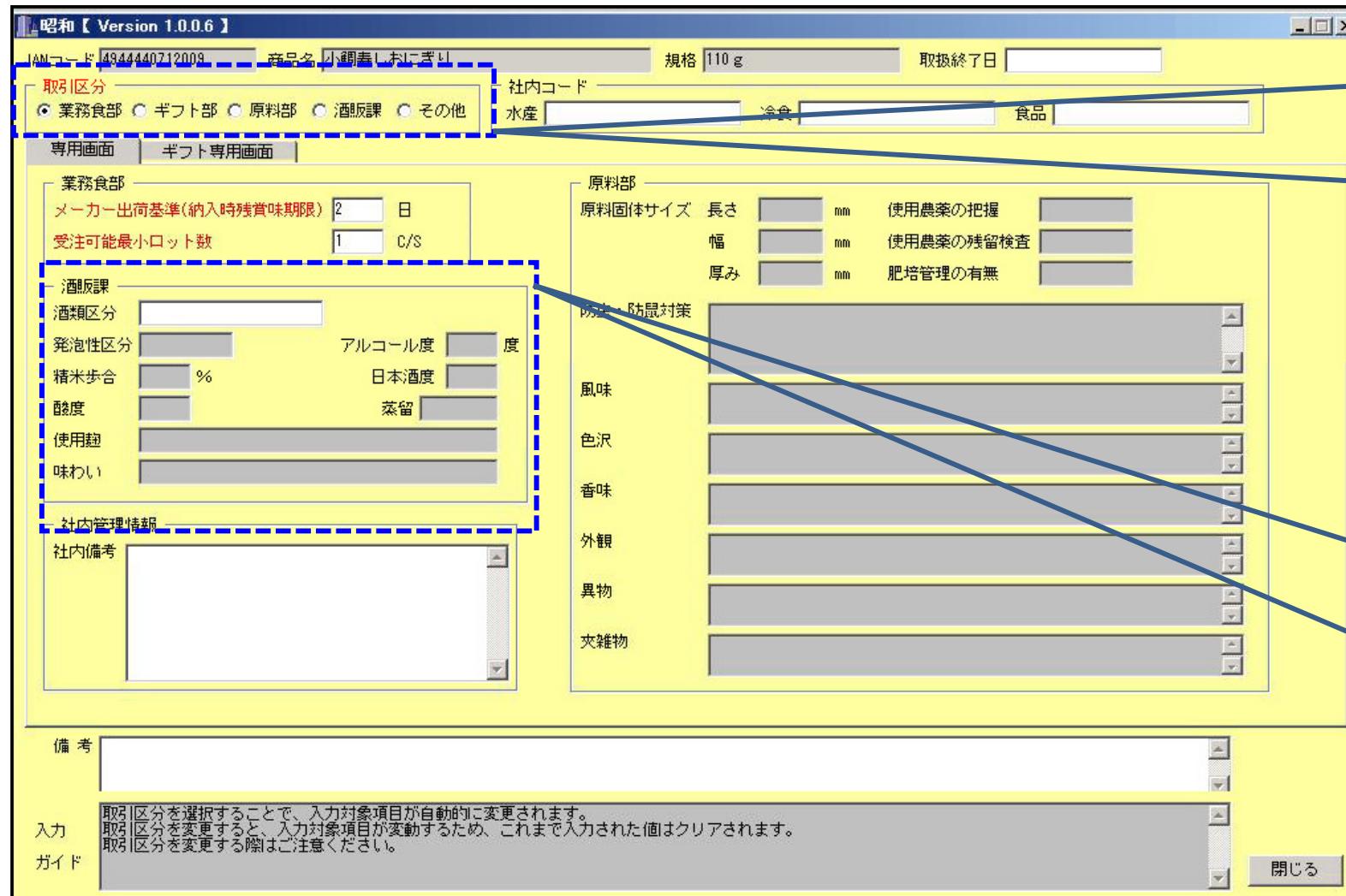
基本的な商品情報はeBASE社の  
 パッケージソフト「FOODSeBASE」  
 を利用。全部門共通で利用している。  
 青文字 : eB-foods /P(製品版)  
 赤文字 : eB-foods/P(原材料版)

ただし、各部門ごとで  
 パッケージソフト「FOODSeBASE」の  
 管理項目以外もデータ収集したいとの  
 ニーズがあった。

そこで

# データ収集の仕組み②

各部門の必要項目をまとめ、不足項目は昭和専用画面を開発。eBASEjr.の配布時に取引先に配布。

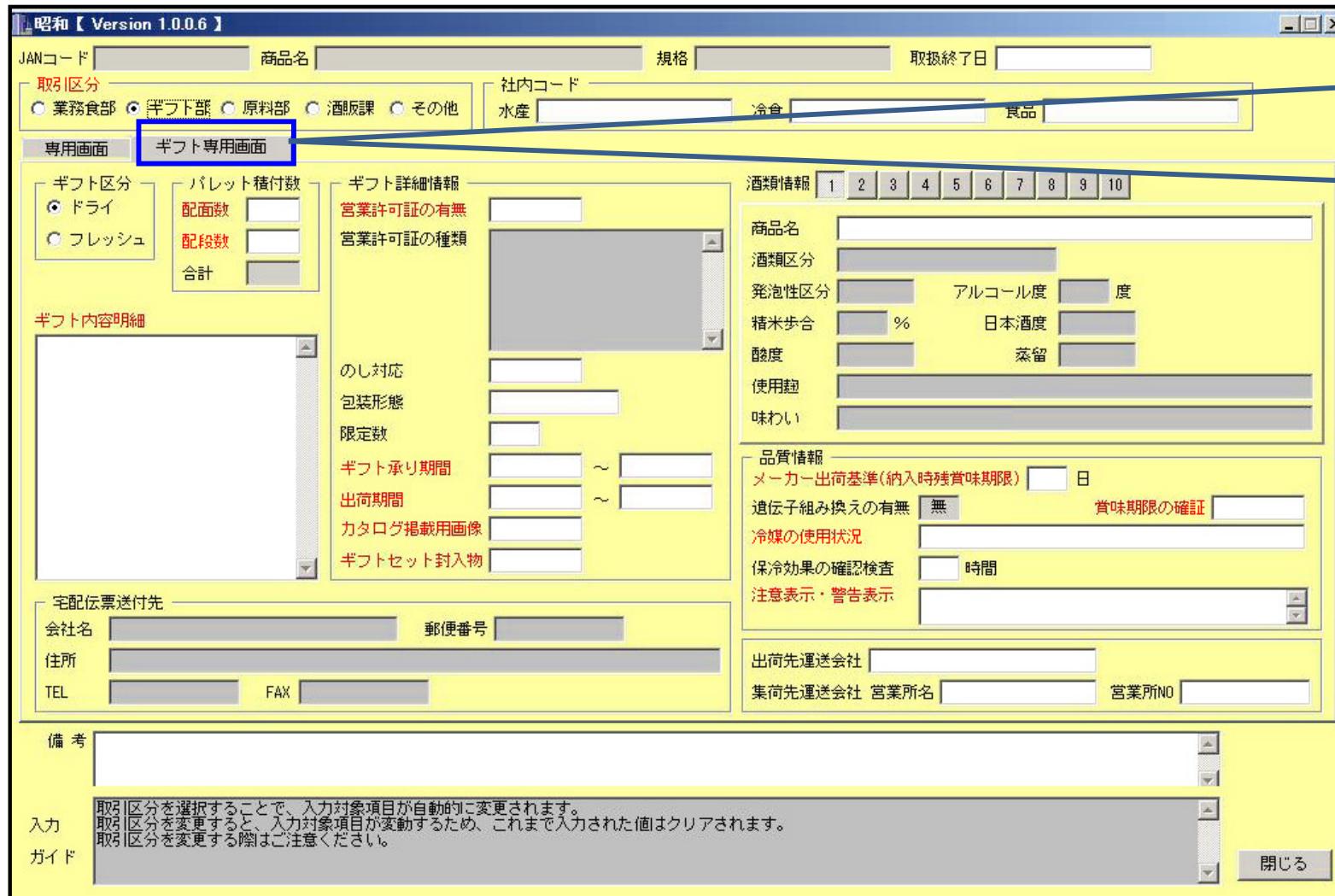


取引区分を選択することで区分ごとに入力項目が自動的に選択される。

酒販課では、酒類区分毎で必要な項目を自動選択

# データ収集の仕組み③

各部門の必要項目をまとめ、不足項目は昭和専用画面を開発。eBASEjr.の配布時に取引先に配布。



The screenshot shows a Windows application window titled "昭和【Version 1.0.0.6】". The main menu bar includes "File", "Edit", "View", "Search", "Print", "Help", and "Exit". The toolbar contains icons for "New", "Open", "Save", "Print", "Copy", "Paste", "Delete", "Find", "Replace", and "Exit". The left sidebar has sections for "取引区分" (Trade Category) with radio buttons for "業務食部" (Business Food Department), "ギフト部" (Gift Department), "原料部" (Raw Material Department), "酒販課" (Alcohol Sales Department), and "その他" (Other); "専用画面" (Special Screen) with tabs for "専用画面" (Special Screen) and "ギフト専用画面" (Gift Special Screen) which is selected; "ギフト区分" (Gift Category) with radio buttons for "ドライ" (Dry) and "フレッシュ" (Fresh); and "パレット積付数" (Pallet Loading Quantity) with fields for "配面数" (Number of faces), "配段数" (Number of segments), and "合計" (Total). The right side of the screen displays detailed information for a gift item, including "ギフト詳細情報" (Gift Detailed Information) such as "営業許可証の有無" (Business License Holder) and "営業許可証の種類" (Type of Business License); "酒類情報" (Alcohol Information) with tabs numbered 1 to 10; "商品名" (Product Name), "酒類区分" (Alcohol Category), "発泡性区分" (Foaming Category), "精米歩合" (Milling Ratio), "酸度" (Acidity), "使用期" (Usage Period), and "味わい" (Taste); "品質情報" (Quality Information) with fields for "メーカー出荷基準(納入時残賞味期限)" (Manufacturer's shipping standard (remaining shelf life at delivery)), "追伝子組み換えの有無" (Whether it is a recombinant product), "賞味期限の確認" (Check of shelf life), "冷媒の使用状況" (Cold storage usage status), "保冷効果の確認検査" (Confirmation test of cold preservation effect), and "注意表示・警告表示" (Warning and caution indicators); and "出荷先運送会社" (Delivery company) and "集荷先運送会社 営業所名" (Collection delivery company and branch name). At the bottom, there is a "備考" (Remarks) section and an "入力ガイド" (Input Guide) section containing notes about trade category selection and input validation.

ギフト部門では  
専用画面内で  
専用入力タブを  
設けている。

# データ収集の仕組み④

お取引企業様から昭和へのデータ送信時には、「確認・承認」画面の提出先の値を選択して頂き、選択された提出先をもとに送信チェックをかけている。

|       |     |     |
|-------|-----|-----|
| 氏名    | 会社名 | 所属  |
| eMail | 電話  | FAX |

|  |  |
|--|--|
| 提出先  |  |
| <div style="border: 2px solid red; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> 昭和 水産<br/> 昭和 業務用<br/> 昭和 業務用(外食・惣菜)<br/> 昭和 ドライ食品<br/> 昭和 冷食<br/> 昭和 日配<br/> 昭和 酒<br/> 昭和 ギフト<br/> 昭和 原料 </div> <div style="border: 1px solid yellow; padding: 5px;"> <span style="color: red;">取引区分</span> <input checked="" type="radio"/> 業務食部 <input type="radio"/> ギフト部 <input type="radio"/> 原料部 <input type="radio"/> 酒販課 <input type="radio"/> その他 </div> |  |

| 提出先           | eB-foods | 専用画面区分 |
|---------------|----------|--------|
| 1. 水産         | 製品版      | その他    |
| 2. 業務用        | 原材料版     | 業務食部   |
| 3. 業務用(外食・惣菜) | 原材料版     | 業務食部   |
| 4. ドライ食品      | 製品版      | その他    |
| 5. 冷食         | 製品版      | その他    |
| 6. 日配         | 製品版      | その他    |
| 7. 酒          | 製品版      | 酒販課    |
| 8. ギフト        | 製品版      | ギフト部   |
| 9. 原料         | 原材料版     | 原料部    |

お取引企業様からのデータ送信時にシステムでチェックをかけているので、送信されてきたデータは、必須項目が埋められた状態であるため、**データの精度が高い**。

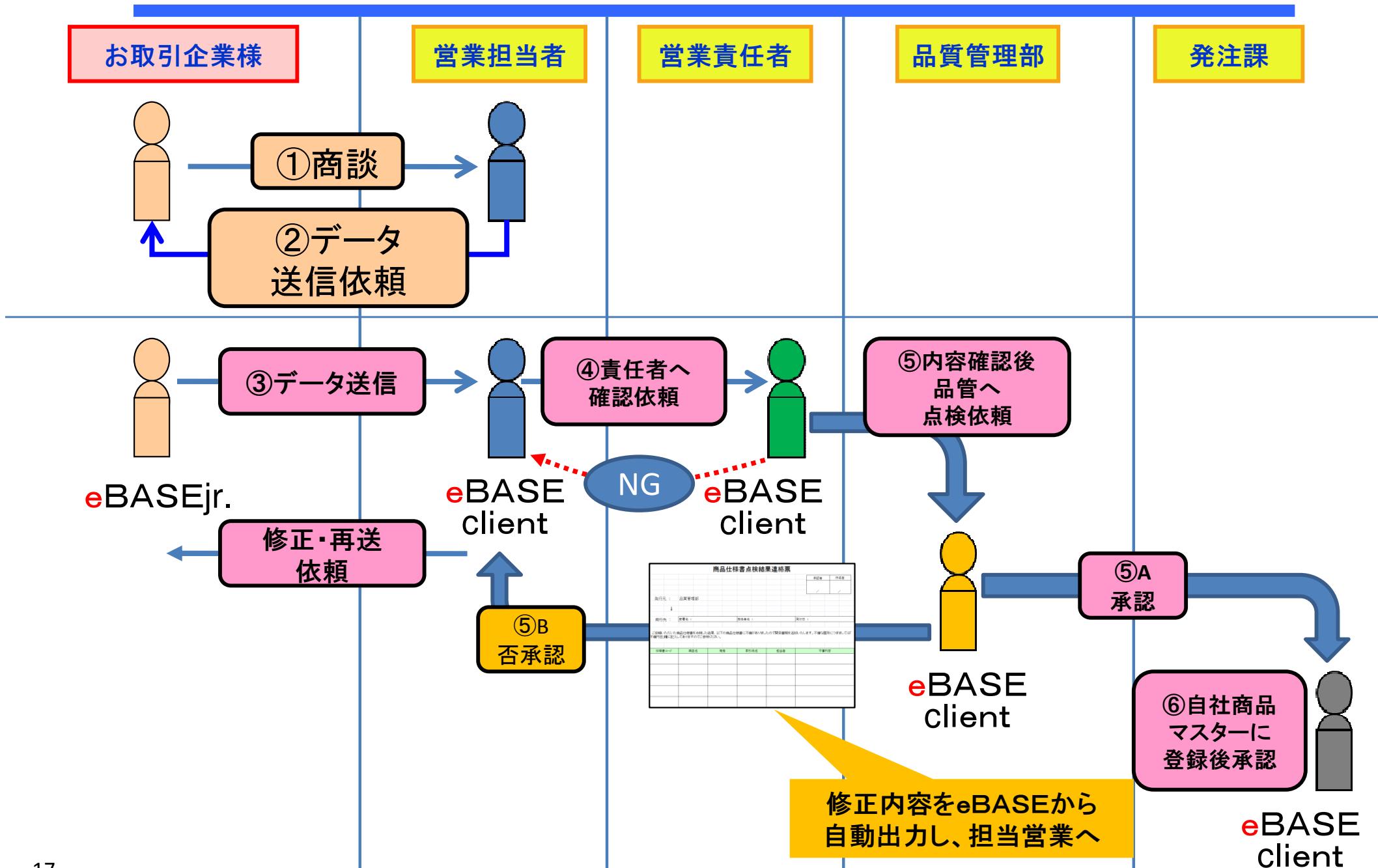

これまで

エクセルでデータ収集すると必要な個所に値が登録されていなかったり、セルのレイアウトを変更されたりして情報の品質が安定しなかった。

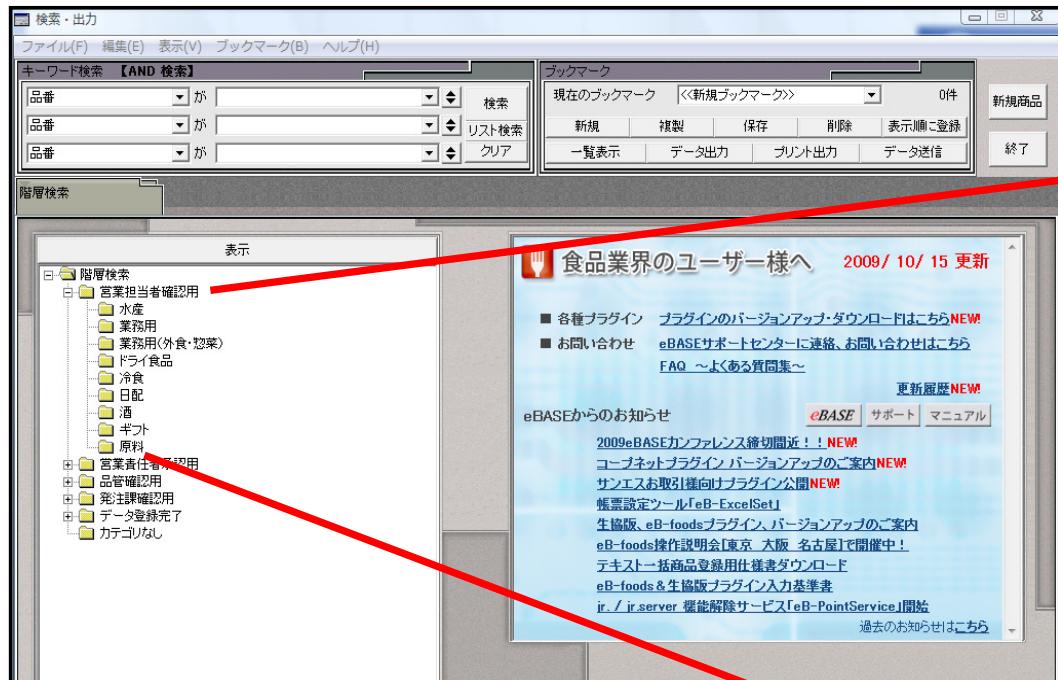
16

All Rights Reserved Copyright ©2009 Show-wa,Ltd.

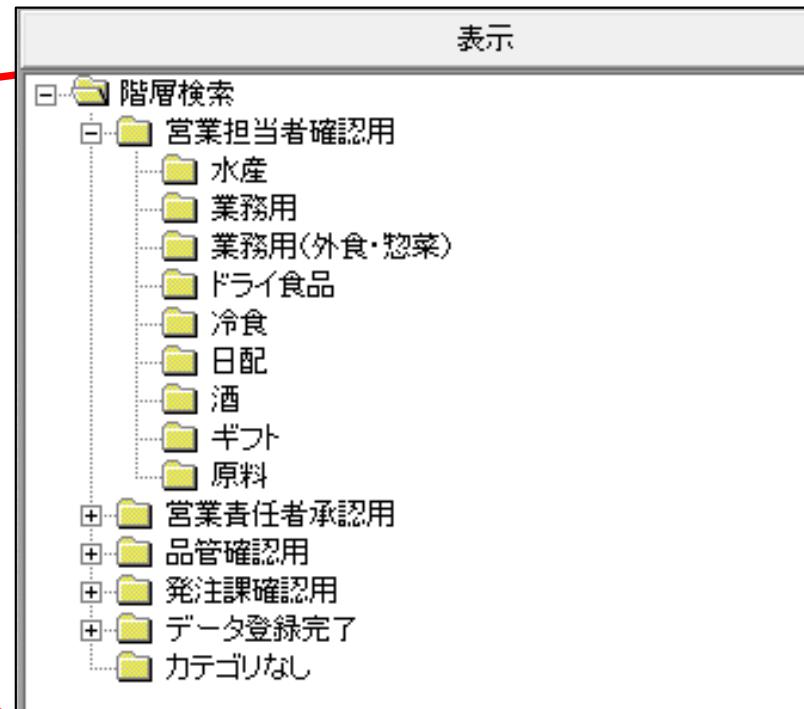
# 商品情報収集システムの詳細



# データ承認の仕組み①



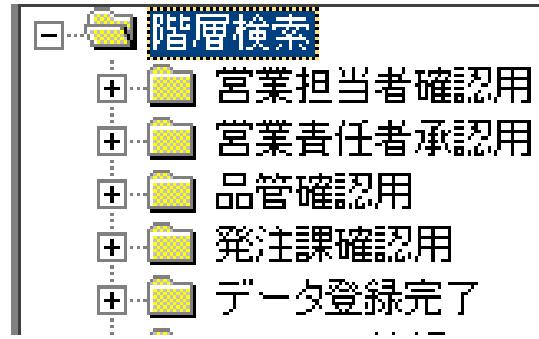
## カテゴリ管理画面



eBASEのカテゴリ機能を利用して、仕様書情報を管理・運用している。  
予め、eBASEserver上に部門別カテゴリを設定し、データの承認状態に合わせてデータの登録されているカテゴリを自動的に移動させている。

お取引企業様からの初回データ送信時には、営業担当確認用フォルダの各部門のサブフォルダにデータが登録されるよう設計。

# データ承認の仕組み②



- ①: お取引企業様からのデータ受信時はこのフォルダに保存される。  
 →②: 「仕様書確認1」に署名をすることで、このフォルダに自動的に移動。  
 →③: 「仕様書確認2」に署名をすることで、このフォルダに自動的に移動。  
 →④: 「仕様書確認3」に署名をすることで、このフォルダに自動的に移動。  
 →⑤: 「仕様書承認」に証明することで、このフォルダに自動的に移動。  
 かつ、同じ仕様書コードでの上書き登録を防止。(データロック)。

**2**

**3**

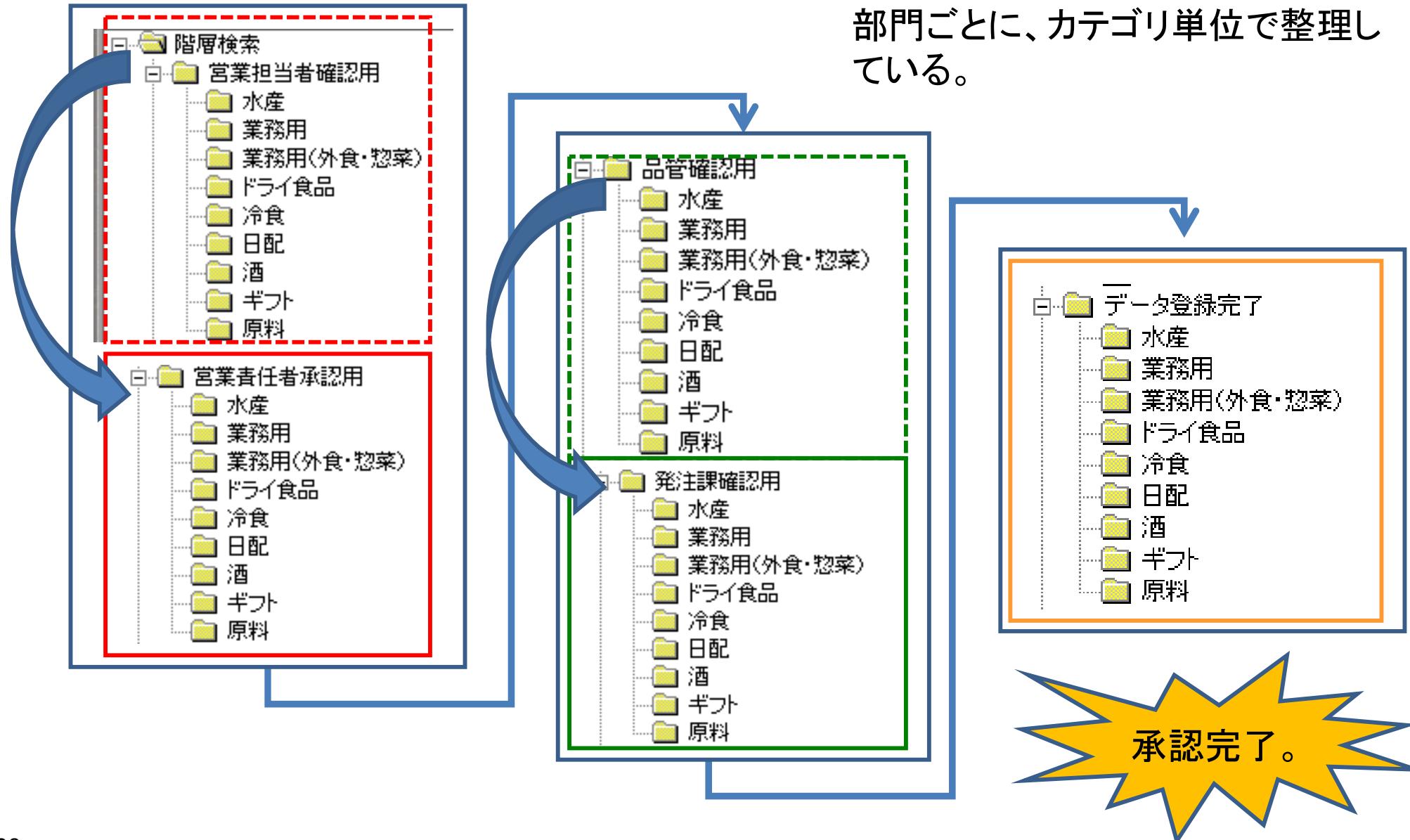
**4**

**5**

承認すると  
自動的に**カテゴリ**が移動。  
仕様書データの  
ステータス管理ができる。

| タブ     | 基本情報   | 原材料リスト      | 包材表示 | 製造・品質 | 製造工程 | 添付書類 | 確認・承認                         | 仕様書管理 | 仕様変更・確認 | アドオン |
|--------|--|-------------|------|-------|------|------|-------------------------------|-------|---------|------|
| 仕様書確認1 | 部署名<br>加工食品部日配課<br>氏名<br>佐治弘志<br>内容に問題ないことを確認します<br>[はい] | 役職名<br>課長代理 |      |       |      |      | 確認<br>確認日<br>2009/04/15<br>取消 |       |         |      |
| 仕様書確認2 | 部署名<br>日配課<br>氏名<br>岡本 光司<br>内容に問題ないことを確認します<br>[はい]     | 役職名         |      |       |      |      | 確認<br>確認日<br>2009/04/18<br>取消 |       |         |      |
| 仕様書確認3 | 部署名<br>品質管理部<br>氏名<br>伊藤<br>内容に問題ないことを確認します<br>[はい]      | 役職名         |      |       |      |      | 確認<br>確認日<br>2009/04/23<br>取消 |       |         |      |
| マスタ取込  | 辞書マスタ取込<br>表示設定<br>データ取込<br>帳票出力                         |             |      |       |      |      |                               |       |         |      |

# データ承認の仕組み③



# 導入時期と現在の状況

## 事前説明会

- 2008年9月11、17日eBASE導入前、説明会実施。

## データ収集開始

- 2008年10月1日よりeBASEによるデータ収集を開始。

## eBASEjr.配布企業数

- 2009年9月末時点で、2,529社。

## データ収集点数

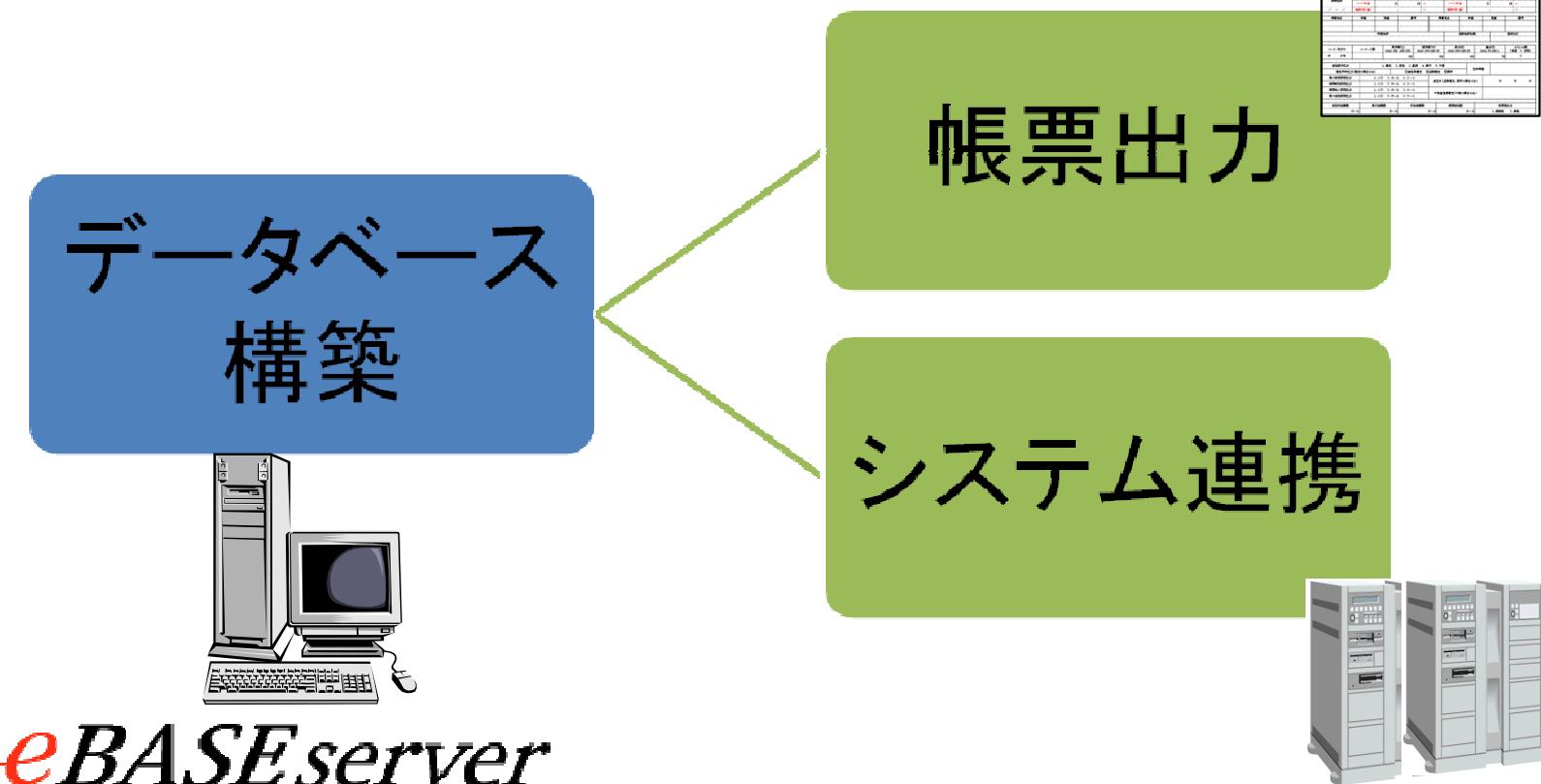
- 2009年9月末時点で10,266点。
  - 全取扱アイテムの約30%。

# 導入効果

- 正確な商品情報をデータベース化することができた。
- 迅速な問い合わせ対応の実現。
  - eBASEの多彩な検索機能を利用し、必要な時に誰でもデータを検索することができるようになった。
  - eBASE形式でデータ提供を依頼してくる小売業様に対して、昭和のデータベースから情報を配信できるようになった。
- 品質管理部への問い合わせ回数の削減。
- 小売業様への付加価値の提供。
  - 商品の卸売、物流サービスに加え、安全・安心情報の提供を実現。
- 社内営業マンに対する、教育ツールとしての側面もあった。
  - 新入社員等は食の安全・安心情報の管理項目に対して理解度が低い場合もあり、また項目に対しての認識の違いなどもあったが、eBASEを用いることで、品質管理に必要な項目を把握することができ、不明な点は先輩社員や品質管理部に問い合わせることで、品質管理に必要な知識をつけるツールになっている。

# 今後の展開構想

- ・ 小売業様のエクセル帳票への対応
- ・ 他システムとの項目連携 etc



# eBASE社への要望

- データの内容を簡単に比較できるようにしてほしい。
  - データ点数が増えてくると、同じ商品情報の新・旧のデータの内容を比較する業務がある。
  - お取引企業様にデータを再送依頼した際に再送されてきたデータと修正依頼前のデータを比較して、再送データが変更されているかを確認したい。
- 法改正に対する迅速な機能実装。
- バージョンアップ前のプレリリース情報の提供。
  - 事前にある程度、バージョンアップ内容を把握したい。
  - バージョンアップにより、運用上支障が出る可能性がある。
    - 現行の運用マニュアルを差し替えたりする場合、バージョンアップされてからでは遅い。

---

ご清聴ありがとうございました。