

eBASEの活用事例について

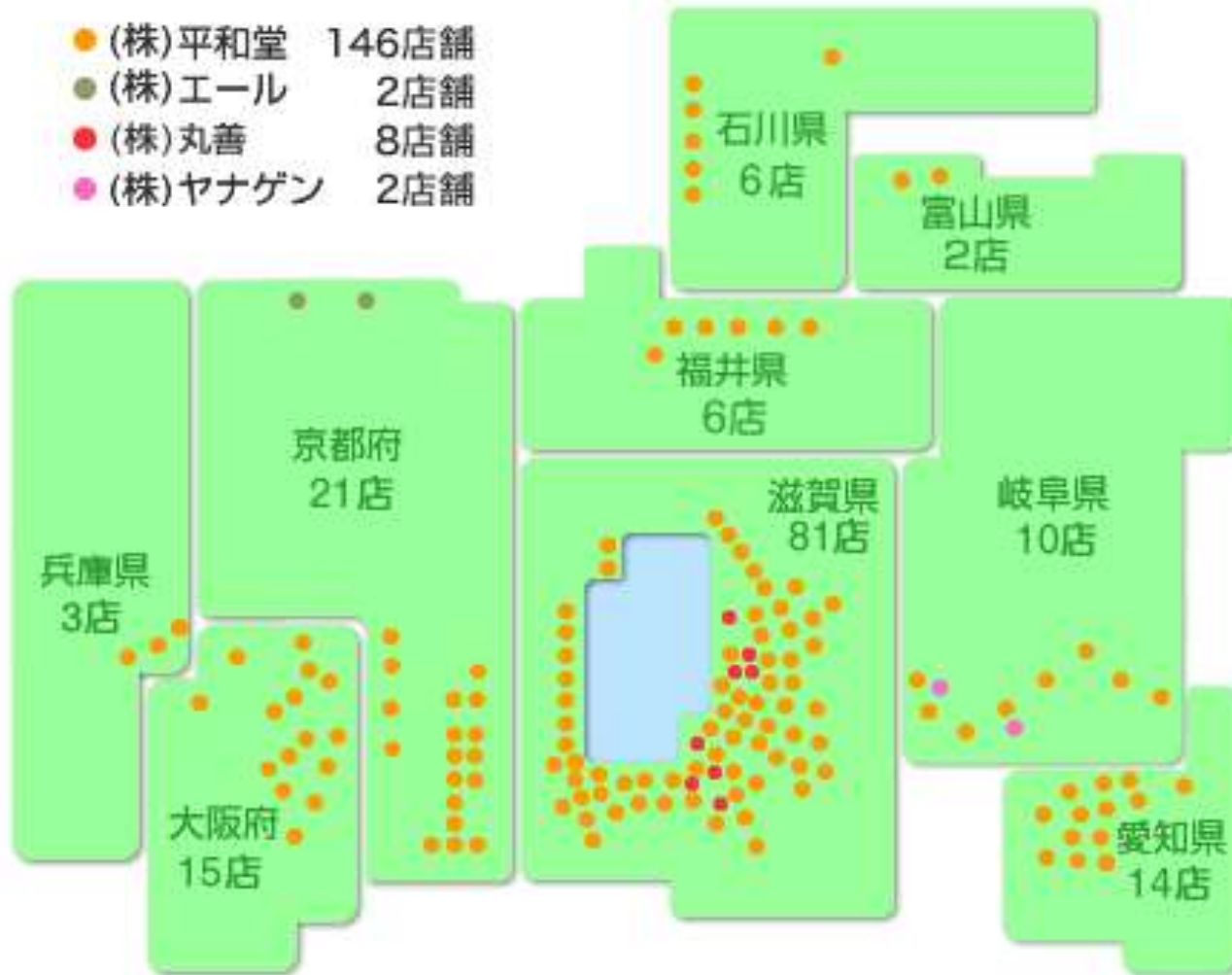
株式会社 平和堂

CS推進部 品質管理室

室長 川村 貢



展開地域



平成27年10月1現在

平和堂の海外出店（中国湖南省）



■ 平和堂グループ企業

➤ 平和堂(中国)有限公司



➤ ベストーネ



➤ ファイブスター



➤ ダイレクトショップ



➤ エール



➤ ナショナルメンテナンス



1. eBASE導入の経緯

導入前

2006年に、平和堂独自の「ラベル表示支援システム」を作成・運用し、インストア加工品の原材料名作成を実施していました。

ラベル表示支援システム - 本部メニュー

商品管理メニュー		品質管理メニュー	
商品	原材料	添加物	データ承認
データ承認進捗	商品化マニュアル	アレルギー物質	遺伝子組換え
添加物逆展開	原材料逆展開(一括変更)	履歴閲覧	
注意文	原料換算		
情報管理メニュー		基本メニュー	
ユーザー	基本設定	パスワード変更	
ラベル情報書き出し	バックアップ	ログアウト	
変更差分取り込み			



1. eBASE導入の経緯

課題

・運用上の問題

原料カルテの添加物情報の収集にあたっては、平和堂が設定した添加物を「全角」「半角」を間違わないように入力しないと仕入先が送信できない。

・法令対応

法令変更により、使用添加物が追加になった場合は、平和堂で新しい添加物名の登録する必要がある。

・栄養成分値の表示

栄養成分値表示を導入したが、自らが知識を得てシステムを対応させていくことには限界を感じる。

1. eBASE導入の経緯

eBASE導入の理由

- ・社内「基幹システム」の変更

2012年(平成24年)に、社内の「基幹システム」が変更され、表示システムも見直し検討

- ・法令対応を自動的に実施

- ・原料カルテも管理しやすい

- ・食品会社に普及しつつあり、原料カルテ作成のメーカー負担の軽減



2. eBASEの活用

平和堂の食品表示に対するコンセプト

お客様に
安全・安心な商品を提供し
満足していただく



2. eBASEの活用

(1) アレルギー表示をお客様に見やすくする

ひれ唐弁当

原材料の一部に小麦、卵、乳、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんごを含む

栄養成分(1パックあたり) 熱量 759 kcal、たんぱく質 24.4g、脂質 25.3g、炭水化物 104.4g、ナトリウム 1467mg

直射日光・高温多湿を避けお早めにお召し上り下さい

※国産米使用 添加物は裏面記載

創菜亭 製造者 榊平和堂 フルマート彦根地蔵 電話 0749-30-3633
滋賀県彦根市地蔵町180番地の3

消費期限 14. 2. 221時
製造年月日 14. 2. 2 11:18

100g当り (円) 正味量 (g)

お値段(円) 4482
398

3. eBASEの活用

(2) 栄養成分値の表示拡大

ひ れ 唐 弁 当

原材料の一部に小麦、卵、乳、牛肉、ゼラチン、大豆
鶏肉、豚肉、りんごを含む

栄養成分1パックあたり 熱量759kcal、たん
ぱく質24.4g、脂質25.3g、炭水化物104
.4g、ナトリウム1467mg

直射日光・高温多湿を避けお早めにお召し上り下さい

※国産米使用 添加物は裏面記載

創菜亭 製造者 株式会社平和堂 フルマート彦根地蔵 電話0749-30-3633
滋賀県彦根市地蔵町180番地の3

消費期限 14. 2. 2 21時

製造年月日 14. 2. 2 11:18

100g当り (円) 正味量 (g)

4482 お値段(円)

398



3. eBASEの活用

(3) 不適正表示の防止

【原料カルテ帳票】

一括表示画像

原料カルテ				品番	20170127	品名	20027011	PLNコード	1234	PLNコード	12345678
原料(商品)コード	12345678	部門	123	会社	〇〇 〇〇	製造会社	〇〇株式会社	TEL	00-0000-0000	FAX	00-0000-0000
原料(名称)	冷凍から揚げ		生産国	日本	生産会社	〇〇株式会社	住所	〇〇〇〇〇〇			
生産・消費期限	消費期限	1	ヶ月	保存条件	冷凍(-18℃以下)	生産期限	1	年	消費期限(開封後)	14日	
スライス(形状)	S	サイズ	内容量(個)	30	成分表示	成分表示	成分表示	成分表示	成分表示	成分表示	
成分表示(100gあたり)	エネルギー	417	たんぱく質	21.5	脂質	21.5	糖質	21.5	水分	10.28	
<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; display: inline-block; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; text-align: center; line-height: 40px; font-size: 24px; color: red;">1</div>						<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; display: inline-block; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; text-align: center; line-height: 40px; font-size: 24px; color: red;">2</div>					
<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; display: inline-block; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; text-align: center; line-height: 40px; font-size: 24px; color: red;">3</div>											
No.	100gあたり		100gあたり		単位	加工	原産国	産地	メーカー	備考	備考
	原料	消費	原料	消費							
1	鶏肉			10.0	10.0						鶏肉
2	ろす(おしよ)粉			10.0	10.0						小麦
3		脱脂加工大豆			20.0		日本	大豆	〇〇株式会社		大豆
4		大豆			0.0	0.0	アメリカ		〇〇株式会社		大豆
5		小麦			20.0		アメリカ		〇〇株式会社		小麦
6		小麦			10.0		日本		〇〇株式会社		小麦
7			日清肉上粉		0.2	2.0	アメリカ		〇〇株式会社		小麦
8			アルコール		0.0	0.0			〇〇株式会社		小麦



4. eBASEの改修

(1) 原料カルテの作成不備より

・仕入先作成の原料カルテの不備

・バイヤーの不備原料カルテの承認

⇒ 原料カルテの2次承認化

※品質管理室が2次承認で確認

⇒ 仕入先様カルテ作成勉強会

※述べ11回・77社(108名)参加

⇒ カルテ作成時の注意点を案内

※eBASEホームページに公開



4. eBASEの改修

(1) 原料カルテの作成不備より

- ・ 不備原料カルテのスムーズな確認

The screenshot displays the '原料カルテ' (Raw Material Card) creation interface in the eBASE system. The interface is divided into several sections:

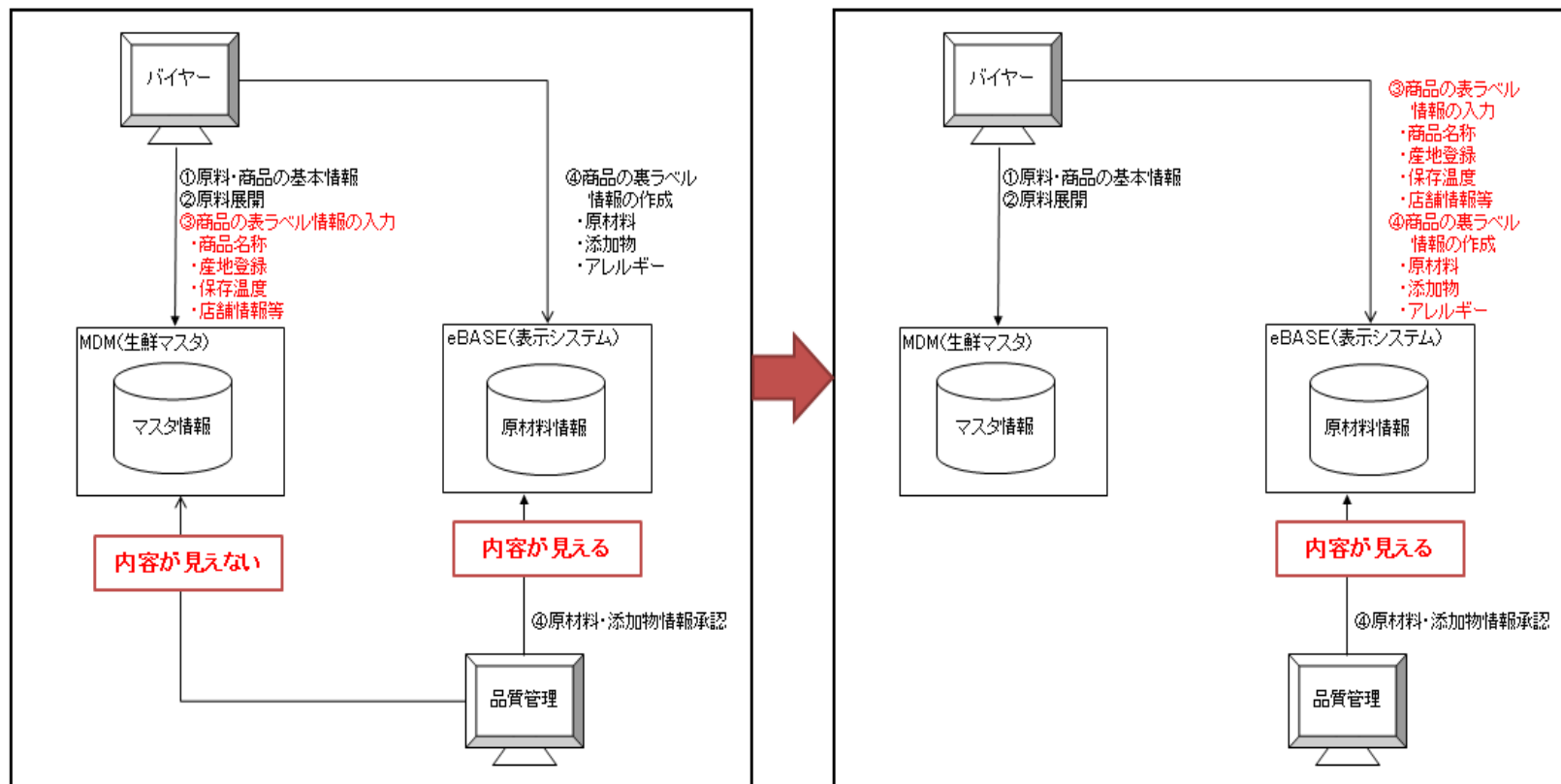
- Header:** Includes fields for '品名' (Item Name), '原料コード' (Raw Material Code), '原料日' (Raw Material Date), and 'ラベル適用日' (Label Application Date).
- 基本情報 (Basic Information):** Contains fields for '品名1行目' through '品名5行目', 'バー区分', 'シント品名', '区分', '期間', '単位', '保存方法', and '特記事項'.
- 原料名 (Raw Material Name):** A large text area where the raw material name is entered. A red box highlights this area, and a red arrow points to it with the text 'ここで確認⇒' (Check here ⇒).
- 加工情報 (Processing Information):** Includes fields for '加工日(半区分)', '加工時期(半区分)', '単位', '重量', '水分率', '糖度', 'pH', and '粘度'.
- 原料名入力 (Raw Material Name Input):** A section for entering the raw material name, including a '原料名' field and a '原料名(半区分)' field.
- 原料名検索 (Raw Material Name Search):** A search area with a '原料名' field and a '検索' (Search) button.
- 原料名一覧 (Raw Material Name List):** A table listing raw material names and their corresponding codes.



4. eBASEの改修

(2) 不整合情報ラベルの発行防止対策

・システムの集約と見える化



4. eBASEの改修

(3) 店舗発行前の値付ラベル確認

・フレッシュアクションでの最終ラベル承認

- ①本部プリンターで値付ラベルの表示情報を確認
- ②フレッシュアクションで最終承認
- ③店舗で正しい内容の値付ラベルが発行

ラベル貼付 (表)

2 400372 304986 部門 105

赤魚切身 (大)✓ 解凍✓
ロシア産✓
保存温度 4℃以下✓

加工者 柳平和堂 本宮川店 03385-95-3388
愛知県一宮市本宮川町里小牧子清水5-2 占付

消費期限 13. 9.17✓
加工年月日 13. 9.16✓

3197 498

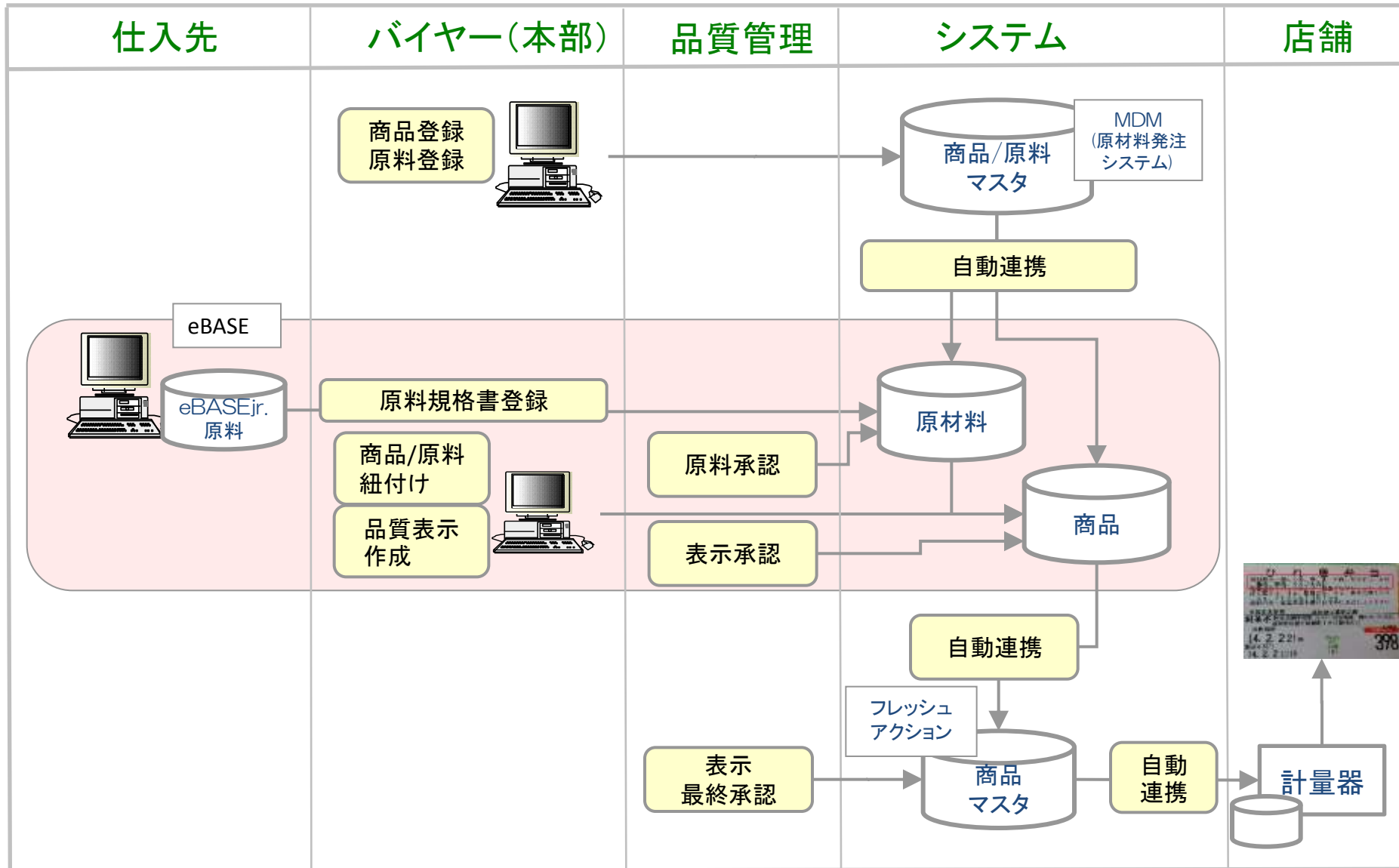
表示管理責任者 福田

※表示管理責任者は担当課長

《相互チェック項目》が、正しいことをチェックしてレ点。

	担当 バイヤー	チーフ バイヤー	品質管理 室	表示管理 責任者
商品名称	✓	✓	✓	⇒ 福田 ☆☆表示管理責任者は 担当課長
原料原産地名	✓	✓	✓	
原産国名	✓	✓	✓	
保存温度	✓	✓	✓	
消費日時選択	✓	✓	✓	
日持ち期間	✓	✓	✓	
原材料・添加物・アレルギー	✓	✓	✓	
確認印	印	印	印	

4. eBASEの改修



5. 要望

(1) 添加物入力の不備

スクリーンショット1: 添加物入力画面。左側のメニューには「ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)」、「酢酸デンプン」、「カラギナン」、「キサンタンガム」がリストアップされている。中央の入力欄には「ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)」と入力されている。右側のアレルギー物質欄には「小麦」が選択されている。赤い丸で「添加物製剤」のチェックボックスと「一括表示原材料名に表示しない」のチェックボックスが囲まれている。

スクリーンショット2: 修正された添加物入力画面。左側のメニューには「酢酸デンプン」が選択されている。中央の入力欄には「酢酸デンプン」と入力されている。右側のアレルギー物質欄には「小麦」が選択されている。赤い丸で「一括表示原材料名に表示しない」のチェックボックスが囲まれている。赤い吹き出しで「一括表示原材料名に表示しないには、チェックしない。」と注釈されている。

5. 要望

(2) 構成比入力の不備

部材作成 原材料作成 添加物作成

削除 辞書チェック

● 一般名 ○ 商品名 並び順 ↑ ↓

平和堂コロッケ
● じゃがいも
● 牛肉
● 衣
● **パン粉**
● でんぷん

配合手入力 配合自動作成
原材料コピー 簡易配合(Excel)
原材料貼付

一覧(選択階層直下) 一覧(全階層) 詳細表示 一覧(編集)

原材料非公開 /平和堂コロッケ/衣/パン粉 区分変更

原材料商品名

アレルギー物質

アレルギー表示補足

基原原料 小麦

表示記載例

表示原材料名に表示しない

有機食品

原材料コード

原材料仕様書NO

原産国・産地

限定 原産国

限定 産地

限定 メーカー名

納品業者

仕込量【製品】(g) 歩留率【製品】(%) 配合率【製品】(%) 30

仕込量【部材】(g) 歩留率【部材】(%) 配合率【部材】(%)

吸油率(%) 歩留率【原価】(%) 使用量

入力確定 取消

製品全体の構成比を入力もしくは、上位の原材料(衣)の構成比を入れてもよいようにする。

6. 今後の活用

(1) 自社ブランド「E-WA！」
商品の管理システムの構築

(2) NBセンターを活用した
販促物の作成

ご清聴ありがとうございました。

