

スーパーカクテルデュオ FOODs

生鮮水産食品・食肉製造卸売業事例集

水産練製品製造業、水産食料品製造業、生鮮魚介加工卸売業、生鮮魚介卸売業、肉製品製造業、食肉卸売業、乳製品製造業、野菜卸売業



水産食料品製造業

生鮮水産食品・食肉製造卸売業事例集002



<お客様プロフィール>

年商 約38億円
 取扱商品 つゆの素、惣菜
 導入システム スーパーカクテル デュオ FOODs
 EOS名人
 給与奉行、就業奉行

導入前の課題

- お客様からのトレーサビリティに対する要望に対応できない
 - ・システムがトレーサビリティに対応しておらず、顧客からの問合せに迅速に対応できない。
- 業務が属人化し、精度や効率が悪い
 - ・受注と出荷、出荷と売上といった業務間での重複作業が多く、業務が煩雑になっている。
 - ・各種取引条件が煩雑で、複雑な専門知識がないと業務処理に支障をきたしてしまう。

解決策

- 原料調達から製品出荷まで一貫したトレーサビリティシステムの構築
 - ・原料・半製品・製品のロット別在庫管理をシステム化した。
 - ・仕入・製造・出荷時のロット入力の実用を徹底し、原料から製品までロット別にトレースできるような仕組みを構築した。
- 業界特有の多様な取引条件に対応
 - ・取引先と商品の組み合わせ（取引可能商品）や取引条件、契約単価等をマスタ化し、誰でも業務処理が行えるような仕組みを構築した。
- 製販一体型システムの構築
 - ・製造・販売・購買一体型のシステムを導入することにより業務間での重複作業を排除した。

導入後の効果

- 顧客満足度の向上
 - ・得意先からの問合せに迅速に対応することにより、顧客満足度の向上を図ることができた。
- 業務効率化の実現
 - ・取引条件を可視化・標準化することで、誰が処理してもミスがなく効率的な業務を行えるようになった。
 - ・全社システムを一元化することで情報の一貫性や二重入力の防止が実現し、入力業務工数を削減することができた。

システムの特徴

Point1 原材料から半製品・製品までのロット管理が可能

ロット別在庫管理に対応しています。各入力画面でロットNoの入力を行うことで、製品の生い立ち管理や出荷先の確認などを行うことができます。

【完成計上】

製品コード	品名 規格	版数	ロットNo	仕掛 完了		
HS-000062	あさりの生姜煮 谷野食品	001	002			
完成数 単位	在庫単位数 在庫単位	ロットNo 管理日付	ロット備考	仕掛 完了		
100.0000	100.0000	20120702		003		
18 袋	18 袋	S 20120702		1		
No	取引 構成コード	品名・規格	版数 展開	数量 単位	引落	ロットNo 管理日付
001	10001 0000000000001	ボイルあさり (中)		3.4000	1	1 20120625
	A-000022	鈴木水産	kg		する	S 20120625
002	10001 0000000000001	かつおだし汁 (6%)		1.0400	1	1 20120630
	B-000242		kg		する	S 20120630

Point2 充実したマスタ項目で、柔軟な運用と情報共有を支援

ロット管理・賞味期限管理の有無などは商品ごとに設定でき、特性に応じた運用が可能です。また、製造時の留意点をマスタに登録しておくことで、製造指示書に印字されるので、ミスを防ぐことが出来ます。

【商品詳細登録】

商品ごとの賞味期限管理の設定が行えます。また、製造時の基本情報や注意点の入力が可能です。

ロット管理区分	1	0:なし 1:する
ロット管理日付区分	S	空白:なし S:管理日付 N:入荷日
管理日付種別	01	賞味期限
管理日付区分	2	1:月数 2:日数
管理日付計算値	181	
管理日付最低保証期間	1	日
入出荷残小数表示区分	0	0:整数 1:小数

表示情報	
品名	
原材料名	
特記事項①本	
特記事項②本	
特記事項③本	
具材(本)	200g
調味液(本)	200g
包材(本)	NCL150×250
殺菌時間(本)	120℃-40分
Brix(本)	10±1
特記事項④本	各原料1個入、牛すじ合わせ
特記事項⑤本	なると必要本数600P150本、
特記事項⑥本	650P163本、500P125本、550P138本

Point3 納品先別の売上分析など、充実した管理・統計資料を多数ご用意

納品先が複数ある取引先の場合には、納品先別の売上実績確認を行うことでより細かい営業活動計画を立案することができます。

担当者別得意先別納品先別管理表					
担当者コード/名称: 0003 鈴木浩二		当 月			
得意先コード/名称	納品先コード/名称	純売上金額	(減品額)	(値引額)	粗利額 粗利率
0000000110800 川上食品	0000000000000 川上食品	0	0	0	0 0.00
得意先計		0	0	0	0 0.00
0000000114400 波多野商店	0000000000000 波多野商店	403,718	0	0	403,718 100.00
	0000000110701 波多野商店名古屋支店	413,163	0	0	413,163 100.00
	0000002001900 波多野商店福岡営業所	128,394	0	0	128,394 100.00
得意先計		945,275	0	0	945,275 100.00

生鮮魚介加工卸売業

生鮮水産食品・食肉製造卸売業事例集003



<お客様プロフィール>

年商 約150億円
 取扱商品 水産食品の製造販売事業
 導入システム スーパーカクテルデュオ FOODs VPortSuper

導入前の課題

- 在庫管理の徹底
 - ・ 営業冷蔵庫など、他社名義の在庫情報をリアルタイムに把握できない。
 - ・ システム上で在庫状況が把握できず、商品のダブルブッキングが発生してしまうことがある。
- 全社情報の統合、共有
 - ・ システムが分断されているため手作業や紙資料での業務が多く、業務負荷が高い。
 - ・ 販売、生産、購買でデータが統一されておらず、情報共有に時間がかかる。
- 製品の原価管理ができていない
 - ・ 製品・半製品の原価把握ができておらず、仕入先に価格交渉の根拠を示せない。

解決策

- 委託倉庫や船上在庫を含めた詳細な在庫管理の仕組みを構築
 - ・ 委託倉庫、船上在庫を含めた在庫状況をシステム上で管理。
 - ・ 倉庫/商品/グレード/荷姿別の詳細な在庫管理を徹底。
- 購買から製造、販売まで一貫通貫したシステム構築
 - ・ 製販一体型システムで情報の一貫性を確保し、全社の情報共有を推進。
- 製品別の原価管理の仕組み構築
 - ・ 原材料をロット別に産地/グレード情報を管理し、より正確な製品別の原価管理を実現。

導入後の効果

- 正確な実績把握による業務効率化の実現
 - ・ 他社在庫の状況や、輸入原料の状況を把握でき、受発注の精度が向上した。
- 適切な仕入原価による取引の実現
 - ・ 製品の実際原価を把握することで、仕入先との原価低減交渉を効率的に推進することができるようになった。
- 経営判断の迅速化と社員の意識改革の推進
 - ・ 正確な実績把握により経営判断が迅速化され、現場社員の意識改革にもつながった。

システムの特徴

Point1 個別原価管理に対応

製品別の個別原価に対応しています。
 また、売上計上後に原価を洗い替えできるようにすることで、原価修正作業の負荷を軽減します。

【商品マスタ画面】
 商品ごとに原価、棚卸評価単価の算出条件を設定することが可能です。
 個別原価にも対応し、様々な商品の原価算出に対応します。

原単価 算出条件		
原単価算出 (初期表示用)	2	1:最終仕入 2:総平均 3:標準単価 4:移動平均 5:個別原価
原単価手打	1	0:しない 1:する
原価洗替更新	0	0:しない 1:する
洗替適用単価	0	0:月末評価単価 1:日別評価単価

Point2 分解加工に対応

水産加工業に欠かせない分解加工業務に対応しています。
 売上単価での按分も可能なため、単価の大きく異なる製品の原価算出も適切に行うことができます。

【分解加工計上】

加工No.	加工日	担当者	パターンコード	ライン
00000041	2013/08/05	0305 下沢洋次	MT-001	0003 埼玉第3ライン

構成品コード	品名	数量	引落	ロットNo	管理日付
50-101-00001	ノルウェートラウト	11,500kg	1	ISA-101	20130828

完成情報				構成品 投入情報		
ライン	製品・半製品コード	完成数	ロットNo	数量	按分係数 (売上単価)	実投入数量
0012003	20-101-00001	1,300kg	ISA-101-01	1,323g	6,800.00	1,730g
0022003	20-101-00002	2,800kg	ISA-101-01	2,848g	5,600.00	3,174g
0032003	20-101-00003	3,800kg	ISA-101-01			

加工パターンを呼び出すことで入力負荷を軽減

重量のほか、売上単価での按分にも対応

Point3 不定買管理

不定買商品は、在庫単位（重量など）と荷姿単位（バラ数、ケース数など）を個別に管理しており、在庫評価や単価設定は在庫単位、受け払いは荷姿単位でというような運用が可能です。

No	区分	商品	品名	仕入	荷姿	ロット	受注単価
001	01	SD-000-0003	船中トロ (替かみ)	500.000	個	20140510	65.
			500g	1,000	個		30.
				500.000	個	20140512	2014/05/10

在庫照会	
商品	船中トロ (替かみ) 500g
倉庫	関東倉庫
現在庫数量	0.0000
出荷残数量	0.0000
引出予定残数量	0.0000
入荷残数量	0.0000
製造予定残数量	0.0000

荷姿単位と在庫単位を独立して管理

個数と重量を入力

生鮮魚介卸売業

生鮮水産食品・食肉製造卸売業事例集004



<お客様プロフィール>

年商 約30億円
 取扱商品 生鮮魚介等
 導入システム スーパーカクテルデュオFOODs
 会計システム、手形管理

導入前の課題

- 売上個別原価を正しく算出できない
 - ・ 売上後にロット別原価が確定される場合、売上情報に正しい原価が反映されない。
- 荷姿分解作業が煩雑化している
 - ・ ケースから一部出荷を行う際に、システム上の残在庫をボール、バラへ別途分解しないとならず、入力の手間がかかっている。

解決策

- 売上原価の洗い替え処理の実装
 - ・ ロット別原価が確定したあと、売上済みの原価を洗い替えする仕組みを構築。
- 分解加工時の残在庫荷姿の自動変換
 - ・ 荷姿分解を伴う出荷時、残在庫のシステム上の荷姿を自動変換する仕組みとした。

導入後の効果

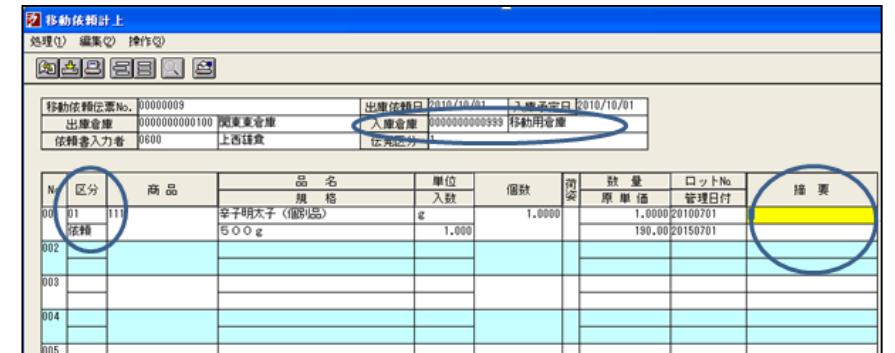
- 在庫金額精度の向上
 - ・ 正しいロット別在庫原価を把握できるようになり、粗利、在庫金額精度が向上した。
- 分解加工業務の効率化
 - ・ 荷姿分解を伴う出荷時、残在庫の荷姿分解の手間がなくなった。

システムの特徴

Point1 委託倉庫管理

水産加工業に必要な冷蔵庫は大規模となるため、委託倉庫を利用することが多くあります。本システムでは委託倉庫（冷凍倉庫）に対する入荷情報の連携が可能です。

【移動計上依頼】



Point2 個別原価管理に対応

売上計上後に個別原価を洗い替えることで、個別原価修正作業の負荷を軽減します。

【商品マスタ画面】

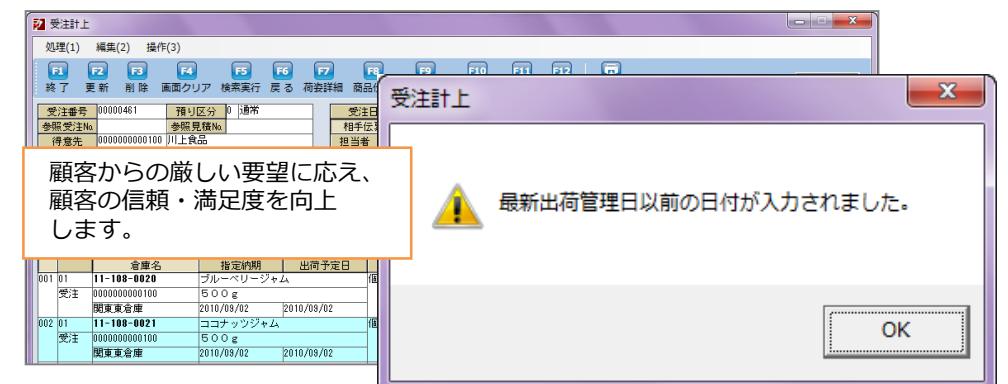


商品ごとに原価、棚卸評価単価の算出条件を設定することが可能。個別原価にも対応しているので様々な商品の原価算出が可能です。

Point3 賞味期限の逆転防止

得意先マスタの設定に応じ、取引先別に出荷ロットの履歴を管理。「前回出荷よりも新しい賞味期限の商品を出荷してほしい」といった得意先からの要望への対応を支援します。

【受注計上画面】



肉製品製造業

生鮮水産食品・食肉製造卸売業事例集005



<お客様プロフィール>

年商 約30億円
 取扱商品 加工肉
 導入システム スーパーカクテル デュオ FOODs POSレジ

導入前の課題

- 顧客ニーズの変化に対応した販売戦略の検討
 - ・売上データを分析し、実績に基づいた販売戦略立案を行いたい。
- 食の安心・安全を守り、顧客からの信頼を確保したい
 - ・食の安心・安全に対する社会や顧客の関心の高まりに対応する必要がある。
- データベースの一元化による業務効率化を図りたい
 - ・データベースが散在しているため、二重入力や確認作業が煩雑化している。

解決策

- 売上実績データの集約、分析システムの構築
 - ・POSレジ、EDI、通販サイトなどすべてのチャネルの売上データを集約。
 - ・集約した売上データをBIツールで分析し、適切な販売戦略立案を支援。
- 製販一体型システムの構築
 - ・食品業向けトータルシステムを導入し、二重入力を排除した仕組みを構築。
- 原料調達から製品出荷まで一貫したトレーサビリティシステムの構築
 - ・原料・半製品・製品のロット別在庫管理のシステム化。
 - ・仕入・製造・出荷時のロット入力の運用を徹底し、原料から製品までロット別にトレースできる仕組みを構築。

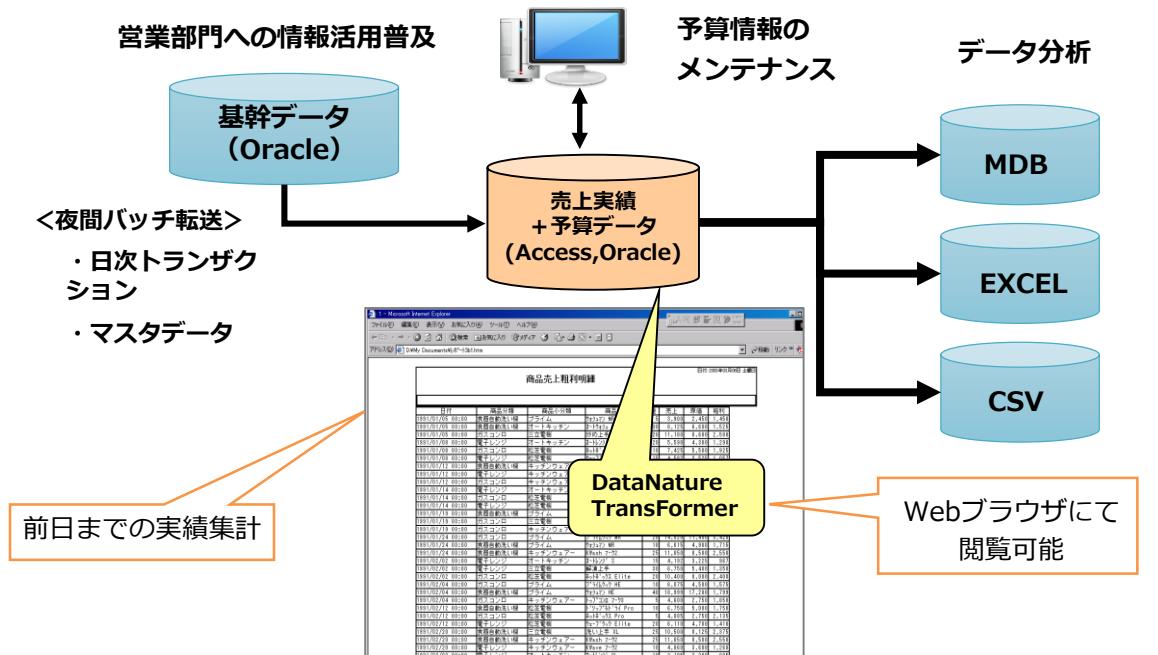
導入後の効果

- 迅速かつ適切な販売戦略・経営戦略立案が実現された
 - ・実績データが集約され多角的な分析が行えるようになったことにより、経営戦略策定の迅速化、経営品質向上につながった。
- 顧客満足度の向上
 - ・得意先からの食の安心・安全に対する問合せに迅速に対応することにより顧客満足度の向上につながった。

システムの特徴

Point1 売上情報の集約により、販売戦略の立案を支援

インターネット通販、店頭販売、EOS受注など、複数の取引形態からの売上データを一元管理することで販売実績分析を支援します。



Point2 食の安心・安全を実現

原料・半製品・製品のロット別在庫管理を実現しています。原料入荷、加工、製品出荷まで一貫した追跡を行うことができます。

【構成使用履歴問合せ】

ロットや製品を指定し、
使用している原料を検索。

【ロット別現在在庫問合せ】

ロットNo	消費期限	在庫	在庫単位	商売単位	最終入荷日	最終出荷日
090824-LKS	2013/09/24	0000000000100	5.0000	0.4167	2013/06/28	2013/08/12
091122-LWQ	2013/12/22	0000000000100	324.0000	27.0000	2013/08/25	2013/08/25
091124-EIC	2013/12/24	0000000000100	275.0000	22.9167	2013/08/25	2013/08/25
091224-D6C	2013/12/24	0000000000100	227.0000	18.9167	2013/08/24	2013/08/01
091224-EEB	2013/12/24	0000000000100	342.0000	28.5833	2013/08/24	2013/08/08
I	2013/07/26	0000000000100	-1.0000	-0.0833	2013/08/24	2013/07/26
100125-FED	2014/01/25	0000000000100	48.0000	3.9833	2013/08/25	2013/08/27
11-109-A	2013/11/09	0000000000100	-58.0000	-4.8333	2013/08/01	2013/08/08
11-109-A	2013/11/09	0000000000100	3.0000	0.2500	2013/08/01	2013/08/08
11-109-A	2013/12/31	0000000000100	12.0000	1.0000	2013/08/25	2013/08/25
A	2013/08/19	0000000000100	-41.0000	-3.4167	2013/08/20	2013/08/20
A	2013/08/20	0000000000100	-55.0000	-4.5833	2013/08/20	2013/08/20
A	2013/07/26	0000000000100	-1.0000	-0.0833	2013/08/20	2013/07/26
AAA	2014/03/21	0000000000100	600.0000	50.0000	2014/03/21	2014/03/21
B	2013/08/19	0000000000100	-4.0000	-0.3333	2013/08/19	2013/08/19
B	2013/06/20	0000000000100	-7.0000	-0.5833	2013/06/20	2013/06/20

食肉卸売業

生鮮水産食品・食肉製造卸売業事例集006



<お客様プロフィール>

年商 約30億円
 取扱商品 食肉、加工食品
 導入システム スーパーカクテル デュオFOODs
 EOS連携

導入前の課題

- 発注業務の負荷が高くなっている
 - ・発注業務がシステム化されておらず、手書きで処理している。
- 正確な在庫がわからない
 - ・顧客からの問合せに対する納期回答に時間がかかっている。
 - ・在庫切れで注文数分出荷できなかつたり、逆に在庫過多になっている。
- 相場変動に対応していない
 - ・毎日変動する相場にシステムが対応していない。

解決策

- 発注業務のシステム化
 - ・従来手書きだった発注業務などをシステム化した。
- 在庫管理の徹底
 - ・入荷実績のシステム入力を徹底し、在庫の管理を正確に行えるようにした。
- 相場単価を売上仕入単価へ反映
 - ・毎日相場単価を入力出来るようにし、売上仕入単価に反映されるようにした。

導入後の効果

- 業務の効率化
 - ・手書きの処理をシステム化することにより、業務効率が大幅に向上した。
- 顧客満足度の向上
 - ・ロット別在庫管理の徹底により、欠品の防止と商品に対する問合せに迅速に対応できるようになった。
- 正確な利益の把握
 - ・相場単価の反映により、より正確な利益の把握が可能になった。

システムの特徴

Point1 相場単価の登録

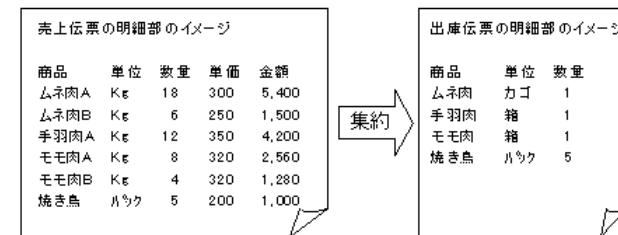
毎日変動する肉の相場単価を登録することで、売上・仕入入力時の単価に反映させることができます。

【相場登録】



Point2 商品出荷時の荷姿対応

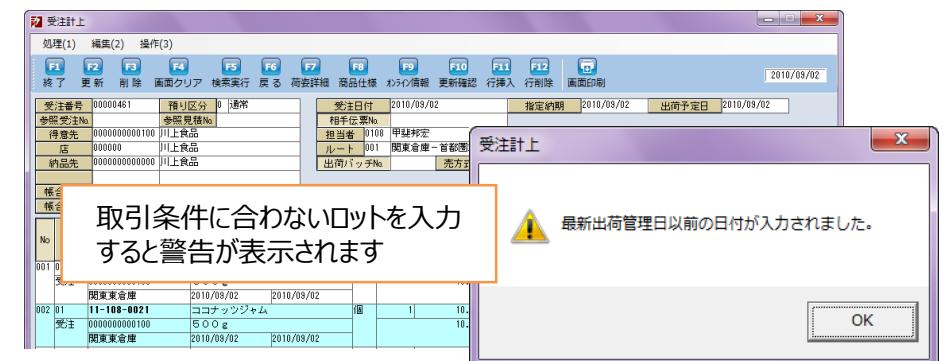
売上傳票と同時に在庫伝票も発行できます。
 在庫伝票は、梱包単位にまとめて明細に印刷が可能です。



Point3 出荷ロット逆転防止機能により、顧客満足度向上を支援

得意先マスタの設定に応じ、取引先別に出荷ロットの履歴を管理。
 「前回出荷よりも新しい賞味期限の商品を出荷してほしい」といった得意先からの要望への対応を支援します。

【受注計上画面】



乳製品製造業

生鮮水産食品・食肉製造卸売業事例集007



<お客様プロフィール>

年商 約10億円
 取扱商品 乳製品、乳酸菌飲料等
 導入システム スーパーカクテルデュオ FOODs
 スーパーカクテルデュオ 会計

導入前の課題

- 営業所からの受注業務を効率化したい
 - ・ 営業所からFAXで注文を受け、本社でシステムに入力するため業務負荷が高まっている。
- 生産管理システムを稼働させたい
 - ・ 生産管理システムを以前導入したが、業務運用に合わせる事ができず稼働していない。

解決策

- 営業所と本社システムの統合
 - ・ 営業所から受注システム入力を行う業務フローを構築した。
- 食品業向け製販一体型システムの導入
 - ・ 自社に合った仕組みを導入することで生産管理システムを稼働させた。
 - ・ 販売管理と生産管理を統合することで、受注予定と連動した生産計画を実現した。

導入後の効果

- 業務効率化の実現
 - ・ 手入力の作業を削減することで業務効率が向上し、労働時間の短縮につながった。
- 廃棄コスト削減および販売機会損失の防止
 - ・ 販売予測に基づく生産計画、原料購買計画を立てられるようになり、賞味期限切れによる廃棄ロス削減につながった。
 - ・ 受注予測に基づく生産計画立案により、在庫切れによる販売機会損失を未然に防ぐことができるようになった。

システムの特徴

Point1 学校からの受注修正を簡易化

休日管理や行事など、学校特有の業務に対応した修正を容易に行うことができる機能により、業務効率化を支援します。

【学校受注入力画面】

使用日	商品1	商品2	商品3	商品4	出荷日	納品日
2012/5/7					2011/5/6	2011/5/6
2012/5/8	水	200			2011/5/7	2011/5/7
2012/5/9	水				2011/5/8	2011/5/8
2012/5/10	水				2011/5/9	2011/5/9
2012/5/11	金		200		2011/5/10	2011/5/10
2012/5/12	土				2011/5/11	2011/5/11
2012/5/13	日				2011/5/12	2011/5/12
2012/5/14	月				2011/5/13	2011/5/13
2012/5/15	火	200			2011/5/14	2011/5/14
2012/5/16	水				2011/5/15	2011/5/15
2012/5/17	水				2011/5/16	2011/5/16
2012/5/18	金		200		2011/5/17	2011/5/17
2012/5/19	土				2011/5/18	2011/5/18
2012/5/20	日				2011/5/19	2011/5/19
2012/5/21	月				2011/5/20	2011/5/20
2012/5/22	火	200			2011/5/21	2011/5/21
2012/5/23	水				2011/5/22	2011/5/22
2012/5/24	水				2011/5/23	2011/5/23
2012/5/25	金		200		2011/5/24	2011/5/24
2012/5/26	土				2011/5/25	2011/5/25
2012/5/27	日				2011/5/26	2011/5/26

Point2 受注・仮受注データを集計して生産計画を立案

営業所・販売会社で入力された受発注データをもとに生産計画を立案。各工程の仕掛在庫を加味した所要量より製造指示書を作成します。

【製品別生産計画調整入力】

【製造指示書】

製造実績入力は指示書のバーコードをスキャンして指示データを表示し、実績数のみを入力します。



Page : 00000302-001
 指示日 : 2013/08/28
 製造日付No. :

製造指示書

製造No. 00000302 製造日 2013/09/22 納期 2013/09/22 工場 東京工場
 製品・半製品コード 21-102-0009 品名・規格 マロンロール ライン 東京第1ライン 入庫倉庫 東京工場第1倉庫
 版数 001 指示数単位 30.0000本

完成日	実績数	Dr/Nb.	管理日付	正社員	契約社員	アルバイト

構成品コード	商品区分	所要量	単位	版数	ライン	製造日	倉庫	納期
41-101-0001	半製品	2.7000	kg		東京第1ライン		東京工場第1倉庫	
マロンクリーム(ホイップ)		1	kg					
41-101-0002	半製品	9.0000	kg		東京第1ライン		東京工場第1倉庫	
スポンジ			ロールケーキ用					

生産計画所要量一覧表

2013/09/01

工場 9000000000001 東京工場

構成品コード 品名/規格

製品・半製品コード

No. 41-101-0001 マロンクリーム(ホイップ) 21-102-0009 マロンロール

所要量・在庫数から必要量を計算

構成品コード	品名/規格	単位	所要量	在庫数	必要量
41-101-0001	マロンクリーム(ホイップ)	kg	21.0000	0.0000	21.0000
41-101-0002	スポンジ	kg	9.0000	0.0000	9.0000
41-101-0003	シュークリーム	kg	70.0000	-7.2000	77.2000
41-101-0007	シロップ	kg	3.0000	0.0000	3.0000

【生産計画所要量一覧表】

野菜卸売業

生鮮水産食品・食肉製造卸売業事例集008



<お客様プロフィール>

年商 約26億円
 取扱商品 青果仲卸
 導入システム スーパーカクテルデュオ FOODs

導入前の課題

- 既存システムの老朽化に対応する必要がある
 - ・システムが陳腐化しており、最新のインフラに対応できない。
- 業界特有の業務が多く、システム運用の変更が難しい
 - ・産地/個印/等階級/運賃/青果区分など、業界特有の管理項目が存在するためパッケージの導入に不安がある。
- EDIシステムとの連携
 - ・EDI取引が存在するが、現行のシステムでは自動連携に対応していない。

解決策

- カスタマイズ可能なパッケージの導入
 - ・最新のインフラに対応したパッケージを導入
 - ・カスタマイズ可能なパッケージにより、独自の運用形態を継承したシステムを構築
- EDIデータとの連携を実装

導入後の効果

- 業務標準化の実現
 - ・自社特有の業務運用を残しつつ、パッケージの適用を行うことで無理なく業務の標準化・効率化を実現することができた。
- 業務効率の向上
 - ・EDIデータの取り込みを自動で行うことにより、業務効率向上につながった。

システムの特徴

Point1 青果仲卸業の特有な取引に対応

産地/個印/等階級/運賃/青果区分など、青果仲卸特有の管理項目に対応しています。



Point2 取引先からのEDIデータ取込が可能

取引先からのデータをCSVで取り込むことができます。また、取込後には原価の調整を行うことが可能です。

【EDIデータ取込】



Point3 債権管理業務の効率化を支援

得意先への随時締めに対応しており、請求書には過去6回の請求履歴を印字することができるので、取引先との回収チェックがスムーズに行うことができます。

【請求書レイアウト】

