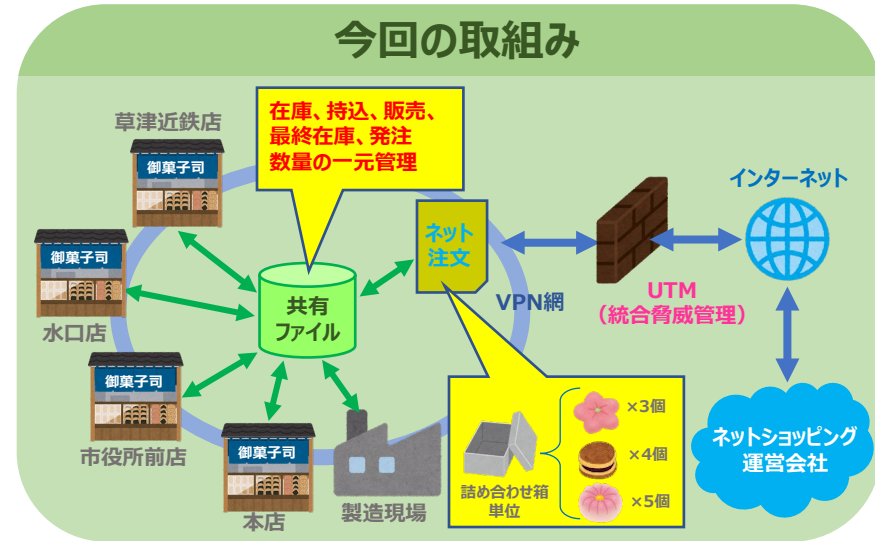


令和3年度 製造現場へのAI・IoT導入促進補助金交付事業 成果報告 株式会社大彌「和菓子製造での生産、在庫、出荷数量を 「見える化」し最適生産体制の確立」

当社は4店の店舗販売とネット販売を行っている。和菓子は日持ちが短く、そのため、製造現場での生産計画立案には、店舗及びインターネットとの情報連携が必要である。これらの情報には顧客情報も含まれるため、セキュリティ確保のため、ネット販売も行う本店と各店舗のネットワークは**セキュリティ強化されたUTM（統合脅威管理）**で構築した。併せて、ネット販売は「詰め合わせ箱商品」単位の受注のため、個々の商品毎の受注数量をリアルタイムに把握することが出来ないことが課題であった。新たなシステムでは個々の商品への数量展開を可能とすることで、商品の正確な注文数・在庫数を把握することが可能となった。また、従来は、各店舗は紙ベースの「日報」を閉店時にFAXで工場に送付し、翌朝工場で集計して当日の生産計画を立案していたが、今回、データベースソフトにより、**実店舗及びネット注文の在庫、持込、販売、最終在庫、発注の数量を共有ファイルで一元的に管理**することで、日々最適な生産計画を立案出来るしくみを構築した。



成果

- 日々、生産・出荷・在庫数を把握することができ、生産計画が的確に立案できるようになった

当日朝

・前日夕方の各店舗の発注数及びネット注文の出荷数
⇒商品別・店舗別の表として出力
・当日の生産・出荷数を決定

商品を各店舗に出荷、ネット注文は宅配便で発送

当日夕

・各店舗で在庫数確認と翌日発注数を決定

- 上記により、常に**適正在庫のバランスがとれるシステムの基盤が構築**できた

今後の課題・展望

- 今後は、各店舗でのシステムへの入力作業の簡易化・効率化を更に進めていきたいと考えている。
- これまで、和菓子特有の**日本の歳時や風習による季節商品は生産数量の予測は難しく、店長の経験と勘により発注数を決めていた**が、販売数量と生産数量のデータが今後、一年、二年と蓄積されることにより、**精度の高い販売予測が可能**となり、店長でなくても、だれもが適切な発注判断ができると考えている。また、**販売機会の損失や生産ロス（SDGsの目標である食品廃棄ロス）削減**に繋げることも期待できる。
- また、ネット販売では、SNS等で急に話題となる（バズる）場合があるが、急な販売数量の変化傾向も予測可能となり、生産計画の変更などで対応可能となることも期待できる。
今後は、さらに**SNSを活用した販売拡大方法も検討**していきたい。