

AI値引きソリューション導入事例

値引き業務をAIで標準化

熟練者に頼らない運用でロス率改善・利益率向上

株式会社藤三 様



導入経緯 広島県内で26店舗のスーパーマーケットを展開する株式会社藤三様は、「良品廉価」を掲げ地域密着型の店舗運営を行っています。人気の惣菜部門では、品切れ防止と廃棄削減の両立をめざすため値引き業務の難易度が高く、熟練者にしか値引き業務ができない属人化が課題となっていました。そんな中「AI値引きソリューション」を知り、「誰でもできる値引き業務」に魅力を感じ導入を決断しました。

Before

- ・ 値引き業務は難易度が高く属人化していた
- ・ 店長・副店長が値引きを担当し、本来の店舗管理業務に十分な時間を割けなかった
- ・ 担当者の経験値の差により値引きロスが発生していた

After

- ・ AIが最適な値引き額を算出し属人化が解消
- ・ 誰でも値引きが可能になり、店長・副店長は店舗管理業務の時間を創出
- ・ ロス率が改善し、機会損失も軽減。利益率向上を実現

導入製品・システム

Before

固定情報の値引きシール



人の判断で値引きを決定・属人化

After

AI値引きソリューション



AIが値引きを決定・誰でも対応可能

株式会社藤三 専務取締役 営業本部長 藤村 要明 様
藤三ディストリビューター推進室 室長(兼) 飲食部パイヤー 角田 諭 様 / 広店 店長 友國 豊寿 様

背景・課題

熟練者にしかできない値引き業務が店舗運営の大きな負担となっていた



藤村 様

藤村氏：当社は広島県内で26店舗のスーパーを展開している地域密着型の店舗です。惣菜は閉店まで欠品をさせないようにするなど、お客さまに寄り添う経営をめざしています。食品ロス削減の取り組みとして値引きにも力を入れていますが、値引き業務は難易度が高く、これまでは店長や副店長クラスの熟練者が担当していました。一方で値引き業務には相当な時間を取られるため、本来の管理業務に十分な時間を割けないという問題も抱えていました。

友國氏：惣菜の特性を理解している人しか、対応できないのが大きな課題でした。当社は廃棄ゼロをめざしていますが「天候の影響による来店数の変化」「調理数の調整」「人気の惣菜メニューは閉店まで残さなければいけない」といった点も考慮する必要があります。こうした状況を踏まえて適切な判断をできるのが、経験豊富な店長や副店長クラスの熟練者に限られていました。それでも個人差があり、経験値によるバラツキも見られたため、値引き業務の標準化が必要でした。

角田氏：ちょうど株式会社シノプスの自動発注システムの導入を検討しているとき、サトーの「AI値引きソリューション」を紹介されました。他社の導入事例を見せてもらい、業務効率化やロス率削減の効果を試算したところ、非常に効果が高いと判断できました。自社データを用いてシミュレーションを繰り返し、投資回収できる見込みが高かったため、まずは3店舗でPoCを実施することにしました。



効果・評価

属人化が解消し利益率も向上。現場と経営両面で大きな成果を実感

角田氏：導入の決め手となったのは、誰がやっても同じ効果が得られ業務の標準化ができる点でした。人材確保が難しい中、これは大きなメリットです。PoCの結果も良好でロス率の減少も確認できたため、全店舗での導入に至りました。陳列品をスキャンする工数は発生しますが、ロスの軽減率が高く、追加の工数分は十分に吸収可能で、営業利益はプラスです。



角田 様

友國氏：特に人員に余裕がない小規模店舗では「悩まずに値引きが終わる」と喜ばれています。異動したばかりの社員は、惣菜の知識や店舗の特徴を十分に把握できていないケースも少なくありません。AI値引きソリューションは、店舗規模や従業員の習熟度に関わらず、自動で最適な値引き額を提示してくれるので、誰でも対応できるのが強みです。実際方々のピークタイムでは欠品を防ぎ、機会ロスの軽減につながっています。無駄な値引きも減少し、利益向上を実現しました。



友國 様

藤村氏：今では、値引き業務は学生アルバイトでも担当することができるようになり、値引き業務が全店舗で標準化したことで、これまで値引き対応に追われていた店長や副店長も、本来の仕事に集中できるようになりました。これは経営陣にとっても非常に大きな変化だと感じています。今後は、AI値引きソリューションを水産部門や精肉部門など、他部門にも展開し、さらなる生産性の向上と利益率の改善をめざしていきます。

株式会社サトー お問い合わせ先 ☎ 0120-226310
www.sato.co.jp 受付時間：24時間365日

全国の営業拠点一覧はこちらへアクセスしてください

■記載内容は2025年11月現在のものです。
■製品改良のため断りなく仕様を変更することがありますのでご了承ください。
■いかなる形式でも本誌の一部または全部の複製および無断転載をお断り致します。
■記載されている会社名、ソフトウェア名、製品名などは各社の商標、または登録商標です。
■「シノプス」「sinops」「sinops-CLOUD」は株式会社シノプスの登録商標です。

2026.01.30 SC25_0052_v1.4 (AJ)



©SATO Corporation. All rights reserved.