

# 食品トレーサビリティシステム「Trace eye FOOD-Pro」導入事例 食品製造の現場をDX化で改善！ 紙とリスクを減らし、品質と効率が向上

**不二家** 株式会社 不二家 様



こちらから動画をご覧いただけます



不二家様のWebサイトはこちら



- 設立  
1910年(明治43年)11月
- 資本金  
182億8,014万円
- 売上金  
【連結】1,055億円(2023年12月期)
- 従業員  
従業員:1,329名
- 事業内容  
菓子・食品・アイスクリームなどの製造卸売  
洋菓子販売チェーン店・喫茶及び飲食店の経営 不動産事業 他

## 導入経緯

洋菓子やカントリーマアムなどの菓子、そしてベコちゃんといったキャラクターでもよく知られる不二家様。製品の品質や安全性に大変厳格なことから、紙帳票による原料や製造工程の管理では、現場に大きな負荷がかかっており、システム化を検討されていました。

### Before

- ・ 人による作業のため、原料の配合や計量、使用期限の管理に負荷がかかっていた。
- ・ 使用原料や作業内容、棚卸し情報などが手書きの為、記録する手間と誤記入のリスクがあった。
- ・ 膨大な枚数の帳票から工程を追跡することに多くの労力がかかっていた。

### After

- ・ 原料の使用をシステムが指示・警告することで、**製品の品質や安全性が向上**
- ・ スキャンで簡単にデータを取得・送信でき、**手間が約25~30%削減。精度も向上**
- ・ システム化により **紙の使用量が約75%削減、工程の追跡も容易に**

## 導入イメージ



株式会社 不二家 取締役 菓子事業本部 生産本部長 古田様 / 生産本部 生産部 主任 松崎 様 / ビスケット製造課 班長 村上 様

## 背景・課題

### 紙の帳票では、ヒューマンエラーをゼロにできない



取締役  
菓子事業本部 生産本部長  
古田 健 氏

**古田氏:**今回、Trace eye FOOD-Pro (以下FOOD-Pro) を導入したラインでは、「カントリーマアム」を中心とした焼菓子を24時間体制で製造しています。トレーサビリティ構築を目的に、原料の受入・移動から、計量・投入などをおこなう製造工程までをシステムによって管理することで品質や効率を向上させたいと考えました。

**松崎氏:**作業指示書を見ての作業では、ヒューマンエラーが起き得るものです。当社では作業後に記録を残すことで事故を抑止してきましたが、どうしてもリスクを払拭しきれませんでした。記録を手書きし、さらに生産管理システムに入力し直していたことが手間であり、膨大な紙帳票での工程の追跡にも大変な時間がかかっていました。

**古田氏:**そのような状況を見て、製造実務をサポートするシステムの導入を決めました。そこで、本社と工場の担当でプロジェクトチームをつくり検討を重ね、自分たちにとってより良いシステムを選定するように指示しました。

## 効果・評価

### 提案内容に納得しながら導入。だからこそ、品質も効率も向上



**松崎氏:**当社では原料メーカーが定める賞味期限とは別に、開封後の使用期限に、独自のルールを定めています。これに対応するシステムが必要だったため、カスタマイズ性に期待できたFOOD-Proを4社の中から選定。提案が机上論ではなく積極的に現場を見て考えられた内容で、そこからはサトーさんの実績やノウハウも伝わってきました。



生産本部 生産部 主任  
松崎 裕太 氏

**村上氏:**現場への導入サポートも丁寧でした。当社のニーズに対し「カスタマイズ無しで対応できるか」や「カスタマイズでどう利便性が上がるか」など具体的に数パターン提示してくださり、私も納得して進められました。導入後、原料の移動や使用した量だけでなく、残った原料の内容もラベルをスキャンすれば自動記録され、これにかかる時間を約30%も短縮できました。特に、開封後の使用期日が自動で計算されるため、スピードとともに精度も各段にアップしています。また、原料の期限切れや誤投入は警告表示されるため、経験の浅い作業員でも容易に気づくことができます。万が一のときには簡単にトレースができるため、原因究明も迅速です。



ビスケット製造課 班長  
村上 佑太 氏

**松崎氏:**月末の棚卸しでは、作業時間を約25%短縮できました。以前は100種ほどの原料を1種ごとに帳票へ手書きしてただけでなく、記載を間違えて数え直すこともありました。それが今では在庫をスキャンするだけで正しいデータが生産管理システムへ直接送信され、これにより記録を手入力し直す作業も丸々削減。さらにこのラインだけで必要な紙帳票が960枚/月から240枚/月に減り、大幅なペーパーレス化(約75%減)も実現しました。

## 展望

### 全ラインへの導入が、さらなる効果発現につながる

**古田氏:**現在、他のラインでもFOOD-Pro導入を計画しています。ライン間で同じ原料を共有していることも多く、全ラインでの導入がシナジー効果を生むと考えられるからです。これは同一工場内だけでなく、他工場間でも考えられる効果ですので、近隣工場でも導入を検討できればと思います。それによって、消費者の皆さまに安心して味わっていただける製品を、これからもお届けしていきます。

秦野工場では、誕生40周年になる人気商品「カントリーマアム」などの製菓を製造しています。



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2024年4月現在のものです。  
■製品改良のため前号と仕様が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。