

AI画像スキャン値付け・食材期限管理導入事例

AIによる商品判別と期限情報をまとめて対応 1台のプリンターで迷わない運用を実現

株式会社タカキベーカリー 様



お客様プロフィール
 ■社名：株式会社タカキベーカリー
 ■事業内容：パン製造・卸売・フランチャイズベーカリー事業
 ■従業員数：1,004名（2026年4月1日現在）

Webサイトはこちら

導入経緯 タカキベーカリー様のフランチャイズベーカリー（FC）事業では、自社工場で製造した冷凍パン生地を使ったベイクオフシステムを活かし、「リトルマーメイド」などのベーカリーブランドを全国にFC展開しています。FC事業本部が中心となり、食の安全確保と店舗運営の高度化を目的に、手作業によるラベル発行における課題解消策として、「AI画像スキャン値付け」と「食材期限管理ラベル」を導入しました。

Before

- ・目視による商品ラベル選択はヒューマンエラーのリスクがあった（食品表示ラベル）
- ・台帳への貼り付けなど属人的な作業が現場の負担だった（食品表示ラベル）
- ・食材の期限日を手作業で算出しており、人為的ミス恐れがあった（食材期限管理ラベル）

After

- ・AIによる自動判別で、商品ラベルの選択ミスが激減
- ・発行履歴などのDX化により、本部での即時確認が可能に
- ・食材の期限日を自動で計算しインシデントを未然に防止

導入製品・システム



取材店舗のご紹介

LITTLE MERMAID
リトルマーメイド 相武台店



〒252-0011 神奈川県座間市相武台1-33-2
 小田急マルシェ相武台2F
 TEL：046-252-7330
 アクセス：小田急線「相武台前」駅改札すぐ
 営業時間：平日・土曜 8:00-20:30
 日曜 8:00-19:00

お客さまの声

株式会社タカキベーカリー 営業本部 FC事業本部 安全推進部 部長 川原 敏行 様 / 営業本部 FC事業本部 安全推進部 安全推進課 係長 植田 那穂子 様
営業本部 東日本営業本部 東日本FC運営部 東日本運営3課 スーパーバイザー 兼 リトルマーメイド相武台店店長 吉田 凌 様
(※2025年取材時の部署名です)

背景・課題

人の判断に依存しない、事故ゼロへの仕組みづくり



川原 様

川原氏：私たちFC事業本部は「リトルマーメイド」ブランドを中心としたフランチャイズベーカリーを全国に221店舗*展開しています。店舗運営において長年の課題となっていたのが、店内製造・加工商品における「食品表示ラベルの貼り付け」と「食材の使用期限管理」でした。(※2026年4月現在)

パンという商品の特性上、形状や焼き色が似ている品目が多く存在します。食品表示ラベル貼り付けの際、どれだけ注意喚起をしても、選択ミスや貼り間違いといったヒューマンエラーをゼロにすることは困難です。これまで、製造担当者と販売責任者の2名体制でダブルチェックを行い、署名するという厳格な運用ルールで対策を講じてきました。しかし、常に責任者が常駐することが難しい店舗環境において「人の目に頼るチェック体制」には限界があります。「ルールを作って教育する」という従来のアプローチだけでは、これ以上の安全性向上は望めないと感じていました。人の判断を介さず、AIでミスを防ぐことができるサトーさんの「AI画像スキャン値付け」を知りました。

また、もう一つの食材の使用期限管理においても課題がありました。食材ごとの期限が記された一覧表を確認し、カレンダーを見ながら期限を計算、ラベルに転記する作業を行っていました。かなりアナログな手法であったため、計算ミスや転記ミスだけでなく、商品知識の浅い新人スタッフでは判断が困難で業務負担も大きく、教育にも多大な時間を要していました。



AI画像スキャン値付け

効果・評価

AIによる商品判別と食材期限の自動計算を「迷わない・間違えない」環境へ

植田氏：本機を採用した理由は「AIによる正確な商品判別」と「食材期限管理の自動化」を同時に実現できる点にありました。従来はラベルプリンターから商品を選択し、ラベルを発行していましたが、新しいシステムではカメラに商品をかざすだけでAIが高精度で商品特定、正しいラベル候補を表示し、品名も音声でアナウンスしてくれます。現在もダブルチェックは継続していますが、導入店舗における貼り間違い事故はゼロになりました。また、AIが判定してくれることにより、スタッフの心理的負担も大幅に軽減しています。食品表示ラベルを発行した際の履歴もクラウドで保存され、本部で即時確認が可能のため、万が一のときには迅速な対応が可能になります。



上：植田 様 下：吉田 様

ノンセパ®ラベルは印字内容の長さに合わせてラベルが自動でカット（可変長カット）されるため、「食品表示ラベル」と「食材期限管理ラベル」のほとんどを同じラベル*で運用しています。ラベルの無駄を削減できるだけでなく、台紙ゴミが出ない点も、店舗の作業環境改善に寄与しています。(※一部縮小ラベルを使用)

吉田氏：現場で特に好評だったのは食材期限管理ラベルです。ラベルプリンター「FLEQV（フレキューブ）」はクラウド連携しているため、食材をリストから選択するだけで、正しい使用期限が自動計算されて印字されます。工数が短縮できた上、計算ミスのリスクが消えたのは、従業員の負担減少につながりました。



食材期限管理ラベル

川原氏：現在、直営店25店舗での運用が進んでいます。今後は直営店での運用実績をもとにFC加盟店への展開も見据えつつ、業務の平準化と安全性向上を両立させながら、従業員の安心して働ける店舗の構築を推進していこうと考えています。

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2026年4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。

