

『SMILE 販売』と『Blendjin』が 手作業に起因する人的ミスを防止 出荷業務、在庫管理を大幅に省力化



導入の狙い

- ・販売管理と生産管理を一元化して業務負担を軽減
- ・手作業ゆえの属人化から脱却

導入システム

- ・基幹業務システム
『SMILE V 2nd Edition 販売』
- ・配合型生産管理システム
『生産革新 Blendjin SMILE V 2nd Edition』

導入効果

- ・ハンディターミナル利用で出荷業務が軽減、ミスを抑制
- ・経験と勘に頼った在庫管理からの脱却
- ・情報の共有と一元管理を実現

USER PROFILE

株式会社つくば食品

【業種】食品製造業

【事業内容】業務用液体調味料の開発・製造・販売、外食・惣菜メニューの企画提案、農畜水産業と連携した商品の開発

【従業員数】63名（パート含む、2025年9月現在）



2025年9月取材



『SMILE 販売』と『Blendjin』で情報を一元管理、経験と勘に頼った作業からデータに裏付けされた処理へ

株式会社つくば食品は、焼きそばソース、めんつゆなどの液体調味料をODMで提供する業務用液体調味料メーカーだ。600以上にのぼる取扱品目の多さから発生しがちな出荷ミスが問題となっていたが、OSKの基幹業務システム『SMILE 販売』と配合型生産管理システム『生産革新 Blendjin』でそれらを解決した。原料における在庫管理やピッキングリストの作成、ロット管理といったこれまで手作業で行っていた処理もシステム化することで、大幅に生産性を上げている。

求める味を再現する技術力 調味料のODMで30年の実績

茨城県古河市の株式会社つくば食品（以下、つくば食品）は、焼きそばソースや、めんつゆ、丼たれなどの業務用液体調味料を製造する食品メーカーだ。1995年の設立以来、業務用液体調味料一筋で事業を発展させてきた。

創業者である先代から10年ほど前に事業を受け継ぎ、現在、代表取締役を務める八巻 大介氏は、自社の事業について次のように説明する。「弊社が製造する調味料は、99%以上がスーパーや外食チェーンなどのブランドによるODM（相手先ブランドによる製品の開発・製造）です。お客様から提供されたレシピや製法に基づき製造するOEMとは異なり、弊社が製品の開発・提案を行います。30年にわたってこのビジネスモデルを続けてきました」

従業員数63名の中小企業ではあるが、北海道から沖縄まで全国の顧客に商品を提供し、2年前からは海外取引も始めた。取扱品目は600以上、毎年130アイテムほどが追加されるという。これほど多くの新規注文が寄せられるのは、お客様が望む味をイメージどおりに再現できる同社の技術力に高い信頼があるからだ。

「コンペでは大手メーカーと争うことも少なくありません。しかし、大手だからこそ自社製品のレシピから大きく逸脱した提案が難しいという面があります。

弊社にはそういった制約はなく、自由な発想でレシピを考えることができますし、初めての原料の使用にも抵抗はありません。柔軟に対応できるスタイルは強みといえるでしょう」（八巻 大介氏）

時代の変化とともに、人々の味の好みは様変わりしていく。つくば食品もそうした変



『SMILE V2 販売』とハンディターミナルによる出荷作業を取り入れることで、配送ミスにかかわる問題は前進した

化に应运、麻辣醬（マラージャン）やホワイトソース、ガパオライスの素など、新しい調味料の開発に積極的かつ果敢に挑んでいる。地元の農家から野菜を使って何かできないか？という相談を受けることもあり、古河市のニンジンを使ったドレッシングを開発している。最近では、レストランやスーパーからの問い合わせも増えている。

「多品種少量であらゆるニーズに対応できるのが我々の強みです。これからも他社に負けない柔軟さや、きめ細かさを発揮しながら成長を続けていきます」と八巻 大介氏は力強く語った。

ヒューマンエラーをなくす 仕組み作りを目指す

つくば食品は2016年6月、株式会社アー

ト・システム（以下、アート・システム）を通じて、OSKの基幹業務システム『SMILE BS 2nd Edition 販売（以下、SMILE BS2 販売）』と、配合型生産管理システム『生産革新 Blendjin（以下、Blendjin）』を導入した。もともとアート・システムとの取引があったわけではなく、パッケージソフトを探すなかで、ホームページを見つけて問い合わせをしたのだという。

「製品を組み立てる、といった業務に対応する生産管理システムはいくつもありましたが、レシピに基づいた製造や原料調達に対応できるシステムはなかなか見当たりませんでした。そうしたなかで見つけた『Blendjin』は、これならばできる、と感じました」と導入に携わった取締役 総務部部長の八巻 紀子氏は振り返る。

代表取締役
八巻 大介氏

「『SMILE 販売』と『Blendjin』を今後にもさらに活用していきたいです。製品化に至らなかったレシピも含め、社の財産であるこれらの情報も『Blendjin』で一元管理し、有効活用していきたいと思っています」



取締役
総務部 部長
八巻 紀子氏

「『Blendjin』は、弊社の製造業務に合う機能を備えた唯一と言っていい生産管理システムでした。私たちがどのように運用していきたいかということ、理解していただけたことが、今の『Blendjin』活用につながっていると思います」





食品を製造する会社にとって、安心・安全でおいしい調味料を提供することは何より重要視される

生産管理をマクロを駆使したExcelで行っていた同社。既存の販売管理システムとのデータ連携はなく、二重入力が必要だった。さらに、出荷業務において発生するミスについても問題となっており、手作業の軽減を目的とした導入でもあった。

そもそも出荷ミスの原因は、商品数の多さに加え、似た名称の商品との見間違いが主であった。FAXやメールによる注文を受けると、総務部の担当者が持っていた伝票に対して、出荷担当者が倉庫で品ぞろえ、出荷準備を行う。出荷一覧表との突き合わせはしていたが、似たような商品名や、名称は同じでも容量が異なる商品を見誤って出荷してしまうケースが多かったのだという。

そこで『SMILE BS2 販売』『Blendjin』の導入後は、極力人を介さない仕組みへと見直した。注文を受けたら受注入力を行う。納期に合わせて出力されるピッキングリストを基に倉庫で品ぞろえを行う流れは以前と同様だが、商品との突き合わせは、ハンディターミナルで商品の箱に貼られたバーコードを読み取れば終了だ。伝票との差異を確認できるので、うっか

り間違えて出荷する心配はなくなった。「受注データを基に出荷伝票が作成され、出荷検品まで一気通貫で対応できるようになりました。出荷ミスだけでなく、伝票を手書きする手間や書き間違いもなくなり一石二鳥です」と総務部 係長 システム担当の高信氏は語る。

毎日2時間の作業をシステム化 在庫管理業務を軽減

SMILEシリーズ導入を決定したのは、豊富な標準機能だけでなく、柔軟にカスタマイズができることも理由であった。製造指示書の作成や原料を含む在庫管理、ロット管理など、標準機能でもこれまで手作業で管理していた内容に対応することはできたが、カスタマイズを行うことでさらに同社

仕様になっている。

たとえば、在庫管理だ。同社が製造するさまざまな調味料は、砂糖や塩など同じ原料を使用するものが多く、Excelで管理する原料在庫は、毎日棚卸処理を行っていたという。

製造部 係長の菅谷氏は、「手書きの作業日報で製造現場で使った量を把握し、仕入情報を収集して電卓で増減を計算し、Excelの表に入力していました。ベテラン従業員で2時間、慣れていない従業員ならば4時間もかかる作業を毎日繰り返していました」と、当時の苦労を振り返る。現在は、ロットごとに管理された原料は、端数も加味した生産指示処理を行うと、生産指示書、原材料ピッキングリストの出力までスムーズに流れる。担当者の経験や勘に頼り、属人化していた作業から脱却した。

製品の成分管理を行う「成分マスター」を新規作成し、製品の情報を一元管理できる仕組みも整えた。高信氏は、「レシピをはじめとする製造関連の情報はじめ、さまざまな情報が部門の垣根を越えて共有できるようになりました。これも大きな導入効果だと感じています」と語る。

『SMILE V2』がさらに 業務の効率化を後押しする

つくば食品では、2024年7月に『SMILE V 2nd Edition 販売』と『Blendjin SMILE V 2nd Edition』へそれぞれパー

製造部 係長
菅谷氏

「日々作成する調味料には、50種類近くの原料を利用します。在庫管理のために毎日電卓を叩いて計算し、Excelの表に落とし込んでいましたが、今ではすべてシステムで計算されて、正確な在庫管理ができるようになりました」



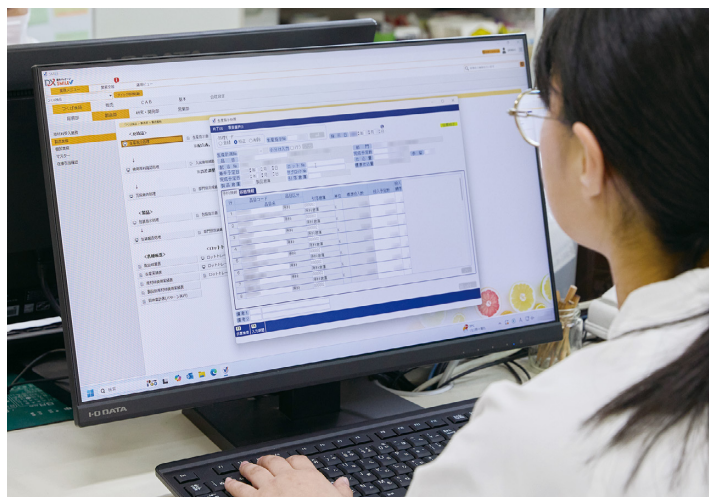
総務部 係長
システム担当
高信氏

「『SMILE 販売』と『Blendjin』による情報の一元管理のおかげで、受注情報を基に出荷予定や製造指示を考えられます。だいたいこの日で原料がなくなるという予測をして、事前に発注のタイミングがつかめるようになりました」



ジョンアップを行った。マイメニュー機能を利用して作ったメニューは、業務フローのように矢印で日々の流れに沿った処理が配置されていて、使い勝手が向上している。生産予定と連動した生産スケジュールの利用も始めた。連休前の繁忙期でも生産予定や原材料の予定在庫が確認できるので、出荷の手配準備に活用されている。また、出荷時にハンディターミナルに手入力していたロットナンバーは、自動表示されるようになった。食品という健康と生命にかかわる製品を製造する同社にとって、原料から製品に至るまでトレーサビリティの管理は重要だが、ここでも効率化が進んでいる。

これまでに販売、製造にかかわるさまざまな業務がSMILEシリーズの活用によって改善されてきたが、まだ未着手な処理も多い。たとえば、レシピノートの管理だ。配合の調整は、ExcelとA4のノートを利用して管理し、確定したレシピを配合マスターに登録している。試作を含めこれまでに考案してきた20,000件以上のレシピは会社の財産にもかかわらず、ノートに記録されたものものも少なくない。今後の製品開発に生かすためにも、原価や配合見直しの履歴を含め情報を一元管理していきたいという。また、原価シミュレーションや労務費、経費の管理を活用するようになれば、原価管理の精度もますます上がることだろう。現在は出荷処理でのみ利用しているハン



業務フローに沿って処理が並ぶ、使いやすいSMILEのメニューで日々の業務を行う

ディターミナルも、棚卸処理や入荷検品へと使用範囲を広げていく予定だ。

八巻 大介氏は、「今後も業務における情報の一元化をもっと推し進めていきたい」と抱負を語る。少数精鋭でタイムリーに商品を提供する体制をさらに強固にいくために、つくば食品の挑戦はこれからも続いていく。



株式会社つくば食品のホームページ

<https://www.tsukubasyokuhin.com/>

お問い合わせ