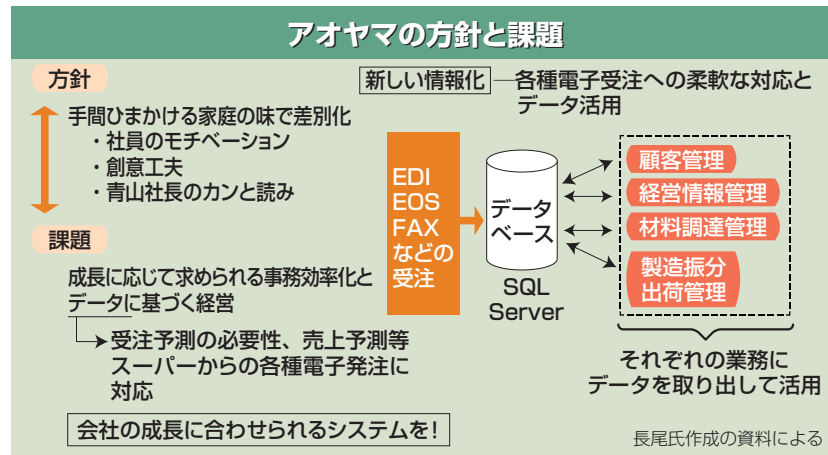


特集●「非効率」だからいい!

—独自のビジネススタイルを補強する情報活用とは—



製造現場は、アオヤマの心臓部。切る、炊く、盛り付けるの段階に応じて役割分担されている。鍋がずらりと並ぶ中、パート従業員の女性陣が工夫をしながらてきぱきと働く。70代の方も2名ほど勤務中とのことだ。

最近の変更例では、他社では対応に50万円、80万円かけたのに

「形」の決まったシステムを導入して人の動きを変えてしまうのは社長の思いとは相違する。そこでデータベースを一元管理して、そ

「形」の決まったシステムを導入して人の動きを変えてしまうのは社長の思いとは相違する。そこでデータベースを一元管理して、その

「形」の決まったシステムを導入して人の動きを変えてしまうのは社長の思いとは相違する。そこでデータベースを一元管理して、その

整備が急務となっていた。スーパーのシステム変更にも低コストで対応可能に

社内にはITに詳しい人材がい

受注予測を立て、あらかじめ原材料を準備しておくしかない。したがって新しい情報システムには、各社からの電子発注データを取り込みつつ、蓄積されたデータを様々に活用できることが求められた。

ここから業務ごとに必要な機能を取り出す形を考案しました」

アオヤマが年々成長を続けていることを踏まえ、今後の規模拡大に対応できることも考慮した。

新しい情報システムが出来上がると、受注予測、材料計算、売上予測など各種数値が目に見えるようになった。青山社長は「新しい世界を見ました。とくに感心したのは日々の売上から1ヶ月の売上予測が出る。足りないときにすぐ対策が立てられますから」とデータを持つ意義を実感している。

スーパーのシステム変更にも低コストで対応可能に

受注予測を立て、あらかじめ原材料を準備しておくしかない。したがって新しい情報システムには、各社からの電子発注データを取り込みつつ、蓄積されたデータを様々に活用できることが求められた。

ここから業務ごとに必要な機能を取り出す形を考案しました」

アオヤマが年々成長を続けていることを踏まえ、今後の規模拡大に対応できることも考慮した。

新しい情報システムが出来上がると、受注予測、材料計算、売上予測など各種数値が目に見えるようになった。青山社長は「新しい世界を見ました。とくに感心したのは日々の売上から1ヶ月の売上予測が出る。足りないときにすぐ対策が立てられますから」とデータを持つ意義を実感している。

会社概要

株式会社アオヤマ
香川県高松市香川町大野 2446

創業：昭和58年
従業員数：社員26名、パート90名
事業内容：お惣菜製造卸 和惣菜、サラダを合わせて100種類以上製造。すべて本社のある高松の工場で作っている。味と製造現場を見て取引を判断するスーパーが相次いでいる。鍋から直接盛り付けするため、衛生面に優れ日持ちが良いのも特徴。



URL: <http://www.cookpick.com>



代表取締役社長 青山重俊 氏

12年ほど前に、核家族化の流れから和惣菜に着目。試行錯誤の結果現在のスタイルを生み出した。和惣菜は炊く部分がポイント。したがって「うちは逆三角形で一番上がパートさん。僕は一番下」と言い切る。

「どうぞ」と薦められてカボチャの煮つけを口にする。「これは家庭の味、いや、家庭の味以上……」製造工程見学は、途中から「おいしい、おいしい」の連発となった。香川県高松市の和惣菜製造・アオヤマは惣菜製造を始めて12年。試行錯誤を繰り返しつつ、ここ5年間は毎年1億円ずつ売上を伸ばしてきた。

アオヤマの惣菜はなぜ「おいしい」のか。青山重俊社長の種明かしはこうだ。「添加物を使わず、瀬戸内のいりこだしで手作業で調

理します。それも、2kg単位でね」家庭での作り方に近いから「おふくろの味」が出るというわけだが、業務用なら100kgの大きな鍋もあるのにいかにも効率が悪い。事実、1つの鍋で作れる惣菜は20パック程度だという。

前者については青山社長は「会社の利益はパート従業員が出す」と位置づけ、提言やアイデアを積極的に取り入れる一方、福利厚生面にも注力。90名ほどいる女性パート従業員のモチベーションは非常に高く、味と生産性の両面でアオヤマを支える存在となっている。



2kg単位でコトコト煮込む家庭の味 和惣菜市場に新風吹き込む

事例紹介②

香川県・和惣菜製造 アオヤマ の場合

このプロセスは省略しない!

手間ひまかける製造工程