

食品事業を支える大規模EDI基盤を「スマクラ」に移行し、得意先、仕入先、倉庫の業務改革を推進

丸紅株式会社 様

SCSKのプロジェクト推進により、「食」の安定供給を支える大規模な受発注システムをクラウドサービスへ移行

事例のポイント

■ お客様(丸紅様)の課題

- EDIシステムの保守期限切れに伴い、システムの刷新が必要だった
- 「INSネット」(デジタル通信モード)の終了が控えていた
- 紙やFAXでやり取りしていた倉庫への出荷依頼を効率化したかった

■ 課題解決の成果

- クラウド型のため、取引先の追加など運用の手間が削減された
- 得意先、倉庫双方の伝票起票作業、登録作業が大幅に削減できた
- 出荷依頼が3-4時間早くなり、倉庫の出荷作業に余裕が生まれた

■ 導入ソリューション クラウド型EDIシステム連携基盤サービス「スマクラ」

「大がかりな開発をスケジュール通りに完遂したSCSKの技量とプロジェクト推進能力、スマクラのWeb-EDIの機能は私たちの期待を超えるものです」

丸紅株式会社 生活産業グループ管理部 食品・アグリ事業システム課 児玉 純子 氏

背景・課題

運用に手間がかからず、機能や取引先の拡張・追加も柔軟なクラウド型EDIサービスを検討

2022年3月期の連結決算で4,243億円の過去最高益を達成した総合商社、丸紅。同社の中心的なビジネスの一つが食料品の事業だ。同事業の一翼を担う食料第一本部では、小麦粉・砂糖・油脂などの食品原料から、コーヒー・茶・果汁などの飲料原料、市販用食品、業務用食材、乳製品、飲料原料、生鮮系の加工品に至るまで、多岐にわたる商材を扱い、食品業界で確固たる地位を築いている。

「丸紅は、食料品サプライチェーンの“川上”にあたる原料調達能力が高いことで広く知られていますが、“川下”の販売の部分にも強みがあります。例

えば、コーヒー原料については国内輸入販売シェア3割を誇っていますし、食品原料のビジネスに関しても大手のお客さまと数多く取引しています」と、丸紅 食品原料部 食品原料第一課 担当課長の古川哲也氏は言う。

その食品原料部のビジネスを支えている基幹システムの一つが、EDIだ。

「食料品のビジネスは、仕入れて販売する商材が多品種かつ大量で、取引先も数多くあります。そのため、仕入先や得意先との取引を効率化するEDIの仕組みが欠かせません」(古川氏)

その仕組みとして、食品原料部が活用したのが、SCSKのクラウド型EDIシステム連携基盤サービス「スマクラ」である。

丸紅がスマクラを採用した背景には2つの要因がある。1つは、食品原料部をはじめとする食料第一本部が長年にわたって使用してきたEDIシステムが保守

お客様プロフィール

Marubeni



丸紅株式会社

所在地 東京都千代田区大手町一丁目4番2号
URL <https://www.marubeni.com/jp/>

1858年創業、1949年設立。総合商社として、生活産業、素材産業、エナジー・インフラ、社会産業・金融、次世代事業など広範な領域において、輸出入および国内取引、各種サービス業務、内外事業投資や資源開発などの事業活動を多角的に展開している。生活産業グループに属する食料第一本部では、国内での強固な食品流通網を築くとともに、海外成長市場でも積極的な事業展開を進めている。



丸紅株式会社
食品原料部
食品原料第一課 担当課長
古川 哲也 氏



丸紅株式会社
生活産業グループ管理部
食品・アグリ事業システム課
児玉 純子 氏

期限切れを迎えたこと。もう1つは、EDI通信に利用しているISDN回線サービス「INSネット」（デジタル通信モード）が2024年1月で終了することだ。

「これら2つの課題を一挙に解決すべく、旧来のシステムをインターネット手順に対応したEDIシステムに寄せ換えようと考えました。また、システム運用に手間がかからず、機能や取引先の拡張・追加も柔軟に行えるクラウド型のEDIサービスを探し、結果として選んだのがスマクラです」と、丸紅 生活産業グループ管理部 食料・アプリ事業システム課の児玉純子氏は振り返る。

解決策と効果

倉庫ともリアルタイムに連携し
大口顧客との取引における紙伝票の
95%超を削減

クラウド型のEDIサービスが他にもあるなか、スマクラを選択した理由について児玉氏は次のように説明する。

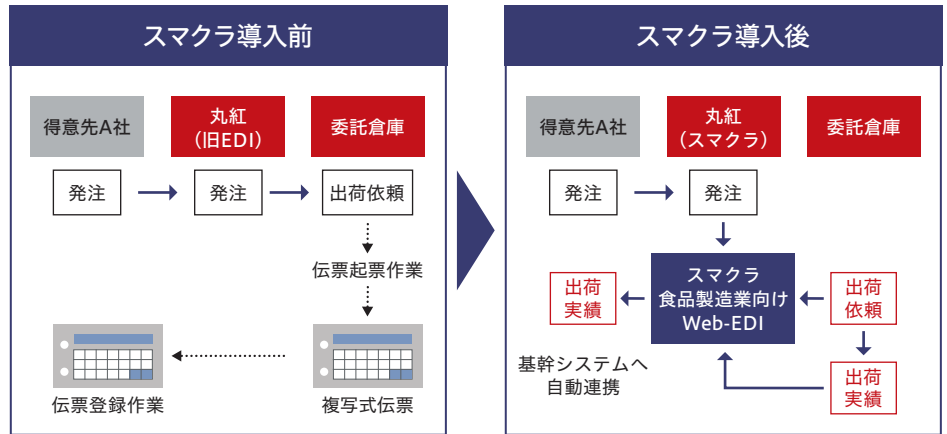
「スマクラは食品業界で広く使われ、事実上のデファクトスタンダードといえるようなEDIサービスです。その点で、食品事業の取引を支えるのに最適なサービスと判断できました。食品業界のEDIに関するSCSKの知見・経験を基にした、提案力、課題解決力、サポート力にも大いに期待が持てました」

加えて大きかったのは、大口顧客である大手食品メーカー A社もスマクラを採用していたことだ。A社は、スマクラを使い原料仕入れのプロセスを大きく変えようとしており、丸紅のEDIシステムは、その要求に適應することが求められていた。スマクラが食品製造業に特化したWeb-EDIの機能を持っていることに加え、A社のシステム構成を熟知しているSCSKに依頼することで安価かつ安定したサービス提供を受けられる。そのことが決め手になり、スマクラの採用に踏み切ったと児玉氏は付け加える。

スマクラの採用を決めた丸紅では、2021年10月からSCSKとともに新EDIシステムの構築プロジェクトを始動させ、2022年6月から新システムの運用を始動させている。

新EDIシステムでは、得意先、仕入先、倉庫と

図：丸紅におけるスマクラの活用イメージ



スマクラ導入による業務改善のポイント

- ① 倉庫側で出荷実績等の登録が可能となり、伝票作成が不要に（95%以上の紙伝票削減）
- ② 得意先、倉庫双方の伝票起票作業、登録作業の大幅削減
- ③ 出荷依頼が3-4時間早くもらえるようになり、倉庫の出荷作業に余裕が生まれた

インターネット系の手順やWeb-EDIを介してつながっている。また、丸紅の要望に沿った、EDIサービスの継続性を担保するBCPサービスも組み込まれている。

この新EDIシステムへの移行によって、特に大きく変化したのは大口顧客A社との取引のプロセスだ。旧来から、A社からの受注はEDIシステムで受け取っていたが、それ以降の出荷回答、受領確認、請求などの処理はすべて紙伝票やFAXを使って行われていた。「多くの受注を頂くため、倉庫に出荷依頼がタイムリーに伝えられず、倉庫が商品出荷の手配に手間がかかることがありました。また、取引量が多いがゆえに、紙伝票の枚数も相当数に上っていました」と、古川氏は明かす。

スマクラの持つ業界特化型の食品製造業向けWeb-EDIを導入し、A社からの受注を倉庫にリアルタイムに連携することにより、日々 3-4時間早く出荷業務に取り掛かれるようになった。これにより、トラックの準備などの出荷作業に余裕を持たせることができるようになった。A社も伝票入力ではなく、出荷データを基幹システムに自動取り込みをすることにより業務効率化につながり、紙伝票の量も95%以上削減された。

今後の展望

アナログなプロセスが残っている取引を
スマクラに寄せ換えていく可能性を探る

児玉氏は、これらの効果をもたらしたSCSKを高く評価する。

「今回、SCSKには、複数の大口顧客の要望に合わせた仕組みを構築してもらい、トラブルなく業務効率化に貢献いただきました。この大がかりな開発をスケジュール通りに完遂したSCSKの技術力とプロジェクト推進能力、スマクラのWeb-EDIの機能は私たちの期待を超えるものです」（児玉氏）

こうしたSCSKとスマクラへの信頼から、丸紅では新EDIシステムのさらなる機能拡張をすでに計画している。

「今回のプロジェクトを通じて、スマクラのサービスとSCSKの技術力、サポート品質の高さに確信が持てました。まだアナログなプロセスが残っている取引が多くあるため、それをスマクラに寄せ換えていく可能性も探っていきます」（児玉氏）

丸紅でスマクラが活用する場合は早くも広がりを見せている。

SCSK担当者からの声



産業ソリューション事業本部
産業ソリューション第四部
第二課
杉本 剛

丸紅様の食品事業は、世の中の食の安定供給に欠かせない存在です。その重要なインフラとしてスマクラを採用いただきました。コロナ禍でのプロジェクトでしたが、丸紅様の多大なるご協力もあり、コミュニケーションを密にして進めることで、大きなトラブルもなく安定稼働させる事ができました。今後も丸紅様の業務に貢献できるよう、高品質で満足度の高いサービスをスピーディーに導入すべく積極的なご支援を続けてまいります。



● ソリューションの詳細情報や問い合わせ先はこちら
PickUpソリューション 働き方改革・生産性向上▶ <https://www.scsk.jp/pickup/workstyle/index.html>
EDIシステム連携基盤サービス「スマクラ」▶ https://www.smclbms.com/smcl/service_edi
本件に関するお問い合わせ先▶ Mail: smcl-sales@scsk.jp



● 本リーフレット記載の会社名、製品名は各社の商標、または登録商標です。なお、本文中や図版には®マーク、TMマークを表記していません。
● 記載されているロゴ、文章、図版その他を無断で転載、複製、再利用することを禁止します。
● 本リーフレット記載されている情報は制作時点の内容であり、予告なしに変更することがございます。予めご了承ください。