

生鮮食品流通の効率化と企業経営基盤の強化を目指して

# 水産物流通の 取引電子化 導入・活用ガイド

標準商品コード・EDI標準メッセージの利用法



財団法人 食品流通構造改善促進機構

# はじめに

最近「IT」や「インターネット」ということばを目や耳にしない日はないくらい、マスコミや本、雑誌などで取り上げられています。このように、ITなどのことばの氾濫をみるまでもなく、企業や家庭内までも情報化社会の波が急速に押し寄せています。あまりにも過大な期待が高まり過ぎたためかITのバブルがはじけ、景気を引き下げる要因にもなった面もありますが、こういう時こそ、導入の目的と対象を明確にし、費用対効果を検討しながら、計画的に進めることが肝要です。

IT革命が真に「革命」と呼べるものであれば、数年の景気や経済動向に左右されない、超長期にわたるトレンドとなって大きな社会変革をもたらすはずで、企業においてはITへの対応が経営的な急務となっていますが、実は長期的な取り組みが求められているのです。

改めて述べるまでもなく、情報化対応の第一歩は、自社内におけるコンピュータやLANなどのハードウェアやソフトウェアなどの整備です。さらに、一步進めて取引先との間で情報化(取引の電子化)を進めるためには、通信回線などの整備とともに、例えばまぐろの「ほんまぐろ」は「1011」とコード化するなどのルールを決める必要があります。

しかし、このルールを個別企業毎または取引先毎に決めることは業界全体で捉えると非効率であり、費用も膨大になります。そのため、このようなルールを業界全体で「標準化」し、積極的に取引の電子化を進めようと、農林水産省の補助事業として、平成9～13年度の5ヶ年計画で「食品流通情報化基盤開発事業(平成12年度までは「生鮮食品等取引電子化基盤開発事業」)が実施されています。

本書は、上記の事業等で開発された各種「標準」である

水産物標準商品コード

水産物EDI標準メッセージ

水産物標準アプリケーション・ソフトウェア 等

を、企業・団体等において導入または利用していただくために、「標準」に関する解説や導入手順・方法等を中心に、以下の3編から構成しています。各種「標準」についてさらに詳細な情報が必要な場合は、参考となる資料を紹介しています。

- |            |  |
|------------|--|
| <b>基礎編</b> | : 取引電子化における「標準」の必要性や期待される効果、また各種「標準」に関する初歩的な解説<br>＜経営・管理担当者向け＞ |
| <b>導入編</b> | : 実際に取引電子化を行うため、各種「標準」を導入する作業手順およびその内容と留意事項<br>＜システム担当者向け＞     |
| <b>解説編</b> | : 各種「標準コード」の詳細な解説と応用的な使用方法の解説<br>＜システム担当者向け＞                   |

本書が水産物業界における取引電子化普及促進の一助となることを願って止みません。

# 目 次

## はじめに

## 基礎編

---

- 1.水産物流通を取り巻く環境変化と情報システム化 ..... 2
- 2.EDI取引と標準化の必要性 ..... 8
- 3.水産物EDI標準メッセージとは..... 11
- 4.水産物標準商品コードとは ..... 14
- 5.水産物標準アプリケーション・ソフトウェアとは ..... 17

## 導入編

---

- 1.EDIによる取引..... 22
- 2.取引電子化の主な効果・改善点 ..... 25
- 3.EDI導入の手順..... 31
- 4.水産物標準アプリケーション・ソフトウェアの導入 ..... 35

## 解説編

---

- 1.EDIデータ項目について..... 44
- 2.水産物共通商品コード... ..... 46
- 3.標準品名コード ..... 50
- 4.標準商品属性コード ..... 53
- 5.EDI取引における標準商品コードの利用方法..... 54
- 6.標準物流バーコードの活用方法 ..... 59
- 7.企業・事業所コードの設定方法 ..... 64

## 巻末資料

---

- 1.水産物標準商品コード表 ..... 66
- 2.標準品名の整理方法..... 101
- 3.基本用語集..... 102
- 4.関連資料紹介..... 103

# 基礎編

---

- 1.水産物流通を取り巻く環境変化と情報システム化
- 2.EDI取引と標準化の必要性
- 3.水産物EDI標準メッセージとは
- 4.水産物標準商品コードとは
- 5.水産物標準アプリケーション・ソフトウェアとは

# 1

## 水産物流通を取り巻く環境変化と情報システム化

水産物流通を取り巻く環境は近年、大きく変化しています。これらの環境変化にどのように対応するかが、水産物流通関係企業の最大の経営課題となっており、そのために情報化が必須であることを認識することが、このガ

イドの出発点になります。

ここでは、主な環境変化を取り上げ、その変化に対応するための情報システムとは何かを考えていくこととします。

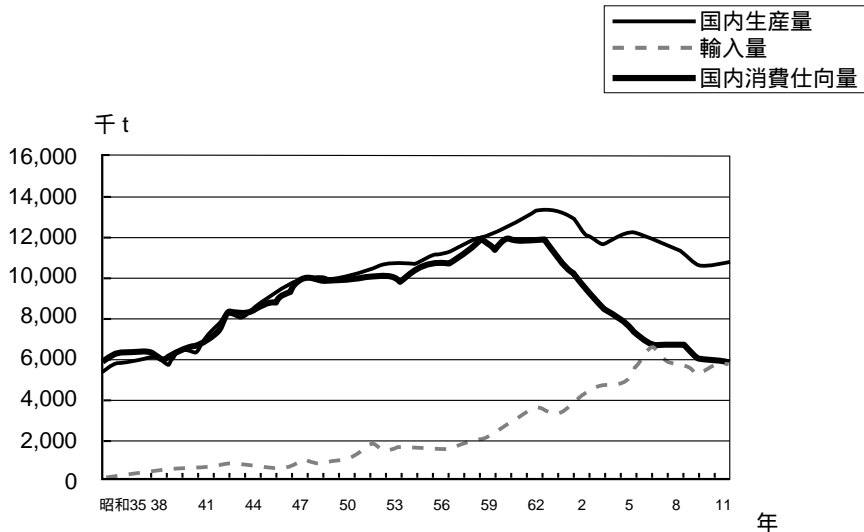
### 1. 輸入品の増加

わが国の漁業生産量は、1989年以降減少傾向で推移しております。99年の漁業生産量は662万トンに止まり、90年に比べて40%の減少となっております。

一方、国内消費仕向量は800万トン台で推

移しており、おおむね堅調な状態です。このため、国内生産量の減少を補う形で輸入量が増加しており、食用水産物に占める輸入水産物のシェアは50%弱の水準まで高まっています。

魚介類食料需給量



(出典)農林水産省「食料需給表」  
(注)「輸出量」、「在庫の増減」は省略

### 2. 消費者ニーズの変化

個人所得の増加とモータリゼーションの進展、女性の社会進出等によって、外食が「豊さの象徴」のひとつとしてもはやされました。

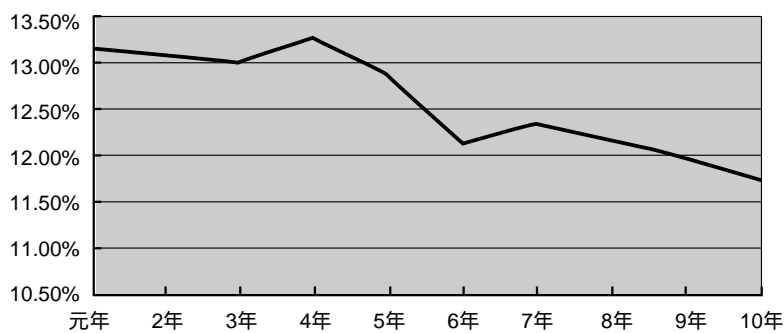
バブル崩壊後、さすがに外食は手控えられるようになりましたが、それに代わって中食が脚光を浴び、スーパーでは惣菜部門の売上げが

伸びています。

このような食生活の変化は、流通チャネル面では家庭消費から業務消費へのシフトを、商品面では、加工がなされて流通する水産物の増加を促しています。食の簡便化が進行して

家庭内での調理の手間を省くようになってきたことや、小売業や飲食業などにおいても残滓処理が環境問題となるため、生産段階での加工の需要が高まっていること等が、その要因としてあげられます。

家計消費の食料支出に占める魚介類支出割合  
(年間1人あたり、全国、全世帯)



(出典)水産社「水産年鑑2000」より<sup>7)</sup>年間1人当たりの魚介類品目別家計消費の推移(全国、全世帯)

### 3. 市場流通の変化

上記のような、水産物の生産・流通形態の変化は、長年にわたって水産物流通の中核的な役割を果たしてきた卸売市場流通に大きな影響を及ぼしています。

水産物流通の約7割は、消費地に位置する

卸売市場を経由しています。この割合は近年安定していますが、長期的に見ると1985年の76.9%から1998年には71.6%へと低下しています。

卸売市場経由率(%)

年度	1985	1990	1995	1996	1997	1998
水産物	76.9	72.1	67.6	69.4	71.0	71.6
青果	85.2	81.9	74.2	74.8	74.7	74.8

(出典)農林水産省流通課調べ

消費地卸売市場の最大の役割は、産地の出荷者から委託集荷した商品の価格形成や分荷の機能にありましたが、委託集荷の割合を見ると、比較的高かった鮮魚においても一貫し

て低下傾向を示しています。このことは、卸売業者の買付けによる集荷が増えていることを示しています。

中央卸売市場の委託集荷の割合（％）

年度	1985	1990	1995	1997	1998	1999
水産物全体	40.6	38.9	38.3	36.9	36.0	35.2
鮮魚	73.1	67.3	62.5	60.0	58.8	56.8
冷凍	14.4	13.7	14.0	14.3	13.7	14.2
加工品	26.1	25.1	24.1	23.0	22.2	21.2

（出典）農林水産省流通課調べ

委託集荷とともに、卸売市場機能の背景となってきたせり・入札取引の割合も低下の一途を辿っています。これは反面で、相

対取引の増加を示したのですが、スーパー等量販店の台頭がその背景にあります。

中央卸売市場のせり・入札の金額割合（％）

年度	1985	1990	1995	1997	1998	1999
水産物全体	38.6	35.2	32.2	30.8	29.5	29.4
鮮魚	69.2	61.5	54.6	52.8	51.2	50.8
冷凍	18.9	19.5	18.5	16.9	16.5	17.3
加工品	19.6	14.5	10.0	10.3	8.7	8.3

（出典）農林水産省流通課調べ

## 4. 食品安全性への関心の高まり

ここ数年、食品の安全性や品質に係る事故・事件が相次いで発生しています。しかも、病原性大腸菌（O157）、ダイオキシンといった、それ以前には見られなかった新たな細菌や環境ホルモンによる汚染が発生しています。それ以外にも、生鮮食品の栽培や育成方法に関する問題、例えば、養殖漁業における飼料や化学薬品の問題がクローズアップされており、これらが渾然一体となって、食品の安全性に

対する関心の高まりとなっています。

このような消費者の「衛生」や「安全性」への関心の高まりにより、水産物についても「JAS法」（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）によって小売業店頭での原産地表示が義務付けられています。小売業が店頭表示を行うためには、出荷者からの商品に関する情報伝達が必要です。

## 5. マーケティングの必要性

農林水産省が平成14年4月11日に発表した『「食」と「農」の再生プラン』では、その冒頭に「消費者第一のフードシステムを確立します」と謳っています。

ここで言う「消費者第一」は「食の安全と安心の確保」がその最大の目標ですが、水産物流通に携わる企業にとっては、消費者のニーズにあった商品を出荷していくためのマーケティングの必要性という側面が重要になります。

特に鮮魚の生産者においては産地相互の漁獲情報の入手が、資源管理や価格を安定させるために必要といわれており、情報伝達の手段が求められています。流通業者、小売業者、飲食業者にとっても、産地の情報、市況情報は必要です。業界において、情報を共有し、伝達していくことができる体制作りが求められています。

## 6. 水産物取引と情報化

以上見てきたような、水産物流通の環境変化に対応していく手段として、今最も必要とされるのが、情報化です。パソコンをはじめとするコンピュータ技術は、インターネットや携帯端末の普及もあり、今や電話やFAXのように、日常生活にも身近なものになってきました。

インターネットやWeb技術を利用して、海外をはじめとして国内でも鮮魚を対象としたB to B取引を行うサイトができ、卸売市場では現場入力、産地では衛星を使用した水揚げ情報の伝達なども行われるようになってきているなど、水産物の取引にも徐々に変化が起こっています。データの確実性、迅速性、情報加工をシステム的に行えることなど、情報機器、ネットワークを使うことによって企業間の社内業務や取引業務を効率化することが可能です。

水産物流通では、どの流通段階においても鮮魚から冷凍、加工品など多様な物品が存在

します。商品によって流通経路も異なってきます。特に鮮魚では、目視による評価機能が必要であり、また商品価値が経時変化するために迅速な処理が必要であるなど、事務所でデータ入力を行なうような作業は難しいといわれてきました。しかし、養殖魚や冷凍品、塩蔵・塩干・加工品などある程度の貯蔵が可能な物品については一般加工食品と同様に電子的な取引が可能です。また、鮮魚においても、漁獲量や評価が決まった後の送り状や各種伝票等、確定した情報を取引先にデータで送付することは、業務の効率化につながります。

現在のように情報ネットワークが進展し、またハードのコスト削減が実現して、中小企業にとっても情報技術は身近なものになっている中、業務の全体ではなくとも、できるところを情報化することによって、経費を削減することや、生ずる作業余力を営業に移転してビジネスチャンスを拡大することが可能になります。



# 1

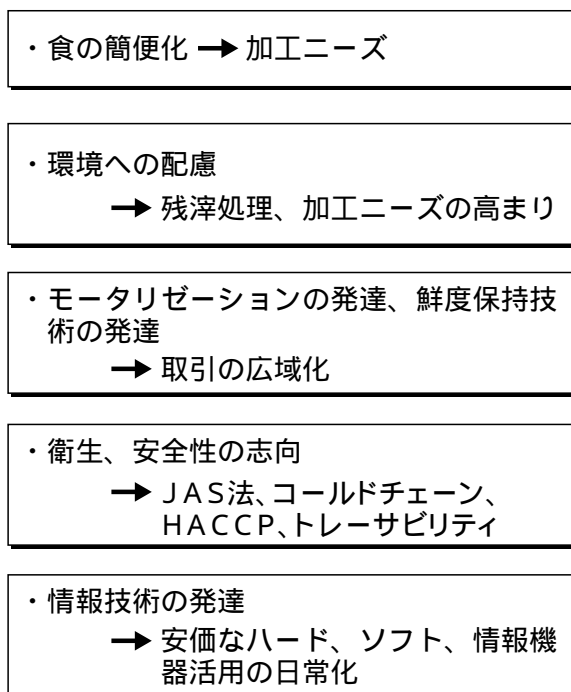
## 水産物流通を取り巻く環境変化と情報システム化

「食品流通情報化基盤開発事業」では、企業間の情報ネットワーク・システムを導入し、業務の効率化を図り、取引先との間で情報を供給するために必要な、標準商品コードやEDI標準メッセージを開発しました。また、それらを使

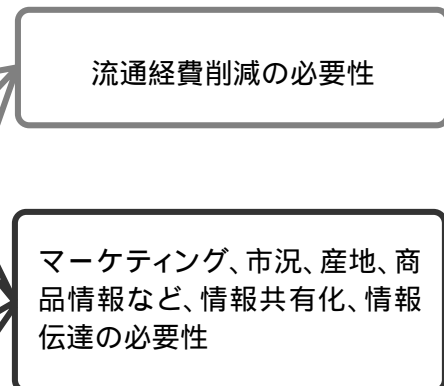
用して共通のルールに基づいた標準的な業務ソフト「水産物EDI標準アプリケーション・ソフト」を、中小・零細な事業者でも比較的低コストで簡単に取り組めるよう用意しています。

### 水産物流通を取り巻く環境変化と情報化

#### - 社会経済環境の変化 -



#### - 対応すべき課題 -



## JAS法とは

「JAS法」とは、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」で、JASとは日本農林規格の英訳(Japanese Agricultural Standard)の略です。

「生鮮食品品質表示基準」においては、名称と原産地を販売業者が表示すべきとされ、水産物の原産地については以下のような表示項目が必須となっています。

- ・国産品：生産した水域の名称(水域名)又は地域名(主たる養殖場が属する都道府県名)
- ・輸入品：原産国

ただし、水域名の記載が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができます。

また、国産品では水域名に水揚げ港名又は水揚げ港が属する都道府県名を、輸入品では原産国に水域名を併記することができます。

## 水産物品質表示基準(JAS法)

「水産物品質表示基準」とは、「JAS法」の規定に基づき、水産物で表示すべき項目を定めたもので、販売業者は(1)冷凍したものを解凍したものである場合にはその旨、(2)養殖されたものである場合にはその旨、を表示することが義務付けられています。表示方法はそれぞれ、「解凍」「養殖」と記載することになっています。

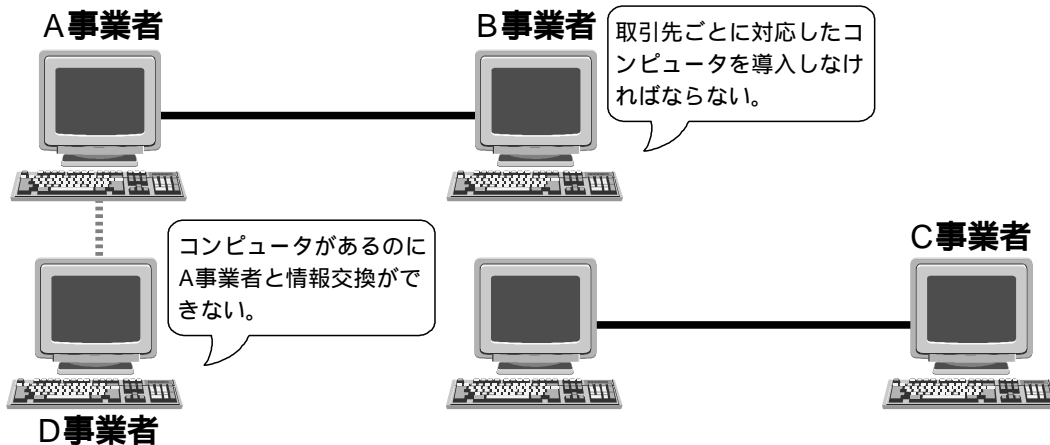
# 2

## EDI取引と標準化の必要性

取引電子化を行うためには、コンピュータ同士が会話をするための「取決め」や「ルール」が必要となります。標準化とは、この「取決め」や「ルール」を統一することです。例えば、取

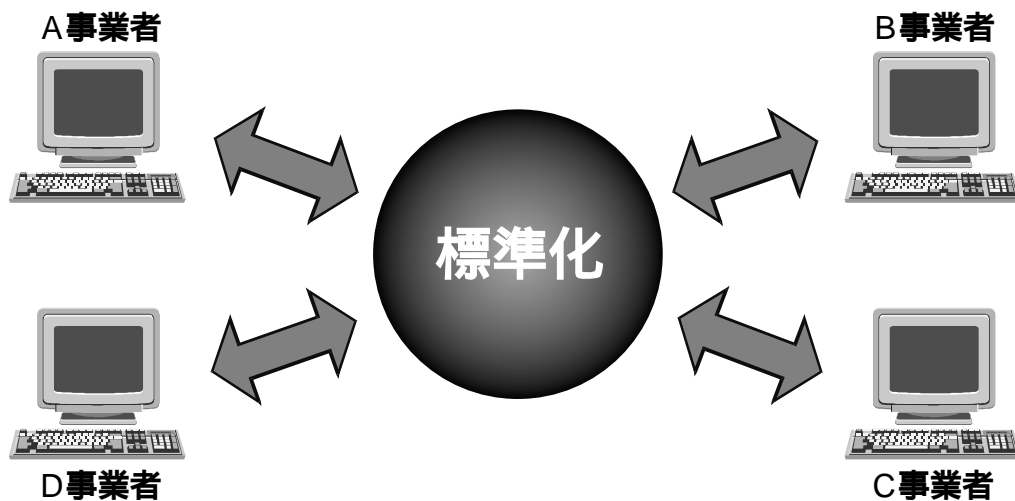
引に利用する商品コードを統一することや、日付の表し方を西暦で表すことに統一することにより、各事業者間で同一の商品、日付を認識できるようになります。

### 各事業者間で独自の取決めを行うと・・・



取引電子化を実現するにあたっては、上記の問題を解決するために、情報交換の方法について「取決め」や「ルール」の「標準化」を行う必要があります。

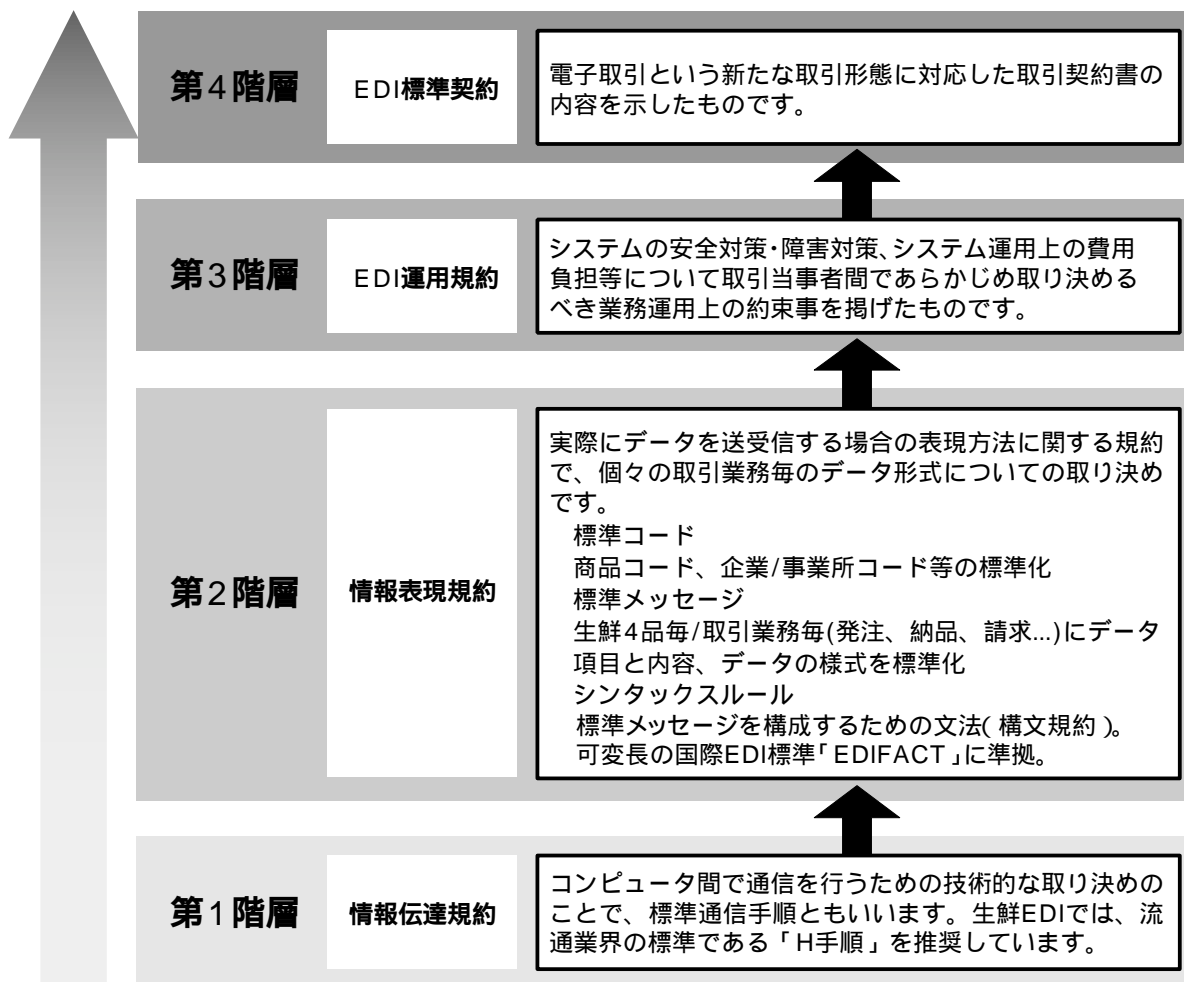
### 標準化を行うと・・・



今回の「食品流通情報化基盤開発事業」では、  
下図の4段階のレベルに分けて、段階的に標準化を進め、第1階層および第2階層につい

て検討をほぼ終了しました。第2階層の「標準コード」については、解説編で詳しく紹介しています。

食品流通情報化(生鮮EDI)のための標準化



"EDI"とは

「取引電子化」は「EDI取引」とも呼ばれます。EDI(イー・ディー・アイ)は Electronic Data Interchange の略称で「電子データ交換」の意味ですが、より正確には「商取引データ交換に関する標準規約に基づく企業間オンライン・データ交換システム」と定義されています。

### コンピュータ利用の連携指針について

今回の基盤開発事業で開発された、標準商品コード、EDI標準メッセージ、標準物流バーコード等の標準は、農林水産大臣が定めた「生鮮食料品等流通業界における電子計算機の連携利用に関する指針」(告示)に沿ったものです。(平成12年7月27日付け)

この指針は、特定の事業分野でコンピュータを利用した取引の電子化(EDI化)を推進するために、各事業者がコンピュータを利用する方法等について、共通の拠り所となる指針を定めるもので、『情報処理の促進に関する法律』(昭和45年5月22日法律第90号)に基づいて、当該業界の主務大臣が定め、公表するものです。すでに、多くの業界で同様の指針が制定され、標準方式によるEDI取引が進展しています。

生鮮食品等業界の連携指針では、

- ・標準メッセージ及び標準商品コードについては、(財)食品流通構造改善促進機構が開発するものを業界標準として設定し、その普及に努めること
  - ・生鮮取引電子化推進協議会を中心に業界におけるEDIの普及及びビジネスプロトコル等の保守管理を行う体制を整備するよう努めること
  - ・ビジネスプロトコル等の標準化等に際しては、中小規模の事業者に過大な負担を与えることがないように十分配慮すること
- 等が謳われております。

# 3

## 水産物EDI標準メッセージとは

EDIとは、異なる企業間における取引情報の電子的なやりとりを指します。紙の伝票をやり取りしていた従来の方式に比べ、情報伝達のスピードが大幅にアップし、事務工数や人員の削減、販売機会の拡大などに繋がります。

しかし、企業文化や慣習の異なる企業間で電子的な情報をやりとりする場合、データ項目の名称や内容、表現の方法などが違っては意思の疎通を図ることが難しくなります。これらに対応する方法として、取引企業と意思の疎通を図れるようにデータの変換が必要となりますが、取引相手が増えるに従って、変換が複雑化し、費用もかさむこととなります。

そこで、企業の文化・慣習、使用するコンピュータの種類、通信の方式などに拘束されることなく情報伝達を可能とするために、取引に関する情報を標準的な書式に統一した、EDIのための共通言語が必要となります。これが

「EDI標準メッセージ」と呼ばれるものです。「メッセージ」とは「言語その他の記号(コード)」によって伝達される情報(岩波書店・広辞苑)のことですが、「EDI標準メッセージ」は「EDIでオンラインデータ交換を行うために標準化されたデータ形式」と定義することができます。

EDI標準メッセージは、水産物流通の現場において現在やり取りしている伝票や電話やFAX等の確定した情報を、電子データで交換するためにその形式を定めたもので、“出荷確定”“発注”といった取引データの種類毎にデータ項目や内容が決められています。「水産物EDI標準メッセージ」では、次ページにある16種類の取引情報についてEDIデータ交換の内容を定めました。詳細は「水産物EDI標準メッセージ(第1次バージョン)データ項目集」として別途資料が用意されています。







# 4

## 水産物標準商品コードとは

商品コードは取引において最も重要な情報の一つです。標準的な商品コードを使うことで、全国各地のどの事業者とも同じコードで取引が可能になります。

加工食品などの工業製品には世界共通のJANバーコードが表示されて、流通の各段階で共通に利用されています。一方、生鮮品のように、同じ品種でもいろいろな規格がある商品にはJANコードでの管理は向いていません。そこで、本事業の初年度にあたる平成9年度に『生鮮標準商品コード』開発の基本方針として、生鮮食品等4品を識別する共通コード(体系)が定義できること、商品コードに

属性情報(産地、ブランド、漁法等)を品目に応じて追加でき、商品特性や各種の用途等に柔軟に対応できること、企業間の情報交換に利用すること、生産(出荷)から小売業までのすべての流通過程での利用を想定すること、等を決めました。

水産物標準商品コードの具体的な内容については『解説編』で詳しく述べていますので、ここでは水産物標準商品コード開発の基本的な考え方を紹介します。水産物標準商品コードをまとめると次の図のようになります。

### 生鮮標準商品コード体系

#### 基本的な使用方法

生鮮EDI標準メッセージ上で商品を特定するために使用する。

生鮮共通商品コード(必須)  
4922から始まる13桁で商品を表す。

標準商品属性コード群(選択)

#### 応用的な使用方法

特定の商品や特定の業務において商品を特定するために使用する。

標準物流バーコード  
川上から川下まで、共通利用できる物流バーコード体系である。UCC/EAN-128体系で、4品毎に定める。

標準品名コード  
主に魚種を表すコード。

標準商品属性コード  
商品の品質や規格等を特定するためのコード。

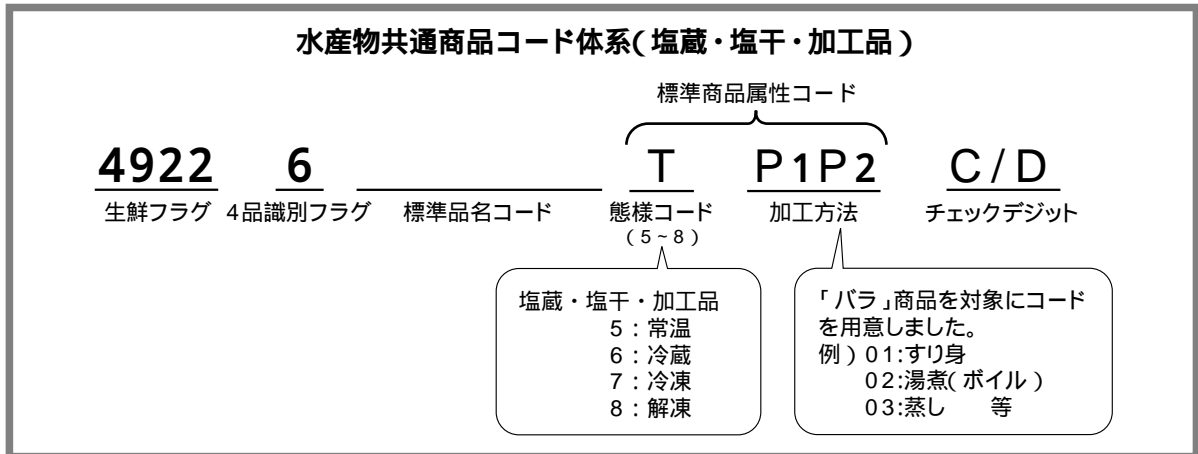
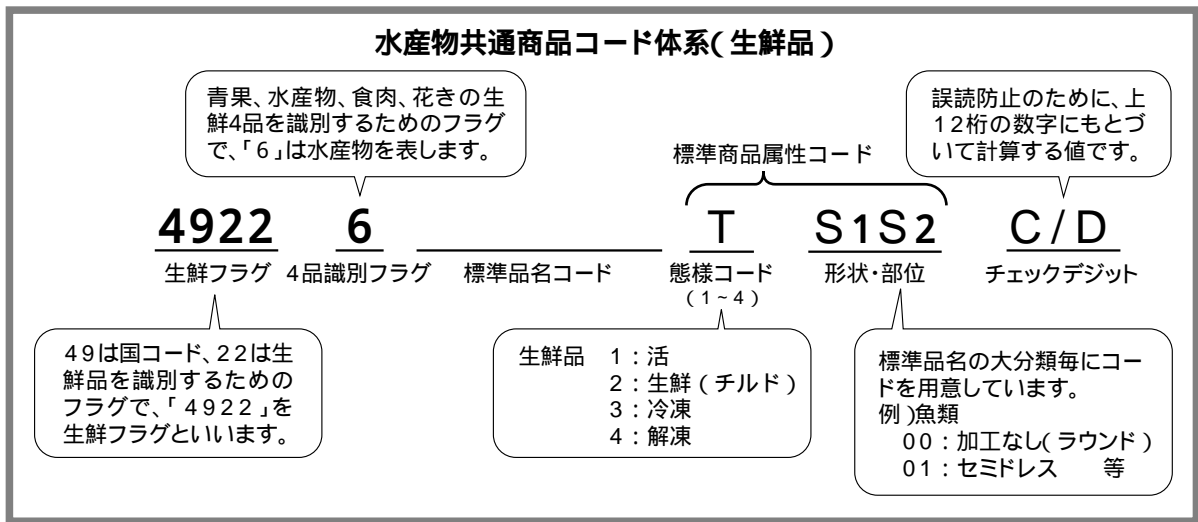
# 1. 生鮮共通商品コード=EDIメッセージ上での品名コード

EDI標準メッセージで品名を表す場合は、JANコードが付いた加工食品や他の生鮮品が混在処理されても識別できるよう、識別フラグを冠した13桁コードとしています。これを『生鮮共通商品コード』と呼んでいます。生鮮共通商品コードは、「4922」という生鮮フラグで一般の消費財との識別を可能にしています。

水産物の生鮮共通商品コード(以下、“水産物共通商品コード”と呼ぶ)は、標準品名に加えて、商品識別のために優先度の高い商品属性項目を入れた体系とし、実際に取引等で使用されている商品名を表現できるようにしま

した。また、加工品ではその多くが消費者単位で個装され、JANコードが貼付されていますが、業務用の「ばら」製品しか出荷していない業者がいることを考慮して、塩蔵・塩干・加工品の体系を用意しました。生鮮品と塩蔵・塩干・加工品のコード体系の違いは、「態様コード」で識別します。

なお、JANコードは、JANバーコードで表現して小売業のPOSシステムで読み取りますが、水産物共通商品コードは商品にバーコードで表示するためのものではなく、主にEDIメッセージ上のデータとして利用します。



## 2. 品名コードと商品属性コード

EDI標準メッセージでは、『標準品名コード』と態様や形状・部位、加工方法といった『標準商品属性コード』から成る水産物共通商品コードと、水産物共通商品コードに含まれない規格(サイズ)、採捕方法等の商品を特定する標準商品属性コードで商品を指定します。

標準品名コードは、商品を表すための最も基本的なコードです。水産物の標準品名コードは、これまでデファクトスタンダードと呼べるものがなかったため、本事業で策定しまし

た。標準品名コードには、一切加工を行っていない生鮮品を登録しており、冷凍品や塩蔵・塩干・加工品の原材料にしか使用していないものも含まれています。標準品名コードは生物学的種を区分の基本としています。

また、取引に必要な情報は商品によって異なるため、「生鮮共通商品コード」に付加する「標準商品属性コード」は、選択的に組み合わせで使います。

標準品名コード表の例

コード	中分類	標準品名	別称	備考	参考		
					標準和名	分類	別名
1010	まぐろ						
1011		ほんまぐろ	まぐろ		クロマグロ	サバ科	クロシビ、ホンマグロ、マグロ
1012		めじ	よこわ(熊本)	まぐろの幼魚 15kg以下	クロマグロ	サバ科	
1013		ほんまぐろ(蓄養)			クロマグロ	サバ科	クロシビ、ホンマグロ、マグロ
1014		きわだ			キハダ	サバ科	キワダ
1015		きめじ	しび(熊本)、こしび(熊本)	きわだの幼魚	キハダ	サバ科	キワダ
1016		めばち	ばち(熊本)		メバチ	サバ科	バチ
1017		だるま		めばちの幼魚	メバチ	サバ科	
1018		びんなが	とんぼ(名古屋、大阪、福岡、熊本)		ピンナガ	サバ科	トクボ、ピンチョウ
1019		いんどまぐろ	みなみまぐろ(東京)		ミナマグロ	サバ科	インドマグロ
1020		いんどまぐろ(蓄養)			ミナマグロ	サバ科	インドマグロ

## 3. 標準物流バーコード

水産物の物流効率化を促進するためのインフラとして、国際的な標準物流バーコードであるUCC/EAN-128体系による『水産物標準物流バーコード』を開発しました。水産物標準物流バーコードは、出荷者が発砲スチロール等の物流容器にラベルでソースマーキングし、出荷者から小売業者に至る関係者間で、入荷

検品、仕分け等に利用されることを想定しています。

水産物標準物流バーコードラベルのバーコード上の商品を表すコードには、前述の水産物共通商品コードを使用します。

# 5

## 水産物標準 アプリケーション・ソフトウェアとは

「水産物標準アプリケーション・ソフトウェア」とは、水産物EDI標準メッセージおよび水産物標準商品コードを利用して、水産物流通関係者が取引電子化を行うために開発された、標準的な情報交換のためのソフトウェアで、これを利用して電子的な伝票の作成および閲覧を行うことができます。水産物標準アプリ

ケーション・ソフトウェアは原則として無償で配布され、中小・小規模な水産物流通業者が安価かつ効率的に取引電子化に取り組める条件を整備、促進し、水産物流通業界全体の情報化を円滑に進めることを目的としています(入手方法は奥付頁を参照)。

### 1. システムの構成

水産物標準アプリケーション・ソフトウェアは水産物の取引を行う出荷者・卸売業者・仲卸業者・冷蔵倉庫事業者・運送事業者向けに、日ごろの取引業務に関わるやりとりを電子

データによって送受信することを可能にするためのものです。

水産物標準アプリケーション・ソフトウェアは、次のサブシステムから構成されます。

#### 出荷者システム

- 対 卸売業者システム
- 対 冷蔵倉庫事業者システム
- 対 運送事業者システム

『出荷者システム』は、

- 卸売業者との情報交換に利用する「出荷者機能」
- 冷蔵倉庫事業者との情報交換に利用する「冷蔵寄託者機能」
- 運送事業者との情報交換に利用する「運送寄託者機能」

の3つの機能から構成されています。運送事業者や冷蔵倉庫事業者と直接情報交換しない場合は、初期設定の際に該当する機能を設定しないで利用することができます。

また、標準メッセージで定められたメッセージを送受信する他、Web掲示板を活用した情報交換が可能です。

#### 卸売業者システム

- 対 出荷者システム
- 対 仲卸業者システム
- 対 冷蔵倉庫事業者システム
- 対 運送事業者システム

# 5

## 水産物標準アプリケーション・ソフトウェアとは

『卸売業者システム』は、

出荷者や仲卸業者等とデータ交換する「卸売業者機能」

冷蔵倉庫事業者との情報交換に利用する「冷蔵寄託者機能」

運送事業者との情報交換に利用する「運送寄託者機能」

の3つの機能から構成されています。標準メッセージで定められたメッセージを送受信する他、Web掲示板を活用した情報交換も可能です。

### 仲卸業者システム

対 卸売業者システム

対 冷蔵倉庫事業者システム

対 運送事業者システム

『仲卸業者システム』は、

仲卸業者や買参人が卸売業者とデータ交換する「仲卸機能」

冷蔵倉庫事業者との情報交換に利用する「冷蔵寄託者機能」

運送事業者との情報交換に利用する「運送寄託者機能」

の3つの機能から構成されています。運送事業者や冷蔵倉庫事業者と直接情報交換しない場合は、初期設定の際に該当する機能を設定しないで利用することができます。

標準メッセージで定められたメッセージを送受信する他、Web掲示板を活用した情報交換も可能です。

### 冷蔵倉庫事業者システム

対 出荷者システム

対 卸売業者システム

対 仲卸業者システム

『冷蔵倉庫事業者システム』は、冷蔵倉庫事業者が冷蔵倉庫に保管、入・出庫を寄託する「寄託者」との間の情報交換をEDI化する機能で構成されています。冷蔵倉庫に入庫や出庫を寄託する業者は出荷者 / 卸売業者 / 仲卸業者等が想定されますが、いずれの場合も交換する情報は同一であるため、『寄託者』として機能を一元化しています。

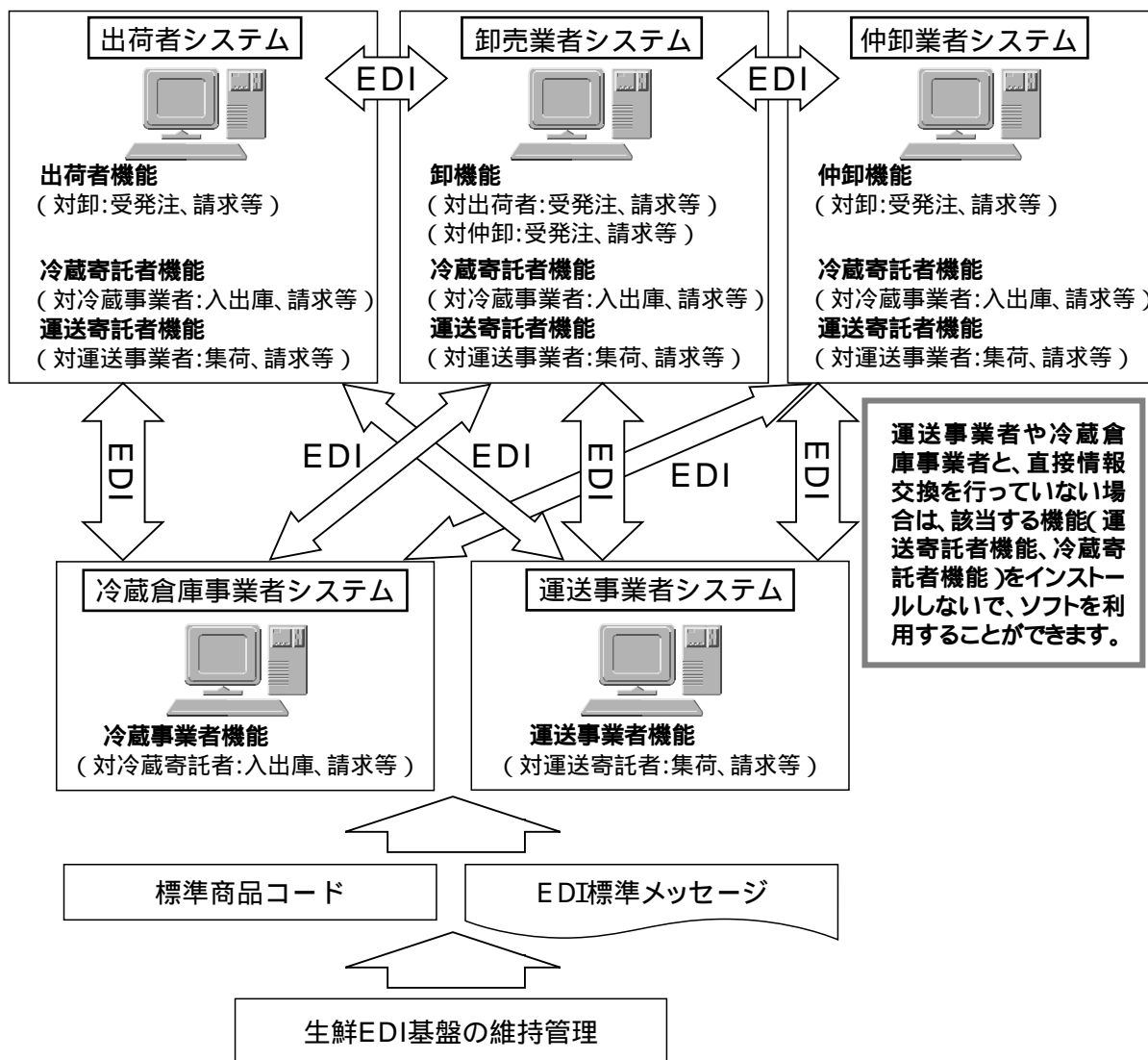
寄託者は、iモードを用いて現在の在庫数を確認するとともに、出庫依頼情報を送信することができます。

運送事業者システム

- 対 出荷者システム
- 対 卸売業者システム
- 対 仲卸業者システム

『運送事業者システム』は、運送事業者が水産物の運送を委託する「寄託者」との間での情報交換をEDI化する機能で構成されています。運送事業者に運送を委託する業者は出荷者/卸売業者/仲卸業者等が想定されますが、いずれの場合も交換する情報は同一であるため、『寄託者』として機能を一元化しています。

「水産物標準アプリケーション・ソフトウェア」を利用したEDI取引の実現



## 2. 水産物標準アプリケーション・ソフトウェア導入のメリット

水産物標準アプリケーション・ソフトウェアは、現在の紙を利用した伝票のやり取り、電話やFAXを使った取引情報の交換、伝票から転記した帳面による管理などの業務を、コンピュータを用いて効率的かつ確実にを行うことを目的として開発してあります。このソフトウェアを導入し、利用者が各自の環境に応じた設定を行うことで、EDI標準メッセージや標準商品コードを利用した情報交換を行うことができます。

### EDIの体験・簡易導入

水産物標準アプリケーション・ソフトウェアは無償で提供されますので、EDIを検討している方にとって容易に体験をすることができます。このソフトをカスタマイズ(改修)したり、この体験をもとに新たなシステムの設計・構築を行うなど効率的に活用すれば、少ない情報投資でEDIを導入することができます。

### 確実な情報の伝達・蓄積

パソコンを利用して情報を伝達するため、電話での数字の聞き取り間違いやFAXでの文字の乱れによる読み間違いを解消することができます。

また、受け取った情報は電子データとして蓄積されるので、改めて帳面に記録する際に起こりうる転記ミスを防ぐこともでき、情報を正確に蓄積することができます。

### データ作成作業の軽減

仲卸業者が卸売業者からの入荷情報を元にして、そこに掲載されている商品の発注を行う場合など、相手先から受信した情報を利用して伝票を作成することができるので、商品名や等階級などの商品属性の入力に要した手間を省略できるとともに、これらのデータの入力ミスを防ぐことができます。

### 標準化活用による業務の効率化

これまでは取先毎に異なっていたやりとりの内容、商品や属性をあらゆるコード類をEDI標準メッセージや標準商品コードを介することで共通の土台に立脚した情報交換を行うことができます。

標準化によって、取引電子化に関わるコストダウンが図れ、利便性が向上します。また、重複した情報化投資を削減でき、取引先の拡大をはじめとしたビジネスチャンスの創造が期待されます。