

アークスグループの I T 戦略と

生鮮 J A N への取組み

平成15年11月21日（金）、本年度の“先進的取組み事例の視察”を、北海道一円を対象として流通販売を行っている「株式会社アークス」さんのご協力により同社システムを視察させていただきましたので概要を報告します。

アークス本社会議室において、同社情報システムグループ ゼネラルマネージャの原昭徳氏からシステムの概要についてお話を伺いました。

アークスグループは、「地域のライフラインとして価値ある商品・サービスを低価格で提供し、豊かな暮らしに貢献する。」というグループの理念を掲げ、政府が策定した、「世界最先端の I T 国家の実現」に合わせ、道内流通業界で最高水準の I T 企業の実現を目指して「e-ARCS」を立ち上げられました。

経営資産の「人・物・金・情報・技術」を最大限活かし、業界最高水準の高度情報通信ネットワークを形成して、効率的な取引業務を行っております。

従来、複雑な各社毎のインストアコードによる受発注業務等を行っていましたが、業界標準の統一的なコードとして「生鮮 J A N」を採用することにより、効率的な業務対応が可能になり、多くのメリットを生み出しているとのことでした。

また、本システムについては、株式会社アークスさんが大変苦勞されて開発したにもかかわらず、「同業他社が真似することで流通業界全体の標準化が進み、E D I 比率を押し上げ、生産性が高まり、生鮮流通業界全体が発展することが重要である。」との考えから、①システム概要、②システム仕様書、③コード体系、④開発支援体制といったもの等の全てを公開としている。

（システムの詳細につきましては会報21号で紹介しておりますので参照していただければと思います。）

その後、ビッグハウス・エクストラという、生鮮以外の他業種を含めた街づくりを実施している場所の店舗を見学した後、石狩市にあるラルズの生鮮食品流通センターを見学させていただきました。

ビッグハウスにあるスーパーには、北海道特産の各種生鮮品等が豊富に揃えられていた。商品に「生鮮 J A N コード」が貼付されているかと思い、色々な生鮮品を見たが、標準 J A N とインストアコードのみで生鮮 J A N が見当たらず、案内していただいた原マネージャに聞いたところ、「現在、システム対応は“受発注業務”だけで、販売業務への適用は今後順次取り入れていくこととしている。」とのことでした。

生鮮食品流通センターでは、ミート及び水産物を扱っていた。食肉については100アイテム、46万パックを加工し毎日各店舗に出荷している。店舗の要請に応え、朝の出荷が7割、昼過ぎ

に3割を出荷している。精肉のパック加工作業等を行う作業場は清潔に保たれ、HACCPやISOの指定を受けたらと勧められているとのことでした。

また、配送のためのピッキング作業は、同一の作業場で店舗毎に時間差で仕分けるため、スキャナーで読み取り誤配を防止している。このシステムは牛乳関係では利用されていたが、生鮮分野では一番早く導入されたシステムとのことで、エリア毎に非常に効率的な配送体系が取れるように工夫されていた。そうしたノウハウも視察者一行が写真撮影するのを拒否することもなく、センター長は、「何時、誰に見られても良い状況で対応している。何時でも見学希望者があれば対応できるように施設の管理をきちんとしています。」と自信を持って対応されていました。

予定スケジュールの一部に変更は有りましたが、全員無事予定時間少し前に札幌駅に到着し、解散しました。

事務局（村瀬）