



**Topics**

日頃より色々情報交換させて戴いております(株)サトー様より貴重な導入事例の情報を頂戴しましたのでご紹介いたします。ご興味ある企業様は、お気軽に(株)サトー様へお問合せください。

**RFID (RFID 固定資産管理) ソリューション**  
煩雑な設備機器の判別や台帳記入を瞬で完了！  
作業時間が従来の1/10に！

**株式会社サンデリカ 様**

■会社紹介  
株式会社サンデリカ 様  
(山崎製パングループ)

■事業内容  
調理パンの製造および販売  
米飯類の製造および販売  
惣菜類の製造および販売  
パン、菓子類の製造および販売

■従業員数  
6,989名 (2022年12月現在)

[写真右から]  
取締役 経理本部長 間島 修徳  
野田事業所 管理課 主任 柳澤 美那様  
経理本部 部長 大田 信行様

**導入経緯**

全国規模で調理パンや弁当などを製造・販売するサンデリカ様。製造機械装置の固定資産管理を目的とした棚卸しの効率や精度を向上させるために、「目視」や「紙台帳への書き」作業の見直しをされていました。

**Before**

- 約550種類の機械の品番・名称を、一台ずつ目で確認して回っていた
- 目視した約550種類の機器を台帳から探し出し、手書きで記録していた
- 棚卸し作業には膨大な時間がかかり、確認ミスも発生していた

5時間×7日×2人 = **70**時間

**After**

- RFIDリーダーを機械の付近から設置すれば、**一瞬で認識・読み取り**
- 読み取った情報を、**タブレット端末へ自動で蓄積・データ化**
- 確認・報告ミスが無くなり、**資産管理の精度が大幅に向上**

3.5時間×1日×2人 = **7**時間

**導入イメージ**

RFIDタグ・ラベル発行 → 機器へRFIDタグ・ラベルを貼り付け → RFIDリーダーでの読み取り → クラウドサービスで資産管理

RFID対応プリンタ → 管理機器、金庫、PC、タブレットコンペア、計量器など → RFIDリーダー (RFID8500) → タブレット端末 → 本事業所/棚卸し作業 → 本事業所/管理

株式会社サトー [www.sato.co.jp](http://www.sato.co.jp)

**1. 【豪商】新機能リリース予定情報 - 「インボイスに関わる対応状況」について**

2023年10月1日スタートの「インボイス制度」に関わる対応状況についてご報告します。

No	項目	機能名	概要	V11版	V10版	V8版(参考)
1	適格請求書発行事業者区分	会社基本情報	自社を適格請求書発行事業者として扱います。	済	予定無	予定無
		取引先台帳	取引先毎に適格請求書発行事業者として扱います。	済	予定無	予定無
2	消費税区分の明細単位	取引先台帳	会社基本情報の適格請求書発行事業者区分で使用可能/使用不可を判断します。	済	予定無(運用)	予定無(運用)
3	納品書及び請求書の表題	納品書発行、請求書発行	会社基本情報の適格請求書発行事業者区分で「登録番号」「法人番号」を判断します。	済	予定無(登録番号固定)	予定無(登録番号固定)
4	内税外税混合伝票対応	売上伝票入力、仕入伝票入力、仕切伝票入力、売上伝票振替、仕入伝票振替、一括売上振替、繰上一括振替、月末残高再計算	税込金額から内税額、外税額算出方法に変更します。	済	済	予定無
		自動仕分(弥生会計)	会計側変更仕様に対応します。仕様確定	対応予定 ※2	対応予定 ※2	予定無
		自動仕分(PCA会計)	会計側変更仕様に対応します。	対応予定 ※2	対応予定 ※2	予定無
		自動仕分(勘定奉行)	会計側変更仕様に対応します。	対応予定 ※2	対応予定 ※2	予定無
		自動仕分(勘定奉行クラウド)	会計側変更仕様に対応します。	対応予定 ※2	対応予定 ※2	予定無
		自動仕分(TKC)	会計側変更仕様に対応します。	対応予定 ※2	対応予定 ※2	予定無
6	仕入税額控除対応	仕入税額控除一覧(仮称)	仕入税額控除に関わる参考資料を提供します。 ※1	対応予定 ※2	予定無	予定無

※2 2023年9月までにリリース予定(会計側仕様によりその他機能の改修が発生する場合があります)

**※1【仕入税額控除一覧(仮称)】の概要**

仕入先を対象に対象金額及び、消費税と控除消費税を出力します。

仕入先	仕入先	対象金額	消費税	控除消費税(100%)	会計年(期首から期末まで)	
					控除消費税(80%)	控除消費税(50%)
仕入先11	8%	100,000	8,000		6,400	4,000
	10%	110,000	11,000		8,800	5,500
	合計	210,000	19,000		15,200	9,500
仕入先12	8%	120,000	9,600		7,680	4,800
	10%	130,000	13,000		10,400	6,500
	合計	250,000	22,600		18,080	11,300
仕入先13	10%	140,000	14,000	14,000		
	合計	140,000	14,000	14,000		
合計	8%	220,000	17,600		14,080	8,800
	10%	380,000	38,000	14,000	19,200	12,000
	合計	600,000	55,600	14,000	33,280	20,800

＜免税事業者からの仕入税額控除の廃止スケジュール＞

- ・2023年9月30日(土)まで：100%控除
- ・2023年10月1日(日)～2026年9月30日(水)まで：80%控除
- ・2026年10月1日(木)～2029年9月30日(日)まで：50%控除
- ・2029年10月1日(月)から：完全廃止

**2. 【豪商】カスタマイズ事例のご紹介**

弊社が携わったお客様への豊富なカスタマイズ実績から、様々な事例をご紹介します。ご興味がある企業様がおりましたらお気軽にお問合せください。

- 【対象ユーザ情報】**
- 業種：菓子製造販売
  - 会社：関東地区
  - インフラ：1S2C
  - 特長：外部連携(インフォーマット)
- 受注伝票振替/売上データ出力/請求データ出力/  
仕入伝票振替
- 【お客様からのご要望】**
1. 台帳関連をCSVで出力したい。加工して別用途で使用したい。また、変更した分を取込んで欲しい。  
1) 対象は品目台帳と、製品管理台帳で構わない。
  2. 受注時点で出荷する倉庫を指定したい。  
1) 同じ品目でも多倉庫で管理しているが、受注時点でどの倉庫から出荷するか指定したい。

**【実装】**

1. 品目台帳と、製品管理台帳(レシピ込)を対象に、CSV出力及び、取込処理を追加提供。
2. 受注伝票入力画面の明細に倉庫、ロット入力項目を追加し、登録可能に。  
・売上伝票振替時は初期値として使用。

【出力】出力条件で抽出し、CSV出力  
【取込】取込ファイルを対象に、関連チェック後に取込

**3. 【豪商】導入事例のご紹介**

**導入事例** 有限会社マルキチ阿部商店 様 <水産加工品製造・販売> (宮城県) 豪商をご利用戴いているお客様の声をご紹介します。

お客様プロフィール			
会社名	有限会社マルキチ阿部商店	設立	1991年(創業1925年)
事業内容	水産加工品製造・販売	URL	<a href="https://kobumaki.jp/">https://kobumaki.jp/</a>
キャッチコピー	宮城女川の豊かな海の味覚を全国の食卓へ		
お客様紹介文			
マルキチ阿部商店は、大正14年の創業時より地元女川に水揚げされる水産資源を使って、手づくりこだわった商品開発を続けてきました。			
導入内容			
導入時期	2023年4月	オプション	製造/計画
課題/要望・導入効果			
導入前の課題/要望		導入効果	
1台のみにローカルでインストールされていたため、他の担当や席で使うことができない。		社外サーバにインストールし、社内数名で同時に使用できるようになったためストレスがない。	
以前のシステムは機能が多く、的を射ていない。		弊社の必要な機能がコンパクトにまとまっているので、直感的にわかりやすい。	
ヤマト運輸の送り状を別途入力するため、二度手間だった。		B2用のデータ排出ができるため、作業時間の短縮になった。	
導入(入れ替え)のきっかけ・豪商導入の決め手			
初期画面のわかりやすさ。機能が多すぎずちょうどよい。食品(特に水産)業界に精通している。			
導入時・導入後の感想			
事務的な対応ではなく、不明点やこまかい要望などにも柔軟に対応してもらえる安心感があります。営業担当と開発担当さんの距離が近いので、顧客の要望などもすぐに反映していただけるスピーディーさにも安心しています。			
特にお気に入りの機能			
製造機能(製造する製品の台帳を作成しておけば、製造ごとに関連する原料が自動的に引き落とされ各在庫リアルタイムに把握できる。)			

「豪商」に関する満足度	
満足度	満足 / <b>ほぼ満足</b> / 普通 / やや不満 / 不満
理由	当初課題としていたところは、おおよそ解決できた。

**【リアスの詩 さんまごぶ巻】**  
宮城県・女川産の養殖銀鮭を使用した昆布巻きです。丁寧に下処理をして、臭みを取り、ひとつひとつ自慢の昆布で包みました。昆布はふっくらとした食感が印象的。味染みがよく歯切れのよい唐桑半島のものを使用しています。大釜でじっくりと煮込むことで、マルキチ阿部商店オリジナルのタレが染み込み、優しい味わいに仕上がっています。

**【ほやたまご】**  
「ほや」を丸ごとひとつ使ってくるんと卵を包み込み、特製だてで甘辛く煮詰めました。もともとは漁業関係者の家庭で食べられていた宮城県・女川町の郷土料理をマルキチならではの手づくりの技術ではじめて商品化しました。

**【秋刀魚そぼろ】**  
宮城県・女川町で水揚げされるさんまを、食べやすい「そぼろ」に仕立てました。マルキチ阿部商店が手掛ける「そぼろ」は、もちろん無添加。さんまの旨みをギュッと凝縮しています。