



コロナにも負けず冬の寒さにも負けず・・・豪商ソリューションの進化は止まらない！！



平素より大変お世話になっております。プラネックスの澤田でございます。

さて、前回号でコロナ禍が落ちてきたと書いたばかりですが、それが嘘だったかのように現在ではまた日本国内はおろか世界中で猛威をふるい続けており、お客様やパートナーの皆様におかれましても大変ご苦労されておられる事と察しております。

このような状況により弊社でも相変わらず県外への移動・活動等を自粛せざるを得ない状況でありますが、オンラインの仕組みを活用する事によりパートナー様への勉強会や情報（ノウハウ）共有の取り組みを継続し、全国食品製造業のお客様への高品質のサービスや安心サポート力の向上を図っております。

また、「豪商」もお客様のご要望を吸収しながら日々進化し続けておりますので、弊社自身がその勢いに負けないよう、「このような状況だからこそ」の前向きな姿勢で取り組んでまいりますので今後とも何卒よろしくお願い致します。

株式会社プラネックス 代表取締役 澤田

豪商の公式Twitterを開設しました！

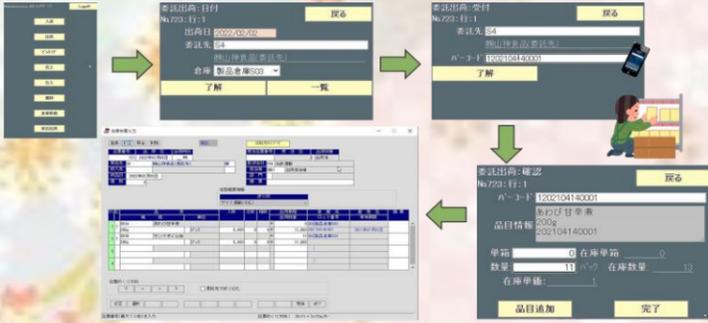
開設したばかりで右も左も分かりませんが、頑張って継続していきたく思いますので、フォローよろしくお願いします！

<https://twitter.com/goushouan>

1. 【豪商】新機能リリース情報

1. HT委託出荷対応

- 1) 現物バーコードから出荷伝票作成を可能にしました。
- 2) 受注残一覧からの売上伝票作成 (HT出荷) の追加に伴い、今までのピッキングと現物バーコードとのチェック機能はHT(ピッキング)にメニュー名を変更させていただきます。



2. ピッキング(受注伝票)

- 1) 受注伝票を基にピッキング出力を可能にしました。  
(売上伝票対象だったピッキングを拡張しました)



ピッキングリスト 【製品倉庫503】 2022/2/2

No	品目コード	品名 / 規格	ロット番号	数量	CHECK
1	S01A	あわび甘辛煮 200g	202201010001	30	
2	S01B	サンマポイル缶 200g		50	

品目得意先別

No	品名	数量	得意先	数量
1	あわび甘辛煮	30	得意先	30
2	サンマポイル缶	50	得意先	50

※倉庫は主倉庫をターゲットに出力致します。

2. 【豪商】カスタマイズ事例のご紹介

弊社が携った多くのカスタマイズ実績から、様々な事例をご紹介します。  
カスタマイズ実績のある機能は、新規で開発した機能と比べ低コストかつ早期に導入可能ですので、同様のご希望がある企業様がおりましたらお気軽にご相談ください。

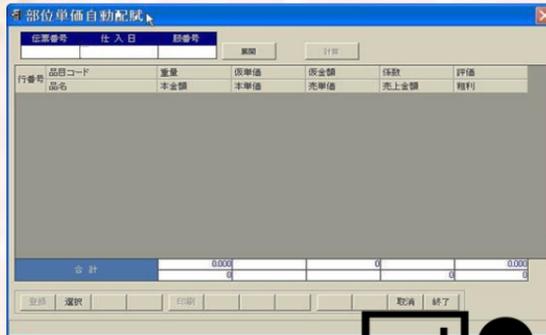
【対象ユーザー情報】

- 業種：食肉加工
- 年商：約8億
- エリア：近畿地区
- 導入規模：C/S型 9ユーザー



【実装方法】

- 1) 仕入伝票を取込み、係数による評価単価の変更及び、粗利シミュレーションを可能にしました。



■単位単価自動配賦のイメージ

品名	数量	仕入単価	係数	評価	本金額	本単価	売価	売上単価	粗利
クラシタ	22,000	2,100.00	482.00	1.4	30,800	629.09	988.62	3,000.00	2,461.63
クシ	18,000	2,100.00	3,350.00	0.88	13,200	273.95	771.35	3,000.00	471.35
マニラ	18,900	2,100.00	3,950.00	0.95	10,403	214.33	113.00	1,000.00	2,568.00
ローズ	19,200	2,100.00	4,137.00	0.7	43,740	893.92	462.12	4,600.00	9,060.00
ムシ	4,500	2,100.00	860.00	0.2	1,050	210.00	474.21	4,600.00	2,028.00
中ハラ	13,500	2,100.00	935.00	0.46	6,081	195.26	927.84	1,000.00	1,350.00
大ハラ	16,500	2,100.00	2,465.00	0.46	7,437	193.20	927.84	1,000.00	1,837.00
乾物を除く	41,600	2,100.00	8,736.00	0.88	38,608	797.70	991.74	3,000.00	3,460.00
マニラ	6,900	2,100.00	1,448.00	0.3	2,070	406.60	618.95	650.00	448.95
合計	189,100	2,100.00	218,170		16,676	528.70			18,100

- ①仕入伝票番号、仕入日、肢番号を指定して対象とする仕入伝票を呼び出します。
  - ②係数を入力します。パターン(夏、冬等)登録があった場合、呼出し可能です。
  - ③計算ボタンを押すと、評価、本金額、本単価が計算され表示されます。
  - ④登録ボタンを押すと、画面情報の本単価、本金額が基の仕入伝票に反映されます。
- ※売単価は入力可能です。  
※印刷ボタンで画面表示内容の印刷が可能です。

【計算式】  
 ・評価 = 重量 × 係数  
 ・本金額 = (仮金額合計 × 評価)  
 ・評価合計 × 本単価 = 本金額 / 重量  
 例：クラシタ  
 金額：63,506 = (335,370 × 30.80) / 162.65 単価：2,886.62 = 63,506 / 22,000

【お客様ご要件】

1. 牛肉を扱っていると、仕入時の単価は平均になっているが実際部位によって評価単価が違う。社内には経験上位毎の係数を持っているが、その係数によって部位別に評価単価を再度割り振って欲しい。
2. 割り振った単価から売単価を想定し、粗利のシミュレーションも行いたい。



3. 【豪商】導入事例のご紹介

導入事例 お客様名：株式会社鈴清食品様 <大豆を原料とした商品の製造、販売> (岩手県)

お客様プロフィール			
会社名	株式会社 鈴清食品	設立	昭和53年8月 (創業 大正13年)
所在地	〒029-0303 岩手県一関市東山町松川地蔵平150-1	資本金	1,000万円
従業員数	100名	事業内容	大豆を原料とした商品の製造、販売
主要製品	豆腐類 / 納豆類 / 揚げ物類 / 蒟蒻類 他	URL	<a href="http://www.suzuseifoods.co.jp/">http://www.suzuseifoods.co.jp/</a>
キャッチコピー	すべての「安心・安全」と「おいしさ」の両立のために		
お客様紹介文			
創業は1924年、農業の副業で納豆を始め時代の要請と消費者の支持により業容を拡大し約1世紀近くわたって大豆を原料とした商品を供給し鈴清の古来の製法と味を守り商品を供給しています。さらに本当の美味しさと安全を追い求めて、東山町松川に湧き出る磐井清水(中尊寺の若水として毎年元日に奉納されている清水)の地に2008年新工場を設け、水のおいしさととことんこだわり、また選り抜いた最高の素材を使い、鈴清の心と技を注いで鈴清食品ならではの味を創り上げています。			
導入内容			
導入時期	2019年5月	オプション	EOS/EDI
導入台数	1サーバー・5クライアント	主なカスタマイズ	得意先毎の受注データ(EDI/BMS)取り込み
課題/要望・導入効果			
導入前の課題/要望		導入効果	
伝票入力と分荷表(ピッキングリスト)の作成を効率よくしたい。(分荷表の種類が20種類以上)	分荷表の様式をパターン化することで、種類を減らすことができた。伝票入力すると、売上伝票発行と分荷表(ピッキングリスト)が簡単に出力可能となった。		
請求書の締切処理を効率よく作業したい。一人が締切処理を強いっている間、他の人が作業できない。	個々のタイミングで請求書、得意先元帳の出力が可能となった。		
EOS、EDI、流通BMSを含め20社あるためEDI等のデータ振替を効率よく作業したい。	受注後、すぐに複数の端末で同時に振替作業ができるようになり作業効率が上がった。		
導入(入れ替え)のきっかけ			
システムの老朽化と情報システム担当者(オリジナルシステム作成者)が退職の為、パッケージソフト導入を検討。			
導入(入れ替え)の決め手			
導入コスト及び保守体制、困った時の相談の容易さ。			
導入(入れ替え)時の感想/導入後の感想/今後の展望			
(導入前) システム周り全般を情報担当者にお任せしていたこともあり、システム全体を把握することが難しかった。操作に慣れるのに時間がかかった。(導入後) 導入当初、操作で不明な点等があり問い合わせる機会が多かったが、何度でも対応していただいた。(今後) 使いこなせていない部分もありますので、運用状況を見ながら効率的な使用方法を検討していきたい。			
特にお気に入りの機能			
各データをEXCELに出力できる機能。			

豪商をご利用戴いているお客様の声をご紹介します。

「豪商」に関する満足度

満足度	満足 / ほぼ満足 / 普通 / やや不満 / 不満
満足度	満足 / ほぼ満足 / <b>普通</b> / やや不満 / 不満
理由	システム全体を使いこなすためにはもう少し時間を要する為。



商品名：昔ながらの納豆  
創業当時からのごこだわりと風味を届ける納豆。「品質の向上」を第一に優先し、お客様の目線にたった商品造りを心掛け、「地域一番の商品造り」を目指しています。

商品名：清水のとうふ もめん 国産大豆  
毎日お召し上がり頂く事にこだわった豆腐

商品名：三角厚揚げ  
こだわりの豆腐を新鮮な植物油で仕上げた油揚げ