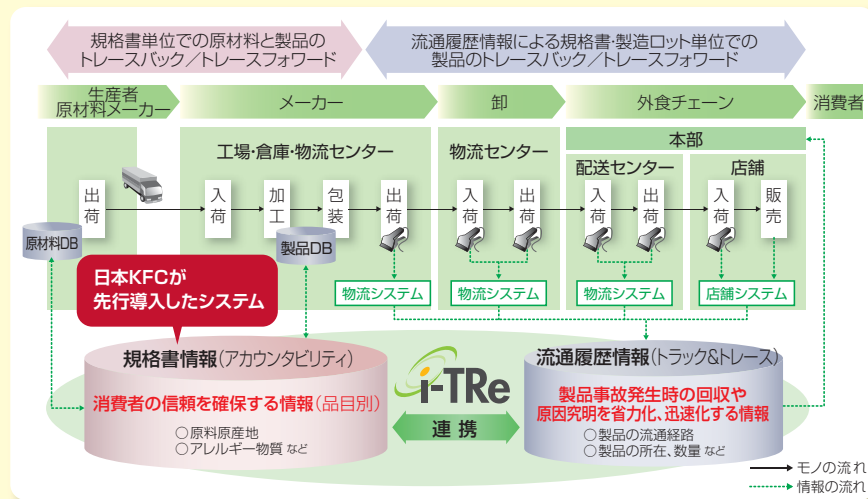


# 日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社

● 代表取締役執行役員社長／渡辺 正夫  
 ● 本社／東京都渋谷区恵比寿南1丁目15番1号  
 JT恵比寿南ビル  
<http://japan.kfc.co.jp/>

1970年に、日本における近代的外食チェーン企業のさきがけとして創立、今年7月4日で40周年を迎えた。ケンタッキー・フライドチキン(KFC)、ピザハットに加え、昨年は新たにピザハット・ナチュラルを開始し、全国で約1,500店の店舗を直営およびフランチャイズで展開している。「おいしさ、しあわせ創造企業」のビジョンのもと、「おいしいを、ずっと。あたらしいを、もっと。」をグループスローガンとし、常に安全・安心な本物の「おいしさ」と、食べることの「しあわせ」を届けている。



「おいしさ」とともに届ける「食の安心」  
 正確かつ効率的に原材料情報を収集  
 クラウド型製品規格書  
 トレーサビリティサービスで

## 日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社

### インテックのi-TRe (アイトレ) で原材料情報を効率的に収集、素早く開示

日本ケンタッキー・フライド・チキン(日本KFC)は、原産地やアレルゲンなどの情報を効率的に収集するためi-TRe (アイトレ) を導入した。原材料情報を記載した「規格書」を取引先企業から収集、インターネット上で一元的に管理し、収集作業の効率化とより速やかな問い合わせ対応を実現した。

### 手間のかかる「規格書の管理」

「この商品はどんな材料を使っているの?」、そんな質問が消費者から寄せられると、外食企業ではすぐに商品の情報を開示する必要があります。食品の安全・安心に対する関心が高まる中、日本KFCでは説明責任(アカウントビリティ)を果たすため、原材料の成分情報を把握し、素早く情報を開示できる体制を整えている。

例えば、「オリジナルチキン」は鶏肉や小麦、卵、乳...を使用しているが、そば、落花生...は含まれていないなどの情報、また、使用している鶏肉の原産地などの情報である。このようなアレルゲンや原料原産地などの情報は、食品メーカーや卸など取引先企業から「規格書」として収集する。商品の安全を説明する基礎情報として極めて重要だが、収集作業は煩雑だ。

調味料なども含めると、原材料は膨大な種類にのぼる。日本KFCでは、常時数百種類にのぼる原材料を使用しており、それらについて一つひとつ情報を収集・管理しなければならぬ。さらに、収集は新商品の発売時だけではない。既存の商品でも、使用する食材や原材料が変更されるたびに、新たに情報を集める必要があるのだ。

従来は紙で規格書を提出してもらっていたため、やりとりで時間がかかるだけでなく、紙からデータに変換する手間も発生していた。さらに原本の紙の規格書を保存する作業やスペースも必要であった。そこで日本KFCは、インテックが開発した製品規格書トレーサビリティサービス「i-TRe (アイトレ)」を導入することを決め、5月から運用を開始した。

### i-TRe (アイトレ) 導入で収集作業を効率化

i-TRe (アイトレ) は、食品に関する情報の収集・管理と流通履歴の把握という2つの機能をもつクラウド型のサービスである。日本KFCが今回先行して導入したのは情報の収集・管理機能で、メーカーや卸などが持つ原材料情報を一元的に管理、インターネットを通じて規格書を情報共有し、素早く閲覧・検索できるようにする。i-TRe (アイトレ) を利用した規格書収集は次のような流れで行われる。まず、日本KFCに食材・原材料を納入している取引先企業に専用の入力ソフトを無償で配布する。このソフトを使って規格書に情報を登録し、送信してもらう。取引先企業は無料でシステムを利用できるため、経費負担はない。

また、一般的な規格書管理システムでは、取引先企業から提出された後の規格書は買い手側だけが活用するという仕組みになっているが、今回、日本KFCは提出後も取引先企業がWeb上で閲覧できる仕組みを取り入れた。これは、取引先企業である食品メーカーに、日本KFCで最終承認された規格書の内容を確実に守って製造・検査等を行うためのものである。

### 品質情報の管理精度 信頼性が向上

導入後、取引先企業と日本KFCの間で、Webブラウザを利用して規格書をリアルタイムにやりとりできるようになった。電子ワークフローで内容の確認や承認・否認が行えるため、提出から承認までの時間が短縮し、紙の規格書に比べスペースや人件費などのコスト削減や業務の効率化を図ることもできた。

また、取引先企業や社内関係部署と正確・迅速に情報を共有し、外部からの問い合わせにもより速やかに対応できるようになったことで、商品の品質情報の管理精度や信頼性が向上している。日本KFCではi-TRe (アイトレ) と既存システムとの連携なども予定しており、今後さらに業務の効率化・迅速化を推進するとともに、お客さまにより安全安心な商品を提供していく。



日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社  
 品質保証ユニット マネージャー 金澤 恭司氏

日本KFCの場合、KFCとピザハットのほかに新規事業など積極的な活動を行っています。KFCだけでも2~3カ月間隔で発売される新商品のほかに既存商品の変更も相当あり、規格書の管理には多くの労力や時間とスペースを取られていました。また、外部からのお問い合わせも増えております。今回のi-TRe (アイトレ) の導入によって大きな改善が図れるのではないかと期待しております。



※トレーサビリティ：食品の生産から加工、流通、販売にいたる過程の履歴情報を記録・管理し、その情報を追跡、遡及できること。

Interlink with Clients