



※ 本リリースは日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社、株式会社インテックによる共同リリースです。
両社より重複して配信される場合がございますが、あらかじめご了承ください。

2010年7月5日

報道関係者各位

日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社
株式会社インテック

**日本ケンタッキー・フライド・チキン、インテックが提供するクラウド型
製品仕様書トレーサビリティサービス「i-TRe(アイトレ)」導入
～食の安心をより迅速・正確に実現～**

日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役執行役員社長 渡辺 正夫、以下日本KFC)は、ITホールディングスグループの株式会社インテック(本社:富山県富山市、代表取締役社長 金岡 克己、以下インテック)が4月よりサービスを開始したクラウド型トレーサビリティ*¹ サービス「i-TRe(アイトレ)」を利用し、商品の原材料情報の収集管理をより正確に、より迅速にできる仕組みを構築し5月から運用を開始しました。

日本KFCでは、日本KFCが販売する商品の厳重な品質管理を実施しています。新商品の発売時はもとより、既存商品においても、使用する食材・原材料の変更の度に、成分情報(特にアレルゲン)を仕入業者から「規格書」として収集し、一定の管理基準をもって保管管理しています。しかし、規格書は紙で収集していたため、収集に時間が掛かり、紙の情報をデータ化する手間も発生していました。また、お客さまからのお問い合わせに対する回答までの時間等で改善の余地がありました。

i-TRe(アイトレ)は、インテックが本年4月よりサービスを開始した、食品の安全を安心につなげるトレーサビリティシステムです。食品の提供者が、説明責任“アカウントビリティ”^{*2} を果たすための当該食品に関する情報の収集・管理と、当該食品の流通履歴を把握できる“トラック&トレース”^{*3} の仕組みをクラウド型のサービスとして提供しています。

今回、日本KFCは、食材・原材料提供企業とインターネットを通じて規格書を情報共有するための手段として、自社の要望を入れて開発されたi-TRe(アイトレ)製品仕様書サービスを活用することで、業務効率化を実現しながら、安全・安心への取り組みをさらに強化するに至りました。

日本KFCでは、i-TRe(アイトレ)を活用することにより、紙での規格書収集と比べてコスト削減と業務効率化が図れ、さらに情報を正確かつ迅速に共有することにより、商品の品質管理の精度が向上しました。i-TRe(アイトレ)活用の効果は以下のとおりです。

① 仕入業者との電子ワークフローを活用した迅速な情報共有の実現

仕入業者と日本 KFC 関係部門では、Web ブラウザを利用してインターネット上でリアルタイムに規格書の内容を確認できます。また、電子ワークフローを用いて規格書の内容の承認や、否認の場合の指摘ができるようになり、規格書の提出から承認までの時間を大幅に削減しました。なお、仕入業者は無料でシステムを利用できるため、経費負担はありません。

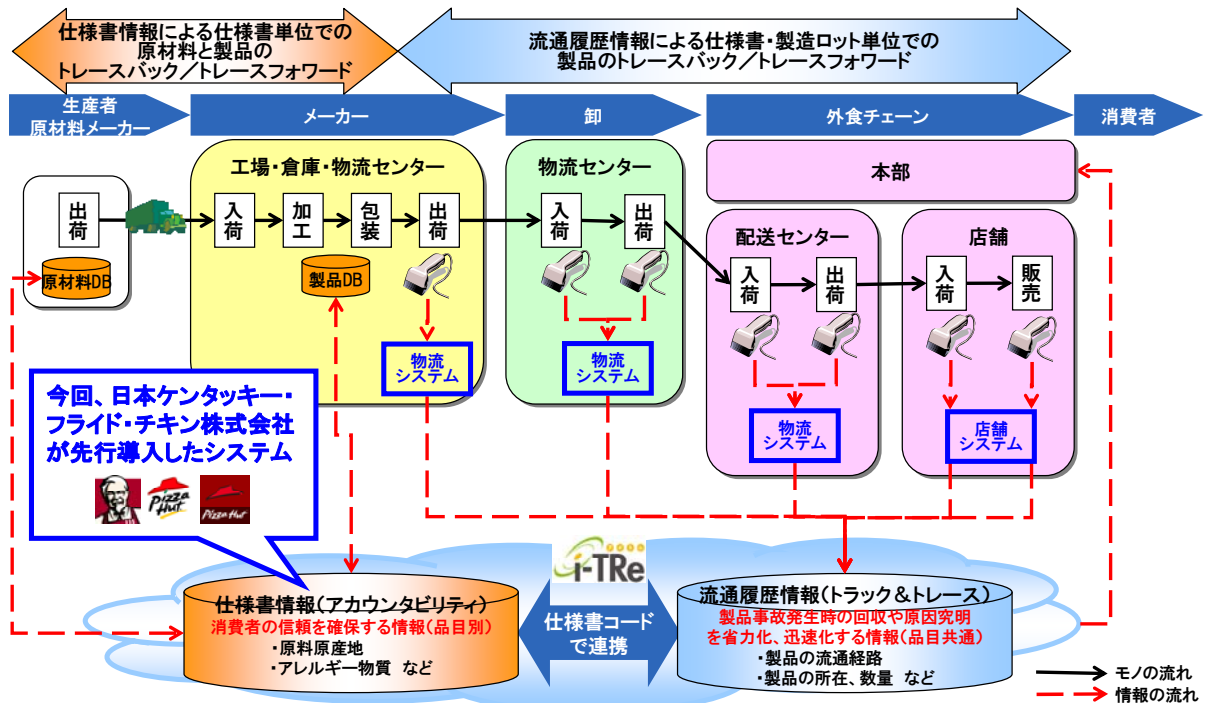
② お客さまからのお問い合わせに対する回答の質の向上と迅速化

収集された規格書は、i-TRe(アイトレ)上の一元化されたデータベースに格納されており、日本 KFC 内の各部門で閲覧が可能です。これにより、品質情報に関わるお客さまからのお問い合わせに対し、より素早く回答することが可能となりました。

日本 KFC は、i-TRe(アイトレ)を活用して業務の効率化・迅速化を推進し、お客様に安全、安心な商品を提供してまいります。

インテックは、今後も日本 KFC の食の安全と安心への取り組みを支援していくとともに、さらに多くの食品を扱う企業に i-TRe(アイトレ)の活用を推進し、消費者に食品の安心をお届けする支援をしてまいります。

< i-TRe(アイトレ) 概念図 >



※DB: データベース

■日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社について

日本 KFC は、1970 年に、近代的外食チェーン企業のさきがけとして創立され、本年 7 月 4 日で 40 周年を迎えます。KFC、ピザハットに加え、昨年には新たにピザハット・ナチュラルを開始し、全国で合わせて 1,500 店近い店舗を直営およびフランチャイズで展開しています。

「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、「FHH&H」－Fresh(新鮮)・Healthy(安全で健康的)・Handmade(手づくり) & Hospitality(おもてなしの心)－をポリシーに、常にお客様に安全・安心な本物の「おいしさ」と、わぁ！という感動のある、食べることの「しあわせ」をお届けしています。

参考) 日本 KFC ホームページ <http://japan.kfc.co.jp/>

■株式会社インテックについて

インテックは 1964 年創立の独立系総合 IT 企業です。IT コンサルティング、システムインテグレーション、ソフトウェア開発、アウトソーシング、ネットワークを柱に、製造や流通、金融、行政、医療など様々な分野のお客さまに最適なトータルサービスを提供しています。

経営戦略に沿った情報化戦略の立案から、情報システムの設計・開発、ネットワークの構築や基盤システムの運用保守まで、お客さまの IT パートナーとして幅広く事業を展開しています。

参考) インテック ホームページ <http://www.intec.co.jp/>

※ 「i-TRe」は、株式会社インテックの登録商標です。

※ 「流通ビジネスメッセージ標準」「流通BMS」は、財団法人流通システム開発センターの登録商標です。

※ 本文に記載されている会社名、商品・サービス名は、各社の登録商標または商標です。

※ 記載した内容は本発表日現在のものです。

■本件に関するお問い合わせ先

日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社 広報室

TEL:03-5722-7229 FAX:03-5722-7240

株式会社インテック 流通 BMS 事業推進室

TEL:03-5665-5053 E-mail:i-tre_info@intec.co.jp

*1 「トレーサビリティ」

トレース(追跡)とアビリティ(可能性)を合わせた言葉で「追跡可能性」と訳されます。

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、食品とその情報を追跡、遡及できることを指します。

*2 「アカウントビリティ」

説明責任(accountability)。ここでは主に企業の「消費者に対する事前の説明」を指しています。「消費者に対する事前の説明」は、生産・加工・流通の履歴に関する情報をあらかじめ提供する事であり、消費者が「安心」して食品を購入するためのものです。企業の製品管理体制をアピールでき、企業のイメージアップにもつながります。

事故が発生した場合は、監督官庁に対して事故報告をするとともに、「消費者に対する事後の説明」として、事故原因や事後対応についての情報を提供し公開する責任があります。これは消費者の理解を得る活動でもあり、結果的に消費者の信用及び信頼の回復、ブランドイメージ再構築につながります。

*3 「トラック&トレース」

生産、加工及び流通の段階を通じて製品の移動を把握すること。このためには、生産、加工および流通の各段階の企業が、「どの原料を、どの企業から仕入れたか」「どの製品をつくるために、どの原料を用いたか」「どの製品を、どの企業に出荷したか」といった製品の移動の履歴をとることが必要となります。