

報道関係各位（計4枚）

2020年12月22日
株式会社インフォマート

アレルギー・産地…複雑な食品表示のルールに悩む中小企業をサポート 協業による規格書管理のコンサルティングサービス 2021年1月開始



ITによる飲食店の業務効率化を主な事業として行い、全国40,591社・321,901事業所（2020年9月末現在）のフード業界の企業様にご利用いただいている株式会社インフォマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：長尾 収、以下「当社」）は、食品の品質や安全性を証明するために不可欠な「商品規格書」をWeb上でデータ管理できる「BtoBプラットフォーム 規格書」のサービスを提供しています。このたび、株式会社ラベルバンク（本社：大阪市淀川区、代表取締役：川合裕之、以下「ラベルバンク社」）と協業することで、複雑で属人化しやすい規格書作成や原材料の管理において企業のサポートに力を入れることとなりました。

※本日報道発表しましたプレスリリースのタイトル（サービス開始年月）に誤りがございました。
サービス開始は2021年1月になります。関係者の皆様には、大変ご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

【食品表示～規格書の重要性～】



私たちが食品を購入するとき、賞味期限・原材料などパッケージの表示を見ることが多いでしょう。これらパッケージの表示を「食品表示」といい、特に食物アレルギーを持つ人や、持病などにより栄養管理が必要な人にとって重要な情報です。消費者が食品の安全性を知るために正確な情報でなければなりません。

しかし、食品表示には細かいルールがたくさんあり、その煩雑さからミスにつながることもあります。食品の品質には何の問題もないのに、表示のミスによって回収しなければいけない例も多くあるといいます。

正しい食品表示の仕組みを作るためには、**商品規格書**の管理が必須となります。規格書は、商品のアレルギーや添加物、原料産地などの情報をまとめたもので「商品カルテ」、「仕様書」とも呼ばれます。主に食品を製造するメーカーが購入側に提出するために作成するものですが、取り扱いの明確なルールが定められていないことから、手書きのもの・Excel・PDFのものなど企業ごとに独自に作成しているのが現状です。

求められている商品情報は同じなのに、取引先に合わせて転記や再入力をしなければなりません。購入側からの問い合わせや情報の受け渡し、更新に時間がかかってしまう手間からも、管理が煩雑になってしまうという声が多く挙がっています。

当社が提供する「BtoB プラットフォーム 規格書」は、商品規格書にかかる業務の手間や負担を大幅に軽減することができます。販売側の企業はデータベース上に商品情報を入力、蓄積させていきます。外食・ホテル・給食・卸・メーカーなど様々な業務形態に合わせた統一フォーマット（標準商品規格書（SSSP/2014）※に対応）のため、一度入力してしまえば、取引先に合わせて書き換える必要はありません。購入側から問い合わせがあれば検索機能を使って速やかに応えることができます。取引先とのやり取りも、電話やメールをする必要なく Web 上で可能となります。

※平成 26 年度農林水産省補助事業において、商品規格書に関して詳しい方々を検討委員として招聘し、調査・協議の上、商品規格書の統一フォーマットを策定しました。詳細は右 URL をご参照下さい。 <https://www.infomart.co.jp/kikaku/function/SSSP2014.asp>

商品規格書の例

商品規格書(ベーシック)

BtoBプラットフォーム 規格書
www.kikaku-s.com

規格書コード
適用日
2020/●/●
インフォ食品株式会社

※この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

規格書商品名	レンジでチン！冷凍ハンバーグ	メーカー名	インフォ食品株式会社
フリガナ	レンジでチン！冷凍ハンバーグ	フリガナ	インフォ食品株式会社
規格	200g×25個/1袋	ブランド名	食の安全シリーズ
食品情報コード	IM07580000824	ピースJANコード	4912345678904



一括表示情報

名称	冷凍ハンバーグ
原材料名	食肉(豚肉、鶏肉、牛肉)、小麦粉(卵を含む)、粒状大豆たんぱく質、酵母エキス、香辛料、でん粉、調味料(アミノ酸)
内容量	5kg
賞味期限	yyyy.mm.dd
保存方法	-18℃以下で保存してください。
調理方法	電子レンジで1個あたり1分加熱してお召し上がりください。

アレルギー情報 該当のアレルギーには●が記されます

えび	かに	小麦●	そば	卵●	乳成分●	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	キャベツ	ケイハイルーツ	牛肉●
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆●	鶏肉●	バナナ
豚肉●	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
魚介類						アレルギー物質なし

アレルギーコンタクト注意喚起
表示有無
無

規格書には原材料・アレルギー物質の情報・保存方法など様々な情報が記載されています。

「BtoB プラットフォーム 規格書」につきまして詳細は下記 URL をご参照下さい

<https://www.infomart.co.jp/products/kikaku.asp>

【協業により原材料管理のノウハウを指導】

データを入力するだけといっても、加工食品の原材料管理には、細かい条件やルールがあり、ノウハウが必要です。そのため、当社の管理機能をうまく使いこなせない、業務が属人化してしまいがちだという点が課題に挙がっています。

特に中小企業では、食品表示の知識に長けるスタッフを専任で置くことができず、他の業務と兼任している場合がほとんどです。専門職でなくても簡単に規格書の作成や原材料の管理ができるよう、このたびラベルバンク社と協業(一部業務委託)することとなりました。

簡単な例を挙げると、家庭で使われるお酢はほとんどが「醸造酢」ですが、原料によって「穀物酢」・「果実酢」等と分類されています。様々な食品がこのように細かく分類されており、表示のルールが定められています。添加物などは特に判断が難しいため、専門的な知識が必要とされます。



ラベルバンク社は、「分かりにくい食品表示を分かりやすく」を目指し、国内の食品メーカー向けに食品表示関連業務のコンサルティングを行っています。今年より当社と共催セミナーを3回行い、毎度参加者の皆様よりご好評の声をいただいております。

協業により、規格書や原材料を管理するためのノウハウをマニュアル化し、それぞれの企業のニーズに合わせて提供できるようになります。

また、打ち合わせや操作についての指導をオンラインでサポートする時間も設ける予定です。ITと飲食業界に強い当社と、食品表示関連業務のコンサルティングを行うラベルバンク社が連携することで、飲食業界の困りごとを解決していければと思っています。

【食の安心・安全を守り続けるために】

2017年9月より、国内で製造または加工される全ての加工食品に原材料の原産地の表示を義務付ける新たな制度がスタートしています（「新たな原料原産地表示制度」）。現在は猶予期間で2022年3月末までに順次切り替わります。消費者の安心・安全を守るために、食品表示のルールは今後も変わり続けていくことでしょう。その中で、食に携わるより多くの企業の方々のお役に立ちたいという思いで当社もサービスを提供していきたいと考えております。

本件に関する詳しい内容をご希望でしたら、
当社ではマスコミの方の取材お申し込みを随時受け付けております。
ぜひお問い合わせください。

【取材依頼・広報直通窓口】

担当：森本・鋤野 電話：090-9654-5564 FAX：03-6368-3304 E-mail：j-ana@koho.pro

< 会社概要 >

【インフォマート】

1	会社名	株式会社インフォマート（東証一部：2492）
2	代表者	代表取締役社長 長尾 収
3	本社所在地	東京都港区海岸1-2-3 汐留芝離宮ビルディング13階
4	設立	1998年2月13日
5	資本金	32億1,251万円
6	事業内容	BtoB（企業間電子商取引）プラットフォームの運営
7	従業員数	588名（2020年9月末現在）
8	URL	https://www.infomart.co.jp/

【コーポレートに関する問い合わせ先】

株式会社インフォマート 広報・社会貢献部 平田・矢内 E-mail : contractpr@infomart.co.jp