



菓子パン 内容
小麦粉、フラワ
バター入り)、マ
砂糖、乳等を主
る食品、トレハロ
酵母、食塩、卵、
その他大豆由来
含む)、乳化剤、
ード、ビタミンC、
調整剤、グリシ
止剤(V.E)、増粘
色料(カロテン、
封止具に記載
直射日光、高温多
避けて保存して
日糧製パン株
札幌市豊平区月
18丁目5番1号
製造所固有記号
封止具に記載
工場では、落花生
ています。
ロージャー)の目
さい。
室 0120-6
tp://www.nichiry
栄養
<1
熱
たん
脂
炭水
ナ
*)℃の保管温度
込んだ期限となっ
0月...30℃ 11月

Nichiryō 日糧製パン様で実現

年間1,800品目以上

の製品を通して、
お客様に「食」の安全をお届けしたい。

膨大なデータを自在に活用できるシステムで、
製品の安全性を、お客様にしっかりと伝えていく。
日糧製パンとともに取り組む、東芝ソリューション。

北海道から東北にかけて、パンや和洋菓子などで、おいしさと健康を
お届けしている日糧製パン。多様化するお客様のご要望にタイムリーに応えるため、
2004年から、原料や配合などの規格情報をデジタル化し、正確にかつ迅速に管理することで、
効率的に表示情報を作成できるインフラ整備に着手した。パートナーの東芝ソリューションは、
コアとなるシステムの構築に向けて、購買、製造、商品開発などの部門別で管理されてきた
情報を統合。翌年には、製品に関する膨大なデータを全社的に利用可能に
する新システムが稼働を開始した。さまざまな情報をリアルタイムで
呼び出し、情報共有による部門間の密接な連携にも寄与。
その結果、年間1,800品目を超える食品表示作成などを実現。
日糧製パンでは、原材料から加工、出荷を経て、製品が
お客様のところに届くまで、すべての過程における情報管理を徹底し、
これからも「食」の安全をお届けし続ける。
東芝ソリューションのサポートには、いちだんと期待が高まっていく。



東芝ソリューションの製品規格情報管理システム