

食肉業界向け販売・在庫管理「アラジンオフィス」開発—アイル

システムソリューションプロバイダの㈱アイル(本社〓大阪市北区・東京都港区、岩本哲夫代表取締役社長)は、食肉業界向けの販売・在庫管理システム「アラジンオフィス」を開発し、販売強化を進める。「アラジンオフィス」は、食肉業界における中堅・中小企業に特化した販売・在庫管理パッケージシステム。不定貫商品の管理が可能なパッケージに、食肉業界への導入実績を基にしたカスタマイズ提案を行い、各企業に最適なシステムを構築する。シンプルなシステム構成のため、コストを抑えてシステム導入をでき食肉業における効率的な業務改善を支援する。食肉業界向け「アラジンオフィス」パッケージ機能およびカスタマイズの特長は次のとおり。

- ① 定貫・不定貫別の在庫管理では、1商品1ロットNoに対して、ケース/重量での入庫・仕入登録することで、在庫管理もケース/重量での参照が可能となる。
- ② ロットNo(固体識別番号)別トレーサビリティへの対応では、ロットNoによる入庫・加工・出庫の紐付けによりロットNoでの取引履歴が一覧で確認でき、トレースフォワード・トレースバックの効率化が図れる。
- ③ 委託倉庫に対する依頼書(入出庫・名義変更・配送依頼書)の発行。納品書兼請求書の発行と同じタイミングで、倉庫毎の入庫Noを印字した自社フォーマットの依頼書を発行できる。
- ④ サイト別の回収・支払予定管理と決済日を指定し、「売上日から〇日後請求」といった回収・支払管理が可能。伝票印字はもちろん、サイト別の請求・支払一覧などの帳票も出力できる。
- ⑤ 出切重量計算(ロットNo・入庫No)単位の取引履歴を一覧表示し確定重量を登録後、赤黒伝票データを自動作成することができ、入庫から出切までのスパンが長いロットNoの精算業務が効率化される。
- ⑥ 細かい商品情報(原産国/賞味期限/チルフロ/ＫＤ/ＥＳＴ・No/ブランド)の管理。また仕入・入庫時にブランドや産地、原産国、チルフロ、ＫＤ、ＥＳＴ・Noなど商品に紐付く情報を登録可能。必要な商品情報の伝票印字はもちろん、在庫確認時にも商品情報を確認できるため、正確な商品管理が行える。
- ⑦ 滞留在庫管理では、「指定日付から〇日前に入庫した在庫」という抽出条件による確認ができるため、賞味期限切れによる廃棄の防止や、販売促進に活用することが可能となる。価格はパッケージシステム160万円からで、カスタマイズ・システム構成によって価格が異なる。問い合わせ先は電話0120-356-932(担当・佐々木・関野)。同社HP: <http://www.aladdin-office.jp/food/>

ユニーが5日、香港に23年ぶり2店舗目の楽富店を出店

ユニーは5日、香港で2店舗目の出店となる「ユニー生活創庫 楽富(ロクファー)店」をオープンする。1987年に初出店した「ユニー生活創庫」(現「アピタ太古城店」)以来23年ぶりの2号店出店。また3号店として11年春、九龍湾に「ピアゴ徳福広場店」の出店が決まっている。香港には5年以内に5号店までの開設を予定。12年には上海市での出店も予定している。