

# 「味」の追求一筋、伝統と革新を積み重ね DX化で健康経営を実現、業界をリードする存在へ

## 京都鯉節株式会社

京都市南区吉祥院石原堂ノ後西町7

### 明治10年創業、京都の鯉節・出汁専門企業 伝統と革新を重ね、「味」をリードする存在へ



当社は、明治10年創業以来、高品質な削り節や昆布など出汁素材を中心に提供する専門企業で「味」の追求一筋に歩み続けて参りました。豊富な商品ラインナップを揃えた出汁素材の製造卸売、食品材料全般(和食・中華・冷凍食品)卸売を主な事業としています。長年の技術と経験を活かしたカスタマイズ力は当社の強みの一つで、飲食店様のご要望や細かいニーズに応じた、最適な出汁割合のご提案なども行っています。またB to C事業では、ご家庭用商品のECサイトも運営しています。世界中の人々に健康と感動を与えることをミッションとし、出汁に関するファーストコールカンパニーとなることを目指しています。「健康経営」というビジョンのもと、社員やその家族の皆さまの健康と、豊かな生活の実現に取り組んでいます。京出汁の提供を通じて、京都の和食文化を継承しながら、社員一人ひとりが、誇りとやりがいを持って生き生きと働ける職場を目指します。また、今後も伝統と革新を積み重ね、健康的で美味しい京都の和食や日本食などの食事を支える「味」の専門企業として業界をリードする存在へ成長し、世界中の人々に愛される組織を目指します。ポジティブな雰囲気働きやすい職場環境を醸成させるためには、デジタル化による業務効率化や社内システムのDX化推進は欠かせません。顧客満足度の向上を追求し、安心・安全で高品質な商品を製造販売し、一層社会への貢献を果たすためにも、さらなるDX化に取り組んで参ります。

### 業務効率化を進める上で浮上した課題と DX化への推進で明確化された経営ビジョン

当社のDX化への様々な取り組みについては、本講座受講以前からも外部の方から一定の評価を得ていましたが、社員全体への浸透ができておらず活用が十分にされていないという悩みがありました。業務効率化を進めデジタル化に取り組む中、「変化が速すぎてついていけない。」「もう少しゆっくりと進めて欲しい。」といった声が社内からも聞こえ、「ワークフローを変革していく際の難しさ」や、「社内外の様々な関係先にどのようにして協力体制を取り付けるのか」といった課題もあり、今回の講座を受講することにいたしました。講座の中では社内の理解や協力を順序立てて取り付けていく手法を知ることができ、DXプランを策定しDXを推進する施策を立案して実行に移す計画を一つひとつ練り上げていく中、会社としての変革の方向性や目指すべき姿が、今まで以上に明確

になりました。追求すべきビジョンを設定・考察する中で、会社を良くしていくためという理由もありますが、その根幹は「人」です。「人」が働きやすい環境づくりや、「人」にしかできない価値を発揮する場づくりといった点に改めて気づき、「健康経営」という経営ビジョンの実現ためにDX化の推進が必要だということが理解できました。DXプランを活用しながら、社内のDXやデジタルツールに対するリテラシーを高めつつ計画を立てて推進していく必要があり、自社に合うやり方なのか効果検証を重ねながら取り組んでいるところです。そのほかに講座の中で良かった点は、受講企業の皆さんとプランに対する検証をワークショップを通して行うことで、さらに客観的な理解を深めていくことができたところです。「健康経営」はもちろん大切ですが、DX化推進に際してお客様や仕入先をはじめ取引先などステークホルダーの皆さまにご理解をいただきながら、自社都合ではなく調和のとれたDX化を目指しており、出来ることから随時取り組んでいるところです。

### 現時点での取り組み状況と課題

現在は、経理部門を中心に社内のペーパーレス化を順次進めています。専門家派遣で多岐に渡るペーパーレス化に対し、経理・会計、顧客・商品・社内申請などの各書類を整理・分類し、優先度の高い順から着手出来るようにとのアドバイスをいただき、どのように進めるのが一番良いのか、進めるにあたっての課題についても一緒に考えていただきました。また、電子帳簿への対応、受注・在庫管理のシステム化、RPAによる事務作業の自動化などにも取り組んでいます。新規得意先や新商品の登録などは申請書に記載して社内の基幹システムに登録するのですが、今後はそれらも含めて全てペーパーレス化に対応するよう準備しています。以前よりビジョンが明確にできたことにより、社員の当事者意識が醸成してきました。今後はそれを受け、DX化をさらに浸透させていきます。



### 「味」の専門企業として「人」の価値を最大化

DX化を推進することで、健康で前向き、働きやすい会社を目指します。それにより、私たちは出汁の専門家として、質と価値の高いサービスを提供できます。豊富な知識と経験を活かした「味」のご提案、お客様が抱える出汁に対するお悩みへのコンサルティングやメニュー開発、新商品開発など今まで以上に「味」の追求一筋に歩み続けてきた当社の強みを活かした経営が可能になります。世界でますます和食・日本食の人気と需要が高まる中、多くの飲食店様の海外進出を和食の中心である京都の「味」の専門企業としてバックアップするため、さらに当社のミッションである世界中の人々に健康と感動を与えるためにも、DX化による「健康経営」を実現し、新たなニーズの開拓や新しい価値提供が出来る、業界をリードする存在へと成長して参ります。