



製造業（食品）

A社の場合

①
課題の
確認・検討

- 売上が伸び悩むなか、同じ売上でどう利益が残せるかを検討
- 環境にも配慮できる「SDGs企業」を目標に設定

⇒職人技に依存していた原材料の目利きに着目。
デジタル化することで精度向上と生産効率化を狙う。

②
デジタル等
の活用

- 職人の目利きを想定したAIカメラを導入し、原材料に関する統計データの収集・蓄積
- 集めた統計データを社内チームで分析し、職人技の見える化を実現
- 原材料の品質・鮮度の判定のデジタル化に成功

③
業務形態・
サービスの
変革

- 職人技をデジタル化することで、品質の安定化と生産の効率化を達成
- 職人は専門知識を活かして、環境に配慮した新商品の開発で活躍

④
効果・結果

- 商品の品質の安定化、生産の効率化により、利益率が向上
- 新商品の開発、販売により売上が向上

企業文化の変革

- 職人技に依存しない生産工程の確立
- 新商品開発で職人が活躍する新しい体制の創出
- SDGs企業をめざす動きが活発化



製造業（食品）

B社の場合

① 課題の 確認・検討

- 職人の勘と経験に頼っていた製造技術の継承について検討
- 慢性的な人材不足により経営状況の改善が必要に

⇒熟練職人の勘と経験をデジタル・データにより分析し
若手職人に早期に継承することを狙う。

② デジタル等 の活用

- 熟練職人の勘と経験に頼るのではなく、センサーを活用して調理工程をデータ管理
- 調理工程を動画も交え、データに基づいたマニュアルを作成
- マニュアルはいつでもスマホで見られるようオンライン化

③ 業務形態・ サービスの 変革

- オンラインマニュアルを活用した研修制度を新設し、若手職人を短期間で戦力に
- 職人の熟練度による品質のバラつきを解消し、商品の品質を安定化

④ 効果・結果

- 人材不足による現場のオーバーワークを解消
- 品質を安定化させることで顧客満足度が向上

企業文化の変革

- 口頭での技術継承から、データでの技術継承へ
- 若手職人も現場で早期に活躍できる会社に