

和田フードテック株式会社

食品流通分野における食品安全性の向上と人手不足の緩和を目的とした
ホットチェーン・ロジスティクス・ソリューション・プラットフォームの実証事業



本事業の目的・背景

- 和田フードテックは、ホットチェーン・ロジスティクス・ソリューション・プラットフォームに焦点を当て、日本の食品および飲料業界に革新的な解決策を提供することを目的としている。特に、食品の安全性を確保し、食品配送における労働力不足という課題を克服することに重点を置いている。
- 日本での本格的な展開に向けて、規制の遵守、パートナー企業の確保、試験運用を通じたユーザーからのフィードバックの収集が不可欠である。これにより、システムを最適化し、スムーズな導入を実現することが求められる。
- 当社の技術と自動販売機を活用することで、物流の過程において65° Cの温度を安定的に維持し、食品の安全性を確保することが可能となる。さらに、自動化された食品配送により、労働力不足という課題への対応も期待されている。



実施内容

- IoT対応のお弁当保温器、クラウドベースの集中管理システム、そして先進的なホットチェーンお弁当自販機を組み合わせたホットチェーン・ロジスティクス・ソリューション・プラットフォームを展開している。このシステムは、食品の安全性を確保し、販売業務の自動化を促進することを目指しており、日本の食品および飲料業界が抱える主要な課題に対処している。
- PoCの主要な成果は次の通りである
 - ✓ 機器の導入とローカライズ：日本市場の特定の基準や要件に合わせた仕様にカスタマイズされたホットチェーン・ロジスティクス・ソリューション・プラットフォームを導入。
 - ✓ 本実証の実施とフィードバック収集：ユーザーからの貴重な意見を収集するために実証実験を実施し、システムの性能や利便性を向上させるための継続的な改善と最適化を行った。
 - ✓ 報告書の作成と検証：物流過程全体で65° Cの温度を維持できるようシステムを最適化した内容を詳述した報告書を作成し、併せて、販売業務の自動化による手作業の依存度削減に関するシステムの有効性について記載した。

和田フードテック株式会社

食品流通分野における食品安全性の向上と人手不足の緩和を目的とした
ホットチェーン・ロジスティクス・ソリューション・プラットフォームの実証事業



検証結果（成果）

- 今回の実証実験では、当社のソリューションを使用して提供されたお弁当は、65° Cの温度で消費者に提供された。冷蔵後に再加熱された従来のお弁当と比べて、揚げ物はジューシーな食感を保ち、ご飯はふっくらとした状態が維持されており、フレッシュさが際立っている。この結果、食品の品質がしっかり守られていることが確認された。
- 自動販売機とIoT対応のお弁当保温機を導入することで、手作業の負担が大幅に減少した。特に、夜間営業や人手不足に直面する店舗にとっては、大きな利点となる。この導入により、業務効率が向上し、管理面でも大きなメリットが期待される。
- 当社のソリューションを利用した消費者は、製品の品質と利便性を高く評価した。タルタルソースやサラダなどの冷たい付け合わせの提供方法について改善点が指摘されたが、全体的には好意的なフィードバックが得られた。
- 本実証を通じて、日本市場のニーズに応じてソリューションを適用し、最適化した。（例：システムが65° Cを保持できるかの検証、バックエンドシステムのローカライズなど）

検証結果（課題）・解決策

- 日本のコンビニ業界は競争が激しく、市場も密集しているため、厳しい競争にさらされている。その中で、ホットチェーン弁当の品質について、顧客や消費者からの信頼を得ることが非常に重要である。
- 地域ごとの弁当の好みの違いに対応し、消費者の様々なニーズに応えるためには、メニューを定期的に見直して新しくすることが必要である。

今後の活動予定

- 顧客および最終消費者からのフィードバックを技術の最適化プロセスに取り入れることで、システムをさらに改良し、より広範かつ効果的な展開の実現を目指している。
- 本実証で得られた洞察、学び、改善点を活用し、新たな市場やアプリケーションへの戦略的な事業拡大を図る。
- 今後は、パートナーシップの強化や研究開発の推進に加え、市場の変化するニーズに対応し、顧客および最終消費者に継続的な価値を提供するために、当社のプラットフォームを常に最新の革新状態に保つことが求められる。