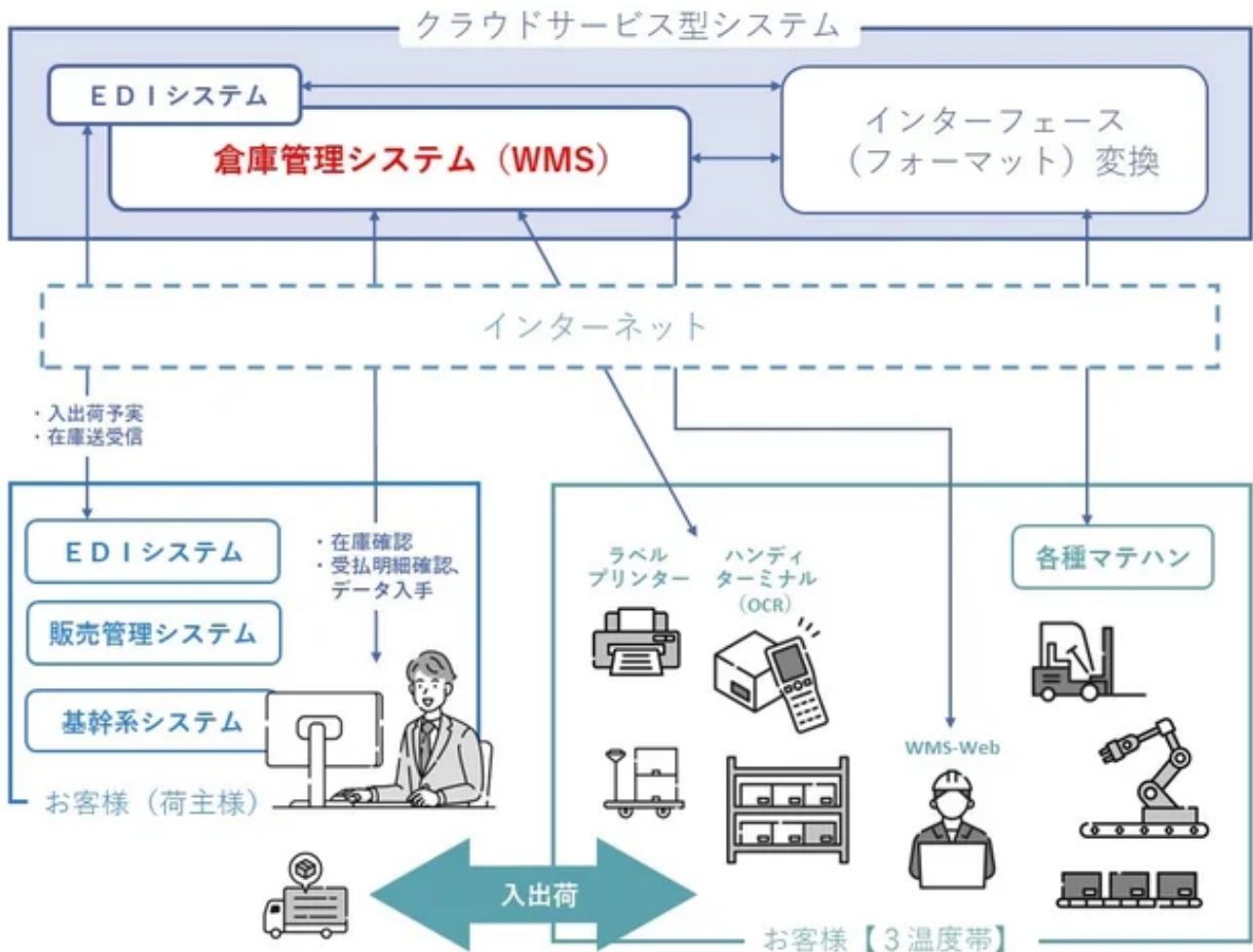


南日本運輸倉庫の倉庫管理システム（WMS）を大手業務用食品卸売業者が採用

——クラウド化・ペーパーレス化や既存マテハン機器の有効活用・3温度帯での商品管理などに強み

チルド・フローズン食品輸送の南日本運輸倉庫株式会社（本社：東京都中野区 代表取締役社長：大園 圭一郎 以下、南日本運輸倉庫）が開発した倉庫管理システム（WMS）を、外食・給食分野における大手業務用食品卸売業者が採用した。



南日本運輸倉庫のWMS（倉庫管理システム）の概略図

このシステムの特徴は大きく3点ある。まず1つめは、インターネットを利用したクラウドサービス型のシステムであること。これにより荷主側でもリアルタイムで入出荷の受払・在庫状況などを確認することができる。

2つめは、省人化・ペーパーレス化の促進において効果が期待できること。各種マスタ情報や予定・実績の入出荷データ、在庫データの送受信を可能にするEDIシステムを搭載していることに加え、ハンディターミナル主体の入出荷検品により、入荷検品・出荷ピッキングの際に紙のリストが不要となっている。また、物流現場における物品の移動・保管・仕分などの作業（マテリアルハンドリング）に使用されている各種マテハン機器に対応することで、既存機材を有効活用することができる。

さらに3つめとして、常温・冷蔵・冷凍の3温度帯で商品管理を行なうことができ、国産牛肉を含む不定貫商品（個体ごとに重量が異なる商品）の管理機能も有している。

このシステムは開発・販売元である南日本運輸倉庫でも実際に使用しており、創業から約50年にわたる現場での実績やノウハウが活かされていると共に、継続的な機能強化が行なわれている。

今回の採用は3PL（サードパーティロジスティクス）業務提案時に、南日本運輸倉庫側が庫内業務委託と共に同システムを提案したことがきっかけとなった。

南日本運輸倉庫では今後も外部へのシステム販売を展開していく予定。

南日本運輸倉庫は、1975年に創業。食品輸送のエキスパートとして、特にチルド・フローズンの低温輸送の分野に注力。また、DENBA DISSの鮮度保持装置を使った次世代コールドチェーンにおいては、社会的な課題であるフードロス問題の解決に貢献し、顧客企業のSDGsに対する取り組みを支援している。

<https://mtls.co.jp/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000027.000061803.html>

南日本運輸倉庫株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/61803