

食品業界初！

AIで食品成分情報を各種規格書フォーマットに自動変換 転記作業の90%削減で食品流通DX化を一気に加速

フジサンケイグループの株式会社エフシー総合研究所（本社：東京都江東区、代表取締役社長：時澤 正）は、食品業界において多大な工数がかかっている「食品規格書」の変換業務を自動化する「AI食品規格書変換システム（仮称）」を開発いたしました。2026年4月から本格販売を開始します。本システムは、複雑な成分・配合情報*を含む食品規格書を、取引先指定の多種多様なフォーマットへAIが自動変換するもので、業界初の試みとなります。これにより、これまで1件あたり約30分要していた手入力による転記作業が不要となり、規格書をアップロードすれば約3分で変換が完了します。従来の作業時間の9割を削減することで、業務の効率化が図れます。

【「AI食品規格書変換システム（仮称）」の特徴】

- **業務効率化:** 規格書をアップロードするだけで、AIが項目を自動判別。30分の手入力作業が3分で完了。
- **高い信頼性:** 自社テストで正答率99.5%を記録。AIが元データの不備を検知する補正機能。
- **配合情報変換:** 食品表示ラベル作成に必須の原材料の配合比率、アレルゲン、遺伝子組換え情報などの配合情報も正確に変換。

【開発の背景】

食品規格書は、食品がどんな原材料と工程で作られたのかといった、その素性を証明するいわば「食品の身分証明書」です。食の安全を守るために不可欠な書類ですが、その形式（フォーマット）は業界内で統一されておらず、メーカーや卸、小売ごとに数千種類の形式が存在します。現在、流通の各段階で発生する「指定形式への書き換え」は、その多くが現場の担当者による手入力で行われています。年間数万件に及ぶこの作業は、コスト増を招くだけでなく、入力ミスによる表示違反のリスクも孕んでいます。本システムは、食品規格書を最新のAI技術でデジタル変換することで、食の安全と現場の生産性向上、さらには食品流通の促進を同時に実現します。

エフシー総合研究所は、1985年の創設以来、科学の目で消費生活を分析してきました。全国1200社に導入されている食品表示作成システム「食品大目付そうけんくん」に加え、本システムを提供することで、全国約20万社の食品関連企業のDXを支援し、消費者の安心・安全に寄与してまいります。

*製品の原材料と割合（配合比率）、アレルゲン、添加物、遺伝子組換え情報、原産地などを詳細に記載した情報で、食品表示作成に欠かせない詳細な情報

—本件のお問い合わせ先—

株式会社エフシー総合研究所
東京都江東区青海1-1-20 ダイバーシティ東京オフィスタワー6F
企画開発部 井田・森・高橋
TEL: 03-6891-8507 Mail: soukenkun@fcg-r.co.jp