食品大目付そうけんくん 導入事例 紹介

DAISYO　たんと！キッチン SOUZAI Food court

ROYAL PARK HOTEL

WEBセミナー参加者数は累計15,000人を突破！

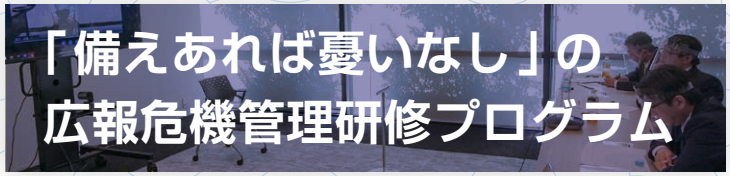
そうけんくん ユーザーレポート

原材料・製品データをクラウドで管理

ディービープラス
「DB+」リリース！

SOUKENKUN　DB+

設立30周年を迎えた フジサンケイ広報フォーラム 危機管理をテーマに 記念シンポジウムを開催



「備えあれば憂いなし」の 広報危機管理研修プログラム

vol. 30 | 2023.04

企画開発部・フジサンケイ危機管理研究室 特集号

株式会社 エフシージー総合研究所

FCG LABO

株式会社 大庄

DAISYO　たんと！キッチン SOUZAI Food court

中食事業への進展を開始！
惣菜店「たんと！キッチン」

そうけんくん拝見　食品表示作成システム『食品大目付そうけんくん』 導入事例 紹介

企画開発部　森 京介・永井 淳子

取材を受けていただいたのは、「株式会社大庄」様です。
2022年に「食品大目付そうけんくん（以下、「そうけんくん」）」をご採用いただいています。
営業戦略本部・調理開発室次長の余語様（右）、
同部の澤田様（左）にお話を伺いました。

御社のことを教えてください。

「庄や」、「大庄水産」など居酒屋ブランドを中心に、飲食店事業を行っています。当社の原点は、1968年に東京都大田区池上に創業した若鳥焼のお店「とき」にあります。1971年に会社を設立、2021年に50周年の節目を迎えました。創業時から変わらず大切にしているのは、お客様との絆です。“手づくりと健康・安全・安心”にこだわったサービスを心掛けています。

業界の動向と、「そうけんくん」採用のきっかけを教えてください。

新型コロナウイルスの影響で外食の機会が減り、厳しい状況が続きましたが、少しずつ以前の賑わいを取り戻しています。

人々の生活は多様化していて、食事に求めるものも変化しています。長らく飲食店事業を続けてきましたが、ご家庭でも大庄の味を楽しんでほしいという想いから、中食事業への進展を決めました。新業態として惣菜店「たんと！キッチン」を旗揚げすることになったのが、「そうけんくん」採用のきっかけです。

当社では衛生研究所を運営しており、店舗の衛生管理や食材の品質管理についても、ワンストップで取り組んでいます。衛生管理・品質管理には自信を持っていましたけれど、食品表示にはあまり知見が無く、何か良い管理方法は無いものかと悩んでいました。

そんな時、パートナー企業から「おすすめのシステムがあるよ。」と紹介を受けたのが「そうけんくん」でした。直ぐさまリモートデモを申し込み、実際の画面を見て「これは良い！」と感じ、採用を決めました。

「たんと！キッチン」入り口
『毎日あんしん 手作り惣菜』の看板が目印

「そうけんくん」を使ってみて、いかがでしたか。

直感的な画面構成と、シンプルな操作手順が気に入っています。「良い！」と感じた印象そのままでした。規格書を取り込み、材料の一覧を準備する。材料が揃ったら、お弁当・お惣菜のレシピを登録する。レシピが出来たら、表示の形に仕上げる。この３ステップは料理を作る手順と同じですから、スッと理解できました。

複数の原材料を組み合わせて半製品データを登録できることや、作成した製品データを他の製品データに配合できることも大きな魅力です。作業を繰り返す必要が無いので、重宝しています。

アレルギー表示付きの
ミールカードと一緒に陳列

大きめの鮭が嬉しい！
PFCバランス弁当

オムライスのお顔はキッチンの方のアイディア、お子様に大人気！

お好みで大きさを選べる
だし巻玉子

ご採用時にご発注いただいた、有償の「操作支援オプション」はいかがでしたか。

新店のオープンを間近に控えており、すぐに操作手順を覚えたかったので、お願いしました。事務局の方からマンツーマンで操作手順を解説してもらえたので、満足しています。食品表示に関する質問も受け付けていただき、安心に繋がりました。

近況を教えてください。

基本の操作は問題なく習得できています。今では、ラベルプリンターとのデータ連携に「ファイル出力機能」を活用しています。一括表示の原案を承認すれば、所定の場所にCSVデータを出力できるので便利です。別途運用しているプリンターのマスタ管理ソフトで、データを自動的に取り込めるように設定しています。登録間違いのリスクを減らしつつ、登録作業の工数を削減できています。

作業を効率化できた分、作成した表示の最終チェックを念入りに行っています。表示作成の根拠を画面と帳票で確認できるので、活用しています。配合の登録漏れは無いか、アレルゲンの表示漏れは無いかをチェックしてから、表示をリリースしています。

今後の展望を教えてください。

まだまだ中食事業は舵を切ったばかりですが、「たんと！キッチン」を新たなブランドに育てるのが、私達のミッションです。お客様に安心してお求めいただくために、また商品を選ぶ楽しさを感じてもらうためにも、「そうけんくん」で作成した表示を有効活用したいと考えています。

「たんと！キッチン」の第一号店は、東京都・品川区にあります。家族連れやお年寄りが行き交う昔ながらの商店街「戸越銀座」、その入口アーケード脇にお店を構えています。

店頭には色とりどりのお弁当・お惣菜が並んでいます。

併設されたイートインスペースでは、ソフトドリンクやお酒も楽しめます。店舗取材時にも、近所の方が集まって食事を楽しまれていました。

編集後記　人と人の繋がりを生む空間に「そうけんくん」がお役に立てているのだと思うと、感慨深いものがありました。今後も社会に役立つサービスを提供して参ります。

株式会社 ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

ロイヤルパークホテル（東京・日本橋）

ROYAL PARK HOTEL

伝統と革新が交差する街“日本橋”
食品情報でサービスのプロを支える

そうけんくん拝見　食品表示作成システム『食品大目付そうけんくん』導入事例 紹介

企画開発部　永井 淳子・井田 貴夫

今回ホテル業界から初めて、東京・日本橋にある「ロイヤルパークホテル」様にお話を伺いました。「食品大目付そうけんくん（以下、「そうけんくん」）」は2019年からご導入いただき、主に１階のスイーツ＆ベーカリー「粋」で販売されている商品にご活用されています。
料飲部 次長 下川様（右）、人事部 人事課 小坂様（左）、
調理部 メイン調理課（管理栄養士）片岡様（中央）にお話を伺いました。
（撮影日：2023年2月8日）

御社のことを教えてください。

日本橋・人形町の地に開業し今年で34年を迎えます。グローバルに評価され、ローカルに愛されるサービスを目指しています。フルサービスのホテルの為、宿泊だけでなく結婚披露宴や宴会パーティー、レストラン・バーなど、食に携わることが多くあります。

スイーツ＆ベーカリー「粋」について教えてください。

「粋なおもてなし」という言葉が店名の由来です。ケーキや焼きたてパンの他、サラダやサンドウィッチなどの惣菜、焼き菓子を提供しています。ホテル伝統の味をお届けしながら新しいエッセンスを盛り込んだ商品を開発しており、コロナ禍でテイクアウト需要が高まったこともあり、シェフが考案したお弁当のメニューも好評です。

「そうけんくん」導入のきっかけを教えてください。

2020年に完全施行となった食品表示制度への対応をきっかけに、品質保証業務のシステム化を検討し、それまで全て手作業で行っていた食品表示や品質保証を、会社として見直すことにしました。

当時導入していたシステムは食品表示基準に未対応だった為、原材料表示、特にアレルギー、添加物表示が作成できるシステムを探しました。何社か比較しましたが、「そうけんくん」は表示作成の自動化に加え、最新の法令情報が更新される点や、アカウントを必要最低限にできるところ、価格面・使用感も当社の要望に合っていたので導入を決めました。

ホテル１階　スイーツ＆ベーカリー「粋」

シェフ考案の人気メニュー

「そうけんくん」を使ってみて、いかがでしたか。

最初は規格書の取り込み、製品データ作成が大変だと思いました。操作もわからないことが多く苦労しましたが、電話やオンラインで教えてもらいながら理解できました。急を要する時でも、電話ですぐに回答していただけてとても助かりました。

また、過去に作った製品データを複製、変更して使用することが可能なので、最終的にトータルの作業時間が短くなったと感じています。

ホテル業界では先駆けでしたが大変だった点はありますか？

運用当初は、協力会社様へ規格書を「そうけんくん」書式で依頼しても、不備が多い、提出されない等の理由で、再三のやり取りと確認で大変な手間が発生していました。そのような時は「そうけんくん」事務局から提供を受けた規格書記入マニュアルを使い、具体的な修正箇所を提示しました。徐々に協力会社様にも理解を深めていただき、再依頼作業もなくなりました。

規格書依頼の際、協力会社から反対意見などありませんでしたか？

それはなかったです。最初に協力会社様の規格書作成の実務者、約50名の方々にお集まりいただき、説明会を実施したことが良かったです。そこで、このシステム変更の必要性を伝え、皆様にご理解いただきました。

運用面で工夫したところはありますか？

調理部で作成した情報をどのように他部署と共有するかという課題がありました。主にアレルギー、成分配合、原料原産地です。対応策としてこれらの情報を社内の共有フォルダにアップし、店舗のスタッフもスムーズに確認できるようにしました。店頭のプライスカードにも「そうけんくん」で確認したアレルギー情報を活用しています。

その結果、包装していない商品についても、社内での情報共有が速やかにできるようになり、お客様へのサービス向上につながりました。

そうけんくんを導入した感想をお聞かせください。

現在の運用環境、機能、サポート面ともにとても満足しています。法令改正情報などをセミナーでわかりやすく発信してくれる活動も大変助かっています。今後もフル活用させていただきますので、どうぞよろしくお願いします。

色鮮やかなオリジナルスイーツ。
対面販売品の情報もスタッフ間で共有。

人気の焼き立てベーカリー。外国のお客様のために
アレルギー表示はピクトグラムを活用。

編集後記　「粋」で買い物をされていた近隣のお客様とお話ができました。「商品はどれも美味しいし、皆さん優しいから。」とスタッフの方と親しげに笑顔を交わされる光景はまさに「地域に愛される」姿でした。そんなサービスのプロの皆さんに、「そうけんくん」がお役に立てていることに胸が熱くなりました。

そうけんくん

ユーザーレポート

「そうけんくん」のユーザー様は、いま何に悩まれていて、どんな課題に直面しているのか。お客様の“お悩み”には、とても価値があります。それらの貴重な情報は、お客様との“繋がり”が無ければ触れることは出来ません。繋がりを強めるため、当社が取り組んでいる事業のひとつが「そうけんくんセミナー」です。

新たな価値を創造するのは、お客様との“繋がり”「そうけんくんセミナー」

「お客様の業務の負担をできるだけ減らし、ミスからお守りしたい。」という想いから、2007年に「そうけんくん」のサービスを開始しました。けれども販売当初から、市場に受け入れられたわけではありません。メディアの商品研究所が提供するアプリケーションは、風変わりな存在だったのです。

お客様の信頼を得るため、顔の見える会社を目指しました。販売代理店と共にセミナーを開催して、当社の考えを発信し続けてきました。2020年に新型コロナウイルス感染症が流行しても、歩みを止めることはありませんでした。リアルからWEBへと開催形式を変え、取り組みを続けています。その一例をご紹介します。

「そうけんくんセミナー」で人気の企画

食品表示の原則セミナー

食品表示のルールを定めた『食品表示基準』は、約600ページにわたる膨大な枚数で構成され、すべてを読み込むことは困難です。本企画では、食品表示基準の要点を整理し、原材料名や内容量などの横断的な表示事項について解説しています。“事業者・購買者の双方にとって価値ある表示”を考えます。

食品添加物表示の原則セミナー

食品の品質保持や食味の向上のために用いられる“食品添加物”について、その実務的な内容を講じるセミナーは多くありません。本企画では、食品添加物の基礎知識にはじまり、具体的な表示方法や関連する法規制まで幅広く解説しています。

微生物の基礎知識セミナー

食品表示と微生物は密接な関係にあります。当社では、カビや害虫などの環境微生物を調査・研究する「IPM研究室」を運営しています。環境衛生のプロである研究員が、微生物の基礎知識に加えて、その制御方法についてもわかりやすく解説します。

その他にも時事に沿ったセミナーを随時開催！

食品表示に関する定期的な法改正に対応するため、時事に沿ったセミナーも開催しています。近年改正のあった“原料原産地表示”や“遺伝子組換え食品表示”についてもテーマに取り上げ、制度改正に伴って発生する「現場の声」を集めています。

WEBセミナーの開催数は50回を超え、これまで15,000名を超える方にご参加いただいています。「そうけんくんセミナー」は、単なるルールの解説では終わりません。歴史的な背景などを織り交ぜつつ、独自の考えを述べながらお届けしています。

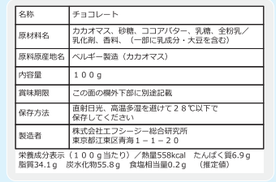
今後はセミナーで得た知見を活かし、より多くの方に役立つ「教育支援ツール」へと発展させる計画を立てています。メディアグループの一員として、全国の食品関連事業者にとって価値あるサービスを目指し、活動を続けて参ります。

WEBセミナー参加者数は累計15,000人を突破！

サーバーより手軽に、スタンドアロンより便利に「食品大目付そうけんくん」より新商品

ディービープラス

「DB+」リリース！



名称	チョコレート
原材料名	カカオマス、砂糖、ココアバター、乳糖、全粉乳／乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）
原料原産地名	ベルギー製造（カカオマス）
内容量	１００ｇ
賞味期限	この面の横外下部に別途記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて２８℃以下で保存してください
製造者	株式会社エフシージー総合研究所 東京都江東区青海１－１－２０

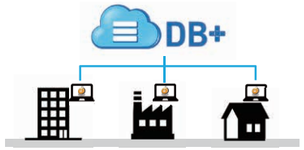
栄養成分表示（１００ｇ当たり）／熱量558kcal　たんぱく質6.9ｇ　脂質34.1ｇ　炭水化物55.8ｇ　食塩相当量0.2ｇ　（推定値）

普段何気なく目にする食品の表示、このわずか数行の表示は一見簡単に作ることができそうですが、実はメーカーや小売業者のノウハウが詰め込まれたものです。その表示を法令に従いながら作成するためのシステムが「そうけんくん」です。

このたび、クラウドでデータを管理する「そうけんくんDB+」をリリースしました。食品関連事業者の皆様に、新たなメリットをお届けします。

原材料・製品データをクラウドで管理

「複数拠点・複数端末での運用が手軽に」



初期費用を抑え、導入しやすい価格を実現

「専門的な機能をお求め易い価格で」

バックアップはクラウド環境に取得

「大切なデータをお守りします」

高額なサーバーやVPN回線は不要

「システム部門の無い企業様でも安心」

既存のそうけんくんからデータ移行も可能

「お気軽にお問い合わせください」

お問い合わせはこちらへ

株式会社エフシージー総合研究所
そうけんくん事務局

お問い合わせフォーム

https://soukenkun.jp/contact/index.html

TEL：03-6891-8507

soukenkun@fcg-r.co.jp

設立30周年を迎えたフジサンケイ広報フォーラム 危機管理をテーマに記念シンポジウムを開催

フジサンケイ危機管理研究室　大島 光博

1991年に企業・団体の広報パーソンのための情報交換の場として発足しました。
以来30年以上にわたり、広報業務を行う中で避けて通れない「事件」、「事故」などの危機を乗り切るためのノウハウなどを講演会や個別トレーニングなどを通じて提供してまいりました。
今号では、昨年６月に開催した30周年記念シンポジウムの模様についてご紹介します。

「フジサンケイ広報フォーラム」とは

企業・団体の広報担当者の情報交換・異業種交流の場として発足した会員制の勉強会です。毎月１回日本記者クラブでマスコミ関係者らを講師に招き、勉強会（月例会）を開催しています。この勉強会では、マスコミ幹部や学者など有識者が広報に関する最新のテーマを解説するほか、会員懇親会や企業や省庁の見学会なども実施しています。

会発足30周年記念シンポジウムを開催

昨年６月、会発足30周年を記念し、日本記者クラブ大ホールで「危機管理と企業」をテーマに30周年記念シンポジウムを開催しました。当日は、基調講演とパネルディスカッション、懇親会の3部構成で実施し、会員企業やフジテレビジョン、産経新聞社から100名を超す会員・関係者をお迎えしました。まず、全体の司会進行を務めたフジテレビアナウンサーの梅津弥英子氏が式次第とともに登壇者の紹介をし、スタートしました。

司会進行を務めたフジテレビの梅津弥英子氏（左）、
第2部のファシリテーターを務めた松山俊行氏（中央）

前国家安全保障局長が経済安全保障の重要性を解説

基調講演では、前国家安全保障局長で現在、北村エコノミックセキュリティ代表を務める北村滋氏に「経済安全保障とは何か―企業が準備すべきこと」をテーマにお話しいただきました。

北村氏は2022年５月に成立した経済安全保障推進法の定義やその背景について解説。我が国の持つ、AI（人工知能）や遺伝子工学など、さまざまな民生用の最先端技術は、軍事転用が可能であり、国外流出を防ぐことが喫緊の課題であると明示し、官民挙げて取り組むべき問題であると説明されました。さらに、製品の原材料や製造などを国外に頼っていることから、安定的なサプライチェーンの確保が国民生活に欠かせないとし、覇権主義に突き進んでいる中国を念頭に経済分野における企業の危機管理の必要性を強調されました。

前国家安全保障局長の
北村滋氏による基調講演の模様

企業の“今そこにある危機”を徹底討論

第２部のパネルディスカッションでは、北村滋氏のほか、産経新聞論説副委員長の長谷川秀行氏、月刊「正論」編集長の田北真樹子氏をパネリストに迎え、「経済安全保障と企業の危機管理」をメインテーマに議論いただきました。

第２部のパネリストとして登壇した産経新聞社の
長谷川秀行氏（右）と田北真樹子氏（左）

まず、ファシリテーターを務めたフジテレビ政治部長兼解説委員の松山俊行氏が経済安全保障で企業が求められる具体的な施策などについてパネリストに投げかけ、議論を進めました。各パネリストからは、エネルギーや食糧自給の重要性のほか、中国からの見えざる侵略の懸念など一般国民にはあまり認知されていない“今そこにある危機”について徹底討論されました。質疑応答の時間には、「台湾有事の際に企業がとるべき行動は？」といった会場からの質問に対して、パネリスト陣からは、「そうした危機を想定し、憲法改正を含めた更なる法整備を進めるとともに国民間での積極的な議論が必要」と述べて締めくくりました。

第2部のパネルディスカッションの模様

和気あいあいの雰囲気で情報交換

第３部の懇親会は会場を日本記者クラブ内のレストランアラスカに移して行われました。

まず、主催者であるエフシージー総合研究所代表取締役社長の岸本一朗がフジサンケイ広報フォーラムのミッションとそれを支えて頂いている会員企業や関係者の方々への御礼の挨拶に続き、来賓の産経新聞社代表取締役社長の近藤哲司氏が、マスコミから見た企業広報の重要性を述べられました。

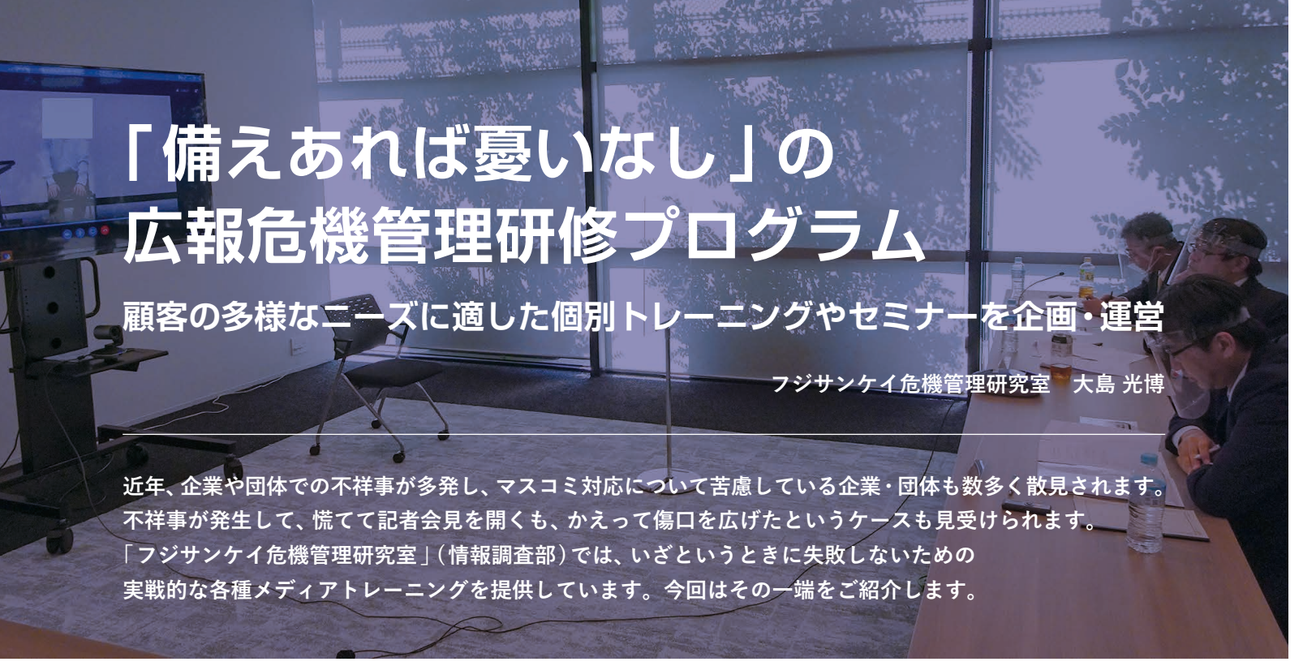
懇親会で挨拶する
エフシージー総合研究所
代表取締役の岸本一朗社長

来賓として参加した
産経新聞社
代表取締役の近藤哲司社長

今回のメインスピーカーの北村滋氏の乾杯の発声でスタートした懇親会は、和やかな雰囲気で会員と講師陣との歓談が進み、予定時間をオーバーして終演となりました。

第３部の懇親会での一コマ

フジサンケイ広報フォーラムでは、今後も広報や危機管理業務に従事する方々に資する情報を講演や交流会などを通じて、提供してまいりますので、引き続きご支援の程お願い申し上げます。



「備えあれば憂いなし」の広報危機管理研修プログラム

顧客の多様なニーズに適した個別トレーニングやセミナーを企画・運営

フジサンケイ危機管理研究室　大島 光博

近年、企業や団体での不祥事が多発し、マスコミ対応について苦慮している企業・団体も数多く散見されます。
不祥事が発生して、慌てて記者会見を開くも、かえって傷口を広げたというケースも見受けられます。
「フジサンケイ危機管理研究室」（情報調査部）では、いざというときに失敗しないための
実戦的な各種メディアトレーニングを提供しています。今回はその一端をご紹介します。

メディアトレーニングとは？

メディアトレーニングは企業や団体の役員・幹部職員など、組織を代表して対外的なコメントや意見を述べる立場の方々にインタビューや記者会見などメディア対応のスキルを習得していただくための研修プログラムです。企業・団体側の“常識”に基づくコメントや説明も、マスコミ報道によって、一般社会では非常識ととられることも少なくありません。極論すると、報道のされ方しだいで、その企業・団体の風評が左右されるのです。

なぜトレーニングが必要なのか？

グローバル化や人材の流動化が叫ばれて久しいですが、日本では大企業を中心に依然として年功序列・終身雇用が保たれています。これは組織のDNAを維持していくには良いことなのかもしれません。一方で、外部の風が入り込む余地が少なく、経営幹部を含めて、多くの人がその組織の論理に縛られ、世間常識では首をひねるような慣習が出来ていることも少なくありません。こうした慣習がしばしば不祥事につながることも多く、結果としてマスコミから糾弾されてしまうのです。

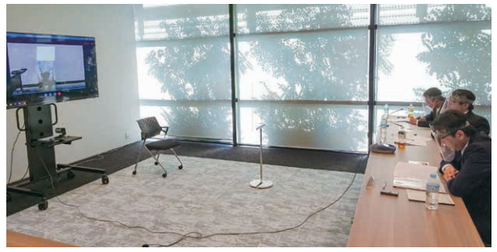
最近の傾向として、これまで外部に漏れることのなかった組織内の不都合な事実もSNSなどを通じて公になることが増えてきました。そんな時代にあっても「法令に反していなければ問題ない」と考える企業・団体の経営幹部も少なくありません。不都合な事実は、広告・宣伝や、弁護士に相談したりすれば、何とか穏便に済ませられると心底信じている経営トップもいるほどです。弊社には、そうした企業・団体の広報・危機管理担当者からのSOSが数多く寄せられています。どんな組織でも、不祥事は起こりえますし、完全になくすということも不可能でしょう。重要なことは、起こってしまったことに対して、いかに対処するかです。特に説明責任を求められる時代にあって、記者会見などを通じての情報発信は欠かせないものとなっています。

記者役は産経新聞・フジテレビなどの現役幹部

弊社の行うメディアトレーニングは、模擬記者会見のほか、メディアの特性に関する講義を行います。記者役・講師は産経新聞、フジテレビの現役記者・幹部が務める実践的なプログラムです。このトレーニングでは、記者会見でどんな説明をすればマスコミ、ひいては世間一般が納得するか体得するとともに、不祥事が発生した場合にどんな準備をしておけばよいかなど、平時の危機管理を学ぶものとなっています。トレーニングに要する時間は、おおむね3時間で、平均費用は約70万円（消費税別）となっています。トレーニング内容は役員向けやミドルマネジメント向けなど、ご要望に応じて変更できるほか、専門のテレビクルーによる撮影もご用意できます。

メディアトレーニングでは、オプションでスタイリストが服装のアドバイスも行う

現役記者が講師を務めるメディアトレーニングの模様



オンラインでのメディアトレーニングの模様

広報担当者向けの「出張広報研修会」

様々な企業・団体の広報担当が参加するオープンセミナーではなく、自分の組織に即した広報の在り方について提案してもらうセミナーについての要望が増えています。弊社では、その企業・団体に即した広報業務の基礎知識から不祥事の対応までが学べる「出張広報研修会」を提供しています。弊社の研究員が、現役の新聞、テレビ記者らとともにそれぞれの企業・団体のオフィスなどご指定の場所に出向いて実施します。内容は広報の基礎知識、危機管理への対応、新聞記者の特性などの解説、読みやすい文章の書き方、ニュースリリースの作り方、写真・動画の撮り方、編集技術のコツ、クレーム対応のポイントなど広報に関する様々なテーマに対応しています。料金は1回30万円からで、東京近郊での開催の場合は、交通費等は一切不要です。

新型コロナウイルス対応のため
オンラインで出張広報研修会を実施

弊社では、今回ご紹介した以外にも、ニュースリリースの作成・添削サービスや各種オープンセミナーなども開催しております。また、不祥事発生時のアドバイス業務も展開しています。危機管理広報についてのご相談はいつでもお受けしておりますので、お気軽にご連絡下さい。

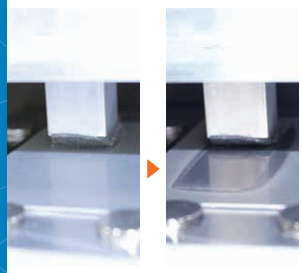
TEL：03-6891-8501
（受付時間 平日9:30～17:30まで）
FAX：03-6891-8516

暮らしの科学部の業務のご案内

規格で見えない世界を可視化 空気清浄機の実力を調査

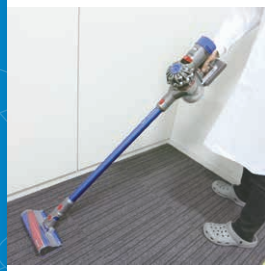
空気清浄機が集める粉じんには様々な大きさの粒子が混在。PM2.5は大きい部類です。気流の流れを可視化したり、0.1μm以下の微粒子が実際に捕集されるかを測定します。

独自の油、水垢、湯垢汚れで 洗剤などの汚れ落ちを評価



ステンレス板上に作成した独自の汚れモデルを摺動試験機で一定の条件下で洗浄して汚れ落ち効果を確認できます。従来品に比べて開発品の洗浄力を比較することが可能です。

家電製品の除菌性能評価や 防ダニ性能評価



エアコン、加湿器、空気清浄機、掃除機など家電製品の微生物における性能評価をいたします。製品開発用データ収集のためのラボ試験、広告等への使用のための一般住宅でのモニター試験など。

公共施設や住環境など 室内環境生物の調査

エアサンプラーやスワブなどを用いた微生物調査や粘着トラップによる昆虫類の捕獲など、住宅や施設など現地にお伺いして調査します。ハウスダストの分析も行っています。

ご要望に合わせた食材を使用した オリジナルレシピの開発

ご要望に合わせた食品や素材を使用したオリジナルレシピをご提案します。レシピ制作・調理から撮影、データの納品までをコーディネートします。レシピのリード文などの原稿作成や栄養計算も承ります。

産経新聞料理面掲載 レシピのレンタル

産経新聞に提供した多彩なオリジナルレシピを写真と共にお貸出しします。工夫を凝らしたレシピとプロのスタイリスト、カメラマンが作製した高品質の写真をぜひご利用ください。

皮膚計測（水分量・経皮水分蒸散量など）

化粧品や美容機器などの肌への有効性を評価する皮膚計測を実施しています。温湿度の管理が可能な試験室を備え、測定は1名からご要望に応じて承ります。

「FCG LABO vol.29」にて、上記業務の詳細や他業務についてご紹介しています。合わせてご覧ください。

既刊「FCG LABO vol.28-29」はこちら
https://www.fcg-r.co.jp/company/ja/shiryo.html/#labo

ご依頼・お問い合わせはこちら
https://www.fcg-r.co.jp/contact/

FCG LABO
企画開発部・フジサンケイ危機管理研究室 特集号
vol. 30 | 2023.04
本紙記事・写真・イラストの無断転載を禁じます。

株式会社 エフシージー総合研究所
FCG Research Institute, Inc.
〒135-0064　東京都江東区青海1丁目1番20号 ダイバーシティ東京オフィスタワー6階
TEL：03-6891-8500（代表・管理部）
［発行］2023年4月17日（vol. 30）　［発行人］岸本 一朗　［編集人］樋口 教行