FCG LABO

vol. 32

2024.04

企画開発部・情報調査部 特集号

- 食品大目付けんさくん ～煩雑な紙の管理を脱し、スマートなデジタル管理へ～
- 小田急商事株式会社 ～そうけんくん拝見 ～
- 株式会社シュクレイ ～そうけんくん拝見 ～
- 画期的な多言語翻訳ツール「 Welltool 」～エフシージー総合研究所とビジネス提携開始～
- 設立33周年を迎えたフジサンケイ広報フォーラム ～広報担当者のための 異業種交流会～
- 今こそ求められる広報危機管理研修プログラム ～多様なニーズに適した個別トレーニングを企画・運営～

FCG Research Institute, Inc.

株式会社 エフシージー総合研究所

煩雑な紙の管理を脱し、スマートなデジタル管理へ

KENSAKUN 食品大目付けんさくん

企画開発部　井田 貴夫

2023年9月リリースした『食品大目付けんさくん（以下「けんさくん」）』についてご紹介いたします。「けんさくん」は食品の品質検査業務をDX化するクラウドサービスです。今回はその開発経緯から主な機能、導入メリットをご紹介します。

はじめに

最近、日本を代表する自動車メーカーなどで品質検査不正問題が報道されています。自動車産業だけでなく、ジェネリック医薬品、電子材料など広範な分野で同様の問題が発生しています。不正を行った会社は顧客の信頼失墜、商品販売が出来ず売上減少、従業員の離脱と負の連鎖が起きます。消費者は必要な時に商品を購入できないという事も起こりえます。

このような品質検査不正は食品関連事業者にとっても対岸の火事ではありません。食品の場合は食中毒事故の可能性もあり、最悪の場合、人命を落とす事にも繋がりかねません。その為、品質検査は大変重要な業務です。

けんさくん開発経緯

弊社では「食品大目付そうけんくん」という食品表示作成システムを、日本全国1,000社以上の食品関連事業者に導入して頂いています。その中の1社から品質検査業務のシステム化要望がありました。

検査業務は、テスト開発から完成品の製造・流通までの過程で品質と安全性を確保するための重要なプロセスです。原材料や製品の微生物汚染などを定期的に検査し、基準に準拠しているかをチェックします。

その検査業務に次のような課題がありました。

① 効率化・生産性

- 手書きの検査書は作成や承認に手間がかかり、検査結果が分かるのに時間がかかる
- 検査結果を活用する時間がなく、改善に繋げることができない

② 安全性・信頼性

- 検査員が手順を記憶に頼ることで、ミスが発生する可能性がある
- いつ誰がどの検査をしたか管理できず、重大な事故に繋がる可能性がある

③ 時間

- タイトなスケジュールでの検査はプレッシャーもあり、ミスが増える

これらの課題解決に向けて「けんさくん」の開発がスタートしました。

新型コロナウイルスの流行も重なり、開発開始からリリースまで約3年の時間を要しました。

「けんさくん」名前の由来と３つのキーワード

けんさ（検査業務効率化・サポート） × けんろう（データの堅牢性・信頼強化） × けんさく（検査データの２次活用）

「けんさ」検査業務を効率化する
「けんろう」データの堅牢性・信頼性向上
「けんさく」検査データの効率的な活用

これら3つのキーワードから「けんさくん」と名付けました。お客様の検査業務を効率化するだけでなく、検査データを不正から守り、更には今後のデータ活用に繋げるという願いを込めています。

「けんさくん」主な導入効果

① 検査業務をクラウド化し、アナログ作業を削減！

- 検査依頼から検査結果の入力、承認、検査書発行を全てアプリ上で実現
- 検査機器とのデータ連携をする事で検査結果の入力も自動化

② 検査基準の自動判定でミス発生減少！

- 監査ログ機能で検査の信頼性向上
- 検査種類による合否判定のばらつきをアプリが自動判断
- 全検査データに対する履歴情報を管理

③ 検査進捗状況の可視化！

- 検査員はいつ何の検査をする必要があるか分かり、作業予定を組み立てられる
- 工場や検査員毎の月間検査数を集計でき、業務の偏りを無くすことができる

エフシージー総合研究所の思い

従業員が安心して業務ができる環境はどの業界・会社でも必要です。

弊社ではお客様が「けんさくん」を活用する事で検査業務に集中でき、商品の品質が向上する事を第一に考えています。

運用を始めると「けんさくん」には膨大な検査データが集まってきます。次のステップとして、このデータを解析する事で、品質保証期限を見直し、新鮮で消費者に手に取ってもらいやすい商品の開発に貢献できればと考えています。

終わりに

「けんさくん」の開発に際して、食品関連事業者は共通して検査業務に課題を抱えているという事が分かりました。その一方で、課題を課題として認識していない会社もあるかもしれないとも感じました。

検査業務のアナログ管理からの脱却と、検査データの信頼性向上という課題を解決するサービスがあることを、たくさんの食品関連事業者の皆さんに知っていただければ幸いです。

https://kensakun.soukenkun.jp/

「食品大目付けんさくん」HPを作成しました。ぜひご覧ください！

小田急商事株式会社

お客様にとって「価値ある表示」を届けたい

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

取材を受けていただいたのは、「小田急商事株式会社」様です。2018年から「食品大目付そうけんくん（以下「そうけんくん」）」をご利用いただいています。営業サポート本部・品質管理グループ・グループリーダーの山本様にお話を伺いました。

（2024年2月取材）

御社のことを教えてください。

小田急グループの流通部門として、小田急線沿線を中心に、都市型スーパーマーケット「Odakyu OX」28店舗、「Odakyu OX MART」3店舗を展開しているほか、コンビニエンスストア「セブン-イレブン」47店舗を運営しています。昨年、創業60周年を迎え、多様化する顧客ニーズに対応するとともに、沿線の魅力向上に貢献しています。

近況はどうですか？

新型コロナウイルスの感染流行や原材料費の高騰など、小売業にとって厳しい局面が続いています。こうした変化に迅速に対応し、お客様のニーズに添った商品提案、売り場づくりに努めてきており、徐々に実を結んでいると感じます。

共働きやご高齢のお客様が多いので、家事負担の軽減に繋がるよう、惣菜には力を入れています。持ち歩きに便利な量目か、バリエーションは足りているかの他、健康面にも気を配り、手に取っていただけるように工夫をしています。

グループ企業には「小田急食品」さんがあります。

小田急食品株式会社は、グループで唯一の食品メーカーです。駅そば「箱根そば」で提供する麺類をはじめ、米飯類の製造・販売も行っています。弊社で販売する弁当にも、同社の炊飯米を使っています。ご飯は弁当の主役ですから、安全面と品質に妥協は許されません。同社のメンバーと連携して、品質管理に取り組んでいます。

本社脇に構える
万福寺店

アフロディーテモチーフの
アイコン

「そうけんくん」導入のきっかけは何だったのですか？

システム化以前は、表計算ソフトのExcelを使って表示を作成していましたが、商品の開発スピードが速いことから、汎用ソフトでの作成に限界を感じていました。システム化できないものかと検討を始め、エフシージー総合研究所のセミナーに参加し、「そうけんくん」のことを知りました。

「そうけんくん」に採用を決めた理由は何でしょうか？

セミナーに参加して、丁寧な説明と直感的に使えるシステムに心を動かされました。その後、他社のサービスも調査したのですが、大掛かりなサービスばかりで、弊社の希望に合うものは見つかりませんでした。システム部門からも『現場が使いやすいものが一番だよ』と背中を押してもらい、「そうけんくん」の採用を決めました。

導入して得られたメリットは？

一番のメリットは「お客様にとって分かりやすい食品表示」を作成できるようになったことです。「そうけんくん」は、法令で定められている最も短い名称で、添加物の表示を作成してくれます。人間の頭で、すべての簡略名や類別名を把握するのは困難ですから、とても実用的で重宝しています。

また、「そうけんくん事務局」では運用支援だけでなく、食品表示に関する質問にも丁寧にサポートしてくれるので、表示に対する理解も深まりました。

法令の改正にも、力強く対応されていますね。

法令関係情報の管理体制が強化され、法令改正にも落ち着いて対応できるようになりました。弊社ではお弁当やお惣菜のほとんどを、店舗で製造しています。いわゆる「インストア加工品」として、そもそも原料原産地名の表示が不要なものです。そこで、特定の産地を訴求する商品には表示をして、それ以外のものは、お客様へ回答できるように情報管理をしています。

お客様にとって価値ある表示とは何か、システム導入を経て、自社の考えを持つことができました。弊社の経営理念「私たちは、お客さま一人ひとりの“ゆたかで楽しく便利なくらし”をお手伝いいたします。」にも通じる、胸を張って誇れる実績です。

今後の活用展開はいかがですか？

「そうけんくん」で登録した情報を、会社全体で活用できるよう取り組んでいます。「そうけんくん」は、データの編集権限が設定できるので、閲覧用の端末を設け、商品部との情報共有に活用しています。今後は基幹システムとのデータ連携やマスタ整備も行い、データの品質管理にも取り組む予定です。

色とりどりの惣菜と、こだわりの寿司・米飯類

店頭には、季節感ある色鮮やかなお惣菜やお寿司が並んでいます。お寿司やお弁当の一部は小田急食品様で製造されたもので、これらの表示作成にも「そうけんくん」をご利用いただいています。季節商品の恵方巻や年越しそばも、ファンの心を掴んでいるようです。

株式会社 シュクレイ

SUCREY

「お菓子の総合プロデューサー」をシステムで支える

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・齋藤 南美

2023年サービスを開始した【そうけんくんDB+（プラス）】の初めてのユーザーである株式会社シュクレイ様にお話を伺いました。有名百貨店やターミナル駅・空港でみかけるブランド菓子のメーカーが、「そうけんくんDB+」を選ばれたのはなぜか。今回は同社品質保証室の３名の方にお話を伺いました。

（左から）　チーフ　木下 蘭琳 様
室長　岩﨑 泰士 様
サブリーダー　寺門 真希 様

御社のことを教えてください。

寿スピリッツグループの中核として、自社店舗を構えて付加価値の高いお菓子を、特徴あるブランドで提供しています。

品質保証室は横浜と浜松工場でのFSSC22000運営管理、店舗の衛生管理、食品表示の作成のほか、新商品開発での試作レシピの工場用配合管理、ラインテストの立ち合い、賞味期限の設定等、製品ができるまでを完全サポートしています。店舗・営業向けの資料作成も、私たち品質保証室9名で全ブランドの管理をしています。

そうけんくん導入のきっかけは何だったのですか？

以前から使用していたシステムがクラウド型に切り替わる事になり、そのタイミングで社内からシステムの見直しの声があがった事がきっかけです。

そんな時「そうけんくん」のクラウドタイプができるという話を聞き、検討してみることにしました。

システム選定で重視したポイントはどんなところでしたか？

食品表示に特化し、充分な導入実績がある事でした。理由は開発スケジュールがタイトで、表示作成にかけられる時間が少ないからです。

多機能なシステムは融通が利きにくく、規格書提出に対応できない原材料メーカーも想定されます。中小・海外の原料メーカーが規格書を出しやすい事、認知度があり融通性がよい仕組みである事を重視しました。

フランセ
果実をたのしむミルフィユ

ザ・メープルマニア
メープルバタークッキー

以前のシステムを使用している時も規格書はメールでやり取りをしていました。開発担当が依頼し、記入方法や社外秘などの質問は品質保証室に集まります。提出までに２～４週間、海外メーカーで最長2ヶ月かかったケースもありました。

「そうけんくん」の規格書は簡単な定型Excelに書いてチェックツールでチェック、という流れが原料メーカーに伝えやすく、「合格マークのある物を提出して欲しい」といえばExcelに苦手意識のある人にも分かり易く、収集にスピード感があり助かっています。

原料メーカーからの質問はそうけんくん事務局で対応してくれているので、私達の負担が大きく減りました。

FSSCの審査員も「そうけんくん」を知っていて、認知度が高いと感じました。

ミルフィユメゾン フランセ
ミルフィユスリールエディション

東京ミルクチーズ工場
サンドクッキー各種

キャラメルゴーストハウス
人気商品詰め合わせ

ザ・マスター byバターバトラー
人気商品詰め合わせ

「そうけんくん」を使ってみていかがでしたか？

直感的に操作しやすく、使いやすいです。やりたい事が行える感覚があります。まだ導入したばかりなので、「そうけんくん」で作成された表示内容について、疑問点の解決まで時間がかかる事もありますが、そんな時はそうけんくん事務局にサポートしてもらっています。質問の回答も早いので大変助かります。

今後は確認ポイントなどの情報を出し合い、効率的な運用を目指しています。

一番良かったのは栄養計算が楽になった事です。店舗でお客様にお答えできるように、対面販売製品の栄養成分、アレルゲン等の情報を作成しているのですが、今まではExcelで手計算だったのでとても時間がかかっていました。「そうけんくん」の導入によりほぼ自動で項目別に計算される為、格段に楽になりました。栄養成分表示が義務ではない製品でも気兼ねなく作成でき、急な仕様変更時も助かっています。

今後そうけんくんに期待する事は？

最初の規格書確認作業で特に２階層目以降の配合数値確認が大変です。数値に不備がある時はチェックツールで「否」、もしくはお知らせが出るなどの機能があればうれしいです。

また、規格書に保護をかけられるようにしてほしいです。

以前そうけんくんセミナーで、連携できるシステムがあると聞きました。部署毎にシステムが違うので、規格書の最新版が統一されていない事で発生する齟齬を防ぎたいので、情報はできるだけ一元管理したいと思っています。

現在使用しているラベルプリンターでデータ連携ができたらと思っていますので、その際にはよろしくお願いします。

編集後記　「来店されたお客様には体験を大切にしてもらいたいので、お菓子の美味しさだけでなく、お店のしつらえ、パッケージも含め総合的に考えています。私たちの仕事はその最終確認ですから、原料、製造工程、包装素材などあらゆる事について知っておく必要があるんです。」という取材後に聞いた寺門さんの言葉に、製品への愛情と誇りを感じました。

画期的な多言語翻訳ツール「Welltool」
エフシージー総合研究所とビジネス提携開始

企画開発部　取締役部長　相良 和彦

多言語翻訳で独自の特許技術を持つIT開発会社、Welltool株式会社とエフシージー総合研究所がビジネス提携をすることになりました。
Welltool株式会社の主力製品である「多言語翻訳APIタグ WellTranslation API」は、既存のホームページのプログラムにたった一行APIコードを追加するだけで、それを閲覧した人の言語に自動翻訳されるという画期的なシステムです。109言語に対応しているので、世界中で利用することができます。

他の翻訳ツールにはない WellTranslation APIの特徴

【①　利用者の言語を自動判定】

Welltoolは、利用者のスマートフォンやタブレット、パソコンの言語設定を自動判断し、瞬時にその言語に翻訳します。自然に切り替わるので、ストレスフリーで情報にアクセスできます。

【②　情報提供者のメリット】

情報発信者は自分が使う言語でコンテンツを作成するだけで多言語に自動翻訳されます。予め多言語コンテンツを用意する手間、時間、コストを大幅に削減できます。

【③　特許技術の多言語QRコード】

QRコードを読み込むだけで、そのデバイスの言語設定を判定し翻訳されたコンテンツを表示します。そのため用意するものはひとつのQRコードだけでよく、言語ごとに沢山のQRコードを作成する必要はありません。

QRコードを表すコンテンツは、ホームページをはじめ、レストランメニュー、食品表示、観光案内、ホテル館内案内、美術館の絵画説明、災害情報、工場の製造マニュアルなどあらゆるものが考えられます。

「QRコード多言語体験」（図1）を載せていますので、皆様も多言語化を体験してみてください。

【④　Welltoolの無限の可能性】

このWelltoolの技術を使えば、多言語グループチャットも可能です。言語間の障壁がなくなるので、ビジネス、観光、公共情報、避難情報などにも使うことができます。

またQRコードがスキャンされた時、どの言語の方がアクセスしたかも分かりますので、マーケティングデータとしても活用することができます。

その他にもスマートフォンアプリとの連携や地図、食品規格書などにも応用できるので、考え方次第では無限の可能性を持っているサービスと言えます。

Welltoolの料金はお客様の環境により異なるので、一度弊社企画開発部までご相談ください。

多言語で実際お困りの方、これから多言語でビジネス展開を考えられている方、言語の壁がない新しい世界を我々と一緒に覗いてみませんか？

図1　QRコード多言語体験

設立33周年を迎えたフジサンケイ広報フォーラム
企業・団体の広報担当者のための異業種交流会

情報調査部　大島 光博

「フジサンケイ広報フォーラム」は、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、最近の活動をご紹介します。

「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。現在49の企業や大学、団体が加盟しています。毎月1回日本記者クラブで勉強会（月例会）を開催しています。この月例会では、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・省庁の見学会なども実施しています。また、四半期ごとに加盟会員の幹部による交流会（報友会）を行い、会員同士の意見交換の場も設けています。

また、会員には、毎月フジサンケイグループ各社の記者、編集者や企業の広報担当者などが寄稿した最新情報やコラムが満載の会報誌を送付するほか、会員からの個別相談も受けています。

毎回多彩なゲスト講師を迎える月例会

月例会では、広報戦略や取材する側の裏事情などに加え、経営トップから見た広報の重要性など、広報業務に関連する興味深いテーマについて深堀りしています。広報戦略と表裏一体にある最新のビジネス戦略やスキーム、危機管理という幅広い観点から経営者、学識経験者、専門コンサルタント、メディア関係者らから解説をいただいております。また、広報担当者の見聞を拡げるための見学会なども随時開催しています。

陸上自衛隊朝霞駐屯地の見学会（2023年7月）

会員の広報担当幹部が主宰する報友会

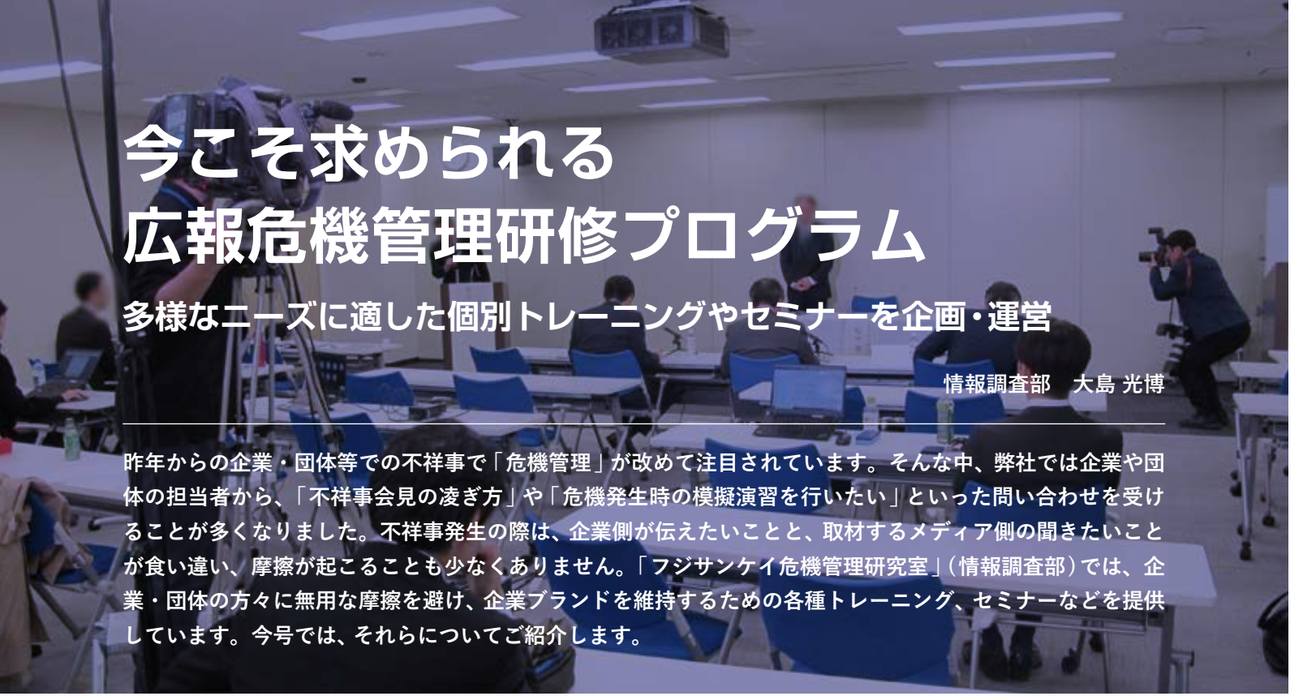
報友会は、定例の月例会とは別に、四半期に一度、会員企業・団体の広報責任者だけを集めた勉強会です。会員メンバーから選任された世話役の方々が講師の選定を行い、広報の立場から情報交換を行うというものです。

会員同士の親睦を図る懇親会

年末年始とお盆の時期には、定例の月例会の後に懇親会を開催しています。普段ゆっくり話すことのできない異業種の広報担当者や講師との意見交換の場を設けています。こうした懇親の場での交流を通じて、他社とのコラボレーションやマスコミ関係者との人脈作りに役立てていただいております。

広報活動の疑問や質問をお受けする広報相談室

フジサンケイ広報フォーラム事務局では、会員サービスの一つとして、専任のアナリスト、記者OBらが広報業務に関する困りごとや質問などを無料で受け付けています。これからもフォーラムメンバーでよかったと思われるようなアドバイスなどを提供していきたいと考えています。



今こそ求められる 広報危機管理研修プログラム

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

情報調査部　大島 光博

昨年からの企業・団体等での不祥事で「危機管理」が改めて注目されています。そんな中、弊社では企業や団体の担当者から、「不祥事会見の凌ぎ方」や「危機発生時の模擬演習を行いたい」といった問い合わせを受けることが多くなりました。不祥事発生の際は、企業側が伝えたいことと、取材するメディア側の聞きたいことが食い違い、摩擦が起こることも少なくありません。「フジサンケイ危機管理研究室」（情報調査部）では、企業・団体の方々に無用な摩擦を避け、企業ブランドを維持するための各種トレーニング、セミナーなどを提供しています。今号では、それらについてご紹介します。

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。企業側の常識に基づくコメントや説明も、メディア報道によって、一般市民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・団体に対するイメージが上がりもするし、下がりもするのです。

テレビカメラ撮影も行う模擬記者会見の模様

模擬記者会見後に講評を行う現役幹部記者講師陣

なぜトレーニングが必要なのか？

日本の企業社会では、依然として年功序列・終身雇用が維持されています。これはいい意味で、その組織のDNAを次代に引き継ぐことに繋がっているのかもしれません。一方で、新陳代謝が緩やかなため、経営幹部を含めて、多くの組織人が自身の所属する企業・団体の論理に縛られるケースが多いのも事実です。その結果として、世間一般の認識とは違う行動に走り、メディアから糾弾されるケースもあります。実際、今の時代にあっても、「（広告を出している）メディアになんで糾弾されるのか理解できない」と憤慨する企業・団体の経営幹部も少なくありません。広告を出稿したり、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て、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。

電話取材対応トレーニングの模様

インターネット全盛の時代にあっても、メディア報道がきっかけとなって世論を動かすことに変わりはありません。そのため、欧米企業ではこれまで以上にメディアへの積極的な対応方針を打ち出しており、日本企業においても同様な対応が求められています。事実、これまでメディア対応に積極的でなかった国内企業からの経営幹部へのトレーニングを要望する企業が増えています。

記者役は産経新聞などの現役幹部

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、メディアに関する講義を行います。記者役の講師は産経新聞、フジテレビの現役記者や報道幹部が務める実践的なプログラムです。

トレーニングは、おおむね3時間程度で、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行います。

要望の多いトレーニングプラン

近年の傾向として、不祥事が発生した場合にメディア各社から記者会見を求められることが一般的になりつつあります。そうしたことから、自社で不祥事が発生したことを前提に模擬会見を開くトレーニングプランの要望が多くなっています。このプランでは、国内外で実際に発生した事件・事故を参考に、受講する企業や団体のリスク環境に則ったシナリオを作成しますので、現実感のある実践的なものとなっています。このほかにも、新任役員向けのワンオンワンのインタビュートレーニングも人気です。記者に誤解を与えない話し方、説明の仕方から、インタビュー後の記者へのフォローアップ方法等について現役の記者、アナウンサー、広報コンサルタントが講義と模擬インタビューを通じて教授します。

広報担当者向けの「出張広報研修会」

「出張広報研修会」は企業・団体のイメージアップ、ブランド向上を図ろうとしている広報、企画部門の担当者を中心に、広報業務の基礎知識から不祥事の対応までが学べる個別の研修プログラムです。

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関連のものから、プレゼンテーションスキル向上などのテーマにもご相談に応じています。

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。

ビジネスマナー講師による出張アナウンス講座の一場面

危機管理広報のスペシャリストによるオンライン講義の模様

暮らしの科学部
食品料理研究室

食品料理研究室では、お客様のご要望を伺い、料理レシピの試作から撮影用料理の制作、料理のスタイリング、撮影までを各分野のプロフェッショナルが対応/提供します。

基本的な弊社内併設キッチンを使用した企業様向けにレシピ製作と撮影、栄養計算のサービスだけでなく、料理にまつわる記事や説明文の作成も行なっております。

例えば、「我が社の商品を使ったアレンジレシピが欲しい」や「地域の特産品を使ってPRするためのレシピが欲しい」など、お客様のご要望とご予算にできるだけ寄り添った対応を行っています。ぜひ、お気軽にお問い合わせください。

※ お客様のご要望や相談内容によっては、対応できない場合もあることをご了承下さい。

暮らしの科学部
生活・美容研究室

生活・美容研究室では、化粧品や美容関連商品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。実際に人肌を使っての計測となっておりますので、商品の能力を測定ができます。また測定につきましては、弊社内で行う場合は温湿度のコントロール可能な実験室で計測しますので、気温や湿度の影響は結果に反映されにくい状態での測定が可能です。

その他、ご要望があれば社外での測定も可能です。研究員が計測機器を持参し計測を行います。測定した結果につきましては、様々な用途でお使いいただいています。使用例としては肌の水分量の経時変化を確認して販促物としてご使用された例などがあります。詳しくは専門研究員へご相談ください。

既刊「FCG LABO vol.29-31」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・情報調査部 特集号
vol. 32 | 2024.04
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・経営管理部）
［発行］2024年4月10日　［発行人］岸本 一朗　［編集人］樋口 教行