株式会社エフシージー総合研究所
FCG Research Institute, Inc.

「企業」、「メディア」、「生活者」をつなぐ専門家集団
株式会社エフシージー総合研究所の広報誌

［エフシージーラボ］

FCGLABO

Vol. 34
2025.05

安全を極めつづけ、生活者が安心できる未来の実現をめざす

創業40周年 特集号

暮らしの科学部　生活・美容研究室
生活・美容研究室のご案内

暮らしの科学部　環境微生物研究室
微生物試験・調査のご案内

暮らしの科学部　食品料理研究室
食品料理研究室のご案内

企画開発部　企画開発室
アナログな管理を脱し、スマートなデジタル管理へ
そして、自動化で働き方改革を！

企画開発部　企画開発室
『食品大目付そうけんくん®』開発ヒストリー

情報調査部　危機管理研究室／広報・メディア事業室
企業・団体のコミュニケーション活動をサポート

40th ANNIVERSARY

株式会社エフシージー総合研究所

私たちの約束

わたしたちは、安全を極めつづけ、
生活者が安心できる未来の実現をめざします。

わたしたちの価値観

【常に、究める】 ＋ 【常に、創る】 ＋ 【常に、親切に】

エフシージー総合研究所は、
フジサンケイグループの調査・研究機関が統合され、1985年に誕生しました。
以来、一貫して日本人の生活・暮らしを科学・研究し、
得た成果を消費者、企業、メディアに発信し続けています。

生活者の視点で、暮らし全般を科学するユニークな研究部門と、
企業の危機管理や広報戦略を研究する情報調査部門があります。
Fujisankei Communications Group（FCG）のシンクタンクとして
フジサンケイグループ内への情報提供はもとより、
全ての企業、全ての生活者のために、
世の中のあらゆる事象の研究を行っているのが
エフシージー総合研究所です。

株式会社エフシージー総合研究所

1980～

1985年	9月	（株）サンケイ総合研究所（サンケイ新聞プロダクションから社名変更）と（株）扶桑社内のフジテレビ商品研究所を統合し、（株）エフシージー総合研究所としてスタート
1987年	6月	産経新聞労組情報センターをエフシージー総合研究所に移管
1987年	9月	本社機能を西新宿の第一生命ビルに移転
1988年	5月	産経新聞の紙面カラー化で料理レシピの掲載を開始

1990～

1991年	10月	企業・団体の広報マンを対象にした会員制情報サービス組織「広報フォーラム21『プラスα』」（98年からフジサンケイ広報フォーラム）がスタート
1995年	3月	（社）日本輸入食品安全推進協会から食品添加物のインデックス化業務を受注。食品添加物データデジタル化の嚆矢となる
1997年	3月	東京都衛生局「輸入業者自主管理の手引き」の制作・発行業務を受注
1998年	2月	オフィスを西新宿から東品川（天王洲）のフジテレビ別館（ISビル）に移転
1999年	8月	日本初の添加物無料検索サイト「食品添加物を調べてみよう」を開設 のちに食品表示管理システム「食品大目付そうけんくん®」に発展

2000～

2000年	8月	模擬記者会見を体験する「メディアトレーニング」事業をスタート
2001年	4月	生活科学部を企画開発部と暮らしの科学部に分割
2005年	1月	外部有識者を委員に加えた研究倫理委員会を発足
2008年	3月	「FCG LABO」を創刊（年2回発行）
2008年	9月	「食品大目付そうけんくん®」を商標登録。 新規事業として「食品大目付そうけんくん®」が始動
2008年	10月	フジ・メディア・ホールディングス設立にともない、同社の子会社になる
2012年	5月	オフィスを東品川から青海（台場）のダイバーシティ東京オフィスタワーに移転
2015年	9月	会社設立30周年
2017年	11月	「食品大目付そうけんくん®」関連ユーザー向け「表示塾」開始
2018年	5月	「食品大目付そうけんくん®」にアレルゲンサーチ機能を搭載
2020年	9月	「食品大目付そうけんくん®」に個別表示基準新ロジックを搭載
2021年	10月	「食品大目付そうけんくん®」に原料原産地表示サポート機能を搭載
2022年	6月	「フジサンケイ広報フォーラム」30周年記念シンポジウムを開催
2023年	12月	食品品質検査システム「食品大目付けんさくん®」を商標登録
2024年	8月	「食品大目付そうけんくん®」のデータ入力自動化サービスを開始

生活・美容研究室　中村 賀香 ／ 野積 宏子

生活・美容研究室のご案内

生活・美容研究室は、創業以来、日用品や家電製品の検査やテストを行ってきました。商品の取扱説明書通りの動作確認の他、広告の法令遵守の確認なども行い、安心と信頼を提供しています。特に空気清浄機の性能試験には定評があり、脱臭性能試験や集じん性能試験をはじめ、フィルターの耐久試験やPM2.5除去性能評価試験も実施しています。今回は生活・美容研究室が行っている主な業務のご紹介をします。

生活・美容研究室の役割

エフシージー総合研究所は創業した当初から、生活情報誌「ESSE」の広告商品審査業務を行ってきました。業務で培われたノウハウを生かして、現在も日用品・家電製品や化粧品などを対象に通信販売業、流通業、メーカー様等からのご依頼で商品検査・テストを行っています。

対象の商品が取扱説明書通りに動くのか、チラシや広告が法令(家庭用品質表示法や薬機法、電安法など)を遵守しているかの確認作業を生活・美容研究室が担当、販売者も生活者も安心してご利用いただけるよう対応してきました。

現在もその確認業務は続いています。法令遵守に加え、生活者がより安心安全にご利用いただけるかどうかを考え対応をしています。

家庭用空気清浄機の集じん試験

きる範囲も決まっていますので、安全にお使いいただくために必要なテストになります。

生活研で行う商品テストでは特に空気清浄機の性能テスト(JEM1467：消臭、集じん試験)のご要望が多く寄せられています。

空気清浄機性能試験は、1m³のアクリルボックスの中でたばこを燃やして測定する「脱臭性能試験」や専用のデジタル紛じん計を用いて粉じん濃度の時間変化を測定する「集じん性能試験」を行っています。その他にも、フィルターの耐久試験や微粒子状物質(PM2.5)に対する除去性能評価試験を行っています。これらの試験は多くのメーカー様からご依頼をいただいています。

近年の空気清浄機は上記の試験だけでは計測できない機能をもつ機種が増えてきました。そこで当研究室では新たに、さらに細かい粒子の測定が可能な評価試験のテストを実施し、商品のより詳細な根拠データを提供できるよう準備を進めています。

現状の評価試験よりも新たな商品の性能が可視化され、強みをアピールできることが期待されますので、発表されましたら是非ご検討ください。

当研究室ではこのように、メーカー様が機能性を安心してお伝えできるようにお手伝いをしております。この他にも、既存の評価試験がそもそもない場合は、オリジナルの評価試験の提案も行っています。他の規格のある評価試験を参考に組み立てを行うなど、評価を可視化してご提

生活研究室

LABO

POINT 01　商品検査と商品テストについて

当研究室では商品検査の他に、商品テストも行っています。商品検査と商品テストの違いは、商品検査は商品の販売者様からご依頼をいただき、商品の基本動作確認や取扱説明書通りの仕様についての確認作業を行います。

一方商品テストは、業界基準の試験やオリジナルの試験を行い、商品の性能についての評価を行います。

カタログやチラシにアピールポイントを掲載する場合は、根拠データが必要となります。また法令により訴求で

供を行います。ご相談いただければ、専門研究員が詳しくご説明させていただきます。

商品検査やテストは商品本体だけでなく、パッケージやチラシの内容についても行っています。

POINT 02　世の中のニーズに応えた動画情報の審査

商品検査と同様に法令を遵守等の確認を行います。商品により対応する法令は多岐にわたっており、主に景品表示法や薬機法に抵触していないかの確認を行います。その他にも強調されている性能については根拠データの確認も行っています。

時折、取扱説明書に書いていない内容がチラシや広告にかかれていることがあります。販売テクニックで済まされることではなく、広告でも根拠データがなければ、やはり法令違反となります。機能を訴求するためには、商品内容だけでなく、付属する情報にも必ず根拠データが必要となります。

また最近ではテレビショッピングなどの様々な動画サイトが増え、動画の露出も多くなっています。そのため動画の内容審査のご要望が多くなっています。

動画審査では内容の指摘の他に発言内容や不適切発言の回数、タイミング(時間)の確認を行っています。迅速に情報の提供を行えるようチェックの方法の改良を常に続けており、発言をわかりやすく視覚化し、繰り返し活用できる動画作成のサポート業務に取り組んでいます。

動画審査は年間契約など契約形態についても柔軟に対応できますので、こちらもお気軽にお問合せください。

美容研究室

LABO

POINT 03　商品の実力、見える化します！
化粧品・美容製品の性能評価

美容研究室では美容製品の評価を行っています。特に科学的見地からの皮膚計測と独自の客観的な化粧品評価に関しては、美容雑誌に協力するなど定評をいただいております。

肌状態を数値化する

製品の有効性を評価する皮膚計測を実施します。温湿度管理が可能な試験室で、1名から測定がいただけます。

【美容製品への評価試験・測定の具体例】

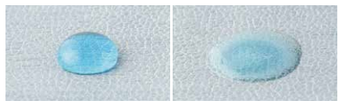
保湿評価　角層水分量(Corneometer® CM825、SKICON-200EX)を測定。単回や長期連用の変化を確認します。

皮膚画像解析評価　VISIA® Evolutionでシワ・毛穴等を数値化。長期連用以外に、ファンデーションの化粧もち検証もできます。

化粧品の特長をビジュアル化する

「VOCE」(講談社)の化粧品比較企画「実験VOCE」を1999年から担当。商品特長をビジュアル化し、PRや営業ツールとして活用いただけます。

【評価例】

評価項目	評価内容
保湿 例)クリーム	梅に化粧品を塗布し、経時変化を観測します。
耐水性・耐油性 例)ファンデーション	化粧品を塗布後、水、モデル皮脂を滴下します。 

ご紹介したサービスの他の各種試験も対応いたします。

【皮膚計測・化粧品のモデル評価のご案内】
https://www.fcg-r.co.jp/pdf/lab/price_beauty.pdf

生活・美容研究室のサービスに関するお問い合わせ先

株式会社 エフシージー総合研究所　暮らしの科学部 生活・美容研究室
ご紹介したサービスの他、各種試験にも対応します。詳細やお問い合わせはホームページをご覧ください。

家電・日用雑貨について　QRコードからホームページをチェック

美容関連商品・化粧品について　QRコードからホームページをチェック

環境微生物研究室

環境微生物研究室　橋本 一浩

微生物試験・調査のご案内

～カビ・細菌・ウイルス・ダニ～

環境微生物研究室はカビ、細菌、ウイルス、ダニなど環境微生物に関する調査研究を専門としています。特に室内環境の微生物を得意としており、住宅・工場・美術館・博物館などの汚染調査を行い、学術的な視点から対策をアドバイスします。その他除菌アイテムの性能評価や、雑貨や家電などの微生物汚染調査を行っています。
今回は研究室で行っている検査の紹介と室内微生物調査の一例として、当研究室が得意とする浮遊カビ測定の詳細についてまとめました。

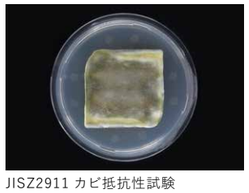
環境微生物研究室 LABO

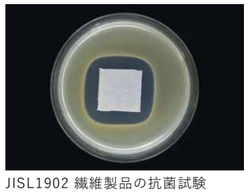
PICK UP
01 除菌・抗菌アイテムの性能評価

Point ① JISなど業界規格試験にてカビ・細菌・ウイルスへの効果を評価します。各種規格に対応いたします。

Point ② 実際の住宅などで検証・試験し、現実に近いデータを取得します。報告書では、統計解析を用いた考察を行います。

JEM1467付着ウイルス抑制試験


JISZ2911 カビ抵抗性試験


JISL1902 繊維製品の抗菌試験

住宅による検証試験の様子

PICK UP
02 物品や食品の微生物汚染検査

様々なモノに付着する微生物数を測定します。細菌数やカビ数など各種選択培地を用いた分析や遺伝子解析による同定も実施しています。

各種、選択培地を揃えております

PICK UP
03 室内の生物汚染調査と対策アドバイス

室内におけるカビ調査、昆虫捕獲調査、温湿度測定、CO_2測定等を実施し、環境改善をアドバイスいたします。

美術館の汚染調査

PICK UP
04 ハウスダストや物品のダニ分析

検体に含まれるダニを分析します。ELISA法によるアレルゲン蛋白の分析も可能です。

ハウスダストの採取

コナヒョウヒダニ

PICK UP
05 浮遊カビの測定方法

浮遊カビ数を測定することで、部屋のカビ汚染度の数値化を行い、カビ汚染の客観的な評価や、防カビ剤の効果の評価に利用できます。本項ではその検査方法の詳細を紹介します。

【①浮遊カビの採取】
エアーサンプラーで部屋の空気を吸い込みます。空気に含まれるカビ胞子を寒天培地に付着させ、実験室に持ち帰ります。

エアーサンプラーに寒天培地をセット

【②カビの培養】
持ち帰った寒天培地を25℃で1週間培養すると、寒天の表面にカビが生えます。これを数えて空気1m^3あたりのカビ数（単位はcfu/m^3）を算出します。

寒天培地によるカビの培養
（左）サンプリング直後の寒天培地
（右）培養7日後の寒天培地。多数のカビのコロニーが発育

【③測定値の評価】
浮遊カビ数には基準値があり、これに照合してカビ汚染度を評価します。例えば、日本建築学会環境基準では、住宅の基準値は1,000cfu/m^3以下、学校が2,000以下、食品工場（清潔作業区域）が100以下、などに設定されています。得られた浮遊カビ数が基準値を超えていたら要注意です。

【④有害なカビの有無をチェック】
基準値以下だとしても安心はできません。カビの種類は様々で有害なカビが浮遊しているケースもあります。顕微鏡で観察し、カビの種類を同定します。

PICK UP
06 弊社の浮遊カビ測定サービスについて

【基準値だけではなく独自データも併用し考察】
基準値との比較では見えてこないカビ汚染も存在します。弊社では、独自データや文献を用いた比較も行い報告書に記載します。

【熟練の観察眼で重要な菌種を瞬時に同定】
菌数カウントと同時に種類を同定するので、全ての報告書に菌種一覧が附属します。アスペルギルス・フミガタス（*Aspergillus fumigatus*）やススカビ属（*Alternaria*属）など吸入アレルゲンとなる主要な病原カビも見つけます。
形態観察で同定の難しいカビは、遺伝子配列に基づく分子系統解析により同定することも可能です。

アスペルギルス・フミガタスの顕微鏡像

【温湿度や付着菌測定も併用し、総括的に判断】
湿度の高/低のみでカビ汚染を判断していませんか？弊社では単に温湿度を測るだけでなく、微生物制御学の視点から温湿度を分析・解析します。また、壁面調査から「浮遊しないカビ」も見逃さずに検出します。

結露の評価も可能です

環境微生物研究室のサービスに関するお問い合わせ先

株式会社エフシージー総合研究所　暮らしの科学部 環境微生物研究室
ご紹介したサービスの他、各種試験にも対応します。詳細やお問い合わせはホームページをご覧ください。
【環境微生物研究室】https://www.fcg-r.co.jp/lab/service/environmental_research.html

QRコードからホームページをチェック

食品料理研究室

食品料理研究室　小松 あき子

食品料理研究室のご案内

料理レシピの撮影からキッチンレンタル、調理実験まで

食品料理研究室は、産経新聞の他、機関紙などに料理レシピ制作を手がけています。制作だけではなく紙面等に掲載したレシピのレンタルやオリジナルレシピの制作、キッチン・スタジオのレンタル、調理実験までご要望に幅広く対応しています。

食品料理研究室 LABO

POINT 01　お客様だけの料理レシピ・写真をご提供

食品料理研究室では、産経新聞の他、機関紙などの料理記事の制作を手掛けています。

産経新聞生活面に掲載されているレシピは、当室の研究員らが料理家やスタイリスト、カメラマンと連携して制作したもので、37年に渡り多くの読者に支持され、好評を得ています。

その他、紙面制作などで培われたノウハウを活用して、クライアント様のホームページや広報誌など様々な媒体に掲載できるレシピ・写真素材を制作しています。

レシピご提供には2つの方法があります。1つはオリジナルレシピの作成です。お客様がアピールしたい食材・素材を最大限に活かして、当室研究員のアレンジの下、経験豊富な料理家が制作・調理してレシピをご提供いたします。

もう1つは、当室が保有するレシピを活用するというものです。当室オリジナルレシピにお客様の希望の食材(商品)を使用し、アレンジを加えたり、より作りやすく改良したり、などお客様のご要望に合わせたレシピへ調整いたします。

また、どちらの方法でも料理写真はイメージや料理・使用素材の特長に合わせてスタイリングし、撮影いたします。撮影には、料理撮影に特化したプロカメラマンやスタイリストの手配も承ります。

オリジナルレシピ制作およびレシピ貸出についての詳細は右記QRコードを読み取り弊社ホームページをご覧ください

QRコードからホームページをチェック

POINT 02　料理レシピレンタルやキッチン・スタジオのレンタルも

当室が保有するレシピデータは2万件以上あり、その中のレシピからお客様のご要望に合わせて、最適なレシピをご提案・貸出します。掲載するメディアに合わせたレシピ文の調整や食材紹介記事、レシピのリード文作成も承ります。

また、弊社に併設するキッチンとスタジオで、料理を作ってすぐ撮影することができます。調理器具は揃っていますので、お気軽にお問い合わせください。

キッチンスタジオ レンタルサービス

撮影・調理サポートについて

食品料理部門スタッフによる撮影・調理のサポートも可能です。当社キッチン内にある調理器具・食器等の用意、手タレ、食材など、お気軽にお問い合わせください。

■ キッチンスタジオのレンタルについて

QRコードからホームページをチェック

POINT 03　測定機器を使用した簡易な調理実験も実施

その他、当研究室では簡易な調理実験も実施いたします。食品の食感(テクスチャー)測定やデジタル屈折計を使って食品内部温度の測定、重量、液体の濃度(Brix値、塩分濃度など)などの測定が行えます。

また、調製直後のサンプルから数時間経過したサンプルまでの経時変化を測定・観察もできます。サンプル外観のカメラ撮影も行いますので、視覚的なアプローチもご提供できます。

卵白+砂糖	泡立て器A	泡立て器B
直後（0分）		
30分後		

泡立て器の違いによるメレンゲの離水状態の観察
FCG総研2020年LABO vol.26より

デジタル屈折時計

テクスチャー測定器

食品料理研究室のサービスに関するお問い合わせ先

株式会社エフシージー総合研究所　暮らしの科学部 食品料理研究室

食品・料理・レシピ開発についての詳細やお問い合わせはホームページをご覧ください。
【食品料理研究室】https://www.fcg-r.co.jp/lab/service/recipe_produce.html

QRコードからホームページをチェック

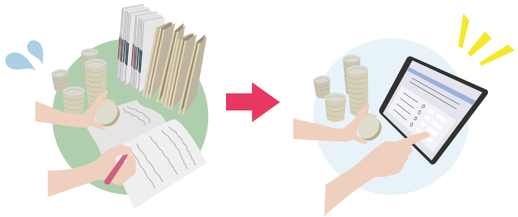
企画開発室　　企画開発室　高橋 直希

アナログな管理を脱し、スマートなデジタル管理へ そして、自動化で働き方改革を！

食品検査のDX化を推進する「けんさくん」課題解決のための誕生

KENSAKUN 食品大目付 けんさくん

食品業界において、品質検査は安全な食品を提供するための重要なプロセスです。しかし、従来の検査業務は手作業が多く、ミスや不正が発生しやすいなど、多くの課題を抱えていました。近年、自動車業界などで発生した品質検査不正問題や、食品業界における品質管理の重要性の高まりを受け、食品の安全に対する関心はかつてないほどに高まっています。特に食品の品質問題は、食中毒など人命に関わる重大な事態を引き起こす可能性があるため、その対策は喫緊の課題です。
「食品大目付けんさくん®（以下、けんさくん）」は、こうした背景のもと、大手コンビニエンスストアのベンダー企業からの要望をきっかけに、従来の検査業務の課題を解決するために開発されました。



▲煩雑な検査業務のストレスを解消

▲デジタル化で情報活用の幅を広げる

企画開発室 LABO

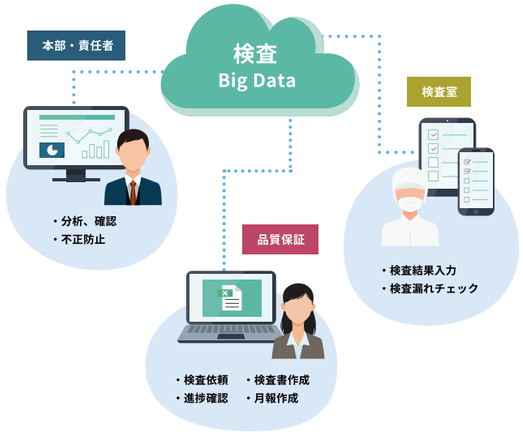
POINT 01 「けんさくん」の機能と特徴

「けんさくん」は、「検査業務の効率化」「データの信頼性向上」「検査データの有効活用」を軸に開発されたクラウド型の品質検査支援システムです。検査業務のデジタル化による作業効率向上、検査機器との連携による入力ミス削減、検査進捗状況の可視化による遅延防止などを実現しています。さらに、検査基準の自動判定機能により検査結果の客観性と一貫性を向上させ、監査ログ機能とクラウド管理によってデータの信頼性を確保しています。

▲検査結果の不正防止と分析に貢献

POINT 02 導入効果と業界への貢献

「けんさくん」の導入は、企業にとって、業務効率化、品質向上、信頼性確保といった多岐にわたる効果をもたらします。検査業務のデジタル化により、従業員はより創造的な業務に集中でき、検査データの分析を通して、各工場・原材料の危害分析や顧客ニーズを捉えた商品開発など、データに基づいた経営判断が可能になります。「けんさくん」は、食品業界全体のDX推進に貢献し、企業の成長を加速させるだけでなく、業界全体の品質向上にも貢献することが期待されています。



▲品質検査支援システムのスタンダードを目指して

POINT 03 RPAを活用した業務改善のご提案

「けんさくん」は合理的な検査業務支援システムを目指し、検査機器とのデータ連携にも取り組んでいますが、現時点では手作業による入力業務が多く発生しています。そこで、お客様のさらなる業務効率化を支援するため、弊社ではRPA（ソフトウェアロボット）を活用した業務改善の提案にも取り組んでいます。

POINT 04 ソフトウェアロボットとは？

ソフトウェアロボットは、パソコンの中にいる小さな従業員のようなものです。人間のようにパソコンを操作し、繰り返しの作業を自動化する技術です。例えば、事務処理でよく行われるデータ入力、転記、チェック作業などを、人間が指示した通りに、正確に、そして疲れを知らずに行います。

RPAは、多くの伝票や受発注データを扱う営業管理・経理部門では普及が進んでいますが、食品製造の現場ではまだ十分に認知されていません。弊社ではお客様への業務改善提案に加え、業界における技術の普及を目指し、RPAツールの先駆者である「ユーザックシステム株式会社」とパートナー企業としての活動を開始しました。今後も食品関連事業者様の課題解決に向けて、積極的に取り組んでまいります。

開発者の思い 「けんさくん」

開発責任者　情報システム室 室長　勝沼 毅
プロジェクトマネージャー　企画開発室 室長代理　井田 貴夫

「けんさくん」のサービスでは、お客様の大切なデータをお守りするだけでなく、「検査情報を有効活用していただくこと」を重視しています。微生物汚染や設計ミスによる食品ロスを減らし、1日でも長持ちする商品を開発できれば、限りある資源を守ることにもつながります。情報のつながりだけでなく、お客様とのつながりも大切にしています。不安やお悩みの解消に役立つよう、システムの勉強会や食品衛生に関するセミナーを開催し、積極的な情報発信に努めています。

「けんさくん」に関するサービスのお問い合わせ先

株式会社 エフシージー総合研究所　企画開発部 企画開発室
「けんさくん」に関するサービスの詳細やお問い合わせはホームページをご覧ください。
【けんさくんサービスサイト】 https://kensakun.soukenkun.jp
RPA業務改善案については、右記メールアドレスよりお問い合わせください。 soukenkun@fcg-r.co.jp

QRコードから
ホームページを
チェック

食品大目付 SOUKENKUN そうけんくん

「食品大目付そうけんくん®」開発ヒストリー

食品表示　法律　食品添加物　栄養計算　など、みなさまのお困りごとを解決！

企画開発部　相良 和彦

今では「食品表示作成システムと言えば、そうけんくん」とまで言われるようになり、全国で2500ライセンスが毎日食品表示を作り続けています。「そうけんくん」が停まると出荷が停まる、と言われることもあり、まさに業界のインフラとして定着して来ました。
しかしここまでの道のりは決して平坦なものではなく、困難と挫折の繰り返しで、よく諦めなかったものだと自分でも感心しています。
「そうけんくん」は、リリース記者発表の2007年9月10日を誕生日としていますが、開発はそれ以前から始まります。なぜ開発に思い至ったのかその理由はひとつではありません。いくつかの小さな理由が積み重なって、あたかもコップから水が溢れ出るかのように開発が始まりました。

デジタルデータの有用性をいち早く活用した「食品添加物大事典」

そもそも今から30年前の1995年、日本で初めて食品添加物をデジタルリスト化し、1999年にインターネットでの公開を始めました。まだ、食品添加物に関する法令や情報が紙媒体のみに掲載され、変更・追加された場合に該当ページを差換える形式の大判の加除式書籍しかなかった時代に、世界の添加物情報を網羅したデジタルリストは画期的でした。添加物情報がデジタル配信されるため、利用者は手作業で紙の差し替えなどすることなく最新の情報をアップデイトできるという、今では当たり前の仕組みの先駆けとなりました。

その後、2004年9月1日には、こうしたデジタルリストをさらにブラッシュアップし、「食品添加物大事典」と命名し、有料でのインターネット配信を始めました。この日の夜、プレス発表が終了し疲れ切って戻って来たスタッフと「次は食品表示かな？」と冗談を言い合ったのを今でもはっきり覚えています。これが我々の中に、次は食品表示のシステム開発になるかも、という意識が芽生えた瞬間でした。

法律情報の再構成系「ポジティブリストで残留農薬を調べてみよう」

2005年7月、膨大な紙データで配布された残留農薬ポジティブリスト情報をいち早くデジタル化しネット配信しました。この「ポジティブリストで残留農薬を調べてみよう」は当初から業界で注目を集めており、その理由は、食品から農薬の残留基準を逆引き出来るようにしたことにありました。

現在も国の残留農薬基準は、ある農薬の食品に対する基準値しか出されていません。ところが事業者は、自分の扱っている食品に何の農薬がどのくらい入っていれば違反になるのか、逆引きがしたいのです。そこで「農薬・食品・基準値」をセットにし、食品からも農薬の基準値を検索できるようにしました。

いったん情報をバラバラにし再構成すれば必ず元に戻るはず、戻らなければどこかロジックや順番が間違っていたということ。このような法律データ再構成系の礎がここで築かれることになるのです。

表示実務現場からの切実な要望

そのような中、2006年春、ある大手商社から切実なお悩み相談がありました。「輸入冷凍食品の日本語ラベルでミスをしてしまい、商社マン総出で冷凍倉庫内に入り、ラベルをひとつずつ貼り直した。ラベル代だけでも数百万円、冷凍倉庫内での作業は二度とやりたくない、食品表示のチェックシステムは出来ないか」というご相談でした。「食品表示担当者は本当に困ってらっしゃる、何とかしてやりたい」という気持ちはあったものの、添加物や残留農薬と比べ物にならないくらい大変な作業になることは、食品表示を熟知していた私たちが一番知っていたことで、自ら進んで地獄を見たくないという気持ちと葛藤していました。しかし、大手商社からの要望ということは他にもビジネスチャンスがあるだろう、研究所の将来を担う継続基盤業務として大化けするかもしれない、という野心が勝り、開発が始まったのでした。

諦めなければ成功する

開発は食品表示作成ロジックのシステム化と法律情報整備に分け、それぞれ独立して、前者は石賀浩研究員が、後者は私が担当しました。たった二人で始めた開発で手探り状態だったので苦難の連続でした。相談出来る人もおらず、膨大なデータに私が挫折しそうになったのも事実です。しかし石賀研究員は「人間が考えるロジックだから、丹念に積み重ねればコンピューターで出来ない訳がない」が口癖で、それに私もずいぶん励まされました。面白いもので、その後石賀研究員の後を引き継いだ現在の開発責任者の勝沼毅研究員からも「だって有限でしょ（膨大なデータとは言え無限ではないですよね、積み重ねればできますよね）」と言われ、また現在の営業責任者の井田貴夫研究員からは「諦めなければ必ず成功しますよ」と励まされました。

このように絶対諦めないフロンティアスピリットを持った者たちが当社に集まったことも、「そうけんくん」躍進の要因になったに違いありません。

デファクトスタンダードたれ！

2004年～2007年頃は、世の中の機が熟していたのでしょう。当時、「そうけんくん」だけでなく、食品表示を作成するアプリケーションがいくつかリリースされています。どのアプリケーションも食品ごとにロジックを組んでおり、お客様からのご要望を受けカスタマイズし開発するという手法がほとんどだったので、料金は年間数百万円から数億円と非常に高く設定されていました。「そうけんくん」も開発当初は、食品ごとのロジックを積み重ねており、ロジック開発と法律更新が独立していました。そのため開発費用や時間が膨らみ、初期費用200万円、年間更新料100万円を設定して販売を開始しましたが、リリース後半年が経過しても1台も売れません。

そんな我々を見て、当時の社長の境政郎氏に「数百万円をポンと出せる食品企業がどれだけあるのか！本当に困ってらっしゃるのはそのお金が出せない方々だろう！それよりも皆さんに使ってもらい、業界のデファクトスタンダードになれ！」と一喝されました。

このひと言で、料金を10分の1に引き下げ、どなたでも気軽に使える「そうけんくん」が2008年4月2日に再誕生したのです。この日から現在に至るまで我々は「デファクトスタンダードたれ」を合言葉に励んでいます。

水は方円の器にしたがう

「食品大目付そうけんくん」はアプリケーションではあるものの、その本質は中に入っているデータです。このデータを必要に応じて再構成することで、最も適した情報に変化させています。当社は「そうけんくん」という器を介して、中に入っている生きた情報を販売しているともいえます。水は四角い容器にも丸い容器にも入る。それと同じように「そうけんくん」本体は情報であるがゆえに、あらゆる器に入れることができます。

当社では、その器への入れ方であるとか、器の管理方法であるとか、どの器がよいかとかといったお客様のためになる事のみ考え、サポートしております。私が一番大切にし、常に言っていることは「迷ったり悩んだりした時は必ず原点に返れ。原点はお客様の切実な要望である。お客様のためであるかを常に考えろ」です。

我々メンバーがたゆまぬ日々の開発とメンテナンスとサポートを行っている限り、「そうけんくん」の進化は今後も止むことはありません。

「そうけんくん」に関するお問い合わせ先

株式会社エフシージー総合研究所　企画開発部 企画開発室
「そうけんくん」に関する詳細やお問い合わせはホームページをご覧ください。
【そうけんくんサービスサイト】https://soukenkun.jp

QRコードからホームページをチェック

危機管理研究室 | 広報・メディア事業室

広報・メディア事業室　前田 理佳 ／ 小林 由継

企業・団体の コミュニケーション活動をサポート

当社は78社、4法人、3美術館を擁する日本最大級のメディア・コングロマリットであるフジサンケイグループのシンクタンクとして1985年に設立しました。以来、情報調査部門を通じて、企業・団体の広報組織の支援と人材育成に貢献する様々なサービスを展開しています。現在、同部門では危機管理研究室と広報・メディア事業室の2つのチームが、危機管理広報研修からWebサイトやポスター・パンフレットのデザイン制作、機関誌編集・発行、さらには家電等の取扱説明書制作などコミュニケーションに欠かせないノウハウやサービスを提供しています。今号では、各室のサービスの一端をご紹介します。

危機管理研究室

LABO

PICK UP 01 異業種交流会「フジサンケイ広報フォーラム」

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50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・公官庁の見学会なども実施しています。

この他に、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、専任の広報アナリスト、記者OBらが広報業務に関する困りごとや質問などに無料でアドバイスを行っています。

PICK UP 02 会員の広報担当幹部が主催する「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。

PICK UP 03 いざというときに備える「メディアトレーニング」

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。

企業事件・不祥事は起こるもの―そう思っていた方がいいかもしれません。とりわけ、SNSの普及による“1億総メディア”という状況下では想定外のことが起きてしまいます。防ぎようがないといっても言い過ぎではありません。大切なのは、緊急事態が発生した際に、記者会見も含めてどう対応したら「被害」を最小限に食い止められるか、

会員が運営する報友会の模様

異業種交流を図る懇親会の模様

そして出来れば記者会見での対応によって、以前より尊敬される企業・団体にイメージチェンジができるかということです。

危機管理に関しては平素からの準備は無論のこと、専門アナリストの講義、現役の記者らによる模擬記者会見を含むメディアトレーニングを定期的に受けて「本番を体験」することで、頭ではなく、体で覚えることが欠かせないのです。当室ではトレーニング後も、現役の幹部記者と専門アナリストが必要に応じてフォローアップを行うなど持続性のあるプログラムを提供しています。

PICK UP 04 広報担当向け「各種セミナー」「出張広報研修会」

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研修会を実施しています。当社研究員・アナリストが、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。

主な講座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、パンフレット等のデザイン方法などです。この他にも、ご要望に応じてプログラムを作成し、専任講師が講義を行います。各種セミナーでは、新任の広報担当者向けに現役の広報部長や記者が広報のAtoZを1か月に渡り伝授する「新任広報パーソン夏期講座」や「社内報作成講座」、「写真撮影実習講座」など、広報担当者の実戦で役立つオープンセミナーを随時開催しています。

メディアトレーニングでは報道カメラクルーによる撮影も行う

専任デザイナーによるパンフレット制作講座の模様

広報・メディア事業室

LABO

PICK UP 01 リーズナブルな価格・短期間で制作納品 Webサイト・パンフレット制作

専任のウェブデザイナーやグラフィックデザイナーがコーポレート・イメージやブランド、商品コンセプトに沿ったウェブページやパンフレット、ポスターなど広報ツールをリーズナブルな価格で短期間で制作・納品いたします。提携印刷会社などを通じて、大量の制作物の印刷・発送も承っています。

PICK UP 02 デザインから取材、機構部の校正まで一括対応 機関紙等の編集・コーディネート

広報誌や機関誌の取材・編集業務も承っています。専任のデザイナーが表紙・誌面のデザインから編集スタッフによる取材、寄稿文の校正作業など一括で対応できます。さらに、印刷や発送業務も請け負いますので、ワンストップで広報誌・機関誌が制作できるとして、ご好評をいただいております。

PICK UP 03 技術コンサルタントの監修、法令・基準に合致 取扱説明書・プレゼン資料の作成

家電・生活雑貨などの取扱説明書の制作・印刷サービスなども提供しています。消費者に分かりやすいデザインと明確な文章で、安全な使用方法を誰もが理解できる取扱説明書の制作を手掛けています。制作にあたっては、技術コンサルタント等の監修も受け、法令・基準に合致したものを提供しています。この他にも、プレゼンテーション用のデッキのデザイン・製作なども短納期でお届けしています。

VANLINKS株式会社様「Arkpax」製品カタログ

一般社団法人ノンバーバルコミュニケーション様「コーポレートサイト」

危機管理研究室のサービスに関するお問い合わせ先

株式会社エフシージー総合研究所　情報調査部 危機管理研究室
ご相談・ご依頼は、メールまたはホームページからご連絡ください。　koho@fcg-r.co.jp

QRコードからホームページをチェック

広報・メディア事業室のサービスに関するお問い合わせ先

株式会社エフシージー総合研究所　情報調査部 広報・メディア事業室
ご相談・ご依頼は、メールまたはホームページからご連絡ください。　media@fcg-r.co.jp

QRコードからホームページをチェック

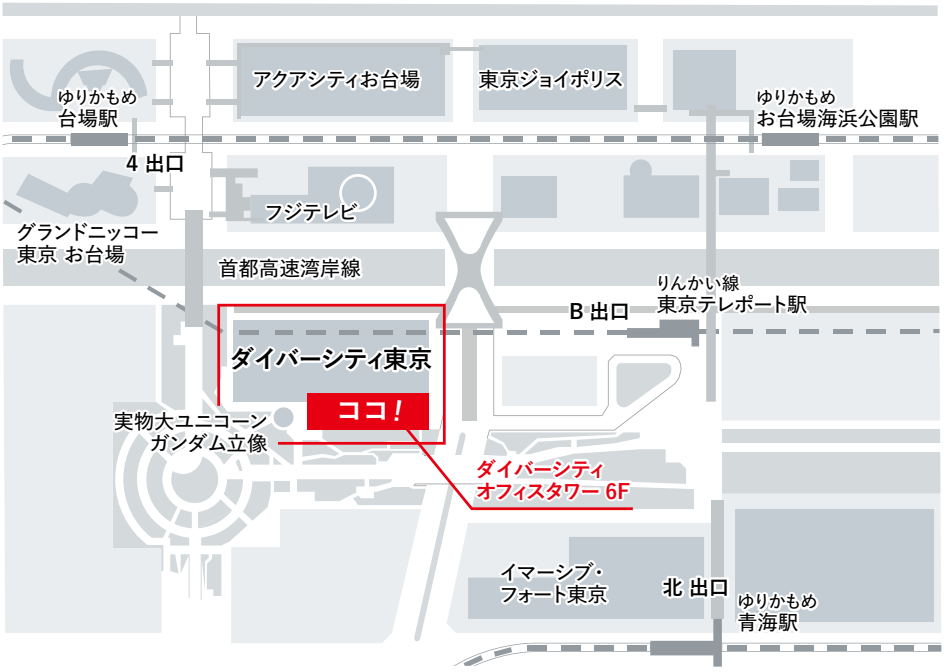
LOCATION

所在地／アクセス方法

ゆりかもめ
台場駅から
4出口徒歩5分

りんかい線
東京テレポート駅から
B出口徒歩3分

ゆりかもめ
青海駅から
北出口徒歩8分



FCGLABO

Vol.34 2025.05 SPRING
創業40周年 特集号

本誌記事・写真・イラストの
無断転載を禁じます。

FCG LABO
過去号は
こちら

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］2025年5月1日　［発行人］岸本 一朗　［編集人］樋口 教行

弊社
ホームページ
はこちら