



糰屋のひとびと 2023年6月号

バックナンバーは
こちら→



こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

まずはじめにご案内を一つ。本紙「糰屋のひとびと」ですが、お店からの情報発信の
お便りとして作り始めたのが2020年の8月。記録を見返してみるとなんだかんだ毎月欠か
さずに作成していました。毎回お付き合いいただきありがとうございます。

やはりどうしても同じ時期には似たような話題になってしまったりと、まだまだ稚拙な
点も目立ちました。もう少し含みのある記事が書けるように日々の情報収集もアンテナ
高く取り組んでまいります。

ここだけの話、ご覧いただいた皆様からのコメントやお手紙も（数は多くないものの）
ぽつぽつといただいております、筆を進める大きな励みになっております。

せっかくですので、過去のバックナンバーもウェブ上で公開することにいたしました。
右上のQRコードからページにアクセスできますので、お暇なときには是非読んでみてくだ
さいね。

甘酒×AI 考

特に今年に入ってからでしょうか。AIと呼ばれるコンピュータ技術の進展が毎日のよう
に報道を賑わせています。数年前には「囲碁AI」や「チェスAI」が人類を打ち負かした
という大きな出来事がありました。これはある種で、特定分野に特化したシステムに過
ぎなかったわけですが、状況は更に進み、文章作成からチャットの相手、デザインやイ
ラストの作成など私たちの日常生活の中に溶け込み始めているとともに、仕事を円滑に
進める便利ツールとしても加速度的に浸透してきています。

そこで、AI技術というものが私たち甘酒屋の仕事にどのような変化をもたらすか、少し
考えてみたいと思います。

（恥ずかしながらコンピュータの専門性は薄いので認識に誤りのある内容が含まれるか
も知れません。悪しからず・・・）

裏面へ続きます。

①通信販売業務

公式ショップしかり、楽天市場店しかり、ウェブサイトを通じた販売のためには相当な数の商品ページ作成が必要になります。セット内容によって微妙に記載内容や表示する画像が変わりますし、現状人の手でやっているののでどうしても不備が生じてしまいます。これが例えば、「○と△と□の3本セットのページを作る」程度の指示で適切なページが出来るとどれほど楽か。。これくらいは直ぐに実現しそうですね。

②商品開発

当社における新商品の開発には、使用する素材を決め、原料を調達してレシピ調整、ラベルデザインの作成、といったのが主たるプロセスになります。

素材の選定は大いにお店の意思が現れる点ですし、原料の調達も問屋さんの情報網の方が早そうです。いずれもAIの介入は難しいかも知れません。

単に「売れる商品を作りたい」という目的であれば、市場の動向から流行りの素材を使った商品案を提案してもらおう、というのは出来るでしょうか。

ラベルデザインについては力を借りることが出来るかも知れませんね。他の商品情報をインプットして、それに基づいて新作デザインを作るというのは出来るかも知れません。

③事務業務

ちょっとした事務業務（請求書の作成や、小売店へ提出する商品資料、職員の給与計算など）というのが会社運営には膨大な量で生じてきます。

これは既に（部分的にですが）、AIを活用したシステムの使用により効率化を進めています。皆さんの勤め先でも多かれ少なかれ似たような状況だと思えます。大事けれども本業の発展には直接関与しない、こういった庶務を代替してくれるのは大助かりですね。

以上長くなりましたが「甘酒×AI考」でした。

初夏の商品ラインナップのご案内



＊夏糎・トマト

1,350円（税込）

販売中



＊糎・白桃

1,674円（税込）

6月9日販売



＊糎・蜂蜜れもん

1,350円（税込）

6月9日販売



～小畑社長のつぶやき～

春先から桜、チューリップ、藤棚、ツツジなど、色とりどりの花が各所で楽しませてくれています。

続いては「あじさい」や「あやめ」の出番になりますでしょうか。新潟市の近郊にもそれぞれ有名なスポットがありますので、観賞しに出かけるのも楽しみです。

発酵元：株式会社古町糎製造所

新潟県新潟市中央区古町通2-533

<古町本店>10時～17時（火曜定休）

<通販店>

URL：<https://furumachi-kouji.jp/>

TEL：0120-850-502（10～17時・火日定休）