

食品業界における規格書管理の品質と業務効率をAIでアップデートする

taberugi

原料・食品規格書管理 SaaS



会社概要

名称:株式会社taberugi(設立日:2026年7月14日)

事業内容:原料・食品規格書業務の効率化 SaaS「taberugi」を開発

代表取締役社長:土川 稔生(Toshiki Tsuchikawa)

代表者経歴:

- 東京工業大学情報理工学院卒
- 株式会社タイミー1人目データエンジニアとして上場を牽引
- 『アジャイルデータモデリング』翻訳・執筆
- Tokyo Startup Gateway 2025 Tokyo Innovation賞 受賞



食物アレルギーがあっても誰もが 安心して食事を楽しめる社会へ

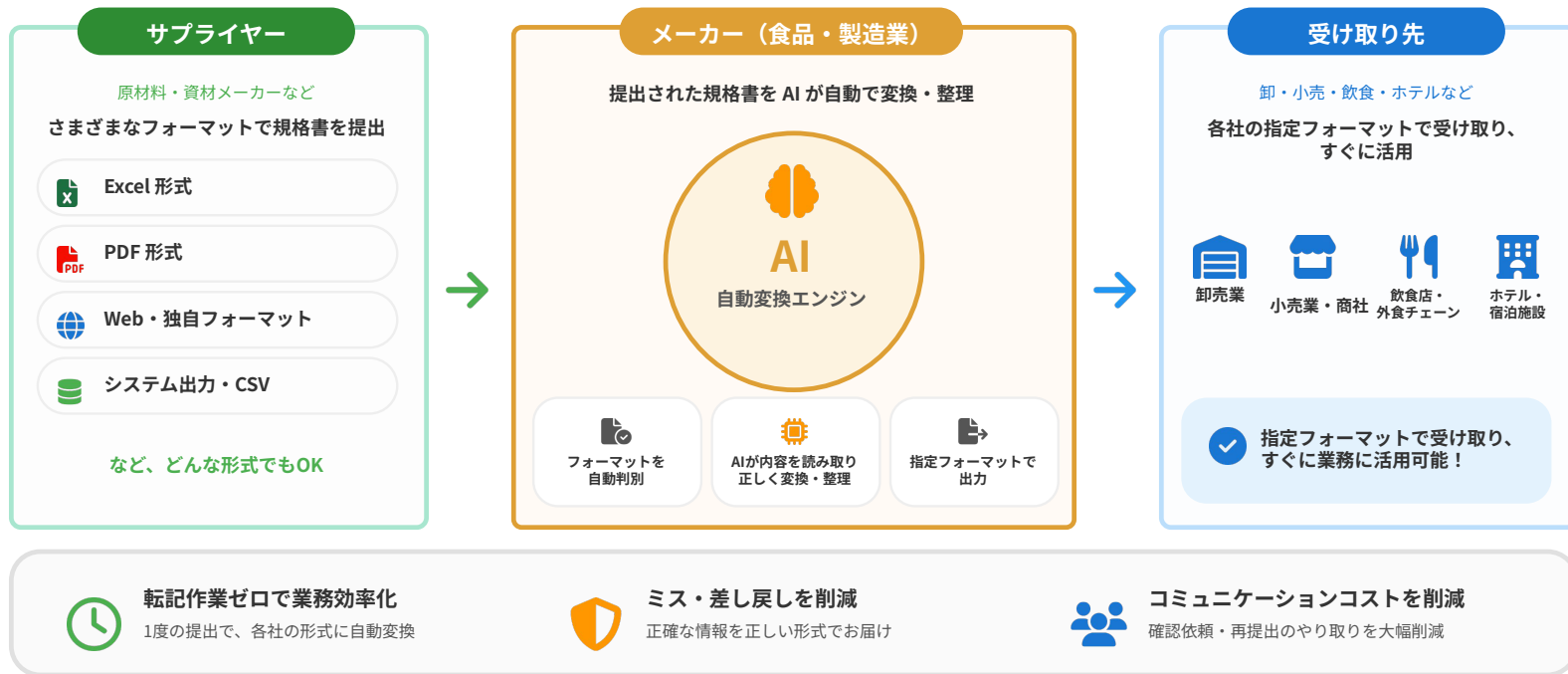


私(土川)は生まれつき食物アレルギーを抱え、最近も救急搬送を経験しました。

そんな私だからこそ「アレルギーがあるから」と諦めてきた食事をより安全に楽しめる世界にしたいと強く願っています。

それが 株式会社taberugi の出発点です。

メーカーを中心に、サプライヤーと受け取り先を AIでつなぐ規格書業務効率化 SaaS



原料・食品に関する情報をシームレスに繋ぎ、最終消費者が安心して食事を楽しめる世界を作ります

お客様からいただいたお声

50以上の企業様とお話しし、ほぼ全てで原材料の更新対応・取引先の追加と更新・新人育成に課題感を持たれていました

原料が1つ変わると
関連する規格書を
全部変更するのに
多大な時間がかかる



株式会社M様
品質保証部 ご担当者様

新規取引先が増える
ほど、更新・提出の
手間がかかり、
ミスも増えてしまう



株式会社D様
品質管理部 ご担当者様

新人の採用・育成を
避けるあまり、属人化が
進んでしまっている



株式会社U様
品質保証部 ご担当社様

※ 個別ヒアリング・公開取材記事をベースに匿名化

taberugi によるAI SaaSソリューション



属人的かつ非効率な原料規格書受領・自社商品規格書の転記作業を効率化し
安定的な現場運用と品質向上・業務効率化を実現します

規格書受領効率化ソリューション

原料規格書の受領と自社 DBへの登録・確認までの時間を半分以上に！

Before
現状

サプライヤーへ
規格書を依頼

受領

複数の材料規格書を
手作業で取込

作成

配合計算・集計
アレルゲン確認

提出

取引先別フォーマット
に手作業で転記

差し戻し・
修正・点検対応

1～2h/商品

After
導入後

サプライヤーへ
規格書を依頼

受領

多様なフォーマットを
AI が自動登録

作成

複数原料データから
AI が自動生成

提出

取引先別フォーマットにAI
が自動変換

差し戻し・
修正・点検対応

約 0.5h/商品

*複数の食品メーカー様へのヒアリング結果から算出

規格書提出効率化ソリューション

商品規格書を取引先フォーマット向けに転記・確認するまでの時間が **1/7に！**

Before
現状

サプライヤーへ
規格書を依頼

受領
複数の材料規格書を
手作業で取込

作成
配合計算・集計
アレルギー確認

提出
取引先別フォーマット
に手作業で転記

差し戻し・
修正・点検対応

3.5h/商品

After
導入後

サプライヤーへ
規格書を依頼

受領
多様なフォーマットを
AI が自動登録

作成
複数原料データから
AI が自動生成

提出
取引先別フォーマットにAI
が自動変換

差し戻し・
修正・点検対応

約 0.5h/商品

*複数の食品メーカー様へのヒアリング結果から算出

システムの主要機能

原料規格書の自動受領

仕入先から受領した規格書を、AIが自動で読み取り・構造化し、自社 DBへ格納

taberugi

DEMO

中継スクリーン

メイン

商品ダッシュボード

規格書管理

規格書一覧

出力

規格書出力

ナレッジ

類似フォーマット検索

規格書一覧

仕入先から受領した規格書の管理

規格書を追加 (AI読み取り)

原料名	仕入先	アレルゲン	AI読み取り	使用商品
醤油 (本醸造) BIM-010	千葉シーズニング株式会社	小麦 大豆	AI読み取り済み 2024/01/05	8商品
りんご果汁 (濃縮還元) BIM-015	▲▲食品株式会社	りんご	AI読み取り済み 2024/02/18	5商品
ごま油 BIM-031	▲▲食品株式会社	ごま	AI読み取り済み 2024/02/28	6商品
にんにくペースト BIM-030	千葉シーズニング株式会社	なし	AI読み取り済み 2024/02/14	6商品
食塩 (精製塩) BIM-007	●●商事株式会社	なし	AI読み取り済み 2024/02/10	6商品
砂糖 (上白糖) BIM-012	▲▲食品株式会社	なし	AI読み取り済み 2024/01/05	9商品
みりん風調味料 BIM-023	千葉シーズニング株式会社	なし	AI読み取り済み 2024/01/07	4商品
乾燥エキスパウダー BIM-022	千葉シーズニング株式会社	そば	AI読み取り済み 2024/01/17	3商品
乾燥エキスを				

自社商品規格書の自動転記

テンプレートを選択するだけで自社の商品規格書を取引先フォーマットに自動変換

taberugi

DEMO

中継スクリーン

メイン

商品ダッシュボード

規格書管理

規格書一覧

出力

規格書出力

帳票出力

取引先テンプレートを選択して規格書を出力

原料データはすべてAI読み取り済みです。テンプレートを選んで即座に規格書を作成できます。
AI読み取りは不要。原料マスタに保存済みのデータを使用します

出力対象商品

焼肉のたれ 甘口 (業務用5kg) (PROD-001)

※「原料変更あり」「未生成」「法改正対応必要」ステータスの商品は出力できません。

2,847 登録済み取引先テンプレート

3,000+ 対応可能パターン数

+23 今年の追加テンプレート

3 フォーマット更新情報 (更新中)

すべて 1,047 小売 1,124 卸 312 外食チェーン 687 ホテル・給食 395 加工・OEM 326

取引先名・フォーマット名で検索...

よく使うテンプレート

元用フォーマット 標準的な規格書フォーマット。多くの取引先に対応可能。

イオン向け イオン指定の規格書フォーマット。特定品質基準に対応。

コープ向け コープ仕様書。産地・工程情報含む。

セブン&アイ向け セブン&アイプレミアム品質基準対応。

原料規格書の自動受領・提出先フォーマットへの自動変換の両者に対応可能です

Taberugiの導入メリット 1: 品質向上 & 圧倒的な業務時間削減

受領・作成・提出の3工程における実作業時間を

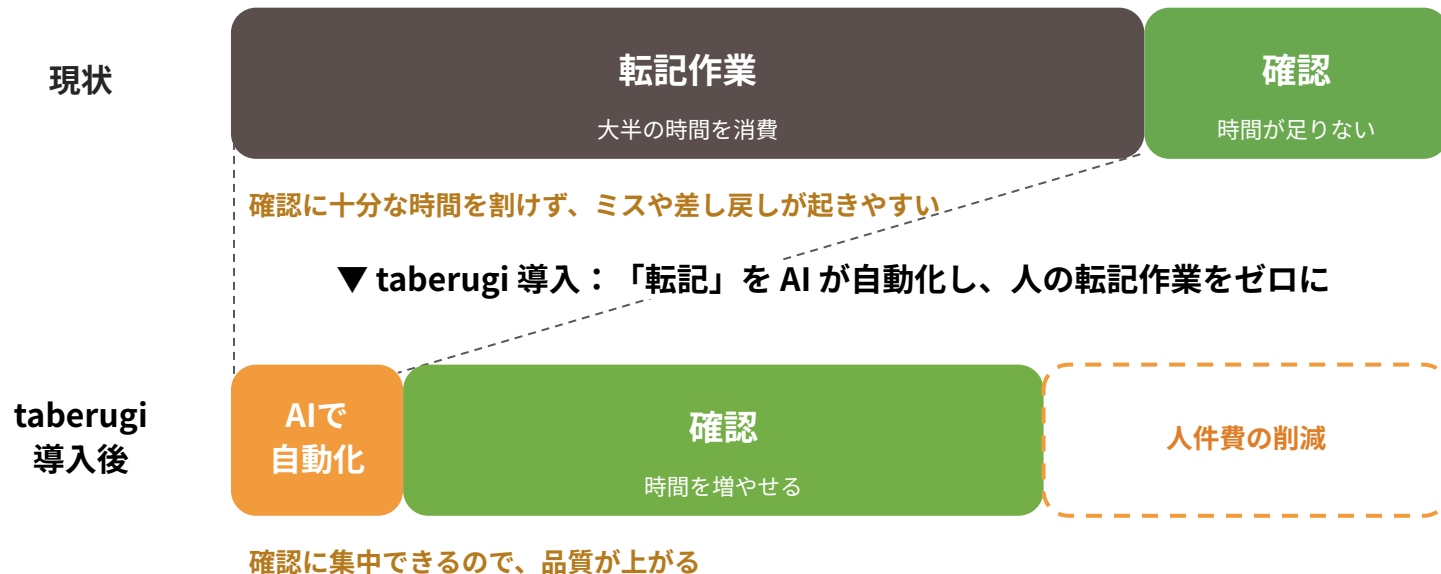
-70%

- ✓ 3工程の実作業時間を約 7h/商品 → 約2h/商品に圧縮
- ✓ アレルゲン照会・規格書差し替え依頼への対応向上
- ✓ 削減時間をベテランチェック工数に → 品質向上

*フォーマットがどの程度画一的に処理できるかにより、削減効果は変わります。実際に貴社ケースで見積もりさせてください。

転記はAIに任せ、確認に時間を — 品質向上と人件費削減を両立

規格書受領業務も取引先への規格書提出業務も ①規格書からの転記 or 取引先フォーマットへの転記 と ②内容の確認 の2ステップ
taberugi は ①転記 を AI で自動化します

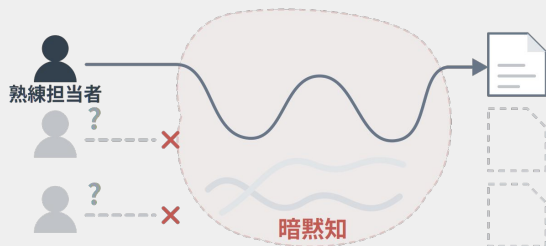


「転記」をAIに置き換え、空いた時間を「確認」に回すことで、**品質UP**と**コスト削減**を両立します

taberugiの導入メリット 2: 属人性の排除

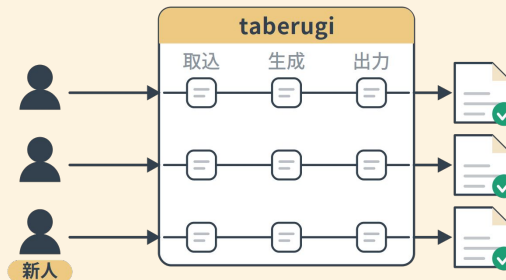
システムによる業務の具体化・画一化を進めることで、人の入れ替わり・減少に強い事業運営体制を整えられます

before: taberugi導入前



- ・熟練の担当者が曖昧な箇所をよしなに対応
- ・新しい方が入る度に都度付きっきりで教育

after: taberugi導入後



- ・全員が画一的なフローで処理を実行
- ・新しい方が入ってもその日から即戦力に！

付録



規格書業務の実態 — 公開データが示す業界課題

規格書運用に関する痛みは、特定の社の話ではありません。
業界全体の構造課題として、公開調査でも繰り返し示されています。

68

%

独自フォーマットで
提出される商品規格書の割合

出典: 農水省 H26 補助事業
標準商品規格書策定アンケート

55.6

%

食品製造業で
「人手不足」と回答した企業比率

出典: 富士電機
食品製造業の人手不足実態調査

3297

件

アレルギー誤表示を理由とした
食品の自主回収届出件数

出典: 食品表示法に基づく
自主回収の届出状況

社会的な環境変化と追い風

01

AIの革命的な進化

LLM・OCRの精度が業務利用レベルに到達。非定型 Excel/PDFの構造化が現実的になりました。

02

人手不足の加速

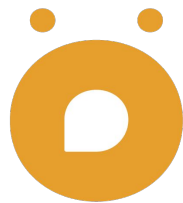
食品業界の人材確保コストが急騰。
属人的な転記作業を続けるのが、
限界に近づいています。

03

アレルギー対応の社会的要請

表示義務拡大と消費者意識の高まりで、
アレルギー情報の正確性が経営リスクに
直結します。

今後より正確性・脱属人化が重要になってきます



taberugi

食物アレルギーがあっても誰もが安心して食事を楽しめる社会へ



メールでお問い合わせ

support@taberugi.com

まずは、貴社の規格書業務についてお話を聞かせてください