

『即席めん業界における物流標準化ガイドライン』

ver.1

令和5年9月28日

一般社団法人日本即席食品工業協会

働き方改革関連法により、2024 年 4 月以降、自動車運転業務の年間時間外労働が上限 960 時間に制限される、いわゆる「物流の 2024 年問題」では、ドライバーの 1 日の運転時間が短くなることで一人当たりの走行可能距離も短くなることから、2024 年はモノが運べない時代になるのではといった懸念が挙がっている。

そこで、この課題解決に向けて、(一社)日本即席食品工業協会では物流問題検討会を立ち上げ、国土交通省の「加工食品分野における物流標準化アクションプラン」に準じた『即席めん業界における物流標準化ガイドライン』を策定した。

それぞれの項目については、各会員の積極的な対応を期待するものであるが、外装サイズやパレットサイズの変更など、大規模な設備投資や改修を伴うものもあることから、各社の実行可能性や経営戦略にも十分配慮しつつ、取り組むこととする。

なお、会員にはその取り組みの進捗状況について、年 1 回の進捗確認と見直しを行い、状況に応じてガイドラインの更新に努めたい。

1. 標準納品伝票

即席めんにおける標準納品伝票の考え方は以下のとおり。

(1) 用紙・フォーマット

- ・ 加工食品分野における国交省物流標準化アクションプラン/①納品伝票の標準化例に準じて作成した。
- ・ 用紙は A4 版縦の上下 1 枚伝票とする。
- ・ 項目は共通化できる項目のみ規定し、個社の取引形態や製品等により異なる情報は摘要/備考欄に記載することとする。
- ・ 大枠の伝票レイアウトは標準化するものの、個別の項目等については、効率化に支障を及ぼさない範囲内で、項目数、行数・幅、列数・幅等を追加/変更できるものとする。
- ・ 各項目の表現については、原則として、規定された定義や項目長 (byte) に準拠することとする。

(2) プリンタ

- ・ 従来型の専用プリンタは、専用伝票が必要、印刷に時間がかかる、伝票カットの手間がかかる、プリンタの保守・維持費等の課題があったことから、市販の安価なメンテナンスフリーのプリンタの利用を前提条件とした。
- ・ 運送会社での出荷/入庫の際の手入力への対応に関するバーコード/QRコード読取りによる省力化の推進は、各社にて対応が必要。
- ・ 受領書の回収チェックやそれに伴う入出庫処理は、省力化と迅速な対応が必要となる。
※フォーク係、出荷指図書、納品/受領書、入出庫登録、集計等の一元化等。

(3) 電子伝票

標準納品伝票(紙)の導入と並行して、伝票電子化の検討を進める。

即席めん標準納品伝票

納品書							
3-5		発注No.		伝票No.		納品日	
6		お届け先					
7		ご都合					
8-14		様					
1		バーコード等スペース					
2		メーカーロゴ メーカー情報 印字スペース					
No.	品目コード	記号	品名・規格	個口数	入数	数量	備考
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
合計				15			
16		摘要					

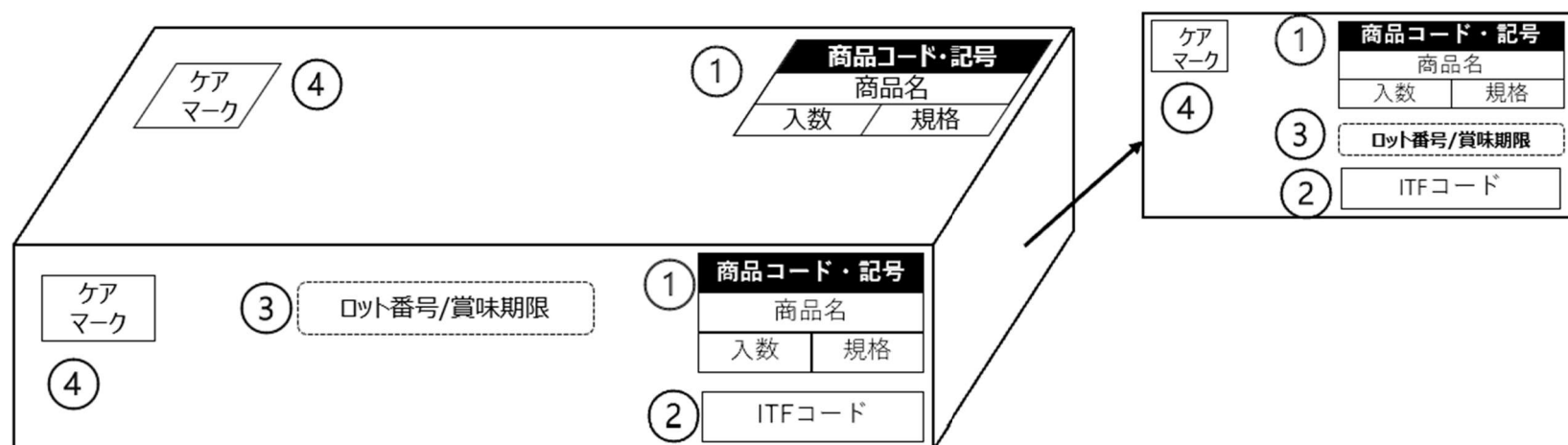
受領書							
3-5		発注No.		伝票No.		納品日	
6		お届け先					
7		ご都合					
8-14		様					
1		バーコード等スペース					
2		メーカーロゴ メーカー情報 印字スペース					
No.	品目コード	記号	品名・規格	個口数	入数	数量	備考
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
合計				15			
16		摘要					
				受領印			

No	項目名称	項目長(byte)	文字種別	項目定義	サンプル値
1	バーコード	-	-		
2	メーカー情報印字スペース	-	-	荷主情報：社名、郵便番号、住所、電話番号、ロゴ等	
3	発注No.	20	文字列	得意先からの注文番号	11111111
4	伝票No.	20	文字列	荷主の伝票番号	22222222
5	納品日	10	日付	得意先への納品日	202X/04/01
6	お届け先コード	10+2	半角英数字	納品先の得意先コード	3333333/4444444
	お届け先名	54	文字列	納品先の得意先名称	A食品(株) B支社 / (株) Cスーパー D配送センター
	お届け先住所	180	文字列	納品先の住所	〇〇市 △△ □-□ / ●● ▲丁目▲番▲号 ■物流株式会社内
	お届け先電話番号	5+15	文字列	納品先の電話番号	TEL : 03-5555-5555 / FAX : 03-6666-6666
7	帳合コード	24	文字列	納品先の帳合1次店得意先コード	77777777
	帳合名称	54+2	文字列	納品先の帳合1次店得意先名称	(株) 〇〇食品卸問屋
8	品目コード	10	半角英数字	各社で管理している品目コード	88888、999
9	記号	5	半角英数字	品目の略称・略号	ABCDE、XYZ
10	品名・規格	60	文字列	各社で管理している品目名称と規格	日即協 味噌5食パック
11	個口数	5	半角数字	荷合わせの数量	2 (※「3cs:1合せ」商品で6csの場合2と印字)
12	入数	5	半角数字	1ケース内の入数	12、6
13	数量 (cs)	8	半角数字	ケース数量	6 (※「3cs:1合せ」商品で6csの場合2と印字)
14	備考	10	文字列	各社自由に利用可能：製造日付、製造工場記号の印字等	202X/04/01S
15	数量 (合計)	12	半角数字	No.14の合計	24
16	摘要	80*4行	文字列	各社自由に利用可能：重量 (kg)、出荷区分、倉庫等	

2. 外装表示の標準化

- ・ 外装表示は各社の商品ごとに設計、印字されており、表示内容や表示位置、文字フォント等が異なっている現状であることから、商品特定表示やバーコード等の表示内容、それぞれの表示面での表示位置、識別性・視認性の高いフォントを標準化例とし、商品の仕分けや検品時の作業効率の向上を図ることを目的とする。
- ・ 外装表示は商品を荷役・保管する際に、必要な情報を認識しやすい正面となる面(対面を含む両面)を定めて、一括表記することを基本とする。
- ・ 表示に使用するフォントは、識別性・視認性の高いユニバーサルフォントの使用を基本とする。

即席めん業界における標準外装表示



◆商品を荷役・保管する際に正面となる面(対面を含む両面)を定めて、一括表記することを基本とする。

番号	項目	記載位置
①	商品コード・記号	全ての情報を一括表記する面(対面を含む両面)および上側となる面の右側
①	商品名	
①	入数	
②	ITFコード	全ての情報を一括表記する面(対面を含む両面)の右側
③	賞味期限	全ての情報を一括表記する面(対面を含む両面)の任意の位置
④	ケアマーク	全ての情報を一括表記する面(対面を含む両面)および上側となる面の左側

表示項目・内容

表示項目		内容
①	商品記号 /商品コード	○視認性の良い黒(もしくは視認性の高い色)抜きで表記する ○商品記号において、英字の「I」「O」「S」「Z」等、数字と誤認しやすい文字は使用しないことが望ましい
	商品名	○仕分け、検品作業の効率化のため、納品伝票に記載する商品名称での表示を基本とする
	入数	○(100g×5個)×6パック のようにケースあたりの総入数を表記する
②	ITFコード	GS1標準に従って表示する ○識別コード：集合包装用商品コード(GTIN14) ○サイズ：横151.4mm×縦41.4mmでの表示を推奨し、横幅のみ0.625～1.0倍の範囲で縮小可能 ○表示位置：側面の右下に表示し、底面より32mm±3mm、右側面より19mm以上
③	賞味期限	○“賞味期限”の文字の後に、西暦4桁、月、日を表示する
④	ケアマーク	○荷扱い図記号については、JIS Z0150:2018に準拠する ○保存方法や使用上の注意(移り香注意等)を表記する場合は、即席めんの表示に関する公正競争規約および同施行規則第2条(6)(7)に従って、視認性のある大きさで表示する

※表示に使用するフォントは、識別性・視認性の高いユニバーサルフォントの使用を基本とする

3. パレット・外装サイズの標準化

外装サイズやパレットサイズの変更は、大規模な設備投資や改修を伴うものもあることから、各社の実行可能性や経営戦略にも十分配慮しつつ、取り組むこととする。

(1) パレット

- ・ パレットは、11 型パレット (1,100mm×1,100mm) 及び 12 型 (1,000mm×1,200mm) パレットが主流となっていることから、この 2 つの規格を推奨する。

(2) 外装サイズ

- ・ 外装サイズは商品ごとにサイズが異なっている現状から、現状サイズと積み付けパターンについて整理した。(参考資料)
- ・ 今後は、パレットへの積載、トラックへの積込み、物流倉庫への保管などの効率性を考慮した外装サイズを検討し、輸配送及び保管の効率の向上に努める。
- ・ 併せて、全体物流のパレット化を見据えつつ、パレット回収の構築を検討する。

4. コード体系・物流用語の標準化

- ・ コード体系・物流用語の標準化については、SIP[※]スマート物流サービス物流標準ガイドラインを参考に検討する。 詳細については、下記 URL より最新の資料で確認すること。

SIP スマート物流サービスの物流標準ガイドラインの発行について

<https://www.lisc.or.jp/guideline/>

※ 内閣府 戦略的イノベーション創造プログラム(SIP)

Cross-ministerial **S**trategic **I**nnovation Promotion **P**rogram

[参考]

総合物流施策大綱（2021年度～2025年度）【国土交通省】

<https://www.mlit.go.jp/seisakutokatsu/freight/content/001409564.pdf>

加工食品分野における物流標準化アクションプラン【国土交通省】

<https://www.mlit.go.jp/report/press/content/001334812.pdf>

フィジカルインターネット・ロードマップ【経済産業省】

https://www.meti.go.jp/shingikai/mono_info_service/physical_internet/pdf/20220308_1.pdf

<参考資料>

積み付けパターン図
(2023年3月現在)

T11型

No.	形状	梱数	縦	横	高さ	面	段	パレタイズ高さ	面積	容積	面積%	高さ%	容積%	積付けパターン(現状)
6	縦型カップ レギュラー	1	309	409	115	8	8	1,064	1,011,048	1,075,755,072	83.6%	81.8%	68.4%	
7	縦型カップ	1	417	313	113	8	10	1,274	1,044,168	1,330,270,032	86.3%	98.0%	84.6%	
8	どんぶり型 レギュラー	1	299	438	149	8	6	1,038	1,047,696	1,087,508,448	86.6%	79.8%	69.1%	
9	どんぶり型	1	287	432	160	8	6	1,104	991,872	1,095,026,688	82.0%	84.9%	69.6%	
10	どんぶり型 (中)	1	256	381	269	10	4	1,220	975,360	1,189,939,200	80.6%	93.8%	75.6%	

T11型

No.	形状	梱数	縦	横	高さ	面	段	パレサイズ高さ	面積	容積	面積%	高さ%	容積%	積付けパターン(現状)
11	どんぶり型 大口径165φ	1	339	504	155	6	6	1,074	1,025,136	1,100,996,064	84.7%	82.6%	70.0%	
12	どんぶり型 大口径180φ	1	365	546	168	6	6	1,152	1,195,740	1,377,492,480	98.8%	88.6%	87.6%	
13	どんぶり型(大)	1	550	365	160	6	7	1,264	1,204,500	1,522,488,000	99.5%	97.2%	96.8%	
14	焼そば(レギュラー)	1	362	484	122	6	8	1,120	1,051,248	1,177,397,760	86.9%	86.2%	74.9%	
15	焼そば(レギュラー)	1	365	490	130	6	8	1,184	1,073,100	1,270,550,400	88.7%	91.1%	80.8%	

T11型

No.	形状	梱数	縦	横	高さ	面	段	パレサイズ高さ	面積	容積	面積%	高さ%	容積%	積付けパターン(現状)									
16	焼そば(大盛)	1	363	539	136	6	7	1,096	1,173,942	1,286,640,432	97.0%	84.3%	81.8%	<table border="1"> <tr> <td>焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> <tr> <td>焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> <tr> <td>焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> </table>	焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て	焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て	焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て	焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て	焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て	焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て			
焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て	焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て																						
焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て	焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て																						
焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て	焼そば(大盛) 363×539 層厚:10 小数点以下切り捨て																						
17	焼そば(大盛)	1	365	545	140	6	8	1,264	1,193,550	1,508,647,200	98.6%	97.2%	95.9%	<table border="1"> <tr> <td>545×365</td> <td>545×365</td> <td>545×365</td> </tr> <tr> <td>545×365</td> <td>545×365</td> <td>545×365</td> </tr> </table>	545×365	545×365	545×365	545×365	545×365	545×365			
545×365	545×365	545×365																					
545×365	545×365	545×365																					
18	タテ型ビッグ	1	342	453	127	6	8	1,160	929,556	1,078,284,960	76.8%	89.2%	68.5%	<table border="1"> <tr> <td>タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> <tr> <td>タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> <tr> <td>タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> </table>	タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て	タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て	タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て	タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て	タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て	タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て			
タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て	タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て																						
タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て	タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て																						
タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て	タテ型ビッグ 342×453 層厚:10 小数点以下切り捨て																						
19	ミニカップ	1	309	409	77	8	13	1,145	1,011,048	1,157,649,960	83.6%	88.1%	73.6%	<table border="1"> <tr> <td>ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> <tr> <td>ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>T11/レイト 1100×1100 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> <tr> <td>ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> </table>	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	T11/レイト 1100×1100 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て
ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て																					
ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	T11/レイト 1100×1100 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て																					
ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニカップ 309×409 層厚:10 小数点以下切り捨て																					
20	ミニA	1	308	416	142	8	6	996	1,025,024	1,020,923,904	84.7%	76.6%	64.9%	<table border="1"> <tr> <td>ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> <tr> <td>ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>T11/レイト 1100×1100 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> <tr> <td>ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> <td>ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て</td> </tr> </table>	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	T11/レイト 1100×1100 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て
ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て																					
ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	T11/レイト 1100×1100 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て																					
ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て	ミニA 308×416 層厚:10 小数点以下切り捨て																					

T11型

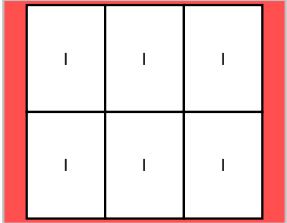
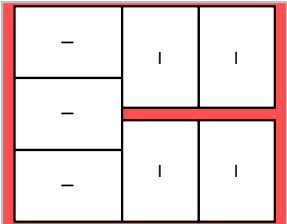
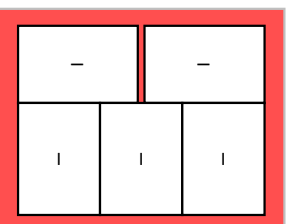
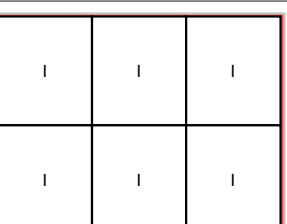
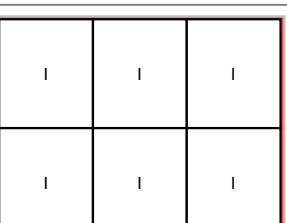
No.	形状	梱数	縦	横	高さ	面	段	パレサイズ高さ	面積	容積	面積%	高さ%	容積%	積付けパターン(現状)
21	ミニB	1	309	409	87	8	12	1,188	1,011,048	1,201,125,024	83.6%	91.4%	76.4%	
22	大型バケツ	1	292	434	218	8	5	1,234	1,013,824	1,251,058,816	83.8%	94.9%	79.5%	
23	大型バケツ	1	285	432	216	8	5	1,224	984,960	1,205,591,040	81.4%	94.2%	76.6%	
24	カップスプ	6	424	315	330	8	3	1,134	1,068,480	1,211,656,320	88.3%	87.2%	77.0%	
25	ミニC	1	211	315	141	16	8	1,272	1,063,440	1,352,695,680	87.9%	97.8%	86.0%	

T12型

No.	形状	梱数	縦	横	高さ	面	段	パレタイズ高さ	面積	容積	面積%	高さ%	容積%	積付けパターン(現状)
1	立型_20食入	1	487	389	110	6	10	1,230	1,136,658	1,398,089,340	94.7%	94.6%	89.6%	
2	立型_12食入	1	390	295	110	10	10	1,230	1,150,500	1,415,115,000	95.9%	94.6%	90.7%	
3	立型_ビッグ	1	441	332	123	7	8	1,114	1,024,884	1,141,720,776	85.4%	85.7%	73.2%	
4	立型_ミニ	2	407	245	91	10	12	1,222	997,150	1,218,517,300	83.1%	94.0%	78.1%	
5	立型_焼そば	1	441	332	104	7	10	1,170	1,024,884	1,199,114,280	85.4%	90.0%	76.9%	

T12型

No.	形状	梱数	縦	横	高さ	面	段	パレタイズ高さ	面積	容積	面積%	高さ%	容積%	積付けパターン(現状)
6	井和風_レギュラー	1	440	294	154	8	7	1,208	1,034,880	1,250,135,040	86.2%	92.9%	80.1%	
7	井和風_大盛	1	512	343	168	5	6	1,138	878,080	999,255,040	73.2%	87.5%	64.1%	
8	井和風_ミニ	2	338	226	124	13	8	1,122	993,044	1,114,195,368	82.8%	86.3%	71.4%	
9	井和風_汁なし	1	452	302	154	7	7	1,208	955,528	1,154,277,824	79.6%	92.9%	74.0%	
10	井中華_レギュラー	1	440	294	147	8	7	1,159	1,034,880	1,199,425,920	86.2%	89.2%	76.9%	

No.	形状	梱数	縦	横	高さ	面	段	パレタイズ高さ	面積	容積	面積%	高さ%	容積%	積付けパターン(現状)
11	井中華_高価格	1	477	334	164	6	6	1,114	955,908	1,064,881,512	79.7%	85.7%	68.3%	
12	井中華_八角形	1	454	321	145	7	7	1,145	1,020,138	1,168,058,010	85.0%	88.1%	74.9%	
13	皿型_レギュラー	1	502	344	107	5	10	1,200	863,440	1,036,128,000	72.0%	92.3%	66.4%	
14	皿型_レギュラー(四角)	1	483	365	121	6	9	1,219	1,057,770	1,289,421,630	88.1%	93.8%	82.7%	
15	皿型_大盛(四角)	1	497	360	135	6	8	1,210	1,073,520	1,298,959,200	89.5%	93.1%	83.3%	

T12型

No.	形状	梱数	縦	横	高さ	面	段	パレタイズ高さ	面積	容積	面積%	高さ%	容積%	積付けパターン(現状)
16	皿型_ミニ	1	438	296	116	8	9	1,174	1,037,184	1,217,654,016	86.4%	90.3%	78.1%	
17	バケツ型	1	444	297	216	8	5	1,210	1,054,944	1,276,482,240	87.9%	93.1%	81.8%	
18	ミアソート	1	386	311	200	9	5	1,130	1,080,414	1,220,867,820	90.0%	86.9%	78.3%	
19	袋麺_5P	3	345	335	135	18	3	1,165	814,050	948,368,250	67.8%	89.6%	60.8%	
20	袋麺_1.5倍盛	2	275	230	150	16	6	1,030	1,012,000	1,042,360,000	84.3%	79.2%	66.8%	

T12型

No.	形状	梱数	縦	横	高さ	面	段	パレタイズ高さ	面積	容積	面積%	高さ%	容積%	積付けパターン(現状)
21	袋麺_マグ	2	327	260	144	12	6	994	1,020,240	1,014,118,560	85.0%	76.5%	65.0%	
22	袋麺_ミニ	2	406	255	120	10	8	1,090	1,035,300	1,128,477,000	86.3%	83.8%	72.3%	
23	袋麺_3P具付き	1	420	340	140	6	6	970	856,800	831,096,000	71.4%	74.6%	53.3%	
24	カップスープ	4	301	199	105	16	10	1,180	958,384	1,130,893,120	79.9%	90.8%	72.5%	
25	即席ライス	1	333	225	104	15	10	1,170	1,123,875	1,314,933,750	93.7%	90.0%	84.3%	