



平成 21 年 9 月 16 日

各 位

東京都港区浜松町一丁目 27 番 16 号
株式会社インフォーマート
代表取締役社長 村上 勝照
(コード番号：2492 東証マザーズ)
問い合わせ先
常務取締役兼管理本部長 藤田 尚武
電話 (03)5777-1710

食品卸会社向け「ASP 受注・営業システム」提供開始のお知らせ

- 成功報酬型、食品卸会社と個店間専用の WEB システム -

当社は、2009 年 11 月より食品卸（食品総合卸、専門卸、酒販卸、生鮮仲卸、備品資材卸）向けに、「WEB 受注によるコストダウン・業務効率化」と「WEB 営業による顧客の囲い込み・売上アップ」につながる完全成功報酬型の企業間 WEB システム「ASP 受注・営業システム」の提供を開始いたします。その詳細につき下記のとおりお知らせいたします。

記

1. 新システム提供への経緯及び概要

当社が 2003 年より提供を開始した「ASP 受発注システム」は、2009 年 6 月末現在、605 社・13,312 店舗の外出チェーンを中心とした買い手企業と、その取引先となる 14,478 社の卸・メーカー等の売り手企業が利用し、昨年の年間の受発注取引額は約 4,200 億円であり、買い手企業の発注業務・売り手企業における受注業務の効率化に寄与する仕組みとして多くの成功事例があります。

しかし、売り手企業の多くは、個店やオーナー店舗からの発注に関しては電話や FAX による発注が大半を占めていることから、受注業務における効率化が一部しか実現していない状況となっております。

今回、新たに提供する「ASP 受注・営業システム」では、このような電話や FAX による発注を 1 件でも多く WEB 発注に切り替えることで、データによる受注を実現し、受注業務の削減やコスト削減につながるシステムを過大な投資なく簡単に導入できるようにいたしました。

2. 利用企業のメリット

[食品卸会社（売り手企業）]

- ・ 食品卸会社が得意先向けに無料で WEB 発注システムを提供することでデータによる受注業務が行えます。
- ・ 取扱商品情報、オススメ商品、新商品、レシピ情報などを WEB 上の商品カタログで情報提供、営業力のアップが可能になります。
- ・ 当社は、受注の大幅な業務削減と売上アップに繋がるよう当社コンサルタントを配置して共同で取り組んで行く体制を提供いたします。
- ・ システム導入時における初期投資は必要なく、サーバー管理費用やシステム管理費用などの運用コスト、得意先向けコールセンター費用、新規顧客開拓のための SEO 販促費用など全てを、完全成功報酬にて利用できます。

[個店等（買い手企業）]

- ・ 食品卸会社の得意先である飲食店、ホテル・旅館、給食、小売等は無料で本システムを活用し、発注業務の効率化が図れます。
- ・ 仕入先の商品情報をリアルタイムに把握し、購買計画やメニュー開発に活かすことができます。

3. ASP 受注・営業システムの成功報酬型システム手数料

本システムにおける利用企業のシステム使用料は、受注金額に応じて、システム使用料を支払う完全成功報酬型の料金体系となります。月額 1 千万円までの取引については取引額の 3%、1 千万円超の取引については取引額の 0.5%がシステム使用料となります。

4. 当初の目標

当社では2010年12月までに、食品総合卸、専門卸、酒販卸、生鮮仲卸、備品資材卸の各業態別卸に採用を促進し、各県各業態別卸1社＝全国で合計235社へ導入、月間取扱流通額15億円を目標として取り組んで参ります。
 なお、本システムは、当社の「ASP 商談事業」として推進いたします。

5. 今後の見通し

今回のシステム提供による2009年12月期の業績に与える影響につきましては、軽微と見込んでおりますが、今後、業績に重大な影響を与えることが判明した場合には、速やかにお知らせいたします。

《参考資料》

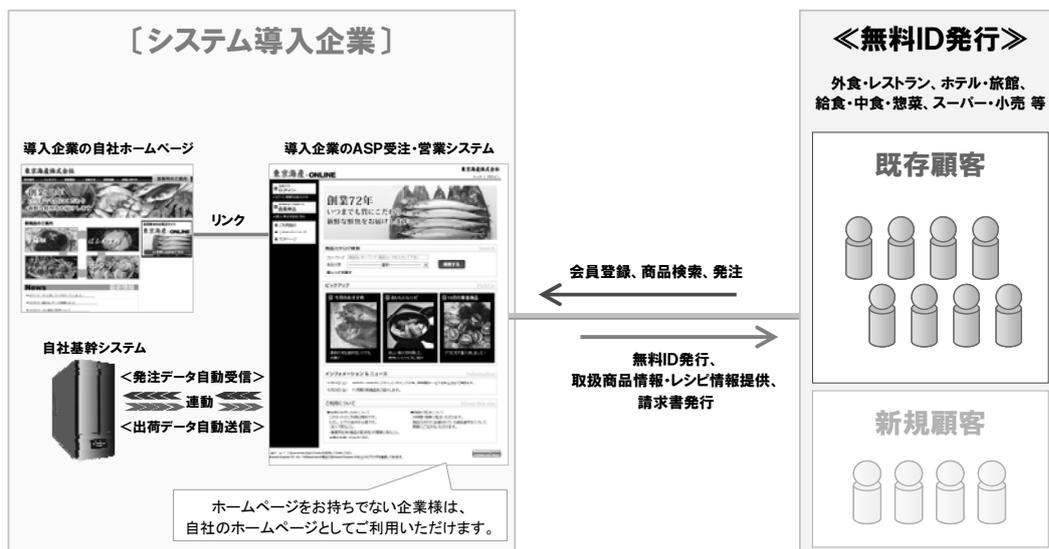
■ASP 受注・営業システムの機能とサービス

顧客管理機能	
得意先の登録・取引条件設定機能	得意先を取引条件ごとにグループ分けをして登録できるので、グループごとの商品選定や卸価格の設定が行えます。
得意先へのID・パスワード発行機能	得意先ごとに無料でIDとパスワードを発行できるので、得意先の登録数が増えることで、顧客の囲い込みに繋がります。
営業販促機能	
商品データベース機能	自社の取扱商品を写真付きでカタログ化し得意先へ商品情報を提供することが可能です。WEB上で常時掲載すれば販売機会を逃しません。
おすすめ・新商品お知らせ機能	得意先に勧めたい商品カタログをピックアップし、特集ページを構築することが可能です。季節もの、強化商品、新商品など販売戦略にあわせた特集ページがつけれます。
SEO対策サービス	新規顧客をWEB上から開拓するため、WEB受注・営業システムへ多くの対象企業にアクセスいただくためのSEO対策を行ないます。
売上分析機能	取引先別の売上推移や閲覧されている商品が確認できるので、顧客ニーズにあった商品提案ができます。
システムコールセンターサービス	得意先に対して、システムの活用方法やサポートを行ないます。
受発注機能	
発注機能・見積／サンプル依頼機能	得意先の発注状況に応じた発注商品マスター化が可能です。また、得意先は見積やサンプルの依頼を行なうことができます。
請求金額通知機能	月次の発注データからPDF請求書を作成し、得意先への送信までがシステム化されるので、業務コスト、郵送コストを削減できます。

〈オプション〉

決済保証機能 取引金額の1%～2%

■ASP 受注・営業システム概要図



■ASP受注・営業システム 画面サンプル

食品卸会社のトップページ

東京海産-ONLINE

- お客様のログイン
- ロク心情報をお知らせ
- 新規登録のご案内
- 会員登録
- 詳しくはこちら
- ご利用規約
- このサイトについて
- TOPページ

創業72年
いつまでも質にこだわり
新鮮な鮮魚をお届けします



商品カタログ検索

キーワード 商品名・キーワード・商品コードを入力して下さい

食品分類 選択

ピックアップ

今月のおすすめ



おいしいレシピ



10月の新着商品



インフォメーション & ニュース

10月24日(土) AM10:00~AM4:00システムメンテナンスの為、即時サービス停止させて頂きます。

10月27日(金) 11月期の新商品をご紹介します。

ご利用について

■会員登録の申し込みについて
このサイトのご利用は無料です。ただし、以下の条件が必要となります。
・法人であること。
・事業所在地(商品の配送先)が関東にあること。
会員登録の申し込みはこちら。

■商品の発注について
24時間・365日に対応いたします。商品カタログに記載されている商品番号を入力して、発注のご注文をお願いします。

おすすめ商品画面

東京海産-ONLINE

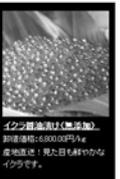
- 今月のおすすめ
- 10月の新着商品
- おいしいレシピ
- レシピ検索

今月は冬の食材をご紹介します！

※バックナンバーを見る



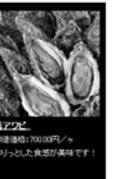
北の海産物
お味は冬ならではの味わい。



イクラ
お味は冬ならではの味わい。



タコ
お味は冬ならではの味わい。



魚卵
お味は冬ならではの味わい。



魚
お味は冬ならではの味わい。



貝
お味は冬ならではの味わい。



魚
お味は冬ならではの味わい。



魚
お味は冬ならではの味わい。



魚
お味は冬ならではの味わい。



魚
お味は冬ならではの味わい。



魚
お味は冬ならではの味わい。



魚
お味は冬ならではの味わい。

個店・オーナー店舗側のマイページ

東京海産-ONLINE

- マイページ
- コンタクト
- 発注する
- お気に入り
- 情報変更

マイページ

お知らせ 2009年9月2日(月) 19:40:53

メール 登録メール(未読1件)

インフォメーション&ニュース

10月24日(土) AM10:00~AM4:00システムメンテナンスの為、即時サービス停止させて頂きます。

10月27日(金) 11月期の新商品をご紹介します。

商品カタログ検索

キーワード 商品名・キーワード・商品コードを入力して下さい

商品分類 選択

レシビ検索

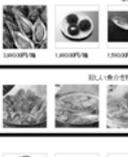
キーワード レシビ番号を入力して下さい

ピックアップ

今月のおすすめ



おいしいレシピ



10月の新着商品



個店・オーナー店舗側の発注画面

東京海産-ONLINE

- ログイン
- コンタクト
- お気に入り
- 情報変更

発注

発注する商品に数量を入力し、「一括発注」をクリックして下さい。

※発注可能日・発注時刻を確認する

分類 選択

キーワード

表示条件 非表示の商品を含める 販売中止の商品を含める

アイコンの詳細 更新日時(日) 表示件数(20) 件

9件の商品が検索されました。

管理コード	商品名	単位	発注数量	単位	登録日	選択
301160000	三陸産「種」つばね200g入り	1,470.00		個	2009/08/11	<input type="checkbox"/>
301108000	生片鯛穴子	1,600.00		kg	2009/08/05	<input type="checkbox"/>
【魚類】アジ	3〜4kg/匹	1,500.00		kg	2009/08/05	<input type="checkbox"/>
【魚類】アジ	1尾/kg	2,200.00		kg	2009/08/05	<input type="checkbox"/>
【魚類】アジ	500g×20入/200g/半	2,000.00		kg	2009/08/05	<input type="checkbox"/>
【魚類】アジ	7〜8kg/10kg/1.00/C/S	1,555.00		C/S	2009/08/05	<input type="checkbox"/>
【魚類】アジ	80〜90g/kg	6,610.00		kg	2009/08/05	<input type="checkbox"/>
【魚類】アジ	15kg/1.00/箱	1,900.00		箱	2009/08/05	<input type="checkbox"/>
【魚類】アジ	1尾約500g〜3kg/C/S	2,000.00		C/S	2009/08/05	<input type="checkbox"/>