

日本語の「ものづくり」という言葉に込められた想いを伝えるため、サントリーグループ全体で「MONOZUKURI」をグローバル共通の言葉として使用しています。

Focus

MONOZUKURI

人から人へ伝わるものづくり

研究・開発・調達・生産・品質保証・ロジスティクスという全てのバリューチェーンに関わる人々が部門を超えてひとつのチームとして協力し合い、お客様に商品をお届けしています。

「MONOZUKURI」とは？

全バリューチェーンが一丸となって、安全・安心・高品質で、美味しく健康的な商品を安定してお届けし、お客様の期待を超える価値を創造できるよう努めています。

【研究開発】

水や自然の恵みをもとに、イノベーションを通じてお客様の期待を超える飲料をつくることを目指しています。

【生産・SCM】

安全・安心な製品の安定的な生産を支えています。そのために、各国横断で現場力の向上に取り組み、ノウハウや知見の継承・実行に努めています。

【品質保証】

“Best quality in each country”という考え方のもと、長年培った高い水準の品質保証の技術をベースに、各地で安全・安心な製品づくりに取り組んでいます。

——「お客様視点」と「現場主義」——

私たちが扱う清涼飲料は、地域によってお客様の嗜好やニーズが実に多様です。だからこそ、私たちは常にお客様視点に立って考動すること、そしてもっともお客様に近い現場が主体となることを、MONOZUKURIに関わるあらゆる行動において共通の原則としています。

Research & Development



サントリー食品インターナショナル
ジャパン事業本部 商品開発部 開発主幹

豊村 望

お客様に喜ばれる美味しさをつくること

SBFでは、以前より、自然の恵みや水を原料として、美味しさを引き出しお客様にお届けすることを大切にしてきました。

私が長年携わってきたコーヒーづくりでは、理想の中味を追求するため、コーヒー豆を農園で育てる段階から入り込み、豆の栽培や選定、焙煎、ブレンド、抽出・調合など全てのバリューチェーンにおいて、関わる人々が一体となり、美味しさや品質に徹底的にこだわっています。

例えば、2017年に日本で発売し、現在も多くのお客様にご支持いただいている「クラフトボス」の開発においては、飲みやすく繊細な味わいをペットボトルで実現するため、多様な原料と複雑な製造工程を必要とし

ます。それを可能にしたのは、まさに長年培ってきたバリューチェーン一体となった、密なコミュニケーションと信頼関係でした。

同時に、「微差が大差を生む」という考えを重視し、継続的な改善を積み重ね、理想の美味しさを常に追求しています。その結果、多様な知見を蓄積し、進化を続けているのです。

今後はアジアやアフリカの商品開発担当として、この経験や知識を活かし、新しい現地の仲間とともに、日本のチームとも連携しながら、お客様に新しい価値提案をしていきたいと考えています。日本の高度なRTD化技術を展開し、世界の飲料市場をもっと豊かに出来ると、私は信じています。

Supply Chain Management



サントリー食品インターナショナル
MONOZUKURI本部 生産SCM推進部 課長

細田 和久

商品を、安定してお届けするためのプロセス

生産SCM部門は、需要予測に基づく製造計画の立案、原料・包材の調達、生産、物流まで、お客様が安心して飲んでいただける商品を、安定してお届けするためのプロセス全体を担っています。

海外グループ会社の生産SCMレベル向上を担当する私のチームでは、現在、各国のグループ会社を巻き込み、あらゆるレベルでの改善活動に注力して取り組んでいます。例えば、新たな生産ラインをつくる際、海外リージョンのエキスパートから構成される共同チームとともに、各国・各工場で蓄積してきたエンジニアリング技術の知見を活用。その上で、設計に反映しています。同時に、将来のプロセス革新につながる新規技術の探索なども協働して行っています。こうして各地の社員が一体となって取り組むメリットは、異な

る環境で蓄積されたノウハウの中から、それぞれの先進的な分野をお互いに吸収でき、グループ全体がスピーディにレベルアップできることでしょう。

直近では、サステナブルなMONOZUKURIのための活動の一環として、サプライチェーン全体で取り組む環境負荷低減活動も、グループ全体活動として加速させています。具体的には、2018年に策定した「2030年環境目標」の実現に向け、製造工程での水使用やエネルギー消費実態の見える化、ロス削減の活動計画の策定・実行に取り組んでいます。今後は、さらに現場のチームワークを發揮しながら、MONOZUKURIのさらなる進化向上に努め、20年・30年後もより良い商品をお客様にお届けできる強い現場づくりに励みます。

Quality Assurance



サントリー食品インターナショナル
MONOZUKURI本部 品質保証部

榎 善弘

品質保証のノウハウを活用する人材の育成

SBFの海外品質保証部門は、これまで、日本の消費者の皆様のご要望にお応えする中で培ってきた高水準の「安全・安心」を実現する品質保証のノウハウを活かしながら、各国のマーケット状況に照らして、適切な品質保証のしくみや体制づくりを推進しています。

SBFのMONOZUKURIの強みの一つは、日本事業で培った緑茶やコーヒー分野にあり、これらのカテゴリーでは、実は製造段階での品質保証にノウハウが不可欠です。欧米や新興国で需要が高まっているこれらの飲料を各国で展開することになれば、私たちの知見が、お客様に「安全・安心」な商品を提供することにきつつなげるはず。ただ、同時にMONOZUKURIに

おいて忘れてはならないのは、技術やノウハウを活用する人材の育成がなによりも重要ということです。その根底にあるサントリーグループ共通の品質方針“All for the Quality”をはじめSBFにおける品質保証の考え方そのものを浸透させるため、海外のマネージャーや製造のキーパーソンが一同に会して学ぶ研修を継続的に行っています。

私自身も、自分の言葉を通して現地社員と会話し、しっかりと納得や理解を得ることを大切に考えています。品質向上という共通の目的のためにお互いが学び合いながら、今後も業界トップクラスの品質保証を維持・向上させるため連携を深めるつもりです。

※肩書き・役職は取材当時のものです。