

株式会社 甘春堂本舗

スクラッチシステムから パッケージソフトへの入替を 「IT導入補助金」を利用して実現



導入の背景

老朽化した スクラッチシステムから パッケージソフトへの 入替を検討

利用していたシステムが最新のWindowsに対応しておらず、ソフト会社が開発を中止、ソフトウェアのサポートも終了していた状態でした。また、システム上の問題も多数残っており、障害発生時の不安をいつも感じていました。

また、ECサイトからの注文データの取込ができなかった為、手作業でシステムに入力。この業務の効率化も一つの課題となっていました。

システム入替の必要性を感じていたところ、「IT導入補助金」という補助金制度を知り、パッケージソフトへの入替を検討していくことにしました。

【システム導入検討時の課題】

- 利用していたシステムが最新OSに対応していない(システムのサポートも終了)。その為、ハードウェア障害時への不安。
- 入力途中でシステムがハングアップすることがあり、その日に入力したデータの打ち直しが発生することがあった。
- 注文確定後に注文内容の変更があった場合、システム上の問題から注文内容を再入力する必要があった。



導入の決め手

予算内で導入できたのが 「通販Best」

「IT導入補助金」が利用できるシステムを3～4社に絞り、検討を行いました。その中で、機能的にも予算的にも一番適していたのが「通販Best」でした。

【当社の要望/課題を的確に理解し提案】

担当営業の方が当社の要望/課題を的確に理解し、「通販Bestでできること」「通販Bestでできないこと」を明確に示してくれた点も大きいです。

また、ランニングコスト面も考慮し、カスタマイズは必要最低限の部分とし、極力「通販Best」の標準機能で対応できる様な提案をしてくれたのも大きかったです。



株式会社 甘春堂本舗

導入後の効果

スクラッチシステム(当社オリジナルシステム)からパッケージソフトへ入れ替えたことにより、システムの安定稼働と業務の効率化を実現することができました。

今まで2日かかっていた作業が一瞬で完了

お客様へDM(ダイレクトメール)を年2回送付しているのですが、今までは色んな条件でデータ抽出/確認しながら送付リストを作成するのに2日程かかっていました。

「通販Best」を導入したことにより、誰でも簡単にすぐに抽出できる様になり、大変助かっています。

パソコンに不慣れな従業員でも「通販Best」を利用。

操作性も結構簡単なので、以前はパソコンに触ろうとしなかった年配の従業員も、今では「通販Best」でお客様情報の閲覧等をし、お客様対応をしてくれています。

また「あいまい」検索ができるので、お客様をお待たせすることなくスムーズにお客様情報を確認できるのが有難いです。

法改正対応にも迅速に対応可能。

パッケージソフトということで、軽減税率対応等の法改正にもスムーズに対応してくれているので、助かっています。

担当者様からの一言



取締役社長 木ノ下様

以前使用していたシステムは当社オリジナルのものでした。ただバグも多く、開発会社のサポートも終了していたことから、「いつ壊れてもしかたない」と常に不安を感じていました。そんな中、「IT導入補助金」の存在を知り、「IT導入補助金」が利用できる通販システムが無いかと調べたところ、出会ったのが「通販Best」でした。

他社システムも検討したのですが、一番、当社の課題/要望を的確に理解し、提案してくれたのが(株)アール・シー・エスさんでした。

通販システムは個人情報扱うシステムの為、信頼できる会社・営業担当・システムと出会えたのは有難かったです。

今後の課題

今の機能で十分満足しています。今後もユーザの要望を取り入れた機能アップに期待しています。

会社情報

京の町家で可愛い和菓子を、菓子職人と遊ぶように作ってみませんか？

当社では、京菓子の体験教室を開催させて頂いています。京の四季を模り、その訪れを報せるように可愛らしく作られる京菓子を、当店の熟練の和菓子職人と一緒に遊ぶように作ってみませんか。

「私にできるかな・・・？」なんて、心配はいりません。三角ペラの押し棒の使い方も、職人が優しく丁寧にゆっくりとお教えいたします。是非この機会に、記憶に残る、京の素敵な思い出を作ってください。



● 詳細はコチラ

<https://www.kanshundo.co.jp/class/>

当甘春堂は古く大仏正面に和菓子造りの暖簾を守る老舗でございます。

その家歴は遠く方広寺大仏造宮の頃より、当家庭先の古藤と共に歴史を歩んできた旧家でございます。神社仏閣とのつながりも古く「豊国神社」「旧六条御所」など伝統菓子の御用達をも務めてまいりました。

初代藤屋清七が慶応元年(1865年)創業以来今日、六代目に至っております。代々、伝統の技術を暖簾に伝えながらも各代得意なものに、その生涯をかたむけ独特な趣を育ててまいりました。創作菓みに力傾けた二代目(徳兵衛)、煎餅技術に心奪われた三代目(金次郎)等、各代堂主は今もめずらしい菓子の数々を後代に伝えております。そして今、当代に至りこれまで歴代の堂主が残した数々の逸品のなかに、今は失われ忘れ去られた製法技術のもの、あるいは門外不出の家伝のものを取戻して今日の技術とうまく融合させ世に問うべくすでに数点商品として出させていただきました。

良質の原料、そして水、四季様々の織り成す自然の歳時記。京菓子が育つに十分な、そんな京都という恵まれた土地柄を生かし、伝統を壊すことなく真心のこもった菓子作りに精進、努力致したく、今後とも伝統菓子、創作菓子共々、甘春堂をお引き立て下さいます様、よろしく願い申し上げます。



株式会社 甘春堂本舗

甘春堂

所在地: 京都府京都市東山区東川端通正面下ル上堀詰町292-2

代表者: 代表取締役 木ノ下 善正

直営店: 甘春堂本店(京都市東山区上堀詰町292-2)、
甘春堂東店(京都市東山区大和大路通正面下る茶屋町511-1)、
甘春堂嵯峨野店(京都市右京区嵯峨釈迦堂大門町1-1)

● コーポレートサイト

<https://www.kanshundo.co.jp/>

● オンラインショップ

<https://shop.kanshundo.co.jp/>