



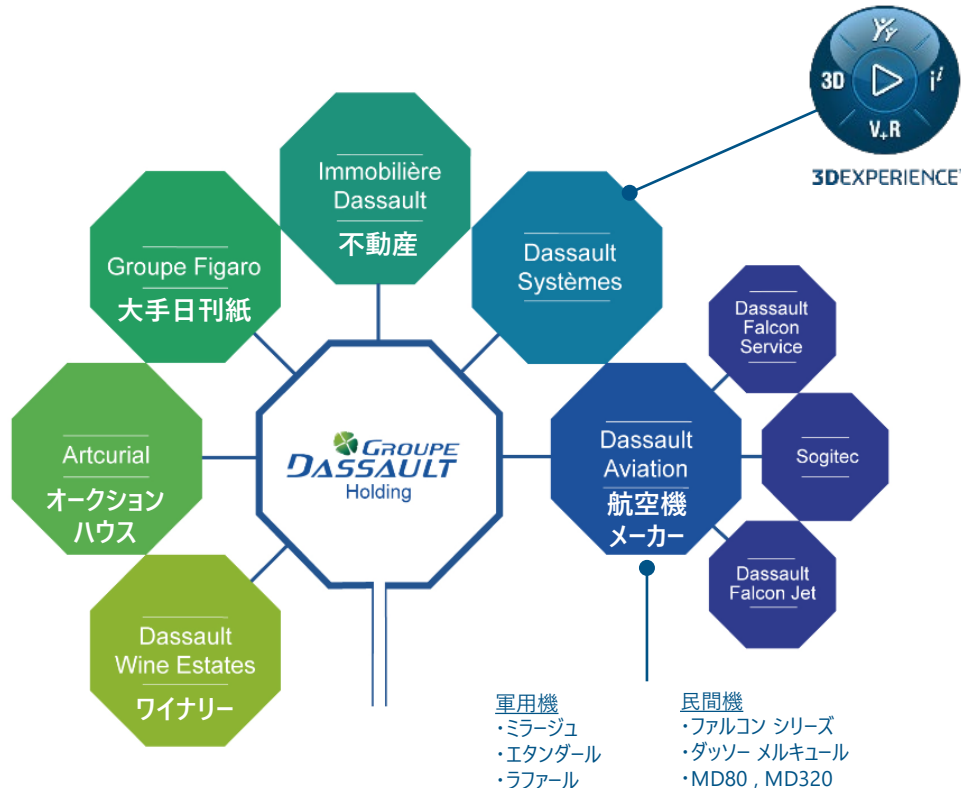
食品工場WEEK 2025 ブースプレゼンテーション
製品スペック管理と配合設計から生産検討
ENOVIA X BIOVIA X DELMIA

2025年12月3日 – 5日
ダッソー・システムズ株式会社



3DEXPERIENCE®

ダッソー・システムズの紹介



Dassault Systèmes

1981年設立

- ・ 22,500人の社員 & 17,000のパートナー企業
- ・ 142カ国に194のオフィス、76のR&D拠点
- ・ 12の業界に4,530万人のユーザー

ダッソー・システムズ(株)

1994年設立

- ・ 国内DSグループ社員数 約800名

ダッソー・システムズ(株)

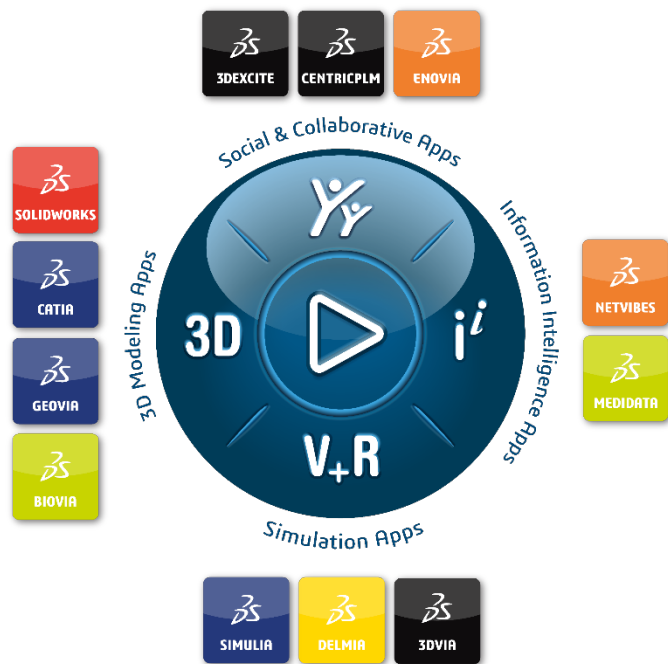
ソリッドワークス・ジャパン(株)

メディデータ・ソリューションズ(株)

- ・ 事業所：東京(本社), 名古屋, 大阪, 豊田



世界中で愛用される3DEXPERIENCE PLATFORM



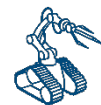
自動車・輸送機械・
モビリティ



航空宇宙・防衛



船舶・海洋



産業機械



ハイテク



ホーム・ライフスタイル



消費財



ライフサイエンス&
ヘルスケア



エネルギー・資源・
インフラ



建築・建設



ビジネスサービス



都市・公共

END TO END 開発プラットフォーム

システム化は進めているんだけど、なんかつながっていないんだよね。例えば...

なんでこの検討するんだっけ?

解析や生技検討している
そのデータ、正しくない!!

なんでそうなったか
教えてよ

次工程のために
わざわざ資料作るのが
手間なんだよね

変更したら
どこに影響があるんだろう

もっと早く変更
データもらえれば
すぐに検証着手できるのに



END TO END 開発プラットフォーム

システム化は進めているんだけど、なんかつながっていないんだよね。例えば...

解析や生技検討している

3DEXPERIENCE platform を中心に
データがつながることによって、
日常開発プロセスを
より効率的に実施する一例をご紹介します。

教えてよ

手間なんだよね

変更したら
どこに影響があるんだろう

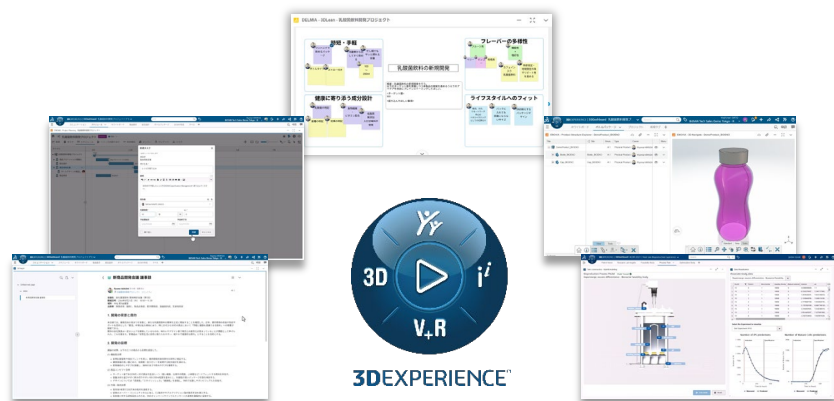
もっと早く変更
データもらえれば
すぐに検証着手できるのに



デモシナリオ

2026年春商戦に向けた新しいラインナップの投入が決定し、
新しいコンセプトの乳酸菌飲料を開発することになりました。
重点顧客層 F1 層で勝利にする為の要件に対応した
商品開発を様々な部署から合流した開発チームで取り組みます。

2024年モデルの乳酸菌飲料開発プロジェクト情報を活用し、
効率的に新商品開発に取り組む流れをご覧ください、
「3DEXPERIENCE platform で『END to END 開発』を実現するうれしさ」
を紹介します。



➤ シナリオに登場する 4 つのグループ・役割

製品企画担当者



製品企画やプロジェクト
管理を担うグループ

容器開発担当者



容器設計を担うグループ

配合開発担当者



配合設計、製品仕様の
管理を担うグループ

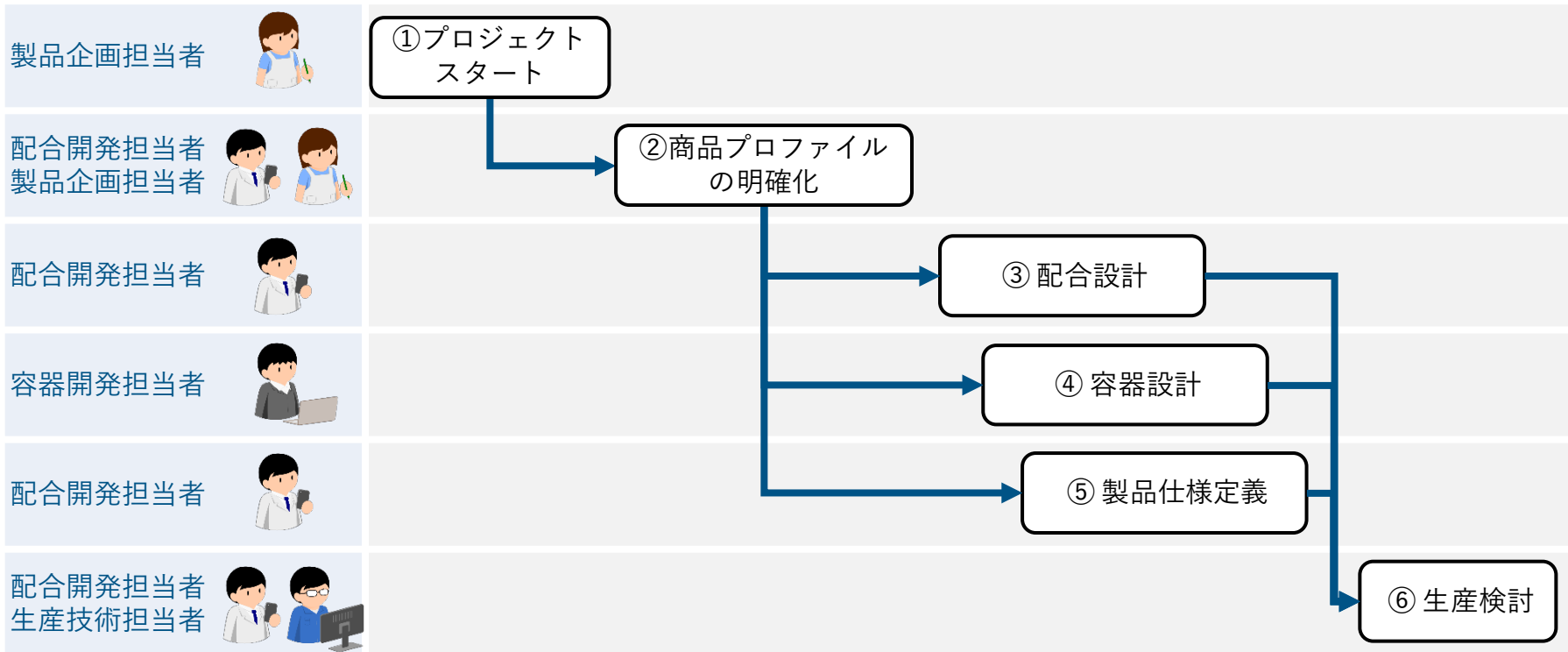
生産技術担当者



スケールアップ、
生産検討を担うグループ

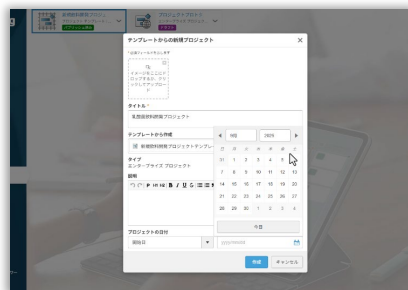
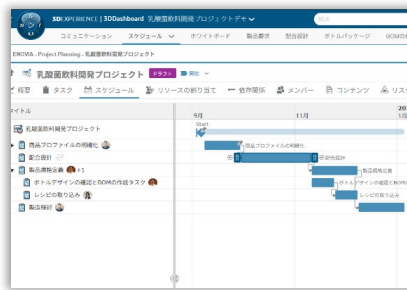
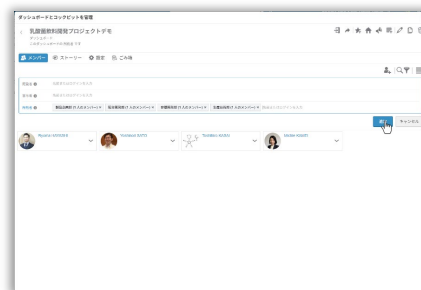


デモの流れ



STEP1: プロジェクトスタート

製品企画担当者



1

開発内容に関する
議事録を確認

2

テンプレートから
プロジェクトを作成

3

スケジュールの編集

4

ダッシュボードを
共有

KEY POINTS

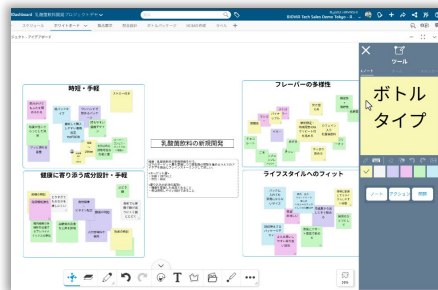
- リアルタイムのコミュニケーションで、担当者同士のコミュニケーション・エラーを削減
- 最新の情報をダッシュボードで担当者全員に共有して、手戻りを防止

STEP2: 商品プロファイルの明確化

製品企画担当者

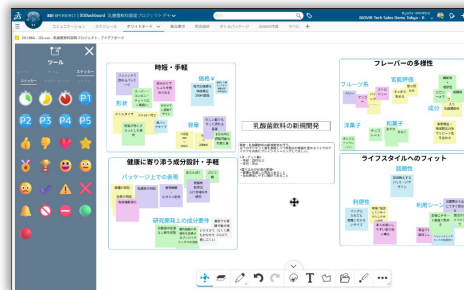


配合開発担当者



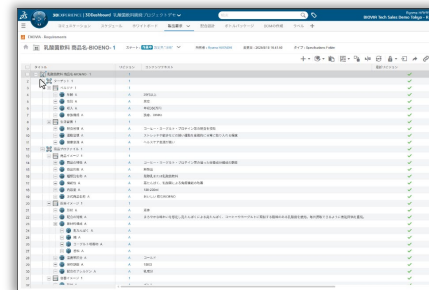
1

アイデアを
ブレインストーミングで
ブラッシュアップする



2

アイデアを
グルーピングして
採用するものを決める



3

採用したアイデアに
基づいて要求を作成する

KEY POINTS

- ブレインストーミングで出たアイデアや思考過程・検討経緯が見える化して、論理的な根拠を残せるため、不明確な要求を防止して曖昧さや誤解による手戻りを削減
- 製品要求をプラットフォームに登録・共有することで、担当者全員が製品要求ベースで認識の共通化が可能

STEP3: 配合設計

配合開発担当者



成分名	単位	配合率 (%)	配合量 (g)	配合量 (kg)
小麦粉	kg	100.00	1000.00	1.000
砂糖	kg	5.00	5.00	0.005
卵	kg	2.00	2.00	0.002
バター	kg	1.00	1.00	0.001
酵母	g	0.50	0.50	0.0005

成分名	単位	配合率 (%)	配合量 (g)	配合量 (kg)
小麦粉	kg	100.00	1000.00	1.000
砂糖	kg	5.00	5.00	0.005
卵	kg	2.00	2.00	0.002
バター	kg	1.00	1.00	0.001
酵母	g	0.50	0.50	0.0005

1

要件に沿って
複数の配合を設計

2

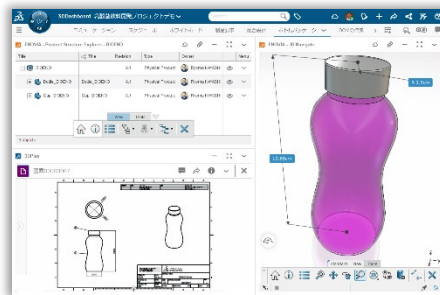
配合の規制遵守状況や
輸出可能国を確認

KEY POINTS

- 商品化されたレシピだけでなく、これまで蓄積・検索・活用の難しかった研究・開発途上のレシピを応用した新しい配合設計が可能に
- 研究開発者の傍で配合設計を支援する Copilot が各国の複雑な規制への対応を支援し、より広い国・地域での販売が可能に

STEP4: 容器設計

容器開発担当者



1

容器形状を確認

KEY POINTS

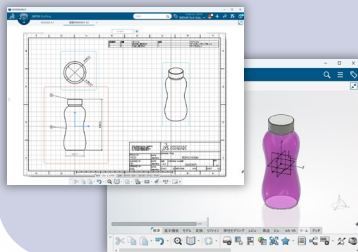
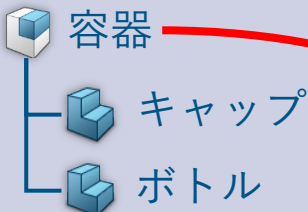
- CADのライセンスが無くても Web で容器を確認でき、コミュニケーションエラーを抑制
- 容器形状と文字の情報を Web で簡易検証でき、具体的なイメージを共有できる

STEP4: 容器設計 補足：製品仕様の一元管理

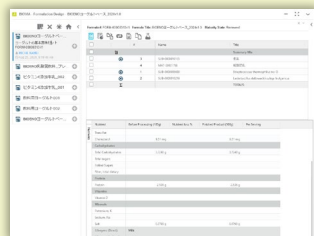
- 乳酸菌飲料の容器、レシピ、ラベル当の製品仕様を一元管理できます。



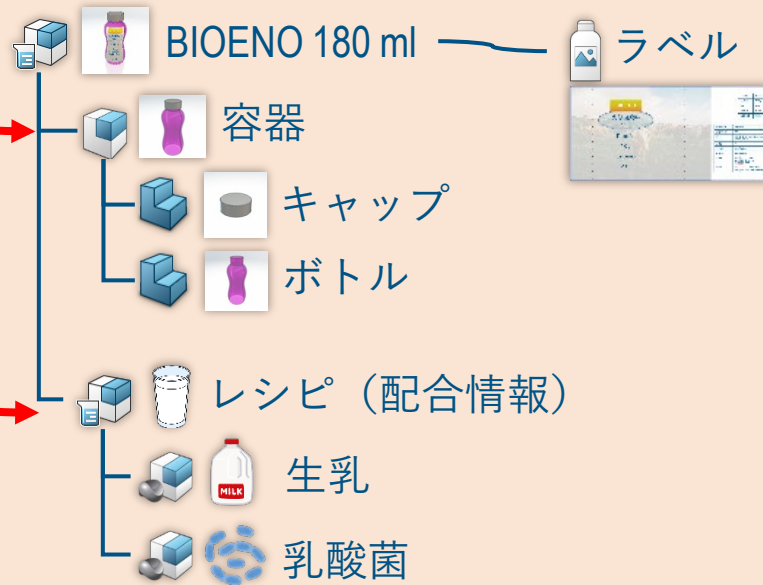
CATIA 容器設計



BIOVIA 配合設計



ENOVIA 仕様管理



STEP5: 製品仕様定義

配合開発担当者



In-Process Items

BIOENO 乳酸菌飲料 A.1

Type: Formulated Product
Creation Date: 8/26/2025, 11:06:59 AM
Owner: Ryoma HAYASHI
Modification Date: 8/26/2025, 11:06:59 AM
Maturity State: In Work
Enterprise Item Number: None

BOM

Item	Reference Batch	Quantity	1000 g
Quantity %			
Title	Actions	Enterprise It.	Target
1. 安定剤ブレンド002			4.07925
2. グラニュー糖			7.9225
3. 脱脂粉乳			6.0
4. BIOENOヨーグルトベース_2024			1.0
5. 低脂肪乳			91.39725

1

配合設計データの
インポート

In-Process Items

BIOENO 乳酸菌飲料 A.1

Type: Formulated Product
Creation Date: 8/26/2025, 11:06:59 AM
Owner: Ryoma HAYASHI
Modification Date: 8/26/2025, 11:06:47 AM
Maturity State: In Work
Enterprise Item Number: None

Nutrients

BIOENO 乳酸菌飲料_ブレンド_004 Revision: 1 Maturity State: In Work

Title	Quantity (per unit)
Protein	10.09 g
Minerals	
Salt	0.49 g
Fat	
Total Fat	2.44 g
Carbohydrates	
Total Carbohydrates	31.31 g

2

栄養素とパフォーマンス
の定義

In-Process Items

BIOENO 乳酸菌飲料 A.1

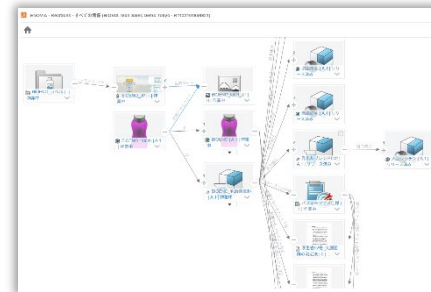
Type: Formulated Product
Creation Date: 8/26/2025, 11:06:59 AM
Owner: Ryoma HAYASHI
Modification Date: 8/26/2025, 11:06:47 AM
Maturity State: In Work
Enterprise Item Number: None

BOM

Item	Reference Batch	Quantity	1000 g
Quantity %			
Title	Actions	Enterprise It.	Target
1. 安定剤ブレンド002			4.07925
2. グラニュー糖			7.9225
3. 脱脂粉乳			6.0
4. BIOENOヨーグルトベース_2024			1.0
5. 低脂肪乳			91.39725

3

BOMの作成



4

製品情報の確認

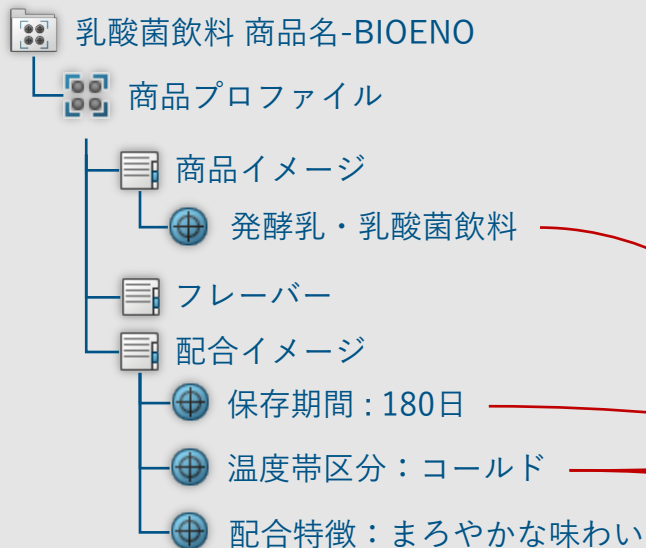
KEY POINTS

- 研究開発で作成した配合設計データとシームレスに連携して製品仕様の検討作業を効率化
- 要求、パフォーマンス仕様、試験方法を関係づけることで、トレーサビリティを確保
- 3DEXPERIENCE platform 上で製品仕様に関わる全てを一元管理し、ノウハウ活用を促進
関連する情報がリンクでつながっているため、必要な情報を探す手間を削減

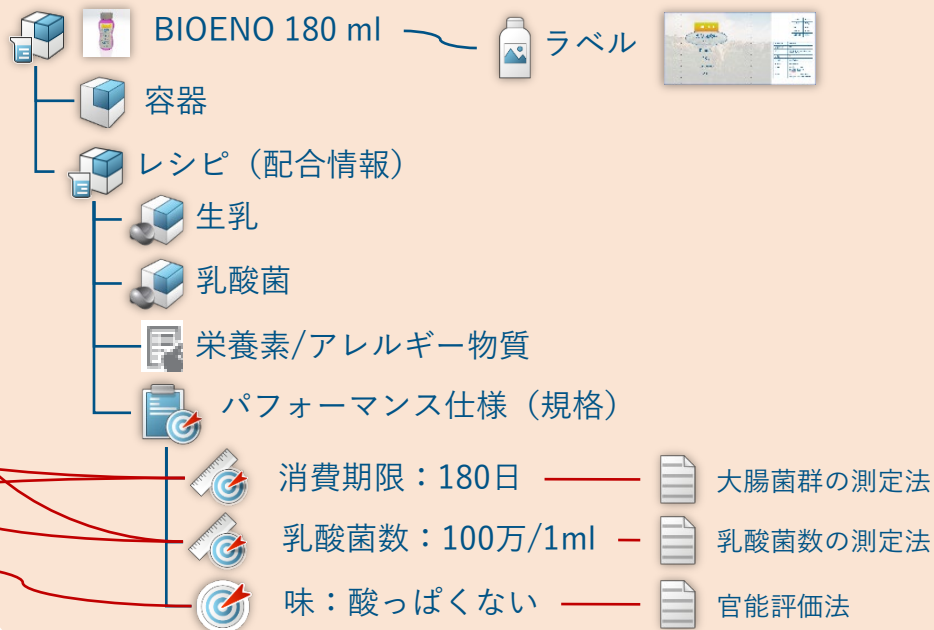
STEP5: 製品仕様定義 補足：要求-仕様の関係

- 乳酸菌飲料の要求、製品仕様、試験方法などを紐づけて一気通貫に管理できます。

乳酸菌飲料の要求



乳酸菌飲料の製品仕様



STEP6: 生産検討



品名	単位	数量
ROFNO光阻剤材料_プレーン_204	1 kg	1
液体	1 kg	2
BIOINOヨードトベース_2024v1.0	1 kg	3
粉末	1 kg	1
酸触媒	1	1
安定剤ブレンドB02	1	1
クワチューン	1	1
安定剤ブレンドB02	1	1
ROFNO	1	1
ROFNO	1	1
Cap. UOLINO	1	1



品名	単位	数量
ROFNO光阻剤材料_プレーン_204	1 kg	1
液体	1 kg	2
BIOINOヨードトベース_2024v1.0	1 kg	3
粉末	1 kg	1
酸触媒	1	1
安定剤ブレンドB02	1	1
クワチューン	1	1
安定剤ブレンドB02	1	1
ROFNO	1	1
ROFNO	1	1
Cap. UOLINO	1	1



設備名	単位	数量
Aエリア	1	1
Bエリア	1	1
洗浄機	1	1
充填機	1	1
キャップ	1	1
加熱殺菌機	1	1



モード	タキスト	タイトル	パラメーター	最大値	標準値	標準値最小値	標準値最大値
1	SET	ノズル供給圧力	圧力	3 bar			
2	SET	リンス水温度	温度	50 Cdeg			
3	SET	洗浄剤濃度	比率	1 %			
4	SET	洗浄水温度	温度	50 Cdeg			
5	SET	洗浄サイクル	時間	20 s			

1

開発段階で作成された
情報をもとに
MBOM・BOPを作成

2

量産での
製造情報(BOP)を完成

3

製造エリア、
設備情報の構築

4

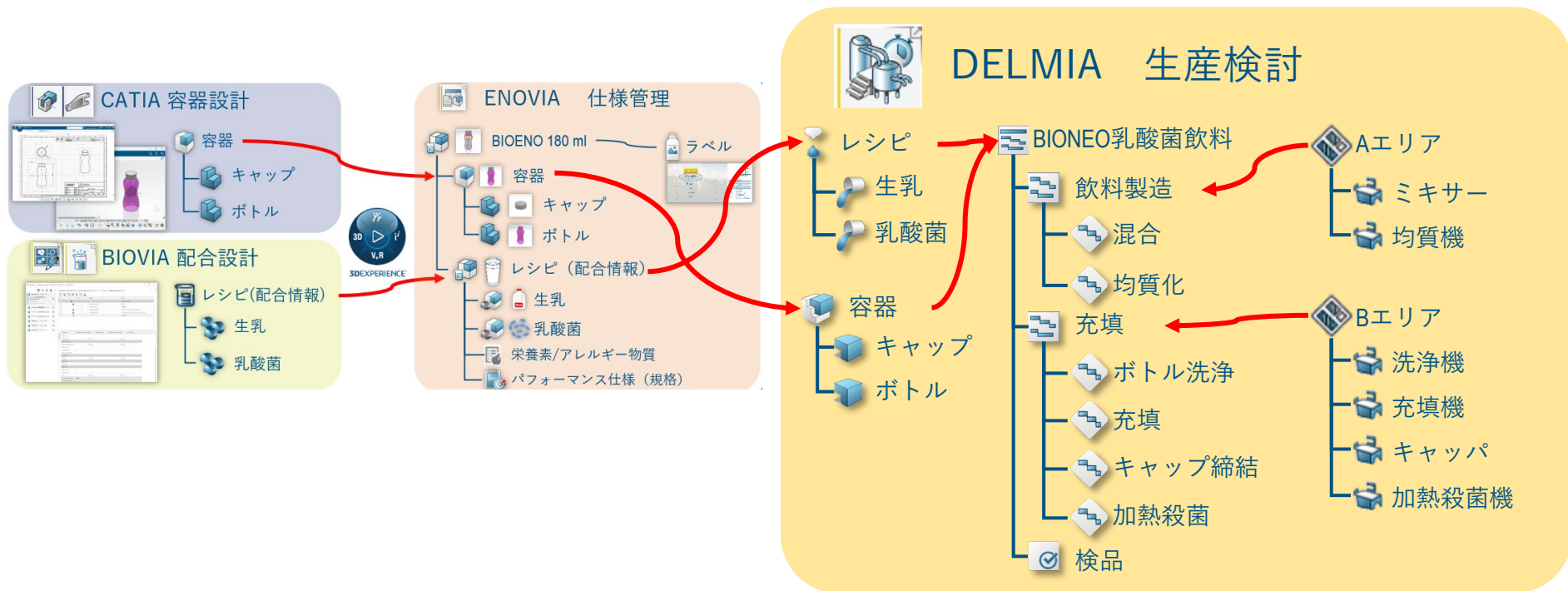
各工程の
設備パラメータを設定

KEY POINTS

- 開発段階から正しい情報がシームレスに連携し、スケールアップ検討の着手を早期化
- BOM/BOP・製品仕様・性能情報が一元化され、工程設計の手戻りと探索時間を削減
- 設備条件や生産条件を早期把握でき、研究所・本社との協働による課題解決が加速

STEP6: 生産検討

- 乳酸菌飲料の容器・レシピ・製品仕様から、工程・設備・製造エリアまでを一元的に管理し、設計から生産検討までをシームレスに連携できる



『つながる』うれしさ

製品企画担当者



STEP 1 最新の情報を全員に共有して手戻りを削減

配合開発担当者
製品企画担当者



STEP 2 アイディアや議論を可視化し、全員の認識を共通化

配合開発担当者



STEP 3 既存レシピを応用し、より広い国・地域への配合設計を実現

容器開発担当者



STEP 4 全員がWebで容器を確認でき、具体的なイメージを共有

配合開発担当者



STEP 5 要求・仕様・配合・容器・試験方法をつなげ、
トレーサビリティを確保

配合開発担当者
生産技術担当者



STEP 6 製品仕様を容易に確認でき、スケールアップがよりスムーズに

終わりに

3DEXPERIENCE platform で
『End to End のデータがつながること』
『効率的に商品開発できること』を
実感して頂きたいと思います



ブースにてお待ちしております

