

2007年9月26日

【新刊紹介】

ベリングポイント株式会社

工業製品も“鮮度”の時代に！

『製品鮮度を高める5つの技術』

～ 多品種、短サイクル投入の大競争時代を勝ち抜くために ～

ビジネスコンサルティング大手のベリングポイント株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：内田士郎、以下 ベリングポイント）は本日、日刊工業新聞社から「製品鮮度を高める5つの技術 ～顧客が欲しい製品をタイムリーに届ける～」を発行します。

現在、日本の製造業を取り巻く環境は、デジタル家電に見られるような超高速技術革新と短ライフサイクル化、急速な価格下落など、これまで経験してきた環境変化とは比較にならないほどインパクトがあり、厳しいものになっています。また新規技術が次々と世に送り出されている結果、多様化された顧客ニーズに対応した新製品を、かつて無い短サイクルで投入し続けなければ生き残れない状況になっていることもまぎれもない事実です。

ニーズに応える製品を、売れるタイミングで開発、製造、市場に投入するためには、開発・生産・在庫・販売までのトータルなリードタイム、すなわち「製品鮮度」を高める「ものづくり」の仕組みへと変革していく必要があります。本書では、「製品鮮度」を高めるための施策を5つの技術として、具体的なステップやITの活用方法を解説するとともに、作りたての製品をどのように顧客に届ければ良いのかについて、分かりやすく解説しています。

【本書の主な内容は下記の通りです】

- 第1章 今、なぜ製品鮮度が必要なのか？
- 第2章 開発速度を速める 製品鮮度を高める技術-1
- 第3章 需要を管理する 製品鮮度を高める技術-2
- 第4章 在庫をコントロールする 製品鮮度を高める技術-3
- 第5章 コスト競争力を高める 製品鮮度を高める技術-4

第6章 製品の構成を管理する 製品鮮度を高める技術-5

第7章 製品鮮度向上の進め方

— 記 —

- ◆書名： 製品鮮度を高める5つの技術
- ◆副題： 顧客が欲しい製品をタイムリーに届ける
- ◆著者： ベリングポイント SCM ソリューションチーム
- ◆監修： 椎名茂・北澤英人
- ◆出版社： 日刊工業新聞社
- ◆定価： 2,415 円（税込）
- ◆編集： ベリングポイント
- ◆仕様： A5 判上製 230 ページ
- ◆発行日： 2007 年 9 月 26 日

本件に関するお問い合わせ先:

プライスウォーターハウスクーパース コンサルタント株式会社(旧ベリングポイント)
マーケティング

E-mail: consultants.inquiry_mailbox@jp.pwc.com