

原価計算支援システム
のびしろFood
操作マニュアル

◆CONTENTS

◆はじめに

◆原価計算支援システムのびしろFoodで出来る事

ログインについて

- └ ◆パソコンでのログインについて
- └ ◆スマホやタブレットでのログインについて
- └ ◆パスワードのリセットについて
- └ ◆店舗の選択について

まずは店舗設定をおこないます

- └ ◆店舗設定について1～6

ログイン後の大まかな流れ

- └ ◆ご利用までの流れ

Step① マスタ登録

- └ ◆マスタ登録について
- └ ◆マスタ登録のポイント
- └ [単位]マスタを入力する
 - └ ◆【単位】のマスタ登録について1～3
- └ [仕入先]マスタを入力する
 - └ ◆【仕入先】のマスタ登録について1～3
- └ [メーカー]マスタを入力する
 - └ ◆【メーカー】のマスタ登録について1～3
- └ [置場]マスタを入力する
 - └ ◆【置場】のマスタ登録について1～3
- └ [発注点]マスタを入力する
 - └ ◆【発注点】のマスタ登録について1～3
- └ [メインカテゴリー]マスタを入力する
 - └ ◆【メインカテゴリー】のマスタ登録について1～3
- └ [サブカテゴリー]マスタを入力する
 - └ ◆【サブカテゴリー】のマスタ登録について1～3
- └ その他マスタ入力について

Step② 商品メニュー登録

- └ ◆【商品メニュー】の登録について1～5

Step③ 食材登録

- └ ◆【食材】の登録について1～7

Step④ 資材・備品登録

- └ ◆【資材・備品】の登録について1～5

Step⑤ 仕込みデータ作成

- └ ◆【仕込み】の登録について1～7

Step⑥ レシピと手順登録

- └ ◆【レシピ(=食材)と手順】の登録について1～6

Step⑦ その他便利な使い方

- └ 在庫入力&棚卸業務について
 - └ ◆在庫入力について1～2
 - └ ◆在庫・仕入チェックについて1～3
 - └ ◆スタッフが入力する際の画面表示(スマホ画面)
- └ スキル管理について
 - └ ◆スキル管理について1～3
- └ オプションメニューについて
 - └ ◆オプションメニューについて1～2
- └ 新メニューの開発補助
 - └ ◆新メニューの開発補助1
- └ 貴店独自の帳票作成の補助
 - └ ◆貴店独自の帳票作成の補助1～3
- └ 仕入価格高騰時の影響度を試算
 - └ ◆仕入価格高騰時の影響度を試算1～5

スタッフ画面について

- └ ◆スタッフ権限の画面表示
- └ ◆マネージャー権限の画面表示

スマレジとの連携機能

- └ ◆スマレジ連携の手順について1～5

◆はじめに

原価計算支援システムのびしろFoodにご興味頂き誠にありがとうございます。

本システムは飲食店様での[商品メニュー]の食材原価をレシピ入力と同時に算出するシステムです。更にはアレルギー成分やカロリー・栄養素も算出表示させられることが大きな特徴のシステムです。

昨今の食材価格高騰にもタイムリーに対応する事で、販売価格やポーションの調整、仕入再考などの判断を早めることで飲食店様にお役立ちできるものと考えています。

初期設定時には、決して「簡単」とまでは言えず少々お手間を取らせてしまう場面もございますが、各データの初期登録さえ終われば、その後は有効にご利用いただけますのでどうかご理解いただきご活用くださいませ。

お気付きの点や機能追加のご要望がございましたら、是非弊社問い合わせフォームよりお気軽にお申し付けくださいませ。

多くの飲食店様の利益確保の一助になりますよう今後も努めて参ります。

原価計算支援システムのびしろFood
運営会社 合同会社COREHITS

◆原価計算支援システムのびしろFoodで出来る事1

■■■主な5つの機能をご紹介します■■■

スマレジ
連携箇所
あり

商品メニューごとの
食材原価を算出します

レシピ入力をする、商品メニューごとの食材原価を表示します。
食材登録は必須となりますので後述する初期設定での作業をお願いいたします。

スマホやタブレットで
スタッフへレシピを共有します

スタッフに招待メールを送ることで、レシピを共有できます。画像などで共有する事でOJTの時間短縮にもつながる機能です。

商品メニューごとの
カロリー/栄養素を表示します

事前の登録により、カロリーや栄養素はもちろん、アレルギー表示も可能です。店舗での顧客満足度向上やオンラインショップへの展開にもお役立ていただけます。

日々の業務にも活用できる
仕入先別一覧表を表示します

食材入力と同時に仕入先項目も入力する事で日々の業務にもお役立ていただける機能を搭載しています。紙に印刷しなくてもスマホでもご確認いただけます。

棚卸時には在庫数を入力する事で
在庫金額を算出します

食材だけでなく、備品なども登録する事で店舗の棚卸業務から素早く在庫金額の算出が出来ます。

※ご注意: 上述の機能は全て、事前に食材やレシピの入力を正確におこなうことが必要です。

サービス利用料

月払

8,500円 (税抜)

年払

90,000円 (税抜)

※登録月は無料で御利用いただけます。
※スタッフ数30名を超えるご利用時は問合せフォームよりお問合せください。
※店舗ごとにサービス利用料が必要です。

原価計算支援システムのびしろFood はスマレジと連携して 便利にご利用いただけます。

入力時間大幅短縮！

POSレジのデータを原価計算支援システムのびしろFoodに自動反映しますので、煩雑な初期設定を簡素化できます。

データ入力時のミスもなくなり、導入はスムーズに。とても便利にご利用スタートできます。

理論原価額（率） の正確性が向上！

これまで、食材価格の変更のたびにデータを入力していたPOSデータへの原価入力・・・もう不要です！

例えば・・・醤油の仕入価格が変わっても、POSレジデータに理論原価率を即時反映するので日次データの正確性が向上します。

利益額アップ！

正確な原価額（率）が判断できるからこそ、店舗への指示も明確にできます。

廃棄ロスが原因なのか？オーバーポーションが原因なのか？そもそも原価率が高いのか？判断材料があれば貴店の利益向上に繋がります。

アレルギー情報や、カロリー・栄養素もCSVを利用する事でPOSデータに表示する事もできます。
これまでと異なる可能性で貴店の売上や利益に貢献します。

ログインについて

◆パソコンでのログインについて

- オーナーユーザー登録時のIDとPWの入力でログインをおこないます。
(こちらのマニュアルでは既にオーナーユーザー登録が完了していることを前提に記載しています。)

原価計算支援システム
のびしろFood

ログイン

ログインID

パスワード

パスワードをお忘れですか？

ログイン

オーナーアカウントを作成する

- スタッフ様がログインする際はログイン後にユーザー登録が必要です。

- ユーザー登録はログイン後の初期設定時におこないます。
※スタッフ様の登録は原則無制限です
※スタッフ様の権限設定で「原価」表示/非表示を選択する事が可能です。

◆スマホやタブレットでのログインについて

- オーナーユーザー登録時のIDとPWの入力でログインをおこないます。
(こちらのマニュアルでは既にオーナーユーザー登録が完了していることを前提に記載しています。)



- スタッフ様がログインする際はログイン後にユーザー登録が必要です。

- ユーザー登録はログイン後の初期設定時におこないます。
※スタッフ様の登録は原則無制限です
※スタッフ様の権限設定で「原価」表示/非表示を選択する事が可能です。

- パスワードを忘れた際は[パスワードをお忘れですか?]をクリックし、画面に従いお進みください。

◆パスワードのリセットについて

■パスワードを忘れた際は[パスワードをお忘れですか？]をクリックし、画面に従いお進みください。

パスワードリセット

原価計算支援システム
のびしろFood

パスワードリセット

のびしろに登録されているログインIDを入力して送信ボタンを押してください。
入力されたログインIDに登録されているメールアドレスにパスワードリセット用URLが送信されます。
※事前に「nobishiro.pro」からのメールを受け取れるよう設定してください。

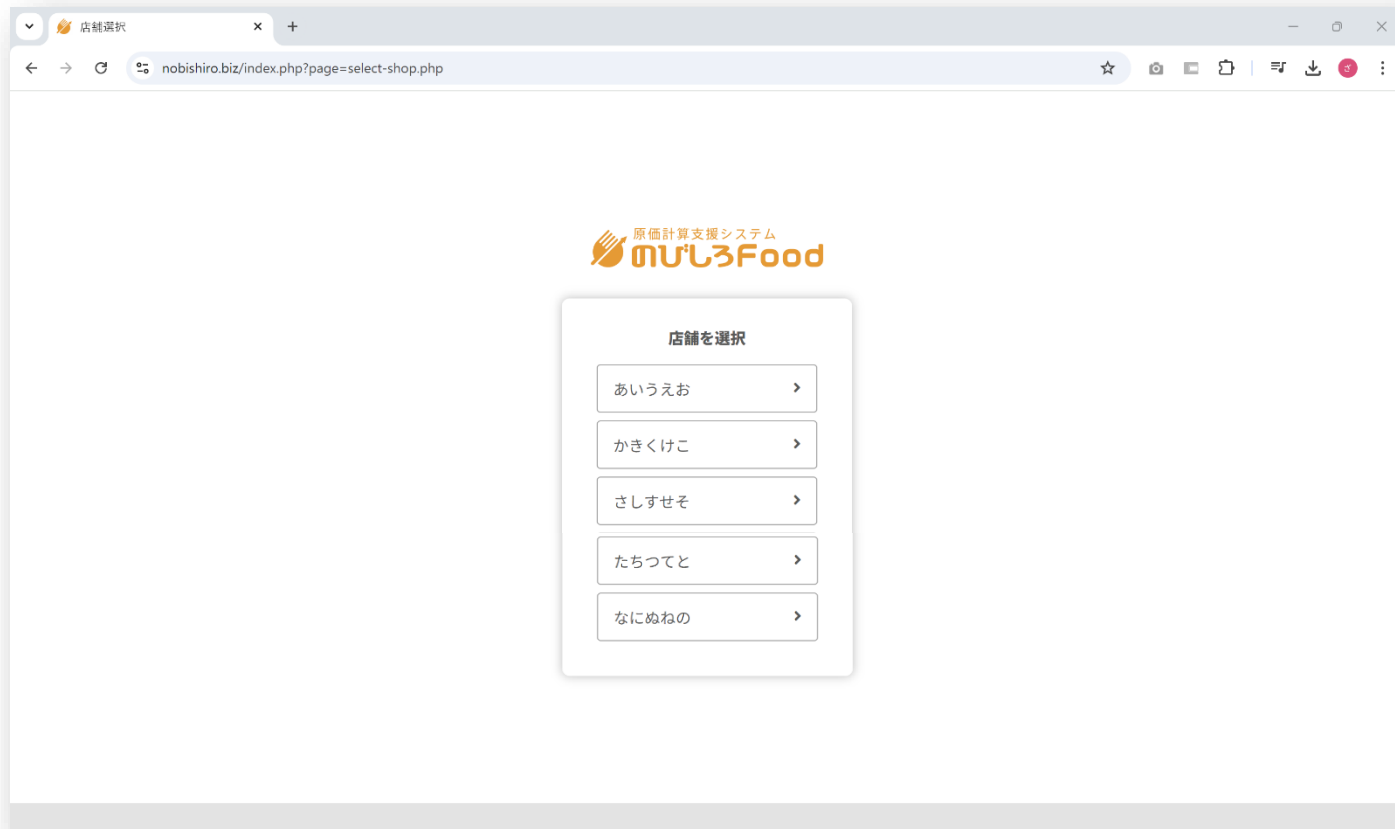
ログインID

送信

ログイン

◆店舗の選択について

■複数店舗をご契約の際は店舗をお選びいただきます。
押下することでHOME画面へ遷移します。



まずは店舗設定をおこないます

◆店舗設定について1

■初期設定の前に店舗設定をお済ませください。

The screenshot shows the NOBISHIROFood dashboard. The top navigation bar is orange and contains the logo, a user profile dropdown, and a settings icon. Below the navigation bar is a row of six icons representing different menu items: 商品メニュー (Product Menu), オプションメニュー (Option Menu), 仕込み (Preparation), 食材 (Ingredients), 資材・備品 (Materials & Supplies), and 在庫・出入チェック表 (Inventory & In/Out Check Sheet). A red circle highlights the '店舗設定' (Store Settings) option in the user profile dropdown menu. Below the navigation bar, there are two sections: '現在の登録件数' (Current Registration Count) and '現在のマスタ登録件数' (Current Master Registration Count). Each section contains a table with two columns: the item name and the count.

現在の登録件数	
商品メニュー	1件
オプションメニュー	0件
仕込み	1件
食材	4件
資材・備品	1件

現在のマスタ登録件数	
単位	7件
仕入先	4件
メーカー	7件
置場	10件
発注点	4件
メインカテゴリー	4件

◆店舗設定について2

■必ず設定いただく内容は以下の4項目です。

The screenshot shows the '店舗設定' (Shop Settings) page in the NOBISHIROFood system. The page includes a header with the logo and user information, and a main content area with several settings. Red arrows point from text boxes to specific settings:

- 店舗名** (Shop Name): Set to 'なにぬねの' (Nani Nune no). Annotation: ■実際の店舗名を記入ください。
- 入力する価格の種類** (Price Type): Set to '税込価格' (Price including tax). Annotation: ■店舗で提供している価格の税区分の選択をしてください。
- 消費税丸め処理** (Rounding Method): Set to '切り捨て' (Round down). Annotation: ■消費税の処理の選択をしてください。
- スタッフ権限ユーザに原価を表示する** (Show cost to staff): A toggle switch is turned off. Annotation: ■本システムでは原価や原価率はもちろん、仕入金額なども把握する事ができます。一般スタッフに公開したくない場合はグレーです。
- スタッフ設定はこちら** (Click here for staff settings): A button at the bottom. Annotation: ■スタッフ設定は次頁で説明します。

The footer contains links for '利用規約' (Terms of Use), '特定商取引に関する表記' (Designation for Specific Commercial Transactions), '情報提供元' (Information Provider), and '運営会社' (Operator), along with a copyright notice for COREHITS.

◆店舗設定について3

■スタッフの招待をおこないます。スタッフ設定はこちらを押下して以下の画面に遷移します。

Menu

スタッフ管理

原価計算支援システム
のびしろFood

スタッフ一覧

新規登録

名前	権限	メールアドレス	ACTION	ACTION
	スタッフ		編集	削除
	スタッフ		編集	削除
	スタッフ		編集	削除
	スタッフ		編集	削除
	スタッフ		編集	削除
	スタッフ		編集	削除
	スタッフ		編集	削除
	スタッフ		編集	削除
	マネージャー		編集	
	スタッフ		編集	

管理者_新井

※既に組織内(他店舗)にスタッフがいる場合は一覧が表示されます。

※新規登録する場合は右上の新規登録ボタンを押下してください。

◆店舗設定について4

■名前・メールアドレス・権限に加え店舗選択をし登録ボタンを押下するとスタッフへ招待メールが送られます。

Menu

スタッフ管理

原価計算支援システム
のびしろFood

スタッフ登録

一覧に戻る

名前
山田花子

メールアドレス
email@example.com

権限
管理者

店舗選択

☐ あいうえお
☐ かきくけこ
☐ さしすせそ
☐ たちつと
☐ なにぬねの

※「管理者」を選択した場合、全店舗操作できます。
店舗選択は反映されません。

登録する

■管理者＝契約関連を含む全機能进行操作できます。

■マネージャー＝レシピの追加や修正の操作ができます。

原価などの価格表示もされます。

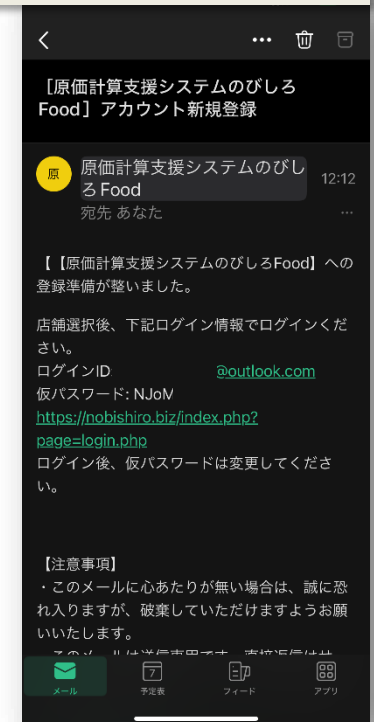
■スタッフ＝閲覧のみの権限です。

◆店舗設定について5

■招待したスタッフへは下記のようなメールが届きます。



- ログインIDとPWで初回ログインをおこなってください。
- 初回ログイン時にはPWの変更を求められます。
- スマホの場合は下記のようなメールが届きます。



■ご注意■

申込時にクレジットカードをご利用いただいた方は別の【新規申し込み方法について】の資料をご参照ください。

次頁からは実際に利用するための初期設定についてご説明いたします。

ログイン後の大まかな流れ

◆ご利用までの流れ

ご注意:記載されている時間はおおよその目安としてご認識ください。

大まかな流れを知ること、ご利用まで最短距離で進めていきます。

Step① マスタ登録

最短30分程度

マスタには以下の項目を貴店オリジナルで登録ができます。
[単位][仕入先][置場]は必須です。後ほど登録する事も可能です。

Step② 商品メニュー登録

最短30分程度

実際に店舗で販売しているメニューに従って、メニュー名と価格を入力していきます。レシピ入力の後ほどおこないます。

スマレジ
連携箇所
あり

Step③ 食材登録

1品目5分程度

①のマスタ登録で入力した仕入先ごとに食材の登録をおこないます。
規格書に従って栄養素やアレルギーも事前に入力すると、⑥のレシピ入力時に自動で表示されます。

Step④ 資材・備品登録

1品目5分程度

商品メニューの原価計算に資材や備品(例:焼鳥店の串など)も含ませる場合は③の食材登録と同様に入力をおこないます。紙おしぼりや割り箸を原価に含ませることも可能です。

Step⑤ 仕込み登録

1仕込み約5分

⑥のレシピ入力に必要な仕込みデータを入力します。

スマレジ
連携箇所
あり

Step⑥ レシピ登録

1レシピ約5分

実際の現場で使用するレシピデータを入力します。

スマレジ
連携箇所
あり

Step⑦ その他便利な使い方

Step① マスタ登録

◆マスタ登録について

■歯車アイコン>マスタ登録> からそれぞれのマスタ登録をおこないます。

The screenshot shows the NOBISHIROFood dashboard. The top navigation bar includes a hamburger menu icon (gear icon) which is circled in red. A dropdown menu is open from this icon, showing the following options: 店舗設定, マスタ登録 (highlighted with a red arrow), 店舗商品コピー, 単位, 仕入先, メーカー, 置場, 発注点, メインカテゴリー, and サブカテゴリー. The main content area displays two tables: '現在の登録件数' (Current Registration Count) and '現在のマスタ登録件数' (Current Master Registration Count).

項目	登録件数
商品メニュー	173件
仕込み	81件
食材・備品	70件

項目	登録件数
単位	45件
メーカー	0件
発注点	2件
仕入先	28件
置場	17件
メインカテゴリー	4件

◆マスタ登録のポイント

■歯車アイコン>マスタ登録> からそれぞれのマスタ登録をおこないます
Excelなどでデータをお持ちの際は各マスタ5分程度で入力が完了します。

単位

g、kg、本、個、人前、枚、玉、束・・・実際のレシピ作成時に使う単位を入力ください。

仕入先

仕入先データを入力ください。スーパーなどで購入される店舗さんは「〇〇スーパー」などで登録する事で仕入れチェック時に便利です。

メーカー

食材の「メーカー名」を入力ください。未入力でも本システムは利用可能ですが仕入見直しの際や相見積もりの際に便利です。

置場

冷蔵庫1番、バックヤード、倉庫・・・実際の店舗での呼称で登録するとスタッフ様が在庫チェックをする際に便利です。

発注点

仕入チェック時や新人スタッフが入店した際に整理されており便利です。

サブ カテゴリー

POSレジなどで登録しているカテゴリーを登録すると便利です。

サブ カテゴリー

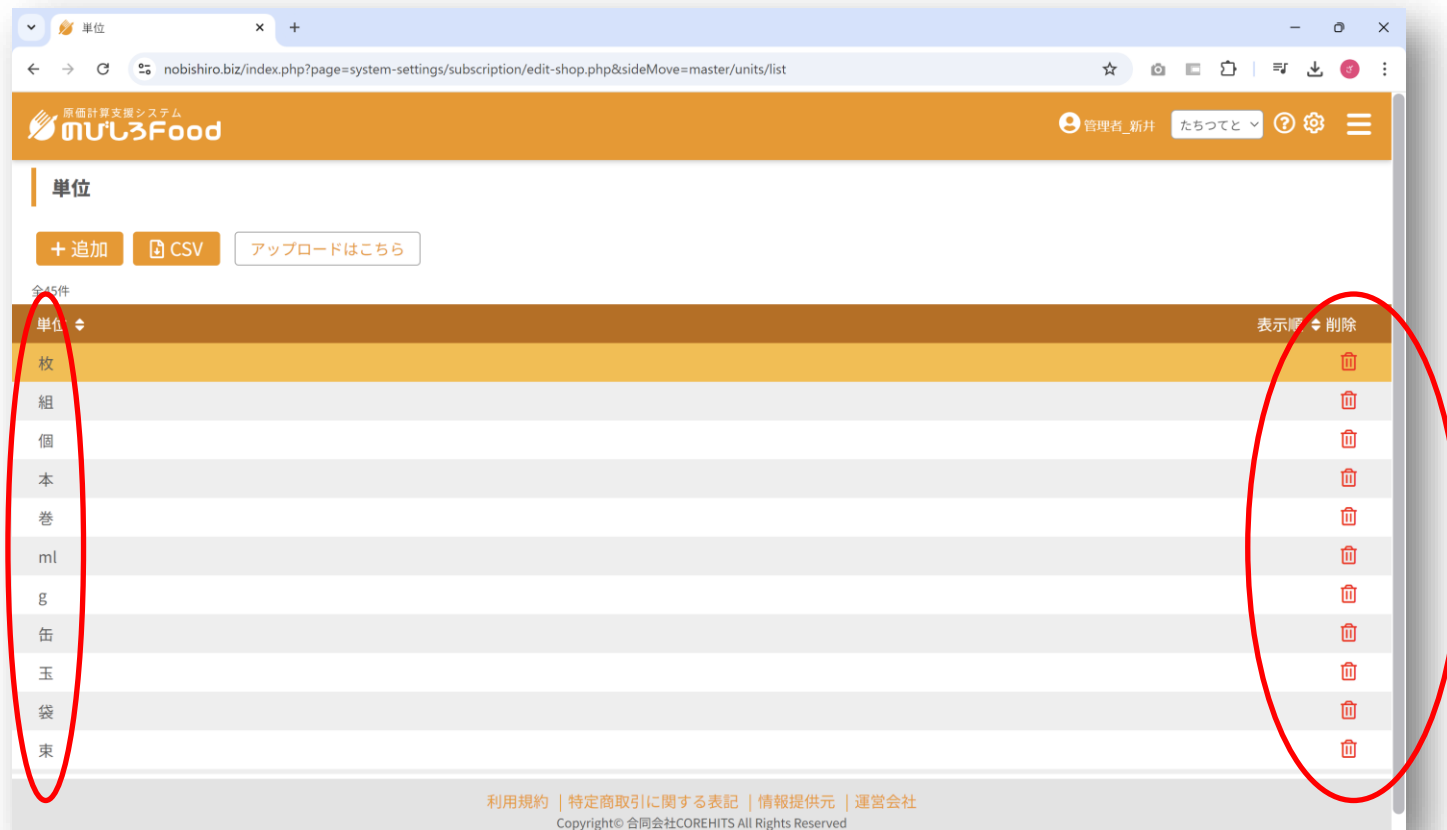
POSレジなどで登録しているカテゴリーを登録すると便利です。

[単位]マスタを入力する

g、kg、本、個、人前、枚、玉、束・・・実際のレシピ作成時に使う単位を入力ください。

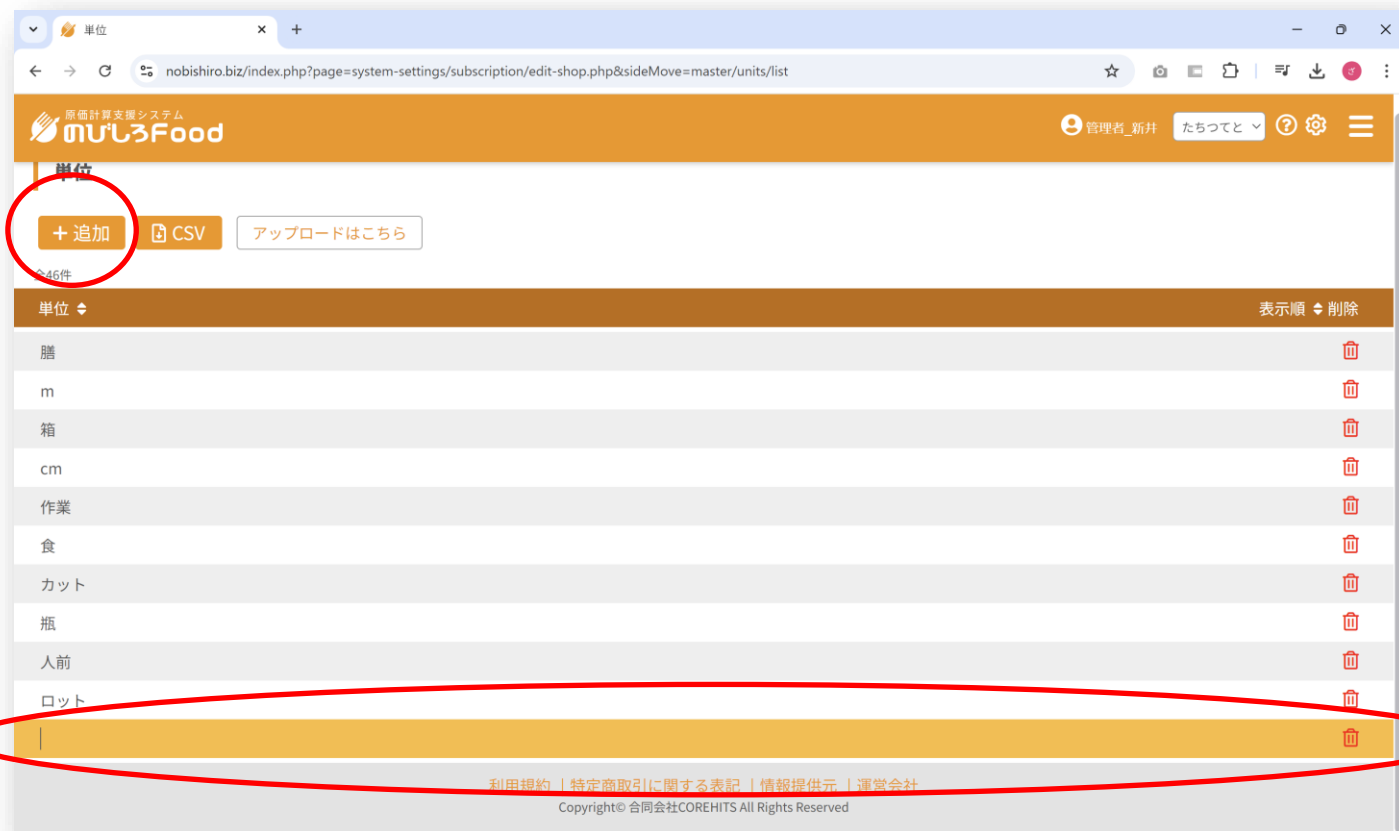
◆【単位】のマスタ登録について1

■登録する項目は「単位」と「表示順」の2項目のみです。表示順は未設定でも問題ありません。削除アイコンをクリックするとデータ削除されます。



◆【単位】のマスタ登録について2

■追加アイコンを押下すると最下部に1行追加されます。



◆【単位】のマスタ登録について3

■CSVアイコンを押下するとCSVデータが出力されます。(既にデータがある際に使用しますが、未入力時でも「ひな形」として活用できます)

The screenshot shows the '単位' (Unit) management page in the NOBISHIROFood system. The page header includes the logo and navigation links. Below the header, there are buttons for '+ 追加' (Add), 'CSV', and 'アップロードはこちら' (Upload here). A table lists various units such as '膳' (Dinner), 'm', '箱' (Box), 'cm', '作業' (Work), '食' (Food), 'カット' (Cut), '瓶' (Bottle), '人前' (Per person), and 'ロット' (Lot). Each unit has a delete icon (trash can) on the right. The 'CSV' button is circled in red, and a red arrow points from it to the 'アップロードはこちら' link. Another red arrow points from the 'アップロードはこちら' link to a text box. In the browser's download bar, a file named '20240902223328_単位.csv' is shown, also circled in red.

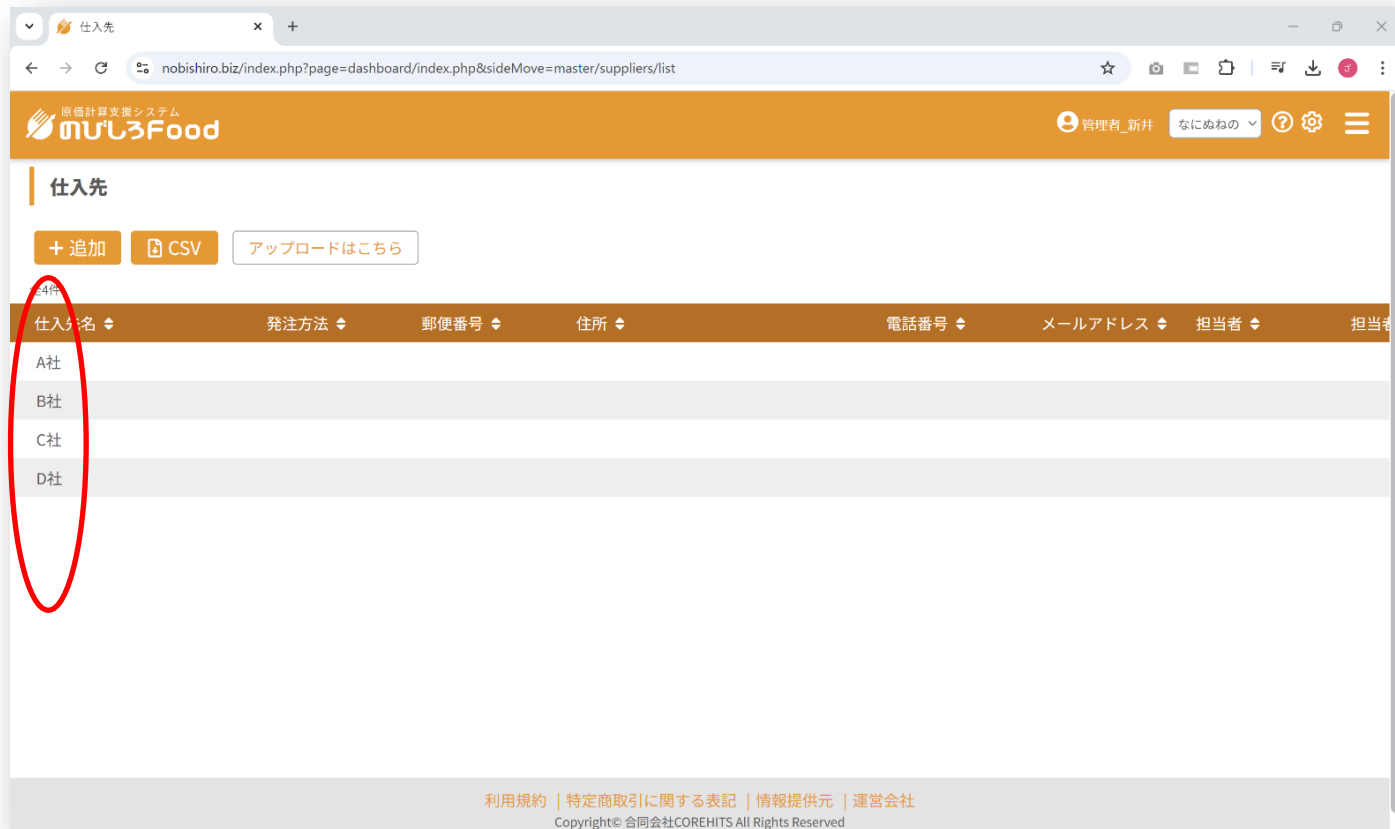
■アップロードはこちらをタップすると作成したCSVをアップロードできます。システム内で登録するよりも早くて便利です。

[仕入先]マスタを入力する

仕入先データを入力ください。スーパーなどで購入される店舗様は「〇〇スーパー▲▲店」などの名称で登録する事で仕入れチェック時に便利です。

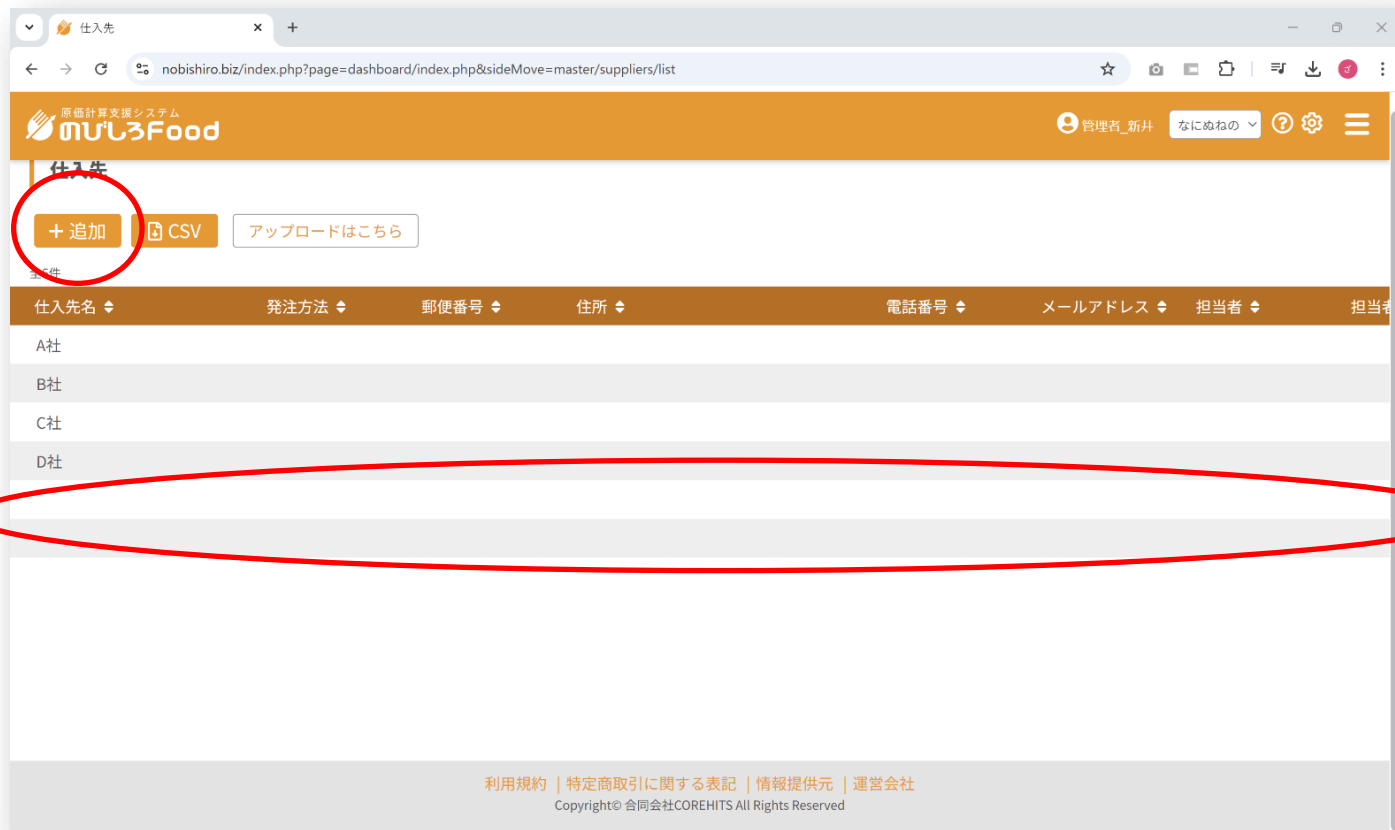
◆【仕入先】のマスタ登録について1

■「仕入先名」は仕入れチェックの際に必ず必要ですので入力ください。そのほかの情報は入力していると仕入先の情報管理として活用いただける他、新スタッフ様には発注方法も理解でき便利です。



◆【仕入先】のマスタ登録について2

■追加アイコンを押下すると最下部に1行追加されます。



◆【仕入先】のマスタ登録について3

■CSVアイコンを押下するとCSVデータが出力されます。(既にデータがある際に使いますが、未入力時でも「ひな形」として活用できます)

The screenshot shows the '仕入先' (Supplier) management page in the NOBISHIROFood system. The page includes a header with the system name and a sidebar with navigation options. The main content area displays a table of suppliers with columns for name, order method, postal code, address, phone number, email, and responsible person. A red circle highlights the 'CSV' button in the top left of the main content area. A red arrow points from this button to a text box on the right side of the page. Another red arrow points from the 'CSV' button to a download icon in the top right corner of the browser window, which is also circled in red.

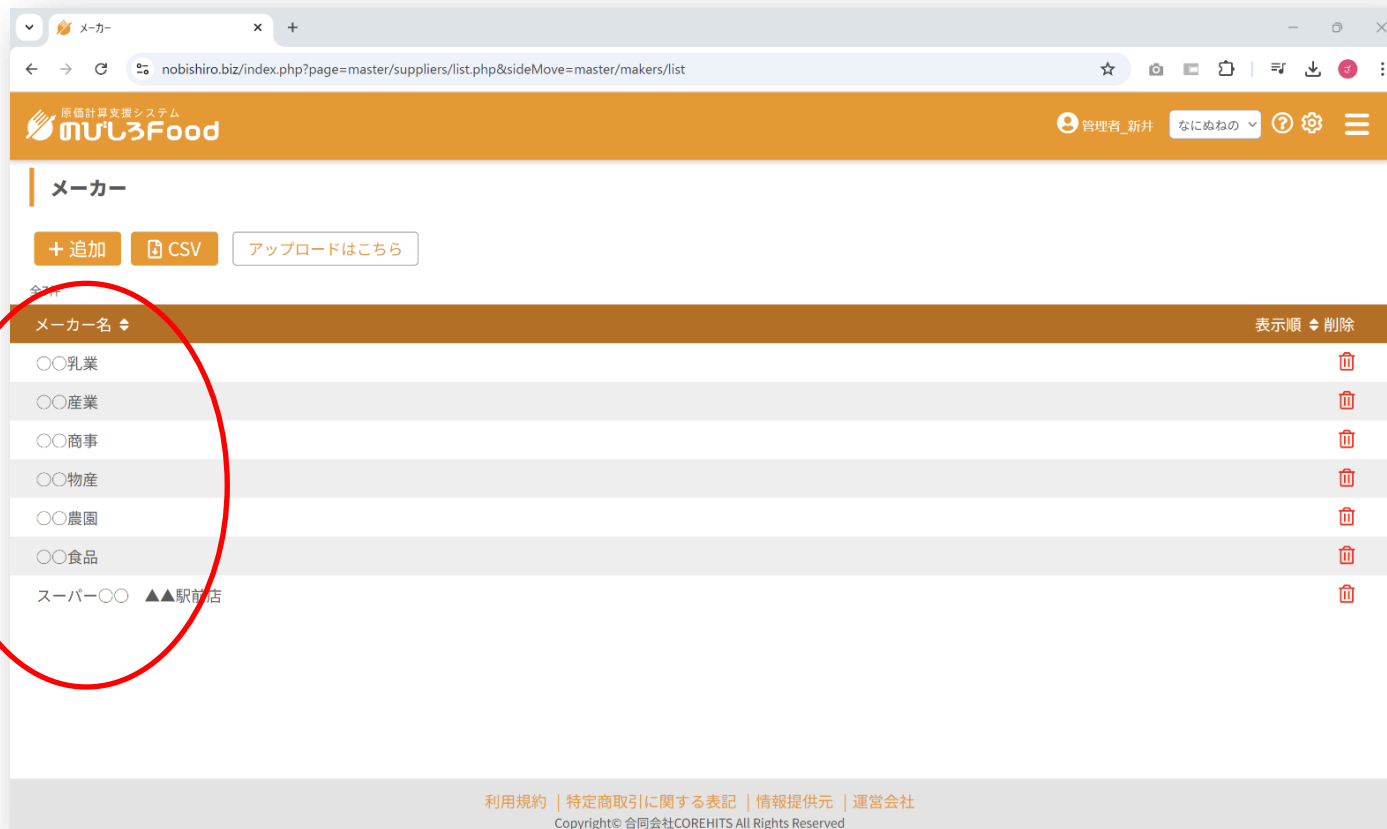
■アップロードはこちらをタップすると作成したCSVをアップロードできます。システム内で登録するよりも早くて便利です。

[メーカー]マスタを入力する

食材の「メーカー名」を入力ください。未入力でも本システムは利用可能ですが仕入見直しの際や相見積もりの際に便利です。

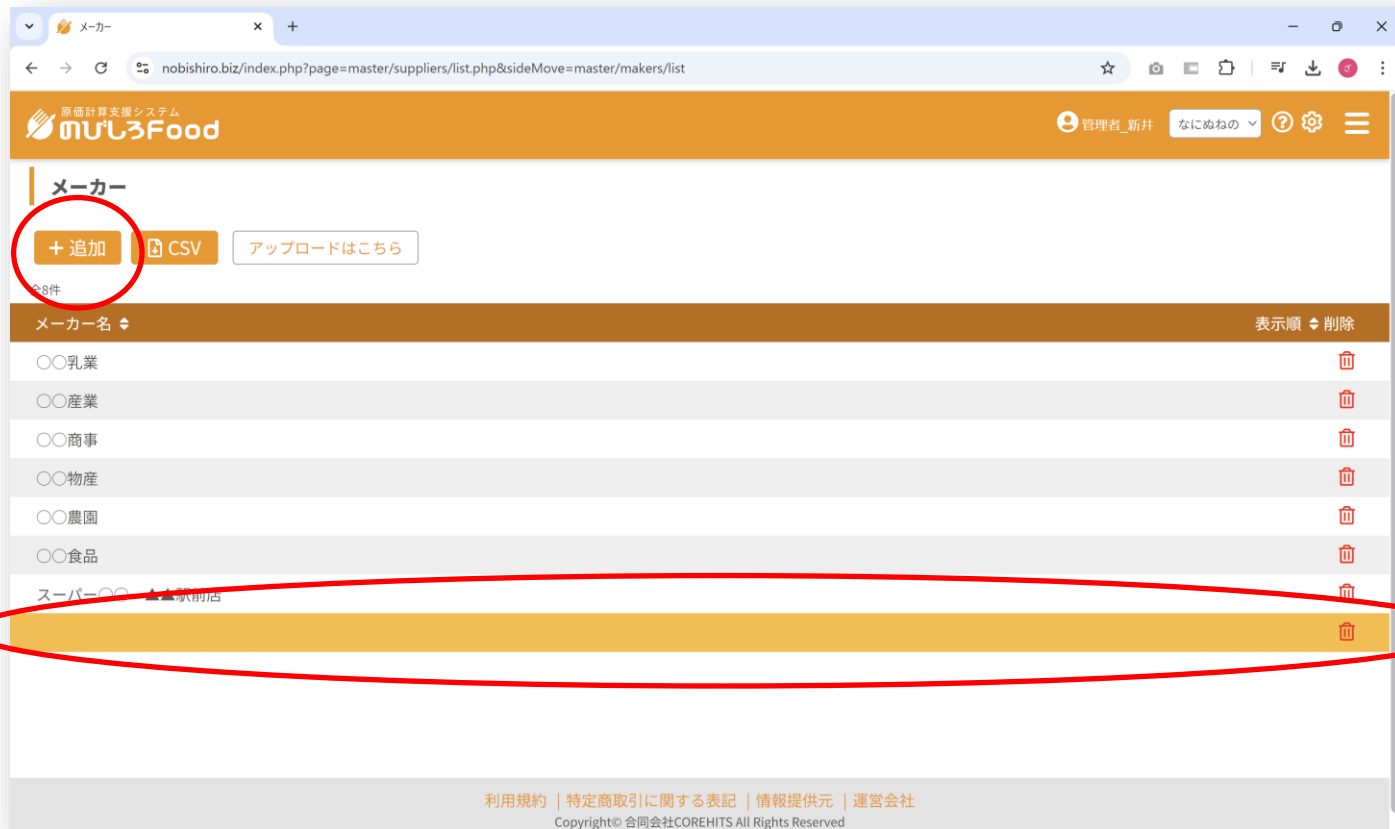
◆【メーカー】のマスタ登録について1

■「メーカー」は未入力でも本システムはお使いいただけます。
仕入先の見直しや価格の見直し、相見積もりなどをおこなう際は食材や備品の整理がしやすくなりますので便利です。



◆【メーカー】のマスタ登録について2

■追加アイコンを押下すると最下部に1行追加されます。



◆【メーカー】のマスタ登録について3

■CSVアイコンを押下するとCSVデータが出力されます。(既にデータがある際に使いますが、未入力時でも「ひな形」として活用できます)

原価計算支援システム
NOBISHIROFood

メーカー

+ 追加 CSV アップロードはこちら

全8件

メーカー名	表示順	削除
〇〇乳業		🗑
〇〇産業		🗑
〇〇商事		🗑
〇〇物産		🗑
〇〇農園		🗑
〇〇食品		🗑
スーパー〇〇 ▲▲駅前店		🗑

利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 情報提供元 | 運営会社
Copyright© 合同会社COREHITS All Rights Reserved

20240902225614_メーカー-CSV.csv
194 B • 完了

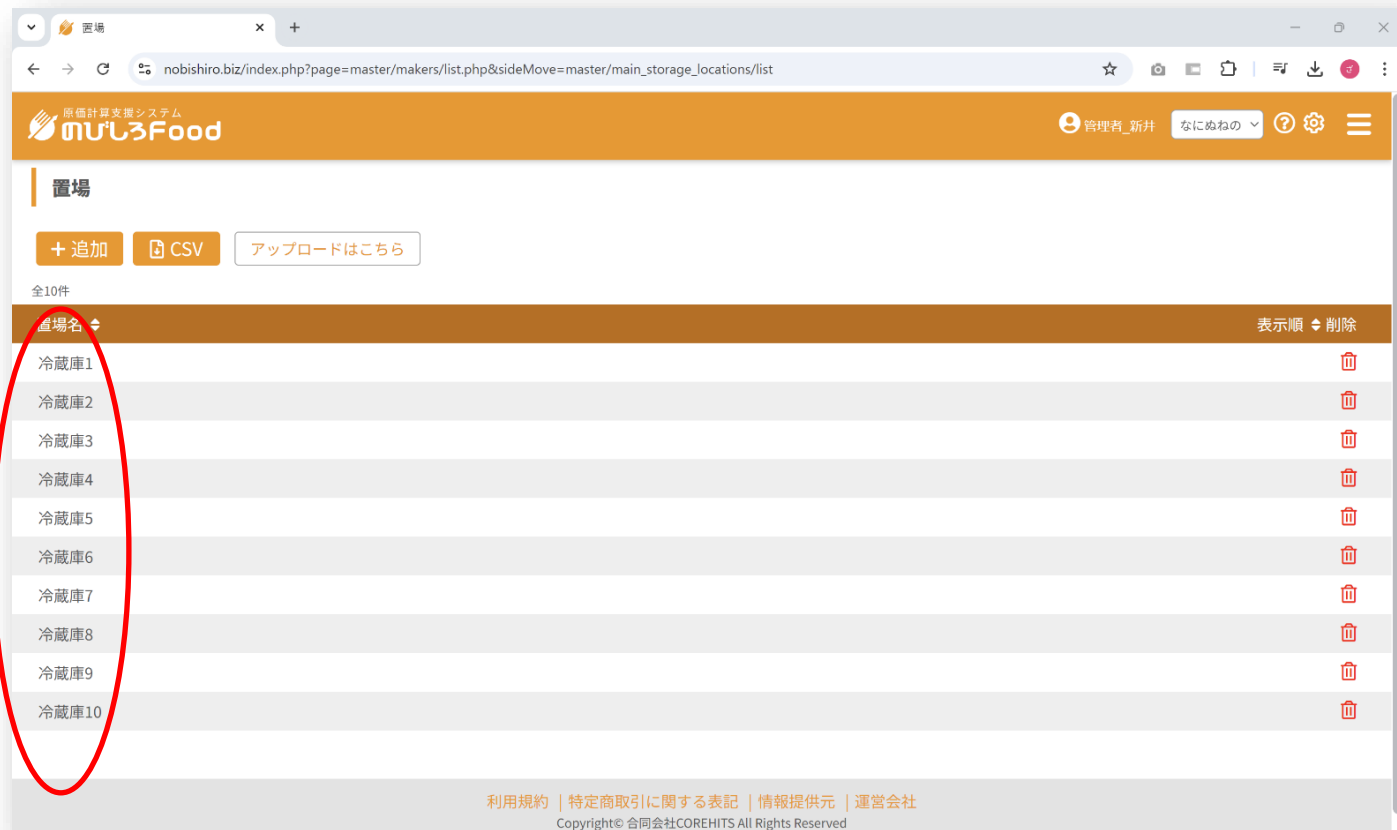
■アップロードはこちらをタップすると作成したCSVをアップロードできます。システム内で登録するよりも早くて便利です。

[置場]マスタを入力する

冷蔵庫1番、バックヤード、倉庫・・・実際の店舗での呼称で登録すると
スタッフ様が在庫チェックをする際に便利です。

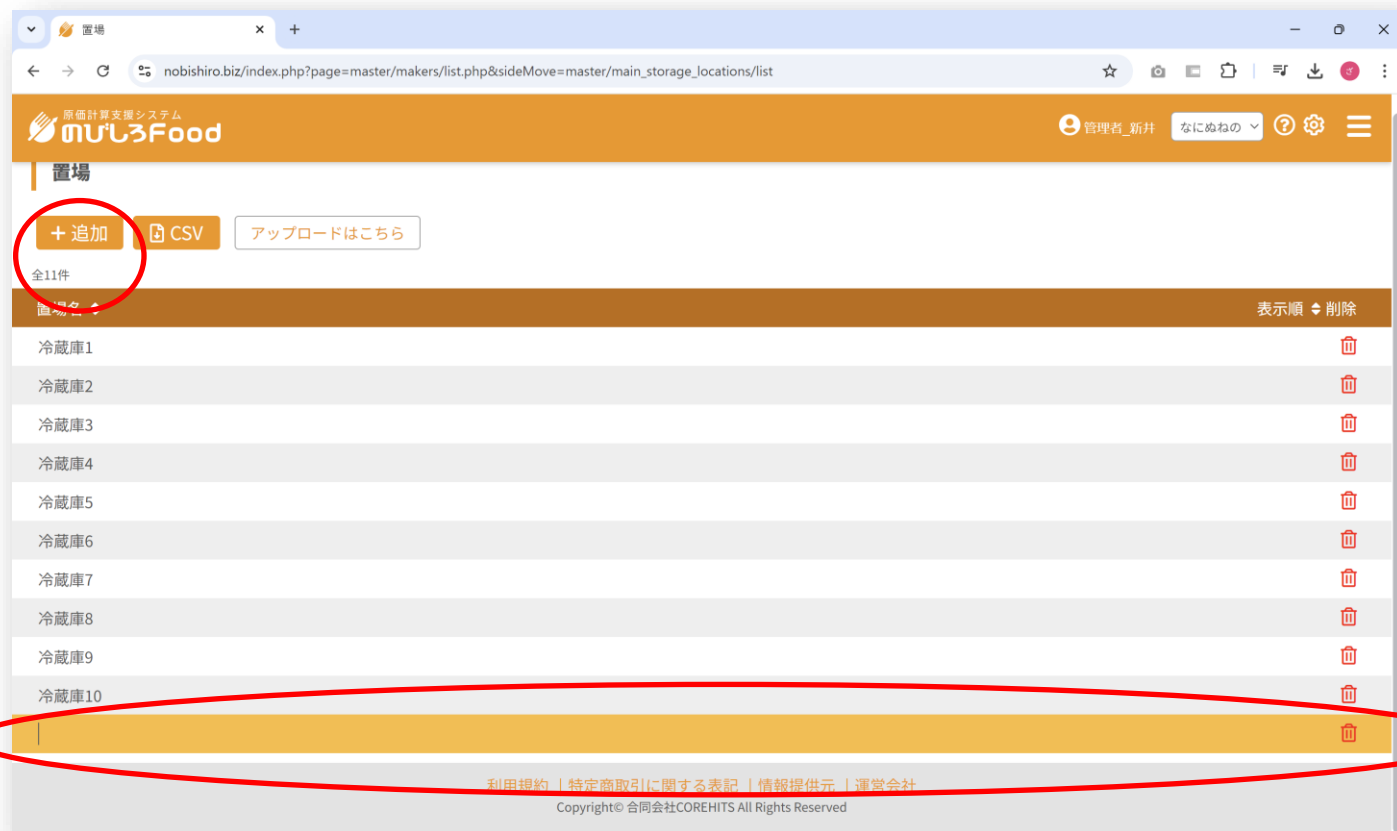
◆【置場】のマスタ登録について1

■「置場」マスタを入力していないと棚卸時に在庫入力できませんので必ずご入力を進めてください。



◆【置場】のマスタ登録について2

■追加アイコンを押下すると最下部に1行追加されます。



◆【置場】のマスタ登録について3

■CSVアイコンを押下するとCSVデータが出力されます。(既にデータがある際に使用しますが、未入力時でも「ひな形」として活用できます)

原価計算支援システム
NOBISHIROFood

置場

+ 追加 CSV アップロードはこちら

全11件

置場名	表示順	削除
冷蔵庫1		🗑️
冷蔵庫2		🗑️
冷蔵庫3		🗑️
冷蔵庫4		🗑️
冷蔵庫5		🗑️
冷蔵庫6		🗑️
冷蔵庫7		🗑️
冷蔵庫8		🗑️
冷蔵庫9		🗑️
冷蔵庫10		🗑️

利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 情報提供元 | 運営会社
Copyright© 合同会社COREHITS All Rights Reserved

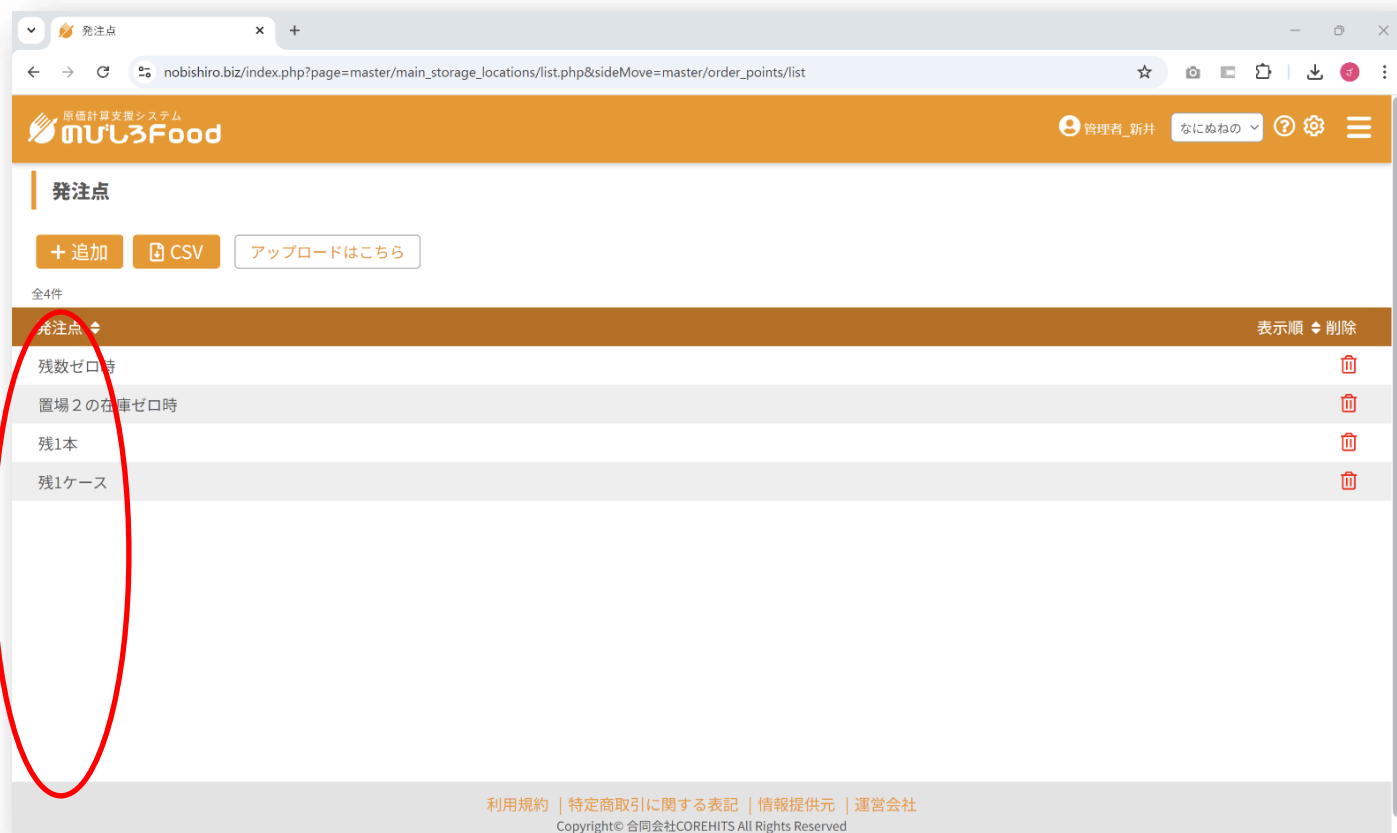
■アップロードはこちらをタップすると作成したCSVをアップロードできます。システム内で登録するよりも早くて便利です。

[発注点]マスタを入力する

仕入チェック時や新人スタッフが入店した際に整理されており便利です。

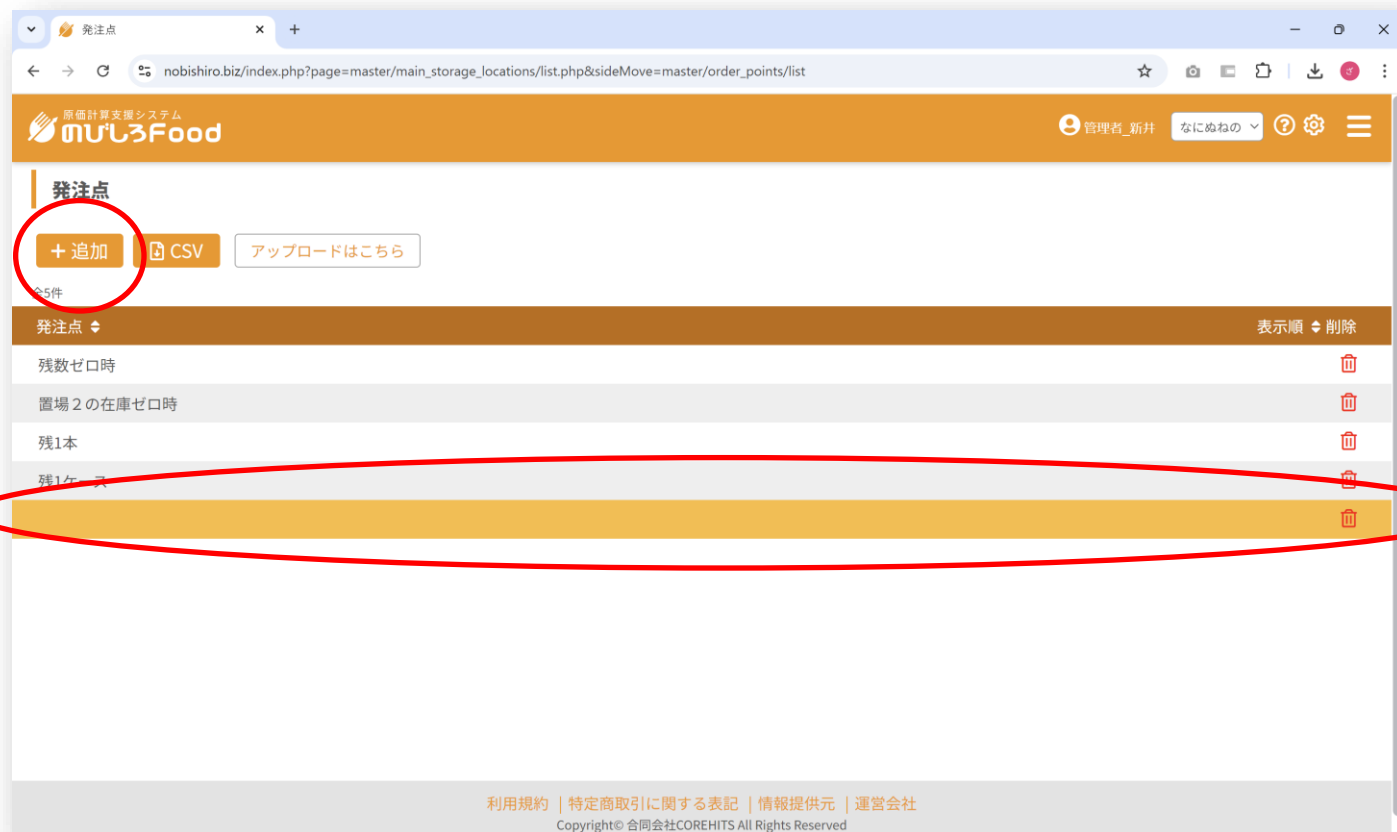
◆【発注点】のマスタ登録について1

■「発注点」マスタはスタッフが在庫チェックする際の発注目安になり便利です。



◆【発注点】のマスタ登録について2

■追加アイコンを押下すると最下部に1行追加されます。



◆【発注点】のマスタ登録について3

■CSVアイコンを押下するとCSVデータが出力されます。(既にデータがある際に使用しますが、未入力時でも「ひな形」として活用できます)

原価計算支援システム
NOBISHIROFood

発注点

+ 追加 CSV アップロードはこちら

全4件

発注点	表示順	削除
残数ゼロ時		🗑
置場2の在庫ゼロ時		🗑
残1本		🗑
残1ケース		🗑

利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 情報提供元 | 運営会社
Copyright© 合同会社COREHITS All Rights Reserved

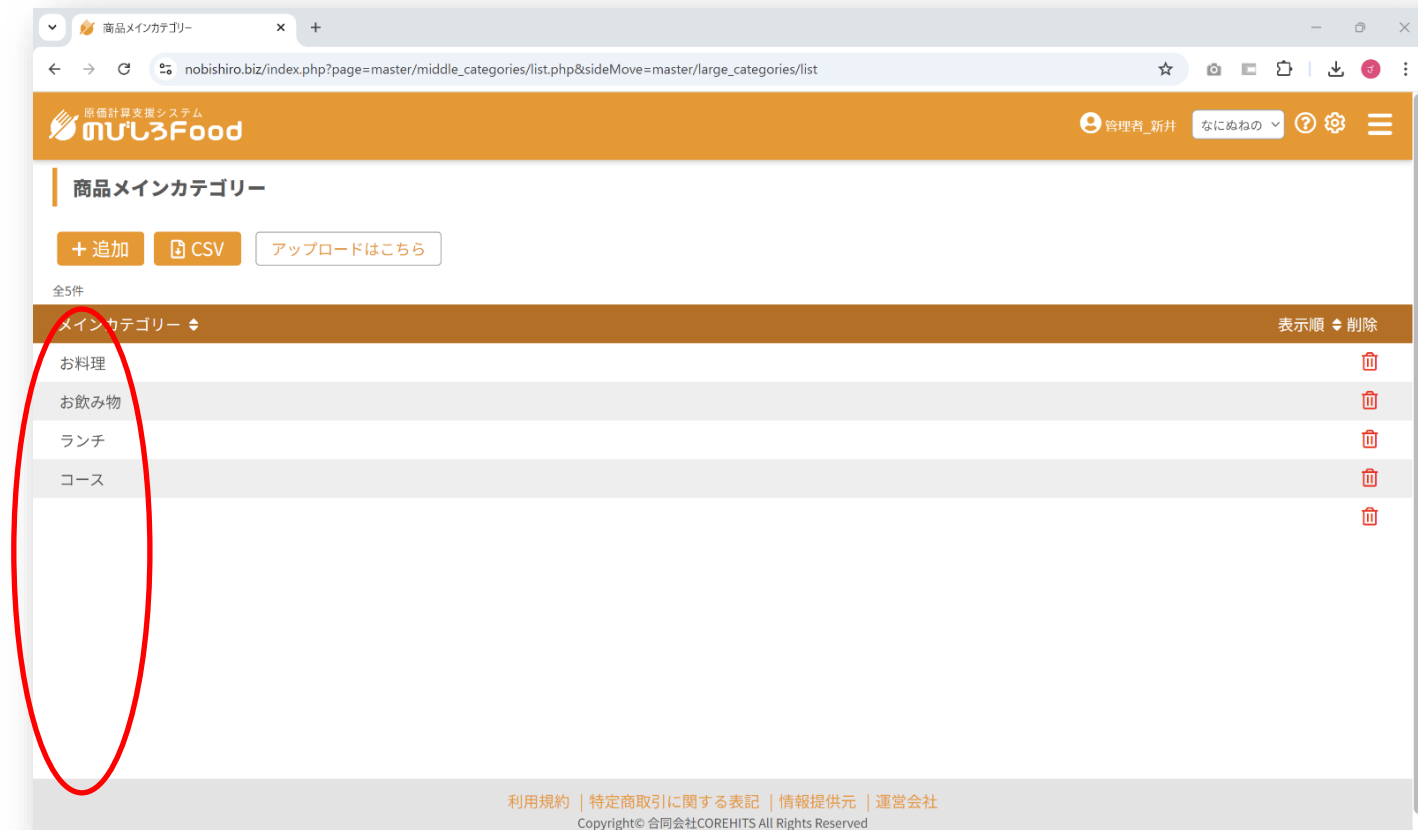
■アップロードはこちらをタップすると作成したCSVをアップロードできます。システム内で登録するよりも早くて便利です。

[メインカテゴリー]マスタを 入力する

POSレジなどで登録しているカテゴリーを登録すると便利です。

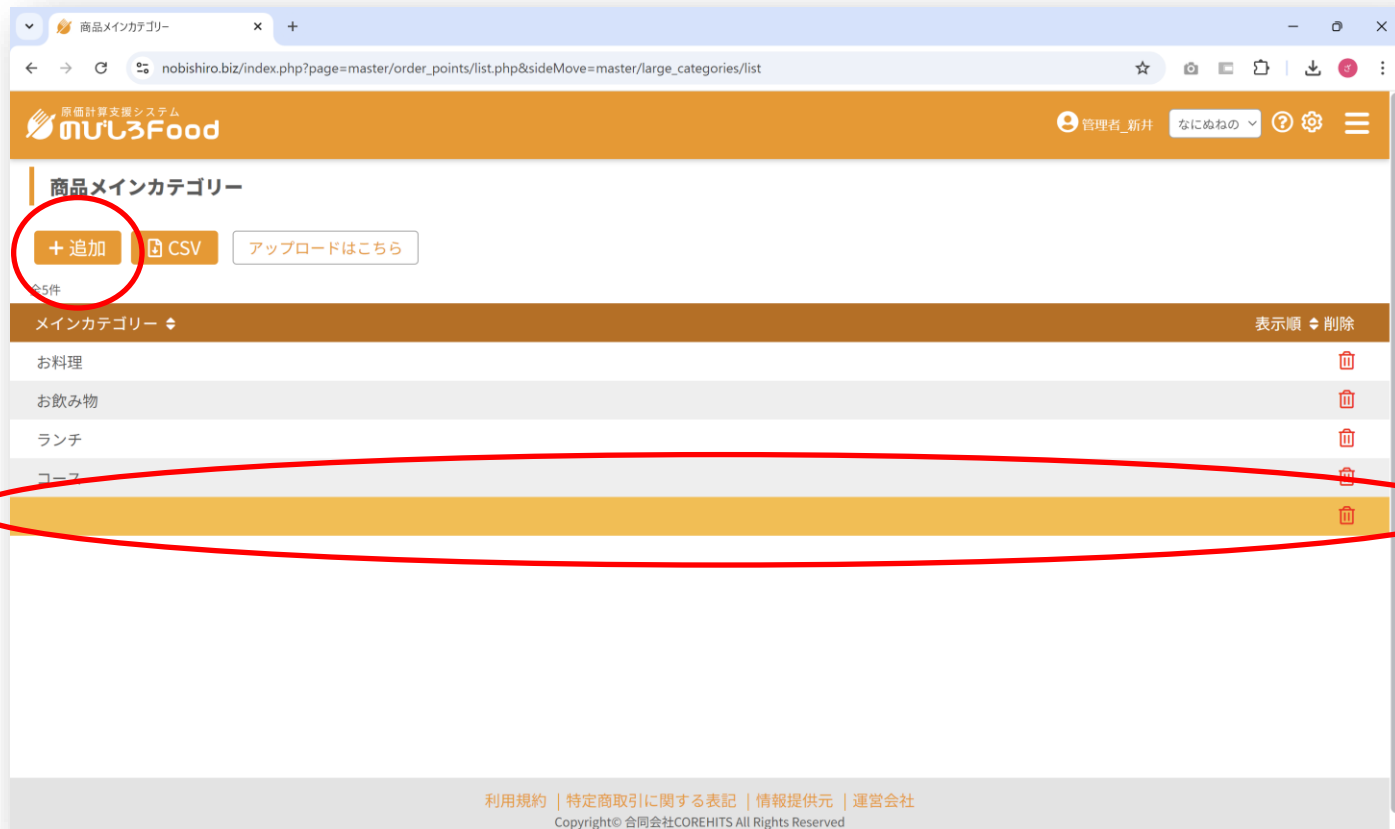
◆【メインカテゴリ】のマスタ登録について1

■「メインカテゴリ」は未入力のままでも本システムの利用は可能です。



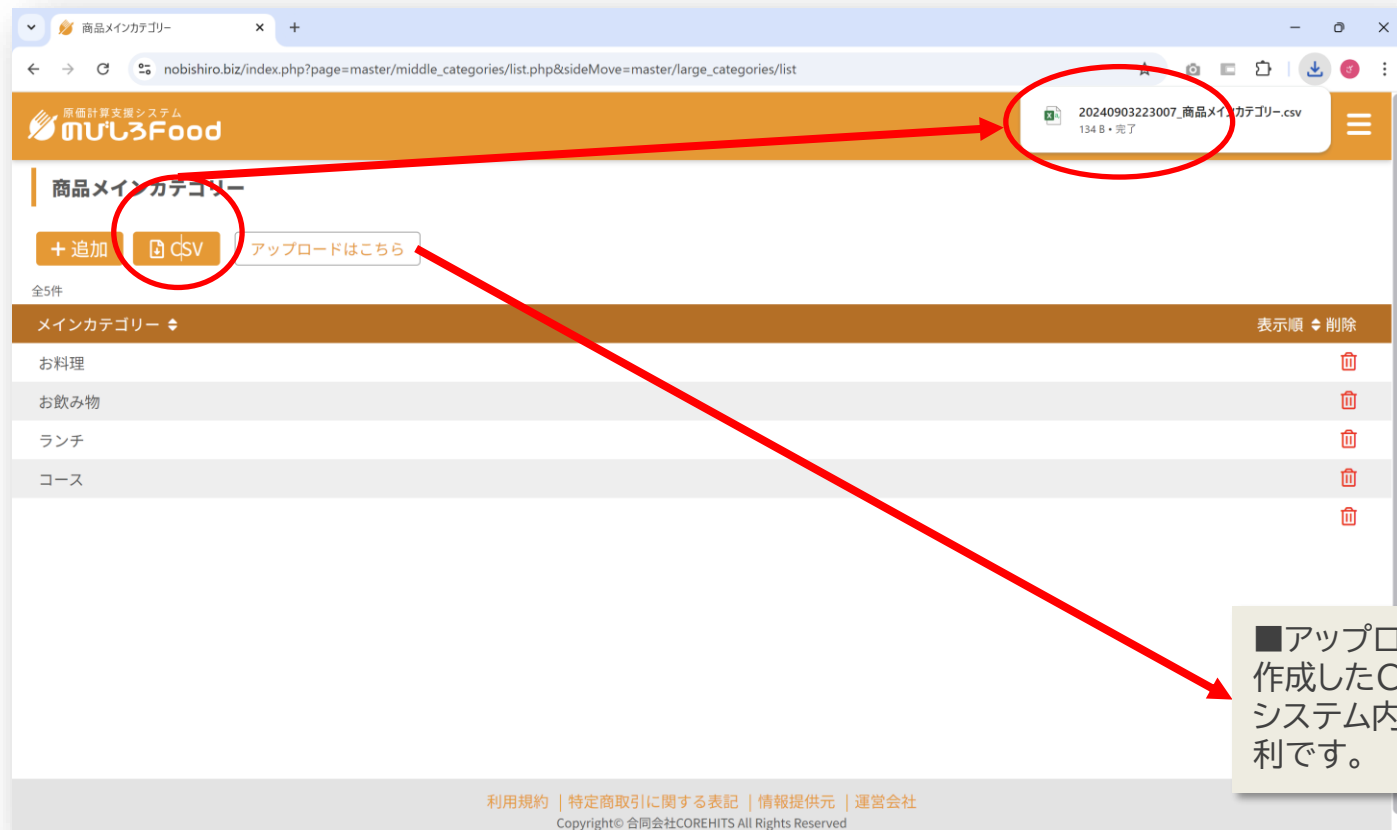
◆【メインカテゴリ】のマスタ登録について2

■追加アイコンを押下すると最下部に1行追加されます。



◆【メインカテゴリー】のマスタ登録について3

■CSVアイコンを押下するとCSVデータが出力されます。(既にデータがある際に使用しますが、未入力時でも「ひな形」として活用できます)



[サブカテゴリー]マスタを 入力する

POSレジなどで登録しているカテゴリーを登録すると便利です。
本システム内でメインカテゴリーを登録済の場合のみご登録いただけます。

◆【サブカテゴリー】のマスタ登録について1

■「サブカテゴリー」は未入力のみでも本システムの利用は可能です。
登録済のメインカテゴリーに紐付ける事で便利にご利用いただけます。

商品サブカテゴリー

+ 追加 CSV アップロードはこちら

全17件

メインカテゴリー	サブカテゴリー	表示順	削除
お料理	蕎麦		
お料理	一品		
お料理	鍋		
お料理	定食		
お飲み物	セット		
お飲み物	ビール		
お飲み物	瓶ビール		
お飲み物	ノンアルコールビール		
お飲み物	ハイボール		
お飲み物	サワー・酎ハイ		
お飲み物	ノンアルコールカクテル		

利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 情報提供元 | 運営会社
Copyright© 合同会社COREHITS All Rights Reserved

◆【サブカテゴリー】のマスタ登録について2

■追加アイコンを押下すると最下部に1行追加されます。



◆【サブカテゴリー】のマスタ登録について3

■CSVアイコンを押下するとCSVデータが出力されます。(既にデータがある際に使用しますが、未入力時でも「ひな形」として活用できます)

商品サブカテゴリー

+ 追加 CSV アップロードはこちら

全18件

メインカテゴリー	サブカテゴリー	表示順	削除
お料理	蕎麦		
お料理	一品		
お料理	鍋		
お料理	定食		
お飲み物	セット		
お飲み物	ビール		
お飲み物	瓶ビール		
お飲み物	ノンアルコールビール		
お飲み物	ハイボール		
お飲み物	サワー・耐ハイ		
お飲み物	ノンアルコール		

利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 情報提供元 | 運営会社
Copyright© 合同会社COREHITS All Rights Reserved

■アップロードはこちらをタップすると作成したCSVをアップロードできます。システム内で登録するよりも早くて便利です。

その他マスタ入力について

※ 全てのマスタにおいて入力時にはCSVでのデータ作成が可能です

※ 修正の際は【保存】ボタンなどはございませんのでご注意ください

※ ご不明な点は問い合わせフォームからお願い申し上げます

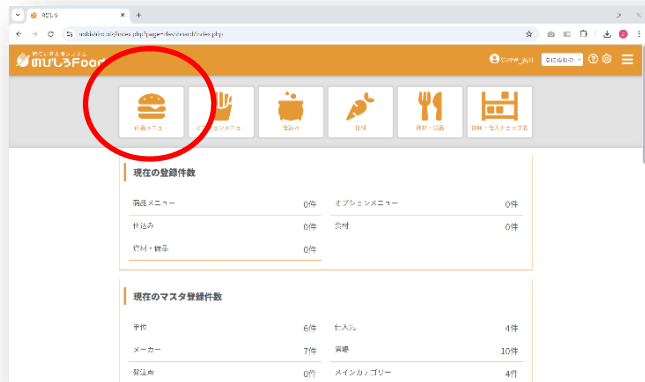


※スマホでの入力も対応していますがCSVデータでの入力は出来ませんのでご了承ください。

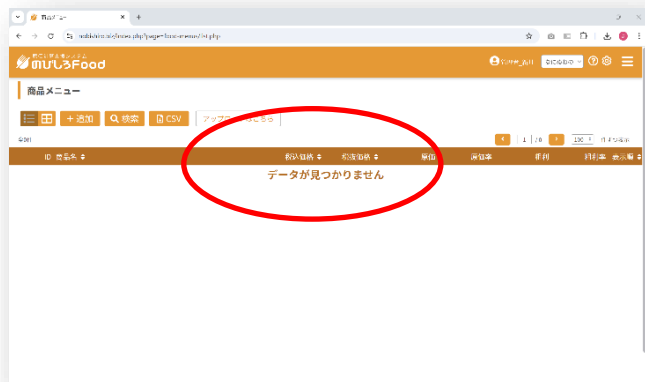
Step② 商品メニュー登録

◆【商品メニュー】の登録について1

■HOME画面の【商品メニュー】のタイルをクリックして画面遷移します。



■初期、データ未入力の際は「データが見つかりません」と表示されています。

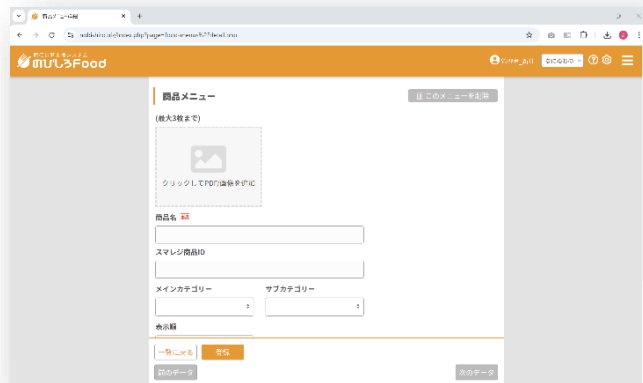


◆【商品メニュー】の登録について2

■ **+追加** のアイコンをタップします。



■ **商品メニュー** の詳細入力画面が表示されます。



◆【商品メニュー】の登録について3

■それぞれの項目への入力を進めます。

The screenshot shows the '商品メニュー' (Menu Item) registration form in the NOBISHIROFood system. The form is titled '商品メニュー' and includes a sub-header '(最大3枚まで)'. The steps are numbered 1 through 8 on the left side of the form:

1. Image upload area with a placeholder image and the text 'クリックしてPDF/画像を追加'.
2. '商品名' (Item Name) input field.
3. 'スマレジ商品ID' (Smレジ商品ID) input field.
4. 'メインカテゴリ' (Main Category) and 'サブカテゴリ' (Sub Category) dropdown menus.
5. '表示順' (Display Order) input field.
6. '販売価格(税込)' (Sales Price including tax) and '販売価格(税抜)' (Sales Price excluding tax) input fields.
7. '販売方法' (Sales Method) section with radio buttons for '店内(10%)' (In-store 10%) and 'テイクアウト(8%)' (Takeout 8%).
8. '一覧表示' (List Display) section with radio buttons for '表示' (Display) and '非表示' (Not Display).

At the bottom of the form, there are buttons for '一覧に戻る' (Return to List), '登録' (Register), and '前のデータ' (Previous Data). The footer includes the text '利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 情報提供元 | 運営会社' and 'Copyright © 合同会社COREHITS All Rights Reserved'.

①画像登録

→3枚まで登録できます。

→提供画像や調理過程をアップする事でスタッフへの周知にも役立ちます。

②商品名

→メニュー表やPOSレジのメニューを入力します。

③スマレジ商品ID

→スマレジから本システムをご利用の方は自動で入力されています。

→スマレジ未登録の方は入力不要です。

④メインカテゴリ、サブカテゴリ

→ドロップダウンでマスタ登録した項目が表示されますので選択します。

→サブカテゴリのみの入力はできません。

⑤表示順

→この項目の数字順に一覧表示されます。未入力の際は登録順に表示されます。

⑥販売価格

→「必須」のアイコンが付いている入力欄に価格を入力します。

⑦販売方法

→ラジオボタンにチェックを入れてください。初期は[店内(10%)]にチェックが入っています。

⑧一覧表示

→必要に応じてチェックを入れてください。

スマレジ
連携箇所
あり

◆【商品メニュー】の登録について4

■下記の通り入力をし登録ボタンを押下します。

商品メニュー (最大3枚まで)

クリックしてPDF画像を追加

商品名 (必須)
冷んやり とまとスライス

スマレジ商品ID

メインカテゴリ サブカテゴリ
お料理 一品

表示順
1

販売価格(税込) (必須) 売価(税抜)
¥ 350 ¥ 319

販売方法
☒ 店内(10%) ☐ ショップアウト(8%)
☒ 一覧表示 ☐ 表示

一覧に戻る 登録

前のデータ 次のデータ

利用規約 | 特約販売店に関する表記 | 情報提供先 | 運営会社
Copyright© 各株式会社COREHITS All Rights Reserved

■ポップアップが表示され登録完了。

商品メニュー (最大3枚まで)

クリックしてPDF画像を追加

商品名 (必須)
冷んやり とまとスライス

スマレジ商品ID

メインカテゴリ サブカテゴリ
お料理 一品

表示順

一覧に戻る 登録

前のデータ 次のデータ

商品メニューの登録をしました。
続いて材料・手順を入力してください

◆【商品メニュー】の登録について5

■下部に材料などの登録部分が表示されますが、初期時はこのまま【商品メニュー】の入力を進めてください。

商品メニュー (最大3枚まで)

スマレジ商品ID

メインカテゴリ サブカテゴリ

販売価格(税込) 販売価格(税別)

販売方法

材料

手順

■左記赤丸部分はこの後入力を進める【食材】や【仕込み】データの入力後におこないます。

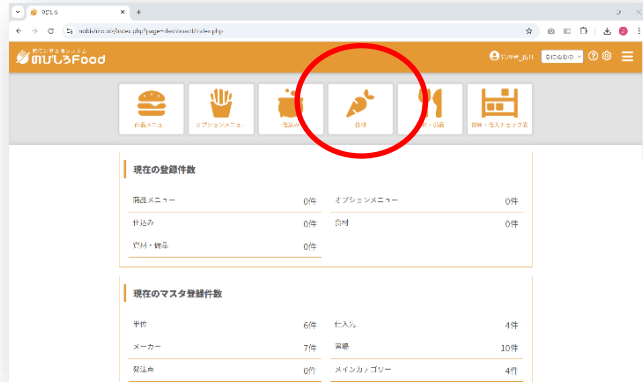
■左上の【のびしろFood】のアイコンを押下してHOME画面に戻ります。

スマレジ
連携箇所
あり

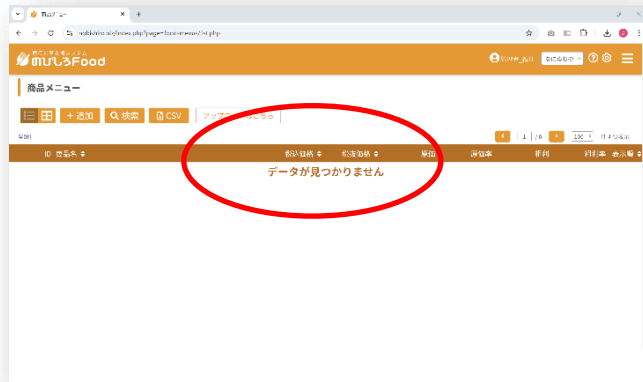
Step③ 食材登録

◆【食材】の登録について1

■HOME画面の【食材】のタイルをクリックして画面遷移します。

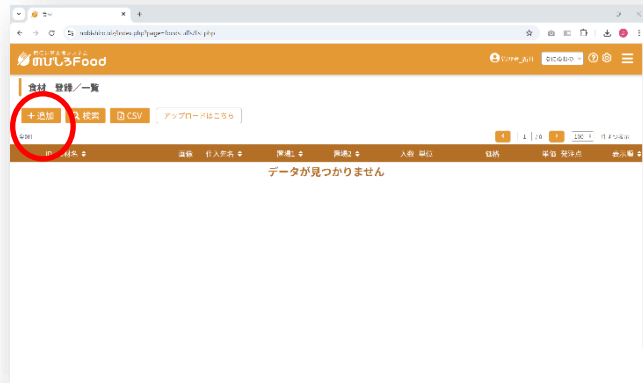


■初期、データ未入力の際は「データが見つかりません」と表示されています。



◆【食材】の登録について2

■ **+追加** のアイコンをタップします。



NOBISHIROFood

食材

(最大3枚まで)

クリックしてPDF/画像を追加

食材名

仕入先

メーカー

番地1 番地2

開封時温度帯

常温

一括表示

☒ 表示 ☐ 非表示

表示順

価格・仕入

入数 単位

税抜価格

最終価格確認日付

年/月/日

発注点

在庫カウント方法

グラム換算量(g)

栄養成分表示・アレルギー

標準成分表の食品名

基準グラム数

熱量(kcal)

たんぱく質(g) 脂質(g) 炭水化物(g) 食塩相当量(g)

アレルギー

一覧に戻る 登録

次のデータ

利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 情報提供元 | 運営会社
Copyright© 2019 COREHITS All Rights Reserved

◆【食材】の登録について3

■それぞれの項目への入力を進めます。

食材登録画面のスクリーンショット。画面には「食材」の登録フォームが表示されており、8つの項目が番号で示されています。

- 1: 画像登録（画像アップロードボタン）
- 2: 食材名
- 3: 仕入先
- 4: メーカー
- 5: 置場
- 6: 開封前温度帯
- 7: メーカー（ドロップダウンメニュー）
- 8: 価格・仕入（単価）

①画像登録

→3枚まで登録できます。

→業者様より配布される[規格書]などのPDFデータも格納できます。

②食材名

→店舗で呼称される名称での入力をおススメします。

③仕入先

→ドロップダウンでマスタ登録した項目が表示されますので選択します。

④メーカー

→ドロップダウンでマスタ登録した項目が表示されますので選択します。

⑤置場

→ドロップダウンでマスタ登録した項目が表示されますので選択します。

→置場は2ヶ所選択できます。

⑥開封前温度帯

→必要に応じて選択ください。初期値は[常温]です。

⑦一覧表示

→必要に応じてチェックを入れてください。

⑧表示順

→この項目の数字順に一覧表示されます。未入力の際は登録順に表示されます。

◆【食材】の登録について4

■それぞれの項目への入力を進めます。

The screenshot shows a web form for registering food items. A red circle highlights the '価格・仕入' (Price/Purchase) section, which contains the following fields:

- 1: 入数 (Quantity) input field.
- 2: 単位 (Unit) dropdown menu.
- 3: 税抜価格 (Tax-excluded price) input field.
- 4: 最終価格確認日付 (Final price confirmation date) date picker.
- 5: 発注点 (Order point) dropdown menu.
- 6: 在庫カウント方法 (Inventory counting method) dropdown menu.
- 7: グラム換算量(g) (Gram conversion amount) input field.

Below this section is the '栄養成分表示・アレルギー' (Nutritional information/Allergy) section, which includes a dropdown for '標準成分表の食品名' (Standard food name), input fields for '基準グラム数' (Standard gram amount), '熱量(kcal)' (Calories), and a row of input fields for 'たんぱく質(g)' (Protein), '脂質(g)' (Fat), '炭水化物(g)' (Carbohydrates), and '食塩相当量(g)' (Salt equivalent). There is also an 'アレルギー' (Allergy) dropdown.

At the bottom of the form are buttons for '一覧に戻る' (Return to list), '登録' (Register), '前のデータ' (Previous data), and '次のデータ' (Next data).

①入数

→仕入時に購入する入り数を入力して下さい。

②単位(重要)

→店舗で使用するレシピの単位を入力下さい。

→ドロップダウンでマスタ登録した項目が表示されますので選択します。

③税抜価格

→①で入力した入数の仕入価格を税抜きで入力してください。

④最終価格確認日付

→必要に応じて入力してください。

⑤発注点

→仕入チェック時に便利です。現場のフローとしては発注点に達した際に発注業務にあたります。

⑥在庫カウント方法(重要)

→[個数]と[割合]が選択できます。

→在庫金額を算出する際に使用する項目です。

⑦グラム換算量(g)(重要)

→カロリー・栄養素の算出に使用する重要な項目です。

→①で記載した量を「グラム表示」した際の数値を記載してください。

例：砂糖 1000 グラム → 1000と入力

◆【食材】の登録について5

■ 本システムを有効に活用するために、非常に重要な項目です。入力方法は2種類あります。(日本食品標準成分表データを使用or食材の裏書から手入力)

少々、煩雑な面は否めませんが一度入力してしまうと後々の計算がとても楽におこなえますので是非、ご活用ください。

The screenshot shows a web form for registering food items. A red circle highlights the main input fields, with numbered callouts 1 through 5 indicating specific sections:

- 1: 標準成分表の食品名 (Food name from the standard component table) - a dropdown menu.
- 2: 基準グラム数 (Reference gram amount) - a text input field.
- 3: 熱量(kcal) (Calories) - a text input field.
- 4: 各栄養成分 (Each nutrient component) - a row of four text input fields for たんぱく質(g) (Protein), 脂質(g) (Fat), 炭水化物(g) (Carbohydrate), and 食塩相当量(g) (Salt equivalent).
- 5: アレルゲン (Allergen) - a dropdown menu.

At the bottom of the form are buttons for 一覧に戻る (Return to list), 登録 (Register), 前のデータ (Previous data), and 次のデータ (Next data). Footer text includes 利用規約, 特定商取引に関する表記, 情報提供元, 運営会社, and Copyright © 合同会社COREHITS All Rights Reserved.

日本食品標準成分表データ
を利用する場合

①標準成分表の食品名

➡ドロップダウンから選択してください。国の指定している食品のみ表示されます。

➡食材の裏書に記載がある場合は次ページにある裏書から手入力をおこなってください。

②基準グラム数

➡ドロップダウンから入力した場合は自動入力で表記されます。

③熱量(kcal)

➡ドロップダウンから入力した場合は自動入力で表記されます。

④各栄養成分

➡ドロップダウンから入力した場合は自動入力で表記されます。

⑤アレルゲン

➡自動入力されませんのでご注意ください。

➡仕入先様から配布される規格書などを参照し入力を進めてください。

◆【食材】の登録について6

■ 本システムを有効に活用するために、非常に重要な項目です。入力方法は2種類あります。(日本食品標準成分表データを使用or食材の裏書から手入力)

少々、煩雑な面は否めませんが一度入力してしまうと後々の計算がとても楽におこなえますので是非、ご活用ください。

1 選択・入力不要

2 25

3 153

4 3.0 12.3 7.0 0.03

5 乳・大豆 を選択

チョコレートバー 85%カカオ (3パック)	
名 称	チョコレート
原材料名	カカオマス、砂糖、ココアバター、脱脂ココアパウダー、乳化剤、香料(一部に乳成分・大豆を含む)
内 容 量	75g (25g×3/パック)
賞味期限	2020.05.28
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、20℃以下で保存してください
製 造 者	株式会社〇〇〇〇 東京都世田谷区〇〇〇〇

●開封後はお早めにお召し上がりください。
●チョコレートは高温になると油脂分が溶け、冷えると白く固まることがあります。風味は劣りますが、召し上がってもさしさわりはありません。
●パッケージの写真はイメージです。

栄養成分表示 1/パック (25g) 当たり	
エネルギー	153 kcal
たんぱく質	3.0 g
脂 質	12.3 g
炭 水 化 物	7.0 g
食塩相当量	0.03 g (推定値)

外装フィルム
包装紙
台紙

手入力で利用する場合

チョコレートバー 85%カカオ (3パック)	
名 称	チョコレート
原材料名	カカオマス、砂糖、ココアバター、脱脂ココアパウダー、乳化剤、香料(一部に乳成分・大豆を含む)
内 容 量	75g (25g×3/パック)
賞味期限	2020.05.28
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、20℃以下で保存してください
製 造 者	株式会社〇〇〇〇 東京都世田谷区〇〇〇〇

●開封後はお早めにお召し上がりください。
●チョコレートは高温になると油脂分が溶け、冷えると白く固まることがあります。風味は劣りますが、召し上がってもさしさわりはありません。
●パッケージの写真はイメージです。

栄養成分表示 1/パック (25g) 当たり	
エネルギー	153 kcal
たんぱく質	3.0 g
脂 質	12.3 g
炭 水 化 物	7.0 g
食塩相当量	0.03 g (推定値)

外装フィルム
包装紙
台紙

◆【食材】の登録について7

■事前に食材仕入れ業者様から商品規格書を取り寄せておくで非常にスムーズに入力作業が進みます。スーパーなどで購入する際は裏面などに表示されている成分表をご用意ください。

食材登録画面のスクリーンショット。画面には「食材」の登録フォームが表示されており、食材名、仕入れ先、メーカー、数量、単位、価格などの入力欄があります。下部には「アレルギー」の選択欄があり、その下に「一覧に戻る」ボタンが赤い円で囲まれています。

栄養成分表示・アレルギー画面のスクリーンショット。画面には「標準成分表の食品名」、「基準グラム数」、「熱量(kcal)」、「たんぱく質(g)」、「脂質(g)」、「炭水化物(g)」、「アレルギー」などの入力欄があります。右側には「食材の登録を完了しました」というメッセージが表示されています。

■登録が終わったら左上の[のびしろFood]のアイコンを押下してHOME画面に戻ります。(続けて入力する際は連続登録を選択、同様の食材を入力する際はコピー登録を押下ください)

■ご注意ください。アレルギーは必ず1つ以上の項目を選択いただかないと登録不可でERROR表示されます。

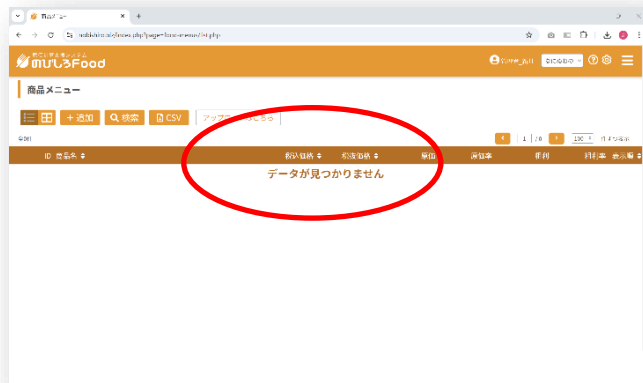
Step④ 資材・備品登録

◆【資材・備品】の登録について1

■HOME画面の【資材・備品】のタイルをクリックして画面遷移します。

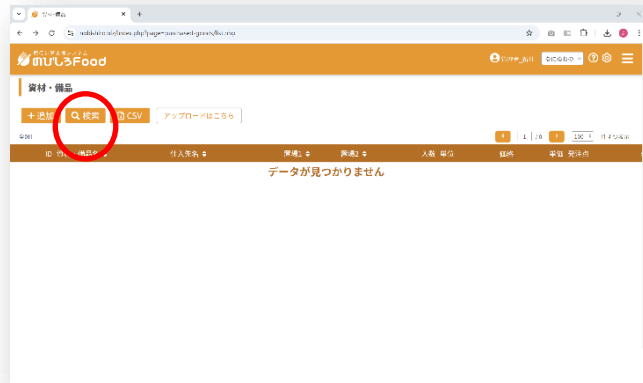


■初期、データ未入力の際は「データが見つかりません」と表示されています。

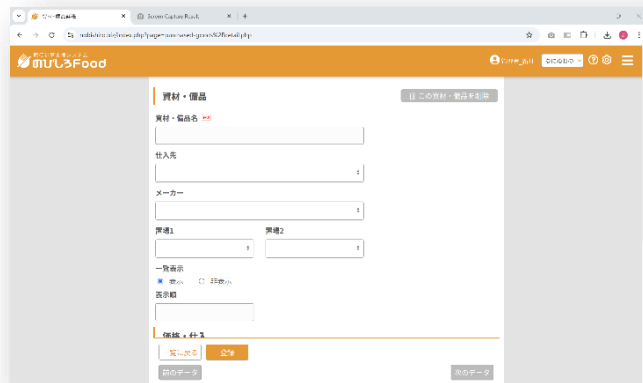


◆【資材・備品】の登録について2

■ **+追加** のアイコンをタップします。



■ **【資材・備品】**の詳細入力画面が表示されます。



◆【資材・備品】の登録について3

■それぞれの項目への入力を進めます。

原価計算支援システム
NOBISHIROFood

管理新 新井 なにぬの

資材・備品

前の資材・備品を削除

1 資材・備品名

2 仕入先

3 メーカー

4 置場1 置場2

5 一覧表示
☒ 表示 ☐ 非表示

6 表示順

価格・仕入

入数 単位

税抜価格

最終価格確認日付
年/月/日

発注点

在庫カウント方法

一覧に戻る 登録

前のデータ 次のデータ

利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 情報提供元 | 運営会社
Copyright © 合同会社COREHITS All Rights Reserved

- ①資材・備品名
→店舗で呼称される名称での入力をおススメします。
- ②仕入先
→ドロップダウンでマスタ登録した項目が表示されますので選択します。
- ③メーカー
→ドロップダウンでマスタ登録した項目が表示されますので選択します。
- ④置場
→ドロップダウンでマスタ登録した項目が表示されますので選択します。
→置場は2ヶ所選択できます。
- ⑤一覧表示
→必要に応じてチェックを入れてください。
- ⑥表示順
→この項目の数字順に一覧表示されます。未入力の際は登録順に表示されます。

◆【資材・備品】の登録について4

■それぞれの項目への入力を進めます。

原価計算支援システム
NOBISHIROFood

管理員_新井 なにぬねの

資材・備品

この資材・備品を削除

資材・備品名

仕入先

メーカー

置場1 置場2

一覧表示
☒ 表示 ☐ 非表示

表示順

価格・仕入

1 入数 2 単位

3 税抜価格 4 最終価格確認日付

5 発注点 6 在庫カウント方法

一覧に戻る 登録 前のデータ 次のデータ

利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 情報提供元 | 運営会社
Copyright© 合同会社COREHITS All Rights Reserved

①入数

→仕入時に購入する入り数を入力して下さい。

②単位(重要)

→店舗で使用するレシピの単位を入力下さい。

→ドロップダウンでマスタ登録した項目が表示されますので選択します。

③税抜価格

→①で入力した入数の仕入価格を税抜きで入力してください。

④最終価格確認日付

→必要に応じて入力してください。

⑤発注点

→仕入チェック時に便利です。現場のフローとしては発注点に達した際に発注業務にあたります。

⑥在庫カウント方法(重要)

→[個数]と[割合]が選択できます。

→在庫金額を算出する際に使用する項目です。

◆【資材・備品】の登録について5

■下記の通り入力をし登録ボタンを押下します。

資材・備品

資材・備品名

仕入先

メーカー

置場1 置場2

一覧表示 ☒ 表示 ☐ 非表示

表示順

価格・仕入

入数 単位

税抜価格 単位: ¥ 8.00

最終価格確認日付

発注先

在庫カウント方法

前のデータ

利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 価格帯表示 | 運営会社
Copyright © 合同会社COREHITS All Rights Reserved

■ポップアップが表示され登録完了。

資材・備品

資材・備品名

仕入先

メーカー

置場1

一覧表示 ☒ 表示 ☐ 非表示

表示順

価格・仕入

前のデータ

資材・備品の登録を完了しました

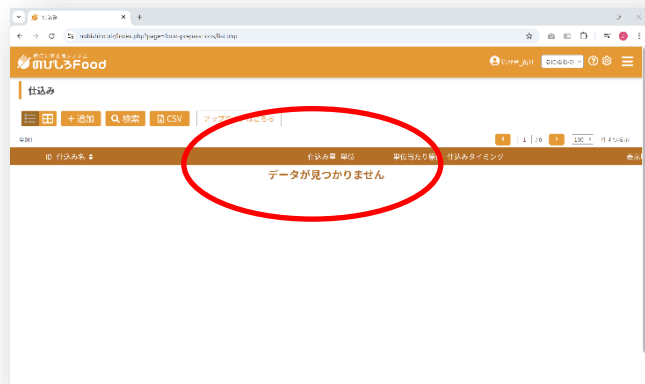
Step⑤ 仕込みデータ作成

◆【仕込み】の登録について1

■HOME画面の【仕込み】のタイルをクリックして画面遷移します。

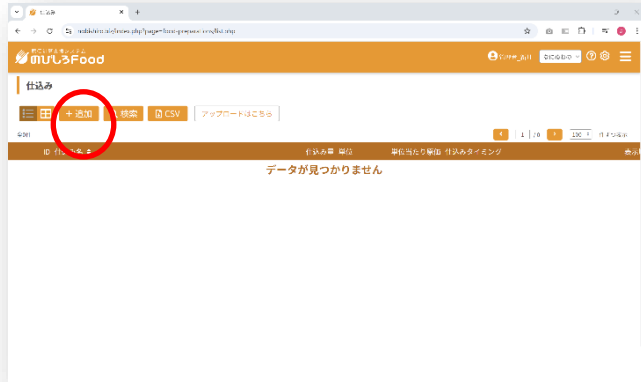


■初期、データ未入力の際は「データが見つかりません」と表示されています。



◆【仕込み】の登録について2

■ **+追加** のアイコンをタップします。



■ **【仕込み】**の詳細入力画面が表示されます。



◆【仕込み】の登録について3

■それぞれの項目への入力を進めます。

原価計算支援システム
のびしろFood

仕込み
(最大3枚まで)

クリックしてPDF/画像を追加

仕込み名 (必須)

メインカテゴリー サブカテゴリー

表示順

仕込み量 (必須) 単位 (必須)

仕込みタイミング

一覧表示
☒ 表示 ☐ 非表示

備考

一覧に戻る 登録

前のデータ 次のデータ

①画像登録

→3枚まで登録できます。

→提供画像や調理過程をアップする事でスタッフへの周知にも役立ちます。

②仕込み名

→店舗内で使用している仕込み名称で登録ください。

③メインカテゴリー、サブカテゴリー

→ドロップダウンでマスタ登録した項目が表示されますので選択します。

→サブカテゴリーのみの入力はありません。

④表示順

→この項目の数字順に一覧表示されます。未入力の際は登録順に表示されます。

⑤仕込み量

→仕込みの1ロット数を入力します。

→単位に関しては[商品メニュー]のレシピで使用する単位で入力下さい。(例:〇〇食分…など)

⑥仕込みタイミング

→スタッフへの周知として仕込みタイミングをフリー入力出来ます。

⑦一覧表示

→必要に応じてチェックを入れてください。

⑧備考

→仕込みに際する注意事項など記載する事が出来ます。

→消費期限などでもご活用ください。

◆【仕込み】の登録について4

■下記の通り入力をし登録ボタンを押下します。

仕込み登録画面のスクリーンショット。登録ボタンが赤い円で囲まれ、赤い矢印で強調されている。

登録ボタン

■ポップアップが表示され登録完了。

登録完了後のスクリーンショット。確認メッセージが表示されている。

仕込みの登録をしました
続いて材料・手順を入力してください

◆【仕込み】の登録について5

■続いて【仕込み】の材料・手順を入力します。材料＝仕込みレシピとご認識ください。

仕込み (最大3枚まで)

仕込み名

メインカテゴリ サブカテゴリ

表示順

仕込み量 単位

仕込みタイミング

一覧表示 ☒ 表示 ☐ 非表示

備考
期限：製造日+5日
冷蔵保管

■提供する【商品メニュー】に
使用するレシピの単位を入力ください。

仕込み (最大3枚まで)

仕込み名

メインカテゴリ サブカテゴリ

表示順

仕込み量 単位

仕込みタイミング

一覧表示 ☒ 表示 ☐ 非表示

備考
期限：製造日+5日
冷蔵保管

特定原材料

小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	くるみ

特定原材料に等するもの
総原価 ¥1,469.15 単位あたり原価 ¥36.73

材料

材料を追加

材料名	使用量	単位	原価	削除
食料用オリーブオイル	800.00	ml	¥1,440.00	削除
食料用塩	20.00	g	¥4.41	削除
食料用コショウ	45.00	g	¥24.76	削除

手順

手順を追加

No.	手順	削除
1	ボトルにオリーブオイルを指定量投入	削除
2	①へ岩塩と黒コショウを指定量投入	削除
3	しっかりと混ぜ込む	削除
4	専用ボトルヘッショウコを使用して移し替える	削除
5	期限を5日で投入し冷蔵保管	削除

一覧に戻る 保存 コピー登録 元のデータ 今のデータ

◆【仕込み】の登録について6

■続いて【仕込み】の材料・手順を入力します。材料＝仕込みレシピとご認識ください。

総原価 ¥1,469.15 単位あたり原価 ¥36.73

仕込みに使う食材レシピを入力します。
※単位当たりの原価も即時反映しますので
原価試算時にも役立ちます。

材料

+ 材料を追加

全3件

材料名	使用量	単位	原価	削除
食材:オリーブオイル	800.00	ml	¥1,440.00	
食材:岩塩	20.00	g	¥4.41	
食材:黒コショウ	45.00	g	¥24.76	

手順

+ 手順を追加

全5件

No	手順	削除
1	ボウルにオリーブオイルを指定量投入	
2	①へ岩塩と黒コショウを指定量投入	
3	しっかりと混ぜ込む	
4	専用ボトルヘジヨウゴを使用して移し替える	
5	期限を+5日で記入し冷蔵庫保管	

一覧に戻る

保存

コピー登録

前のデータ

次のデータ

利用規約 | 特定商取引に関する表記 | 情報提供元 | 運営会社

製造時の手順を入力します。
新人スタッフでもできるように細かく記載する事をおススメします。

※YouTubeなどに製造風景などを動画でアップしURLを張付ける事で映像でも観ることが出来ます。

仕込み (最大3枚まで)

仕込み名

メインカテゴリ サブカテゴリ

表示順

仕込み量 単位

仕込みタイミング

一覧表示 ☒ 表示 ☐ 非表示

備考

特定原材料

小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	くるみ

特定原材料に準ずるもの

総原価 ¥1,469.15 単位あたり原価 ¥36.73

材料

+ 材料を追加

全3件

材料名	使用量	単位	原価	削除
食材:オリーブオイル	800.00	ml	¥1,440.00	
食材:岩塩	20.00	g	¥4.41	
食材:黒コショウ	45.00	g	¥24.76	

手順

+ 手順を追加

全5件

No	手順	削除
1	ボウルにオリーブオイルを指定量投入	
2	①へ岩塩と黒コショウを指定量投入	
3	しっかりと混ぜ込む	
4	専用ボトルヘジヨウゴを使用して移し替える	
5	期限を+5日で記入し冷蔵庫保管	

一覧に戻る 保存 コピー登録

前のデータ 次のデータ

◆【仕込み】の登録について7

■続いて【仕込み】の材料・手順を入力します。材料＝仕込みレシピとご認識ください。

特定原材料

小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	くるみ
-	-	-	-	-	-	-	-

特定原材料に準ずるもの

総原価 ¥1,469.15 単位あたり原価 ¥36.73

材料

+ 材料を追加

全3件

材料名	使用量	単位	原価	削除
食材:オリーブオイル	800.00	ml	¥1,440.00	
食材:岩塩	20.00	g	¥4.41	
食材:黒コショウ	45.00	g	¥24.76	

画像のサンプルデータでは「オリーブオイル/岩塩/黒コショウ」の食材を使用しています。
[食材]登録時にアレルギー登録をしておくと【仕込み】のアレルギー成分が表示されます。

※オリーブオイル/岩塩/黒コショウにはアレルギー成分が無いので上記画像には表示されていません。

仕込み

(最大3枚まで)

仕込み名

メインカテゴリ サブカテゴリ

表示順

仕込み量 単位

仕込みタイミング

一覧表示 ☐ 表示 ☐ 検索 ☐

期間: 製造日より5日 / 冷蔵保管

特定原材料

小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	くるみ
-	-	-	-	-	-	-	-

特定原材料に準ずるもの

総原価 ¥1,469.15 単位あたり原価 ¥36.73

材料

+ 材料を追加

全3件

材料名	使用量	単位	原価	削除
食材:オリーブオイル	800.00	ml	¥1,440.00	
食材:岩塩	20.00	g	¥4.41	
食材:黒コショウ	45.00	g	¥24.76	

手順

+ 手順を追加

全5件

No.	手順	削除
1	ボトルにオリーブオイルを指定量投入	
2	①へ岩塩と黒コショウを指定量投入	
3	しっかりと混ぜ込む	
4	専用ボトルヘジコゴを使用して移し替える	
5	期間を5日で記入し冷蔵保管	

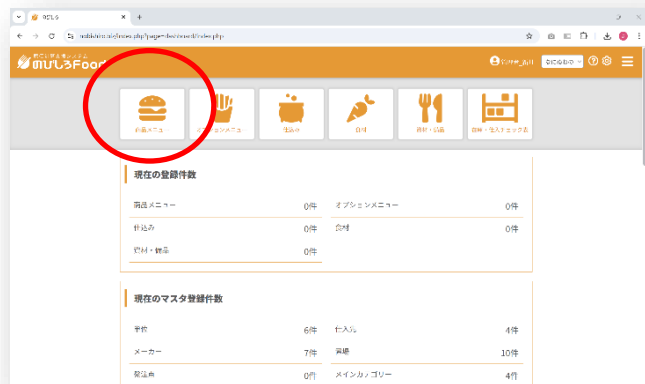
一覧に戻る 保存 コピー登録 前のデータ 次のデータ

利用規約 | 特許無効に関する表記 | 情報提供 | 運営会社
Copyright © 株式会社COREHITS All Rights Reserved.

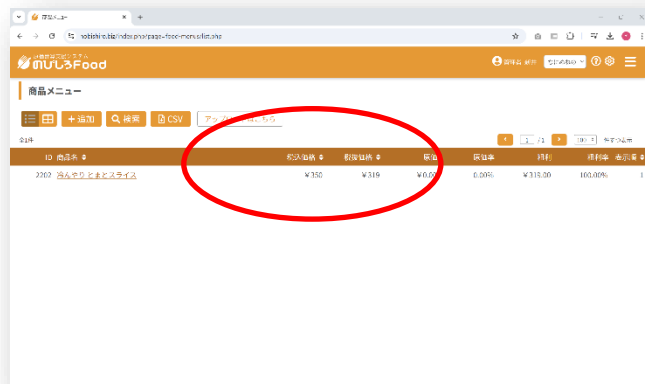
Step⑥ レシピと手順の登録

◆【レシピ(=食材)と手順】の登録について1

■HOME画面の【商品メニュー】のタイルをクリックして画面遷移します。



■先に登録済の商品メニューが一覧表示るのでレシピ入力する商品を押下します。



◆【レシピ(=食材)と手順】の登録について2

■材料と手順の入力をしますが、画面遷移時は下記の状態です。**+材料**を追加ボタンを押下すると行が追加されます。



◆【レシピ(=食材)と手順】の登録について3

■店舗で使用する食材(=レシピ)を入力します。

The screenshot shows the '材料' (Material) section of the NOBISHIROFood system. A red circle highlights the table of registered materials, and a red arrow points from a text box to it.

材料	使用量	単位	原価	削除
食材:トマト	1.00	個	¥91.67	
仕込み:トマスラのタレ	1.00	人前	¥36.73	

Below the table, there is a section for '手順' (Procedure) with a message 'データが見つかりません' (Data not found).

ドロップダウンに登録済の[食材][仕込み]のデータが表示されますのでアイテムを選択し数量も入力してください。

■入力が終わったら保存ボタンを押下してください。

◆【レシピ(=食材)と手順】の登録について4

■店舗で製造する際の手順を入力します。

The screenshot shows the 'NOBISHIROFood' web interface. The '手順' (Procedure) section is highlighted with a red circle. The table below shows the procedure steps:

No	手順	削除
1	冷蔵庫からトマトを1個取る	削除
2	水洗いをし上下をカット	削除
3	8ミリ目安に画像の通り斜めスライスをする	削除
4	指定の器に盛りつける	削除
5	トマスのタレを1人前 (20ml) 掛けて完成	削除

新スタッフの方が「メモ取り」が不要なレベルまで詳細を記入する事でOJTの時間短縮に繋がります。

■入力が終わったら保存ボタンを押下してください。

◆【レシピ(=食材)と手順】の登録について5

■1食当たりのカロリー・栄養素が表示されます。
アレルギー成分を含む食材利用時はこの項目にアレルギーも表示されます。
原価・原価率・粗利・粗利率も表示されます。

商品メニュー詳細

表示 非表示

栄養成分表示

熱量	207.87 kcal
たんぱく質	1.00 g
脂質	20.19 g
炭水化物	6.62 g
食塩相当量	0.49 g

特定原材料

特定原材料に準ずるもの

その他注意事項など

原価 ¥128.40 原価率 31.30% 粗利 ¥281.60 粗利率 68.70%

オプションのみ原価確認

一覧に戻る 保存 コピー登録 前のデータ 次のデータ

商品メニュー

商品写真

商品名

冷んやり とまとスライス

スマレジ商品ID

メインカテゴリ サブカテゴリ

表示数

販売価格(税込) ¥450 販売価格(税別) ¥410

販売方法

一括表示

栄養成分表示

熱量	207.87 kcal
たんぱく質	1.00 g
脂質	20.19 g
炭水化物	6.62 g
食塩相当量	0.49 g

特定原材料

特定原材料に準ずるもの

その他注意事項など

原価 ¥128.40 原価率 31.30% 粗利 ¥281.60 粗利率 68.70%

オプションのみ原価確認

材料

材料	単位	数量	単位	原価
食材トマト	個	4	1.00 個	¥91.67
生込みトマタのタレ	個	1	1.00 個	¥36.73

手順

No.	手順	単位
1	冷蔵庫からトマトを1個取る	個
2	水洗いをして下をカット	個
3	8ミリ厚めに縦長の細い棒のスライスをする	個
4	指定の酢に漬ける	個
5	トマタのタレを1人前(200g) 掛けて完成	個

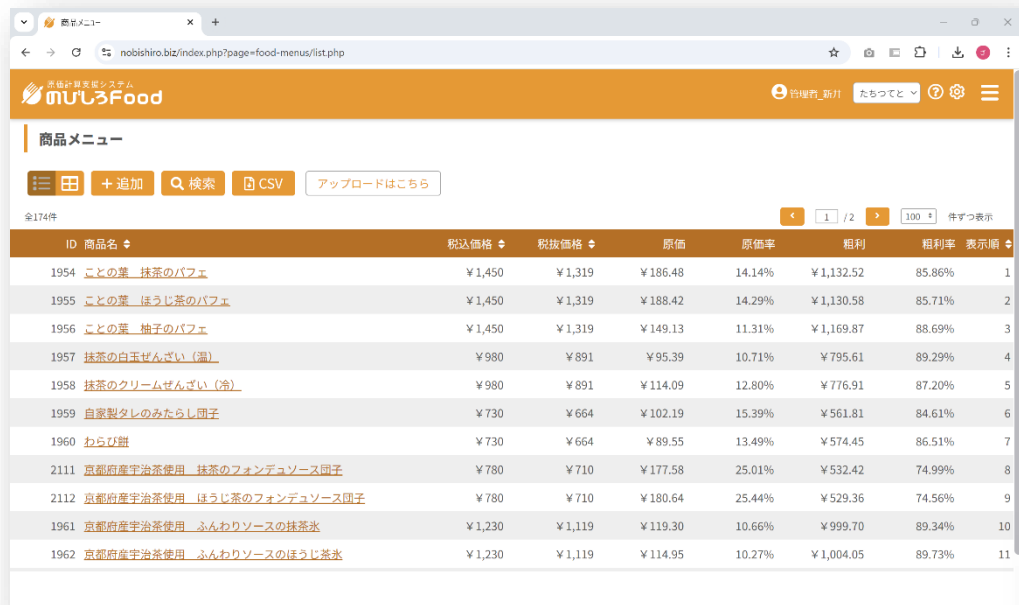
一覧に戻る 保存 コピー登録 前のデータ 次のデータ

便利な使い方・・・

■上部にある販売価格や食材の数量を変更する事で原価率などの数値も即反映されますので売価決定の参考にご活用いただけます。

◆【レシピ(=食材)と手順】の登録について6

■商品メニューにレシピを入力し一覧画面に戻ると登録した商品メニューの主要情報が一覧で表示されます。CSVダウンロードする事で自社に併せた管理指標にもお役立ていただけます。



ID	商品名	税込価格	税抜価格	原価	原価率	粗利	粗利率	表示順
1954	この菓 抹茶のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥186.48	14.14%	¥1,132.52	85.86%	1
1955	この菓 ほうじ茶のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥188.42	14.29%	¥1,130.58	85.71%	2
1956	この菓 柚子のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥149.13	11.31%	¥1,169.87	88.69%	3
1957	抹茶の白玉ぜんざい (温)	¥980	¥891	¥95.39	10.71%	¥795.61	89.29%	4
1958	抹茶のクリームぜんざい (冷)	¥980	¥891	¥114.09	12.80%	¥776.91	87.20%	5
1959	自家製タレのみならず団子	¥730	¥664	¥102.19	15.39%	¥561.81	84.61%	6
1960	わらび餅	¥730	¥664	¥89.55	13.49%	¥574.45	86.51%	7
2111	京都府産宇治茶使用 抹茶のフォンデュソース団子	¥780	¥710	¥177.58	25.01%	¥532.42	74.99%	8
2112	京都府産宇治茶使用 ほうじ茶のフォンデュソース団子	¥780	¥710	¥180.64	25.44%	¥529.36	74.56%	9
1961	京都府産宇治茶使用 ふんわりソースの抹茶氷	¥1,230	¥1,119	¥119.30	10.66%	¥999.70	89.34%	10
1962	京都府産宇治茶使用 ふんわりソースのほうじ茶氷	¥1,230	¥1,119	¥114.95	10.27%	¥1,004.05	89.73%	11

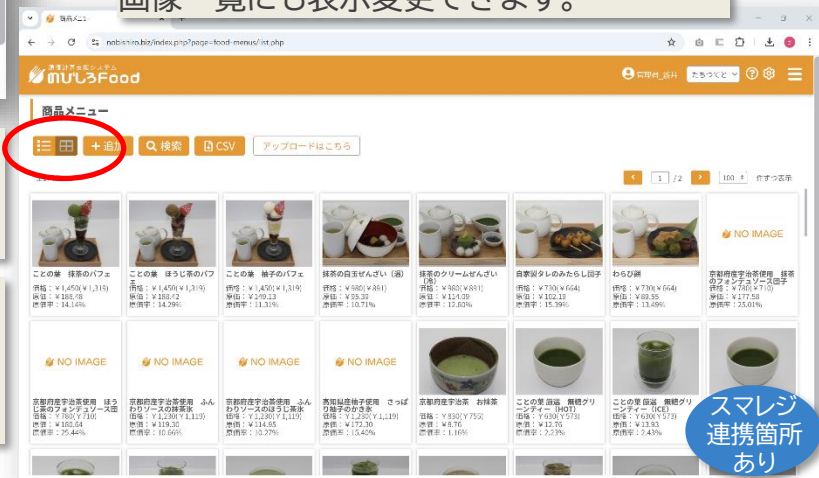
ご注意・・・

■商品メニューの詳細画面での変更や修正は上記画像の一覧表示からのみ対応しております。

ご注意・・・

■スタッフ権限の方への原価などの数値表示は別途設定をおこなってください。
(店舗管理画面よりおこなえます)

左上のアイコンを操作する事で下記の様な画像一覧にも表示変更できます。



Step⑦ その他便利な使い方

在庫入力 & 棚卸業務について

在庫入力はスタッフ権限のアカウントでも操作可能です。
月末などの棚卸時に便利です。

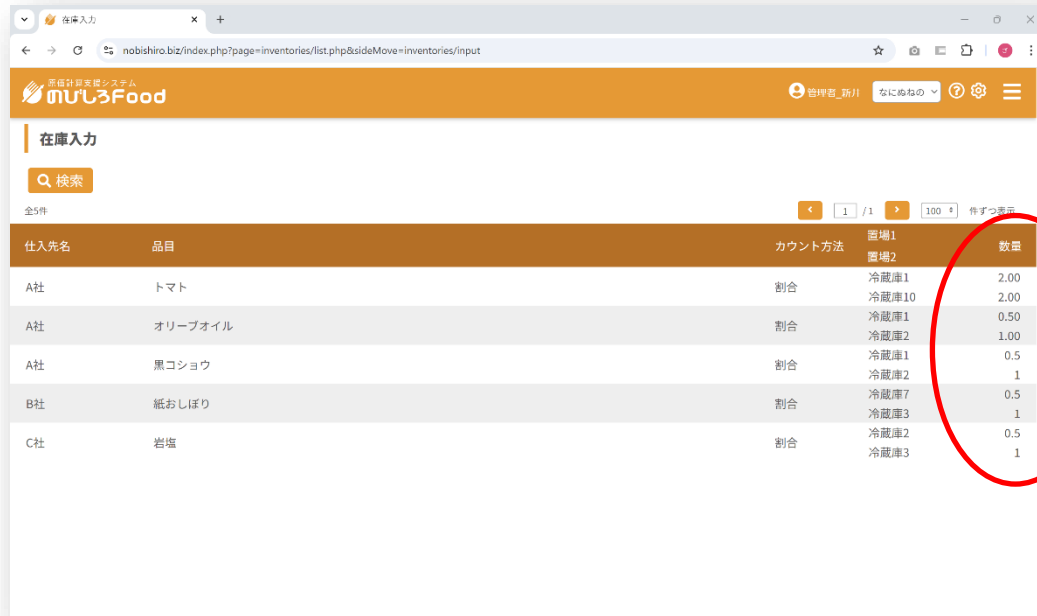
◆在庫入力について1

■右上のメニューバーから「在庫入力」を選択し画面遷移します。



◆在庫入力について2

■在庫数量を入力する事で在庫金額が自動算出されます。



在庫入力

検索

全5件

仕入先名	品目	カウント方法	置場1 置場2	数量
A社	トマト	割合	冷蔵庫1 冷蔵庫10	2.00 2.00
A社	オリーブオイル	割合	冷蔵庫1 冷蔵庫2	0.50 1.00
A社	黒コショウ	割合	冷蔵庫1 冷蔵庫2	0.5 1
B社	紙おしぼり	割合	冷蔵庫7 冷蔵庫3	0.5 1
C社	岩塩	割合	冷蔵庫2 冷蔵庫3	0.5 1

保存ボタンは無いので間違えたり修正が必要な場合はそのまま上書きしてください。



1:12

原価計算支援システム
nobishiroFood

在庫入力

検索

全5件

品目	カウント方法	置場1 置場2	数量
トマト	割合	冷蔵庫1 冷蔵庫...	2.00 2.00
オリーブオイル	割合	冷蔵庫1 冷蔵庫2	0.50 1.00
黒コショウ	割合	冷蔵庫1 冷蔵庫2	0.50 1.00
紙おしぼり	割合	冷蔵庫7 冷蔵庫3	0.50 1.00
岩塩	割合	冷蔵庫2 冷蔵庫3	0.50 1.00

スマホでも同様の画面が表示されますのでスタッフの方も操作可能です。

◆在庫・仕入チェックについて1

■HOME画面に戻り→もう一度右上のメニューバーから→次は[在庫・仕入チェック]を選択し画面遷移します。タイルアイコンからでも遷移します。



◆在庫・仕入チェックについて2

■在庫数量を入力する事で在庫金額が自動算出されています。

在庫・仕入チェック

検索 食材評価額 ¥12,655.00 資材・備品評価額 ¥12,000.00 記録

仕入先名	品目	入数	単位	税抜価格	単価	カウント方法	置場1 置場2	確認日時	数量	合計
A社	トマト	24	個	¥2,200.00	¥91.67	割合	冷蔵庫1 冷蔵庫10	09/05 01:05 09/05 01:05	2.00 2.00	4.00
A社	オリーブオイル	1,000	ml	¥1,800.00	¥1.80	割合	冷蔵庫1 冷蔵庫2	09/05 01:06 09/05 01:06	0.50 1.00	1.50
A社	黒コショウ	1,000	g	¥550.00	¥0.55	割合	冷蔵庫1 冷蔵庫2	09/05 01:10 09/05 01:10	0.50 1.00	1.50
B社	紙おしぼり	1,000	本	¥8,000.00	¥8.00	割合	冷蔵庫7 冷蔵庫3	09/05 01:10 09/05 01:10	0.50 1.00	1.50
C社	岩塩	1,000	g	¥220.00	¥0.22	割合	冷蔵庫2 冷蔵庫3	09/05 01:10 09/05 01:10	0.50 1.00	1.50

スタッフが入力した在庫の合計数が表示されています。

在庫チェックの日時が表示されます。

食材と資材の在庫金額が表示されます。
記録ボタンを押下する事で棚卸額がアーカイブされます。

◆在庫・仕入チェックについて3

■記録する→HOME画面に戻るとダッシュボードに在庫金額が表示されています。

仕入先名	品目	入数	単位	取扱価格	単価	カウント方法	面積1	面積2	確認日時	数量	合計
A社	トマト	24	個	¥2,200.00	¥91.67	割合	冷蔵庫1	冷蔵庫10	09/05 01:05	2.00	
A社	オリーブオイル						冷蔵庫1	冷蔵庫2	09/05 01:06	0.50	
A社	黒コショウ						冷蔵庫1	冷蔵庫2	09/05 01:10	0.50	
B社	紙おしぼり	1,000	本	¥8,000.00	¥8.00	割合	冷蔵庫7	冷蔵庫3	09/05 01:10	1.00	1.50
C社	岩塩	1,000	g	¥220.00	¥0.22	割合	冷蔵庫2	冷蔵庫3	09/05 01:10	0.50	1.50

お知らせ

2023年12月14日 一覧ページの読み込み速度、詳細画面の切り替え速度を改善しました
もっと見る>>>

食材評価額 / 資材・備品評価額

2024年09月05日 01:36:32 食材評価額 ¥12,655.00 資材・備品評価額 ¥12,000.00
もっと見る>>>

スマレジ履歴

履歴はありません

もっと見る>>>

編集履歴

食材評価額 / 資材・備品評価額の記録

2024年09月05日 01:36:32
食材評価額 ¥12,655.00 資材・備品評価額 ¥12,000.00

戻る

◆スタッフが入力する際の画面表示(スマホ画面)



在庫入力のボタンをタップすると画面遷移します。
検索で「仕入先」「置場」でフィルターを掛けると便利です。



在庫数量を入力します。
現場での作業性を重視し、保存ボタンはありませんのでご注意ください。

スキル管理について

スタッフごとに、商品メニューや仕込みの習熟度を簡易的に判断できます。
スタッフの評価判定にもご活用いただけます。

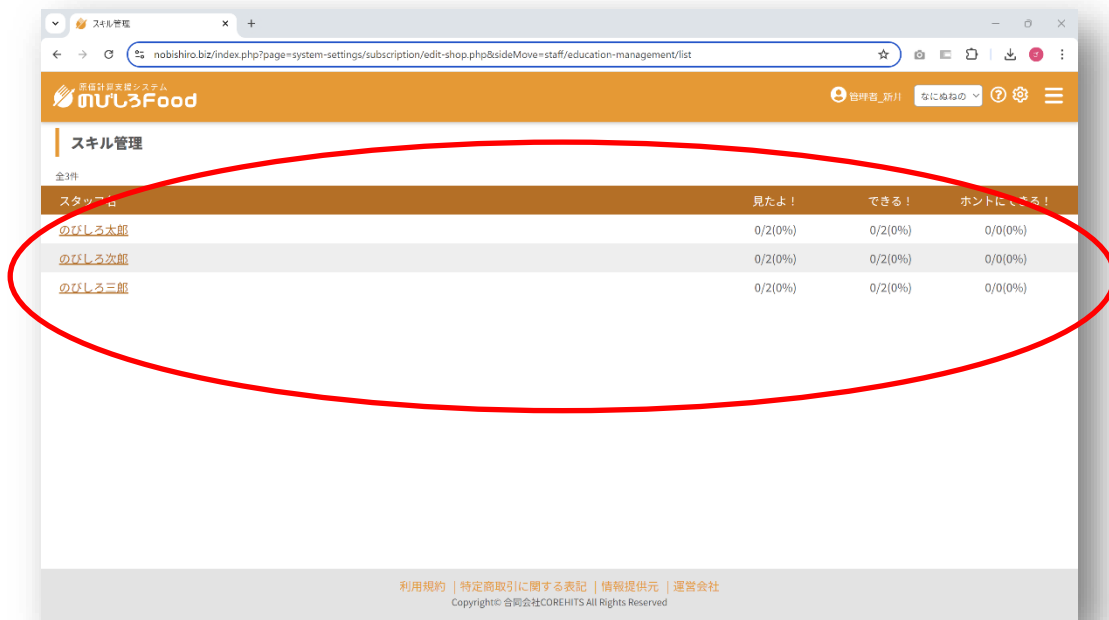
◆スキル管理について1

■右上のメニューバーから[スキル管理]を選択し画面遷移します。



◆スキル管理について2

■管理者がスキル管理を押下し画面遷移すると左下のような画面が表示されます。



スタッフがそれぞれスマホなどから[商品メニュー]や[仕込み]の習熟度を2段階で自己評価します。

見たよ！ = 知っているができない

できる！ = その業務ができる

ホントにできる！ = この項目は管理者もしくはマネージャー権限者が操作します。



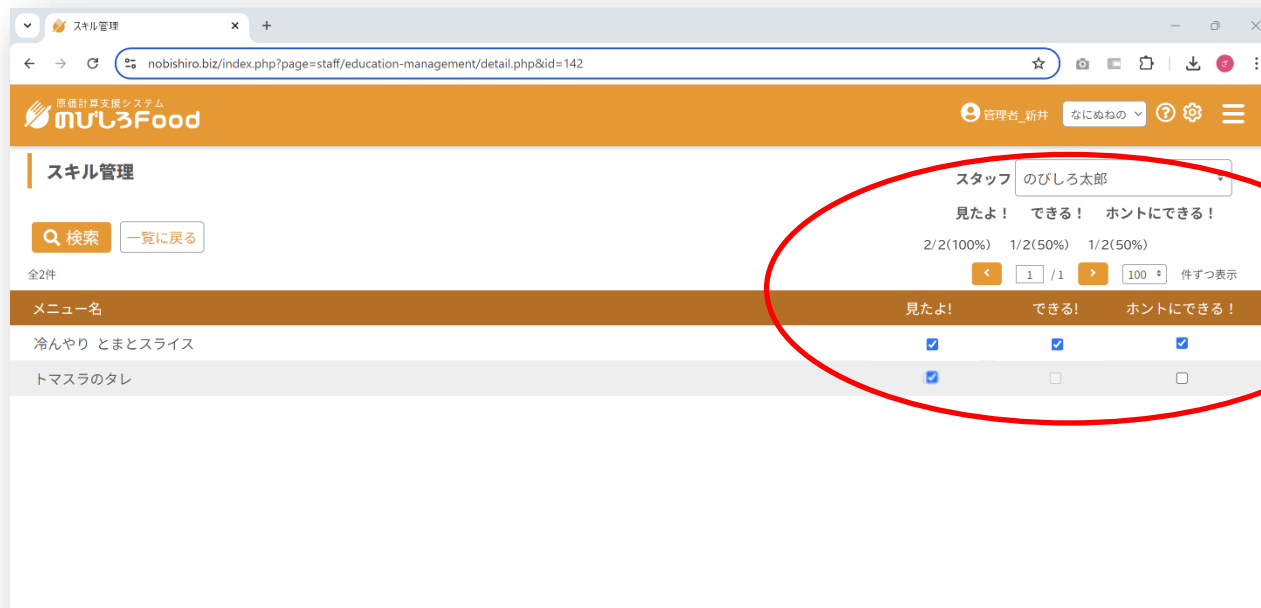
スタッフは、[商品メニュー][仕込み]の画面内で操作をします。

見たよ！ / できる！ のアイコンをタップするだけです。

タップするとオレンジに変わります。

◆スキル管理について3

■管理者がスタッフの名前を押下すると以下のような画面が表示されます。



上記画面の例のケースは・・・

スタッフは「のびしろ太郎」さん
2項目に対して「見たよ! (=知っている)」 = 100%
2項目に対して実際に「できる!」と自己評価している = 50%
管理者が「ホントにできる!」と評価しているものが = 50%

となります。

オプションメニューについて

店内メニューのトッピングなどの原価も計算できます。
店内でお客様へのレコメンド時の参考にお役立ていただけます。

◆オプションメニューについて1

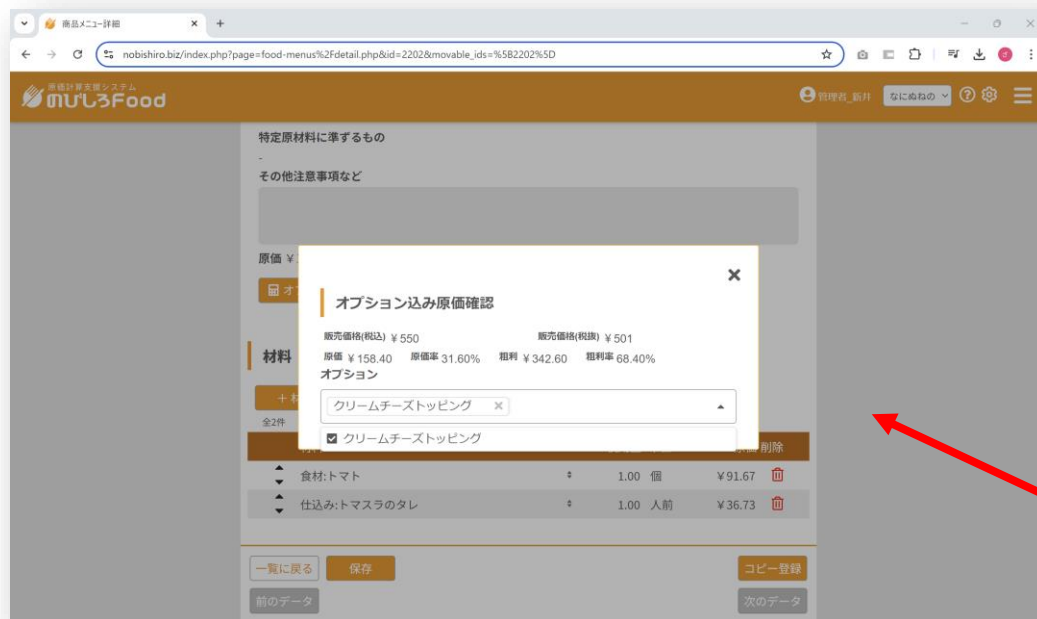
■HOME画面の【オプションメニュー】のタイルをクリックして画面遷移します。



データ作成時は【商品メニュー】と同様ですのでそちらをご参照ください。

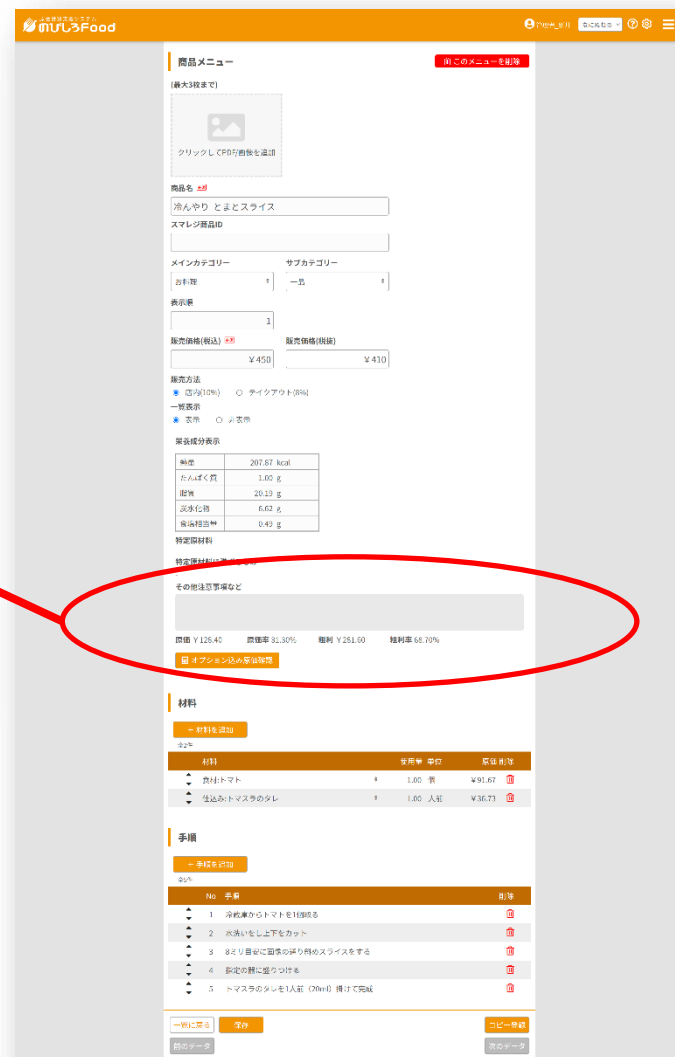
◆オプションメニューについて2

■続いて「商品メニュー」の一覧からオプション対象の商品メニューを表示させてボタンを押下してください。



ドロップダウンから選択すると「オプション込み原価確認」ができます。

※複数のオプションを選択する事も可能です。



新メニューの開発補助

実際に調理する前に大まかな商品メニュー原価を机上試算する事で
現場での効率化を図れます。

◆新メニューの開発補助1

■通常のフローで「商品メニュー」の画面から **+追加** ボタンを押下して適当にメニュー名を作成します。(ここでは「試作 ○○スペシャル」としています)

商品メニュー (最大3枚まで)

商品名 **試作 ○○スペシャル**

メインカテゴリ サブカテゴリ

価格

販売価格(税込) **¥ 550** 販売価格(税別) **¥ 773**

販売方法 ☒ 店舗 (10%) ☐ テイクアウト (30%)

一覧表示 ☒ 表示 ☐ 非表示

栄養成分表示

栄養成分	値
カロリー	415.00 kcal
たんぱく質	35.50 g
脂肪	36.00 g
炭水化物	9.20 g
食塩相当量	0.80 g

特定原材料

品名	単位	数量	単位	数量	単位	数量
小麦粉	kg	1.00	卵	個	1.00	1.00

特定原材料に準ずるもの

その他注意事項など

原価 ¥ 249.67 原価率 45.39% 粗利 ¥ 300.33 粗利率 54.61%

材料

材料	単位	数量	単位	数量
食料用油脂	kg	1.00	¥ 30.00	¥ 30.00
食料用小麦粉	kg	1.00	¥ 95.67	¥ 95.67
食料用卵	kg	1.00	¥ 2.21	¥ 2.21
食料用クリームチーズ	kg	1.00	¥ 120.00	¥ 120.00

手順

データが見つかりません

自店舗で仕入れのある商材で新メニューを創る場合は、普段のフローで仮想のレシピを入力し、販売価格も入力します。

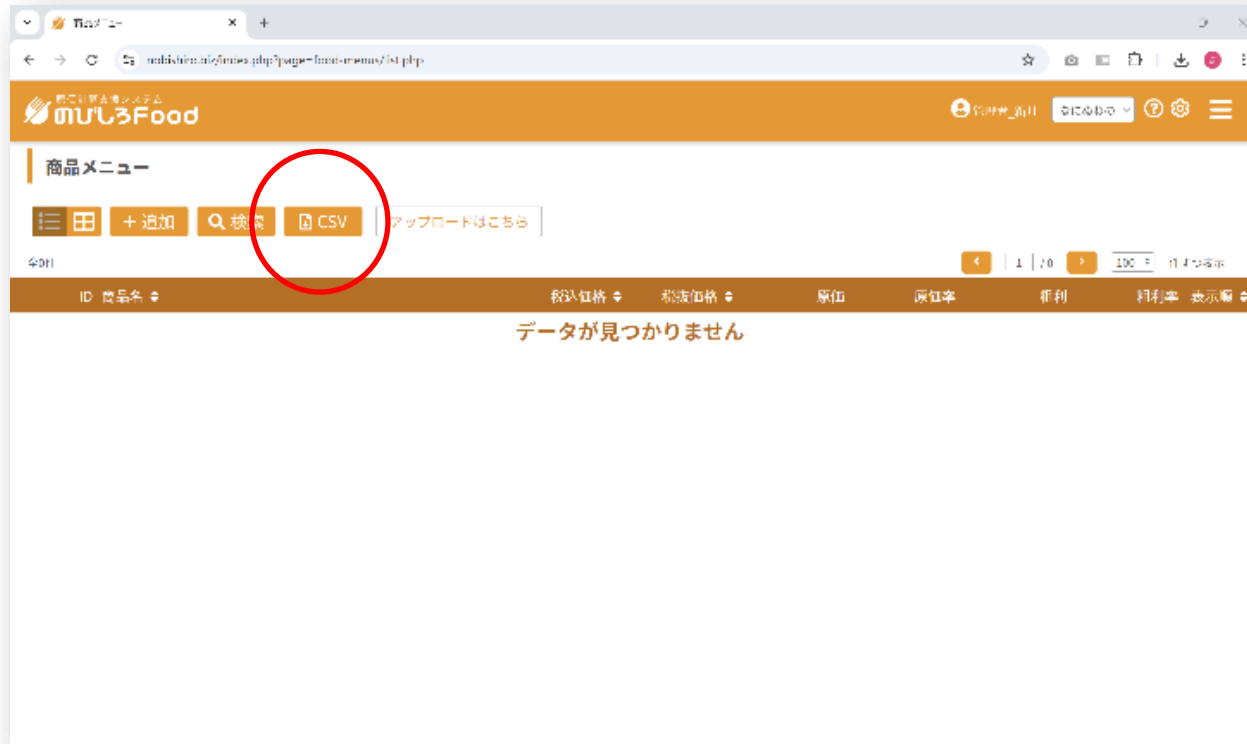
※この数値を操作する事で机上で原価計算を先に実施し、新メニュー開発に取り掛かることができます。

貴店独自の帳票作成の補助

CSVでデータ出力する事で自社独自の帳票作成が簡素化されます。
仕入価格上昇時の業者様との交渉も整理されていることでスムーズに進みます。

◆貴店独自の帳票作成の補助1

■それぞれの項目にはCSVダウンロードの機能がありますので必要に応じて抽出します。



◆貴店独自の帳票作成の補助2

■ここではアレルギー・カロリー・栄養素の一覧をExcelで作成する基礎データとして活用しています。

① 和カフェ・ごはん この葉 淀屋橋 北浜駅前店 アレルギー食材一覧表							特定原材料7品目					特定原材料に準ずるもの21品目																									
カテゴリ	商品メニュー名	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	該当なし	小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	くま	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さば	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まっつけ	もも	やまいも	リンゴ			
デザート	この葉 抹茶つくしのアフタヌーンティー ※1	1376.2	23.2	73.1	161.3	0.9		●		●	●					▲											▲										
	この葉 ほうじ茶つくしのアフタヌーンティー ※1	1365.9	22.1	71.0	162.4	0.8		●		●	●					▲											▲										
	ミニ蕎麦&小餅付き	141.9	7.4	0.8	26.3	1.5		●	●																												
バフェ・甘味	ミニ蕎麦無し	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	—																														
	この葉 抹茶のパフェ	616.4	10.0	28.1	82.0	0.6		●	●	●	●																▲										
	この葉 ほうじ茶のパフェ	574.2	11.4	29.4	67.0	0.4		●	●	●	●					▲										▲											
	この葉 柚子のパフェ	577.5	7.2	24.9	82.4	0.4		●	●	●	●					▲										▲									▲		
	抹茶の白玉ぜんざい(温)	393.7	6.3	0.8	91.5	0.6		●	●	●	●															▲											
	抹茶のクリームぱん(温)	435.5	7.3	4.1	93.5	0.7		●	●	●	●															▲											
	自家製タラのめしあし団子	280.9	2.7	0.5	66.4	1.0		●	●	●	●															▲											
	わらび餅	274.4	1.3	0.9	68.6	0.0																					▲										
	京都府産宇治茶使用の抹茶かき氷	351.8	5.2	3.9	76.6	0.1						●																▲									
	京都府産宇治茶使用のほうじ茶かき氷	339.6	4.1	2.3	76.8	0.1						●																▲									
	選べるカフェセット	抹茶のロールケーキセット	342.3	7.9	23.3	27.8	0.2				●	●	●															▲									
		ほうじ茶のロールケーキセット	346.0	7.6	23.3	28.2	0.2				●	●	●															▲									
		抹茶の手揉りモンブランセット	329.0	5.2	17.3	39.5	0.1		●	●	●	●					▲										▲										
		ほうじ茶の手揉りモンブランセット	331.0	5.0	17.3	39.7	0.1		●	●	●	●					▲										▲										
		抹茶の濃厚フロマージュセット	387.8	5.4	30.7	23.8	0.4				●	●	●															▲									
		ほうじ茶の濃厚フロマージュセット	390.1	5.4	30.6	24.1	0.4				●	●	●															▲									
		柚子の濃厚フロマージュセット	375.4	4.8	29.8	22.8	0.6				●	●	●				▲										▲										
抹茶のミルクシャウト		229.9	4.3	10.5	30.5	0.2		●	●	●	●																▲										
ほうじ茶のミルクシャウト		232.1	4.1	10.5	30.4	0.2		●	●	●	●																▲										
にんげんの抹茶そば(温)		449.1	29.0	6.7	68.3	7.2		●	●	●	●																▲										
軽食		生麩の抹茶そば(温)	330.6	18.2	1.8	60.5	6.8		●	●	●	●																▲									
	山かけとろろの抹茶そば(温)	326.6	15.4	1.7	63.3	6.7		●	●	●	●																▲										
	生麩の抹茶そば(冷)	345.3	18.8	2.1	62.8	5.7		●	●	●	●																▲										
	山かけとろろの抹茶そば(冷)	342.3	16.1	2.0	65.8	5.7		●	●	●	●																▲										
	ほくほくのおごし汁茶漬け	323.0	6.3	0.9	73.2	2.2		●	●	●	●																▲										
	オクラと梅からしのおごし汁茶漬け	444.7	6.7	0.9	103.5	2.2		●	●	●	●																▲										
	京都府産宇治茶 お抹茶	4.7	0.6	0.1	0.8	0.0	◎																														
	この葉 厳選 無糖グリーンティー(HOT)	4.7	0.6	0.1	0.8	0.0	◎																														
	この葉 厳選 無糖グリーンティー(ICE)	4.7	0.6	0.1	0.8	0.0	◎																														
	この葉 厳選 加糖グリーンティー(HOT)	54.0	0.2	0.0	13.5	0.0	◎																														
ドリンク	この葉 厳選 加糖グリーンティー(ICE)	54.0	0.2	0.0	13.5	0.0	◎																														
	この葉 厳選 グリーンティーソーダ	80.0	0.3	0.0	20.0	0.1	◎																														
	この葉 特製 抹茶ラテ(HOT)	216.6	14.6	4.1	32.6	0.4				●	●																										
	この葉 特製 抹茶ラテ(ICE)	216.6	14.6	4.1	32.6	0.4				●	●																										
	この葉 特製 ほうじ茶ラテ(HOT)	226.2	14.5	4.1	33.9	0.4				●	●																										
	この葉 特製 ほうじ茶ラテ(ICE)	226.2	14.5	4.1	33.9	0.4				●	●																										
	高知県産 直送 柚子ティー(HOT)	91.4	0.2	0.0	22.6	0.0	◎																														
	高知県産 直送 柚子ティー(ICE)	91.4	0.2	0.0	22.6	0.0	◎																														
	高知県産 直送 柚子ソーダ	91.4	0.2	0.0	22.6	0.1	◎																														
	この葉 厳選 竹炭焙煎ブレンド珈琲(HOT) ※2	153.7	2.7	4.9	24.6	0.0				●	●																	▲									
	この葉 厳選 竹炭焙煎ブレンド珈琲(ICE) ※2	316.3	5.3	8.7	55.0	0.0				●	●																	▲									
	この葉 厳選 竹炭焙煎カフェラテ(HOT) ※2	221.2	9.0	5.7	33.5	0.2				●	●																	▲									
	この葉 厳選 竹炭焙煎カフェラテ(ICE) ※2	360.0	9.6	9.0	61.1	0.1				●	●																	▲									
	紅茶(HOT) ※2	20.2	0.7	0.2	3.9	0.0				●	●																										
	アイスティー(ICE) ※2	52.2	0.6	0.2	13.0	0.0				●	●																										
オレンジジュース	84.6	1.3	19.8	0.0																																	
京都府産宇治茶 煎茶	13.7	1.5	0.3	2.9	0.0	◎																															
京都府産宇治茶 ほうじ茶	23.8	1.7	0.3	2.9	0.0	◎																															
京都府産宇治茶 玄米茶	24.0	5.4	0.4	0.1	0.0	◎																															

※1＝ 季節のジュレなどでアレルギー対象の変更がございます
※2＝ ミルクご利用時の表示をしています

■使用食材は、製造元および仕入れ先からの情報を基に確認の上、表示しております。
■当店では全メニュー同一の厨房内で調理をおこなっており、器具等はご共有しております。
■アレルギー原因食物を完全に排除する必要がありますお客様はご利用を取りやめてください。
■使用食材の変更等により、上記一覧表に相違が出る場合もございます。

◆貴店独自の帳票作成の補助3

■ここでは仕入チェック表の一覧をExcelで作成する基礎データとして活用しています。

様 残数・仕入チェック表

当方システムの都合上、単位が仕入れ残数の単位と異なる場合がございます。

在庫確認：月曜/木曜

月曜日にチェック

管理担当書：

メイン業務	サブ業務	品名	入数	単位	原価価格	残数	残高
※※数量のみ使用							
1棚	常置	フルーツグラノラ	1	袋	¥600		残1袋
1棚	常置	業務用煎あられ (300g)	1	袋	¥430		残0袋
1H上	1棚	ブラックベリー ホール 袋 100g	100	g	¥200		残0袋
2袋	常置	ライトツツブレック輸入卵	1,000	g	¥1,450		残2包
2袋	1棚	混ぜ込み 韓国布ごぼん	1	袋	¥355		残2袋
2袋	1棚	混ぜ込み 季節物 (竹の子ごはん)	1	袋	¥595		残2袋
2袋	1棚	混ぜ込み 季節物 (舞茸ごはん)	1	袋	¥520		残2袋
2袋	常置	筑前煮	1	袋	¥920		残2袋
2袋	常置	フランス産の糖漬コースハムスライス 500g	500	g	¥880		残3包
2袋	2袋	冷凍 小粒納豆 (北海道産大豆使用) 30g/40	1	箱	¥1,400		残20個
2袋	常置	冷凍 いんげんホールM (約3g×65本)	65	本	¥145		残1袋
2袋	常置	冷凍 スイートコーン	1	袋	¥160		残2袋
2袋	2袋	冷凍 グリルミニチキン (30個)	1	袋	¥1,100		残2袋
2袋	2袋	冷凍 鶏こしトマトチキン	1	袋	¥1,400		残2袋
2袋	2袋	冷凍 牛肉の唐ワイン煮	1	袋	¥2,500		残2袋
2袋	2袋	冷凍 さばの南蛮漬	1	袋	¥1,200		残2袋
2袋	2袋	冷凍 えびチリソース	1	袋	¥2,650		残2袋
2袋	2袋	冷凍 かぼちゃの煮物	1	袋	¥780		残1袋
2袋	2袋	冷凍 里芋の鶏そぼろ餡かけ	1	袋	¥610		残1袋
2袋	2袋	冷凍 レア・スクランブルエッグ (ベース)	1	袋	¥810		残5袋
※※カフェのみ使用							
2棚	常置	アーモンドブールド変なし	1,000	g	¥1,850		残0.5袋
1H上	常置	きざみ海苔	100	g	¥580		残100
2袋	常置	マロンペースト	1,000	g	¥1,920		残1包
2袋	2袋	常置 華甘煮 55粒	1	本	¥1,120		残2包
2袋	常置	金の胡麻だれ胡麻豆乳だれ	1,010	g	¥550		残1本
2袋	常置	冷凍 トッピングソース (ストロベリー)	500	g	¥438		残1本
2袋	2袋	冷凍 わらび餅さなこ 1kg (約17g)	60	個	¥550		残1袋
2袋	2袋	冷凍 わらび餅抹茶さなこ 1kg (約17g)	60	個	¥685		残1袋
2袋	常置	冷凍 白玉 1kg (約8g)	133	個	¥655		残1袋
2袋	常置	冷凍 35純生クリーム100ml	1,000	ml	¥1,120		
※※餅・和菓子・カフェ・惣菜使用							
2棚	常置	ゆで置き用茶そば素麺	1	袋	¥640		残3袋
2袋	常置	香味焼きあごだし (希釈)	1,800	ml	¥1,050		残0.5本
コメ・パン・デザート・揚げ物							
1H上	常置	国産白米	10,000	g	¥2,500		残1袋
2袋	常置	鶏卵 M 10kg (約155個)	155	個	¥4,280		残0個
1H上	2袋	常置 片栗粉	1,000	g	¥285		残0.5袋
2袋	2袋	冷凍 2つ玉焼目付串団子 (約25g×20本)	1	袋	¥515		残4袋
2袋	2袋	冷凍 国産長芋とろろ	1	袋	¥850		残1袋
2袋	2袋	冷凍 ブロッコリー (約15g×40個)	1	袋	¥155		残3袋
大原則として、置場の商品「ラスト1」になった際は必ず上長に報告・確認をおこなうこと							

赤字は季節商品

日付

記入者

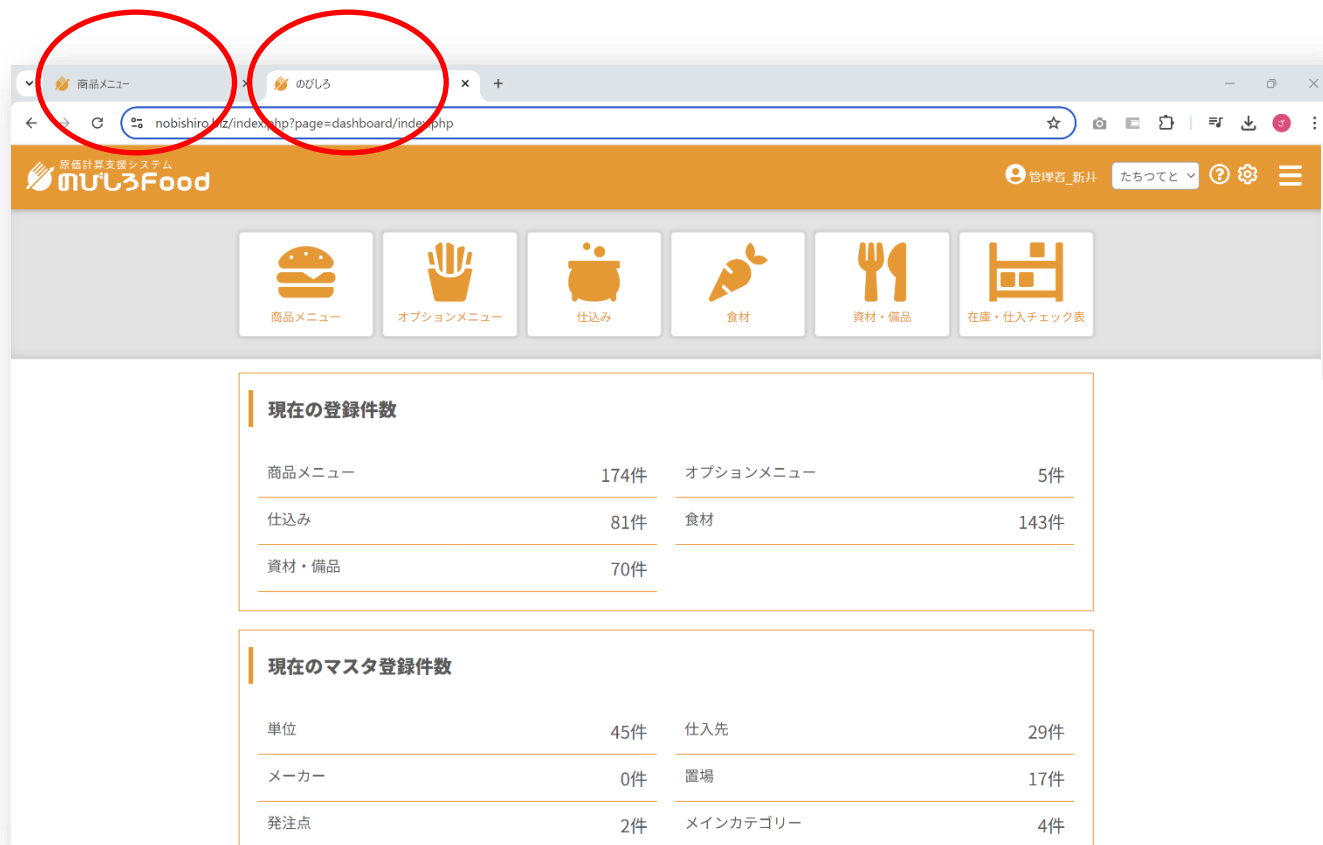
仕入価格高騰時の影響度を試算

例えば・・・牛乳が値上げする際に各商品メニューの原価にどの程度影響を及ぼすのかが視認できます。

ここでは…
仮に今まで158円で仕入れていた牛乳
が220円に値上がりする際の影響度を
見てみることにします。

◆仕入価格高騰時の影響度を試算2

■まずはタブを追加して2つ開いておきます。



The screenshot shows a web browser with two tabs open. The first tab is titled '商品メニュー' (Product Menu) and the second is 'のびしろ' (Nobishiro). Both tabs are circled in red. The browser address bar shows the URL 'nobishiro.biz/index.php?page=dashboard/index.php'. The dashboard header includes the logo '原価計算支援システム NOBISHIROFood' and a user profile '管理者_新井' with a dropdown menu 'たちつと' and settings icons. Below the header is a navigation bar with six icons: '商品メニュー' (burger), 'オプションメニュー' (hand), '仕込み' (pot), '食材' (carrot), '資材・備品' (fork and knife), and '在庫・仕入チェック表' (warehouse icon). The main content area has two sections: '現在の登録件数' (Current Number of Registrations) and '現在のマスタ登録件数' (Current Master Registration Number). Each section contains a table with two columns of data.

項目	登録件数	項目	登録件数
商品メニュー	174件	オプションメニュー	5件
仕込み	81件	食材	143件
資材・備品	70件		

項目	登録件数	項目	登録件数
単位	45件	仕入先	29件
メーカー	0件	置場	17件
発注点	2件	メインカテゴリー	4件

◆仕入価格高騰時の影響度を試算3

■ひとつは「**食材**」で、今回調査する「ミルク」の詳細画面を開きます。
もうひとつは「**商品メニュー**」で検索から「ミルク」でフィルターを掛け一覧表示させます。

ID	商品名	税込価格	税抜価格	原価	原価率	粗利	粗利率	表示順
1954	この葉 抹茶のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥186.48	14.14%	¥1,132.52	85.86%	1
1955	この葉 ほうじ茶のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥188.42	14.29%	¥1,130.58	85.71%	2
2111	京都府産宇治茶使用 抹茶のフォンデュソース団子	¥780	¥710	¥177.58	25.01%	¥532.42	74.99%	8
2112	京都府産宇治茶使用 ほうじ茶のフォンデュソース団子	¥780	¥710	¥180.64	25.44%	¥529.36	74.56%	9
1961	京都府産宇治茶使用 ふんわりソースの抹茶氷	¥1,230	¥1,119	¥119.30	10.66%	¥999.70	89.34%	10
1962	京都府産宇治茶使用 ふんわりソースのほうじ茶氷	¥1,230	¥1,119	¥114.95	10.27%	¥1,004.05	89.73%	11
2113	高知県産柚子使用 さっぱり柚子のかき氷	¥1,230	¥1,119	¥172.30	15.40%	¥946.70	84.60%	12
1983	この葉 特製 抹茶ラテ (HOT)	¥680	¥619	¥61.52	9.94%	¥557.48	90.06%	19
1984	この葉 特製 抹茶ラテ (ICE)	¥680	¥619	¥62.69	10.13%	¥556.31	89.87%	20
1985	この葉 特製 ほうじ茶ラテ (HOT)	¥680	¥619	¥66.32	10.71%	¥552.68	89.29%	21
1986	この葉 特製 ほうじ茶ラテ (ICE)	¥680	¥619	¥67.49	10.90%	¥551.51	89.10%	22

上記画像では「ミルク」を使用している商品メニューのみが表示されています。

食材 (拡大3枚まで)

タカナン (加工用) 無糖豆乳

単位: 1,000.00 ml

原価: ¥158

原価率: 10.13%

粗利: ¥556.31

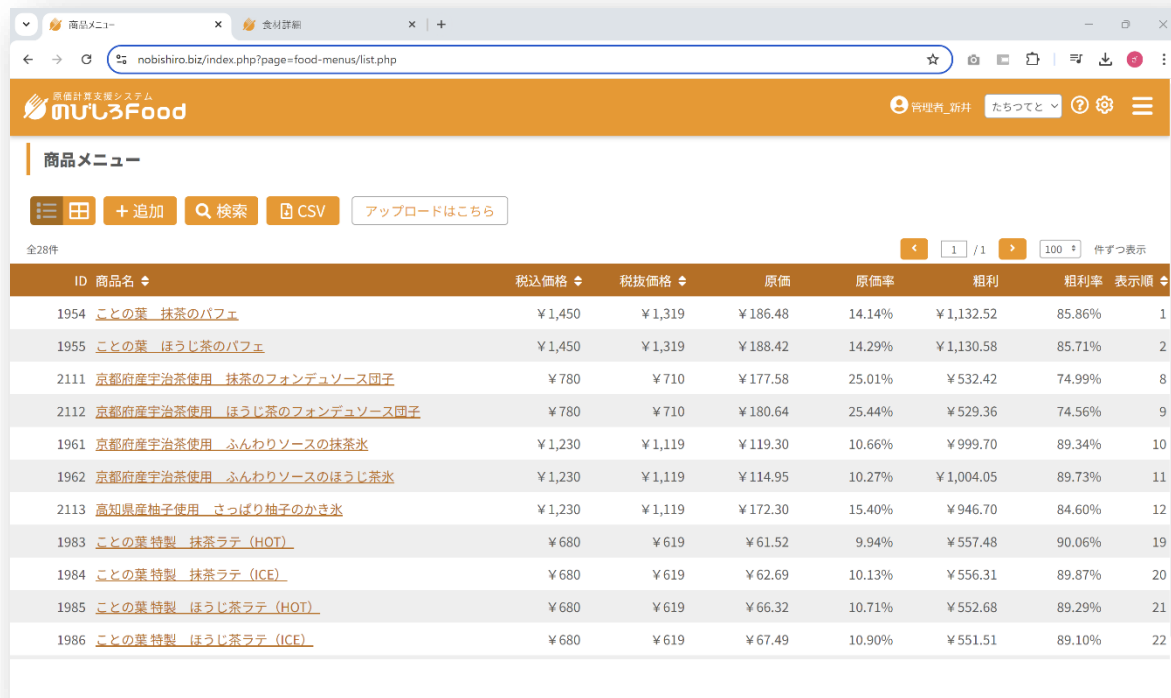
粗利率: 89.87%

表示順: 20

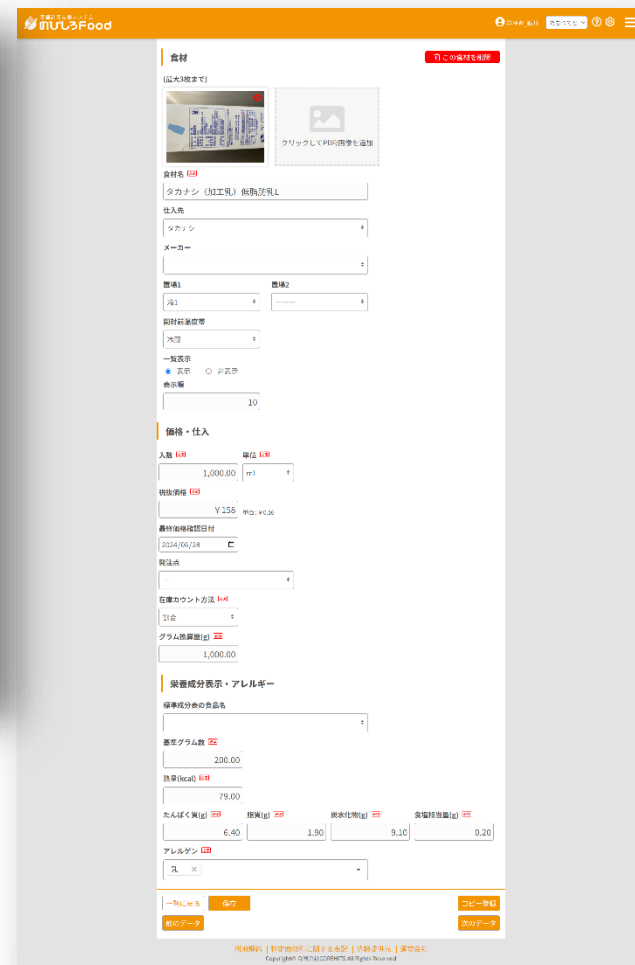
アレルギー: 大豆

◆仕入価格高騰時の影響度を試算4

■ **「食材」**の画面で価格を220円に変更し保存します。その後、**「商品メニュー」**の画面でリロード更新をします。



ID	商品名	税込価格	税抜価格	原価	原価率	粗利	粗利率	表示順
1954	この葉 抹茶のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥186.48	14.14%	¥1,132.52	85.86%	1
1955	この葉 ほうじ茶のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥188.42	14.29%	¥1,130.58	85.71%	2
2111	京都府産宇治茶使用 抹茶のフォンデュソース団子	¥780	¥710	¥177.58	25.01%	¥532.42	74.99%	8
2112	京都府産宇治茶使用 ほうじ茶のフォンデュソース団子	¥780	¥710	¥180.64	25.44%	¥529.36	74.56%	9
1961	京都府産宇治茶使用 ふんわりソースの抹茶氷	¥1,230	¥1,119	¥119.30	10.66%	¥999.70	89.34%	10
1962	京都府産宇治茶使用 ふんわりソースのほうじ茶氷	¥1,230	¥1,119	¥114.95	10.27%	¥1,004.05	89.73%	11
2113	高知県産柚子使用 さっぱり柚子のかき氷	¥1,230	¥1,119	¥172.30	15.40%	¥946.70	84.60%	12
1983	この葉 特製 抹茶ラテ (HOT)	¥680	¥619	¥61.52	9.94%	¥557.48	90.06%	19
1984	この葉 特製 抹茶ラテ (ICE)	¥680	¥619	¥62.69	10.13%	¥556.31	89.87%	20
1985	この葉 特製 ほうじ茶ラテ (HOT)	¥680	¥619	¥66.32	10.71%	¥552.68	89.29%	21
1986	この葉 特製 ほうじ茶ラテ (ICE)	¥680	¥619	¥67.49	10.90%	¥551.51	89.10%	22



食材 (最大3枚まで)

タカナン (加工食品) 新規登録

仕入先: タカナン

メーカー:

産地1: 産地2:

同時登録得意: 冷蔵

一覧表示: 表示数: 10

価格・仕入

入札: 1,000.00 単位: 円

販売価格: ¥1358 単位: 円

最終価格設定日付: 2024/06/28

製造地:

在庫カウント方法: 引合

グラム換算率: 1,000.00

栄養成分表示・アレルギー

標準成分表の商品名:

基準グラム数: 200.00

熱量(kcal): 79.00

たんぱく質(g): 6.40 脂質(g): 1.90 炭水化物(g): 9.10 食塩相当量(g): 0.20

アレルギー: 乳

一括に保存 一括で削除 一括でデフォルト

◆仕入価格高騰時の影響度を試算5

nobishiro.biz/index.php?page=food-menues/ist.php

商品メニュー

+ 追加 検索 CSV アップロードはこちら

全28件

ID	商品名	税込価格	税抜価格	原価	原価率	粗利	粗利率	表示順
1954	ここの葉 抹茶のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥186.48	14.14%	¥1,132.52	85.86%	1
1955	ここの葉 ほうじ茶のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥188.42	14.29%	¥1,130.58	85.71%	2
2111	京都府産宇治茶使用 抹茶のフォンデュソース団子	¥780	¥710	¥177.73	25.01%	¥532.42	74.99%	8
2112	京都府産宇治茶使用 ほうじ茶のフォンデュソース団子	¥780	¥710	¥180.64	25.44%	¥533.36	74.56%	9
1961	京都府産宇治茶使用 ふんわりソースの抹茶氷	¥1,230	¥1,119	¥119.30	10.66%	¥99.70	89.34%	10
1962	京都府産宇治茶使用 ふんわりソースのほうじ茶氷	¥1,230	¥1,119	¥119.95	10.27%	¥1,000.05	89.73%	11
2113	高知県産柚子使用 さっぱり柚子のかき氷	¥1,230	¥1,119	¥179.30	15.40%	¥94.70	84.60%	12
1983	ここの葉特製 抹茶ラテ (HOT)	¥680	¥619	¥62.52	9.94%	¥557.48	90.06%	19
1984	ここの葉特製 抹茶ラテ (ICE)	¥680	¥619	¥62.9	10.13%	¥556.31	89.87%	20
1985	ここの葉特製 ほうじ茶ラテ (HOT)	¥680	¥619	¥66.3	10.71%	¥552.68	89.29%	21
1986	ここの葉特製 ほうじ茶ラテ (ICE)	¥680	¥619	¥67.49	10.90%	¥551.51	89.10%	22

前後を見比べて原価率や原価額の上昇度合いを判断し、価格改定の試算をおこなうことができます。

※左の画像を比較すると「2%以上」の原価率UPの商品メニューも見受けられますので、このような場合には貴店の基準で価格改定などをおこなうことをおすすめします。

商品メニュー

+ 追加 検索 CSV アップロードはこちら

全28件

ID	商品名	税込価格	税抜価格	原価	原価率	粗利	粗利率	表示順
1954	ここの葉 抹茶のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥186.64	14.15%	¥1,132.36	85.85%	1
1955	ここの葉 ほうじ茶のパフェ	¥1,450	¥1,319	¥189.9	14.40%	¥1,129.10	85.60%	2
2111	京都府産宇治茶使用 抹茶のフォンデュソース団子	¥780	¥710	¥178.7	25.12%	¥531.63	74.88%	8
2112	京都府産宇治茶使用 ほうじ茶のフォンデュソース団子	¥780	¥710	¥181.43	25.55%	¥528.57	74.45%	9
1961	京都府産宇治茶使用 ふんわりソースの抹茶氷	¥1,230	¥1,119	¥119.79	10.71%	¥99.21	89.29%	10
1962	京都府産宇治茶使用 ふんわりソースのほうじ茶氷	¥1,230	¥1,119	¥119.44	10.32%	¥1,000.56	89.68%	11
2113	高知県産柚子使用 さっぱり柚子のかき氷	¥1,230	¥1,119	¥179.79	15.44%	¥94.21	84.56%	12
1983	ここの葉特製 抹茶ラテ (HOT)	¥680	¥619	¥73.92	11.94%	¥546.08	88.06%	19
1984	ここの葉特製 抹茶ラテ (ICE)	¥680	¥619	¥75.9	12.13%	¥533.91	87.87%	20
1985	ここの葉特製 ほうじ茶ラテ (HOT)	¥680	¥619	¥78.7	12.72%	¥540.28	87.28%	21
1986	ここの葉特製 ほうじ茶ラテ (ICE)	¥680	¥619	¥79.89	12.91%	¥539.11	87.09%	22

スタッフ画面

3つの権限があります

【管理者】【マネージャー】【スタッフ】

- 管理者＝契約関連を含む全機能を操作できます。
- マネージャー＝レシピの追加や修正の操作ができます。原価などの価格表示もされます。
- スタッフ＝閲覧のみの権限です。

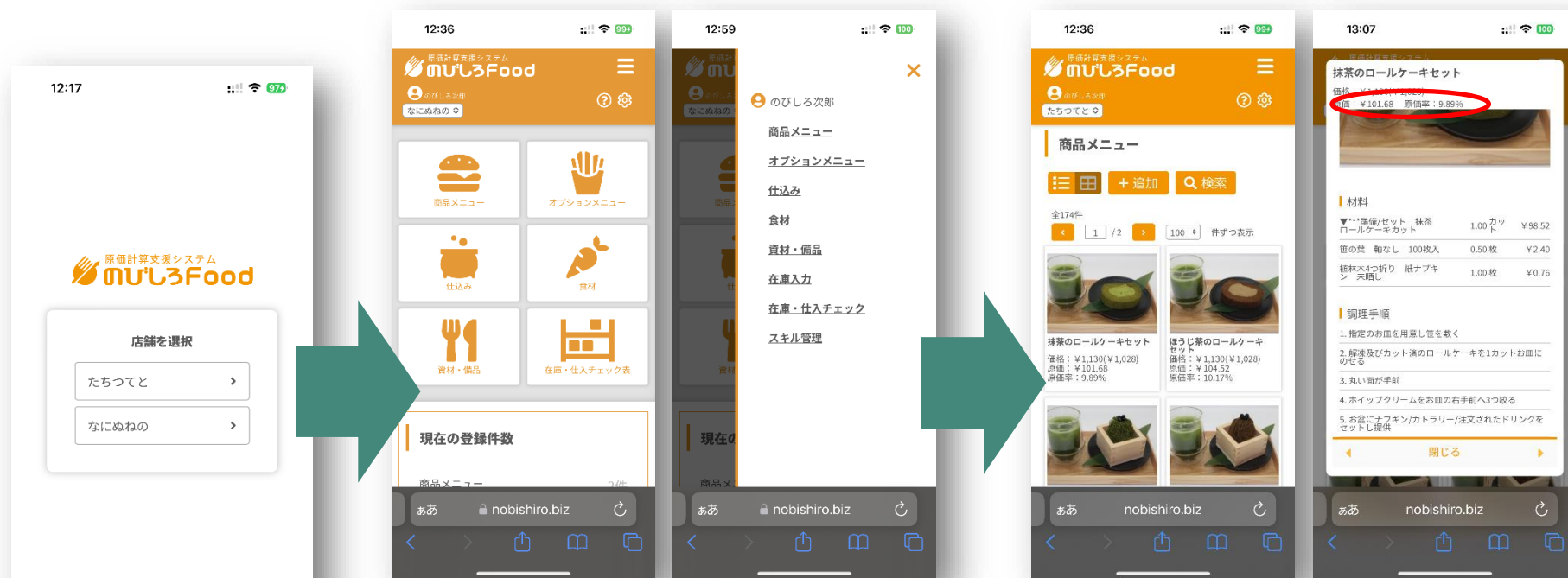
◆スタッフ権限の画面表示

店舗を選択し画面遷移します。

利用不可の項目はグレーアウトしています。

原価などの重要数値は非表示になっています。
 タイル形式で表示されレシピや調理手順を閲覧できます。
 ※管理者の店舗設定画面で表示させることもできます。

◆マネージャー権限の画面表示



店舗を選択し画面遷移します。

マネージャー権限では利用できる範囲が広がります。

原価などの重要数値も表示されています。タイル形式で表示されレシピや調理手順を閲覧できます。

スマレジとの連携機能

原価計算支援システムのびしろFood はスマレジと連携して 便利にご利用いただけます。

■■■主な2つの機能をご紹介します■■■

スマレジ内の
店舗・商品情報を本システム
に反映します

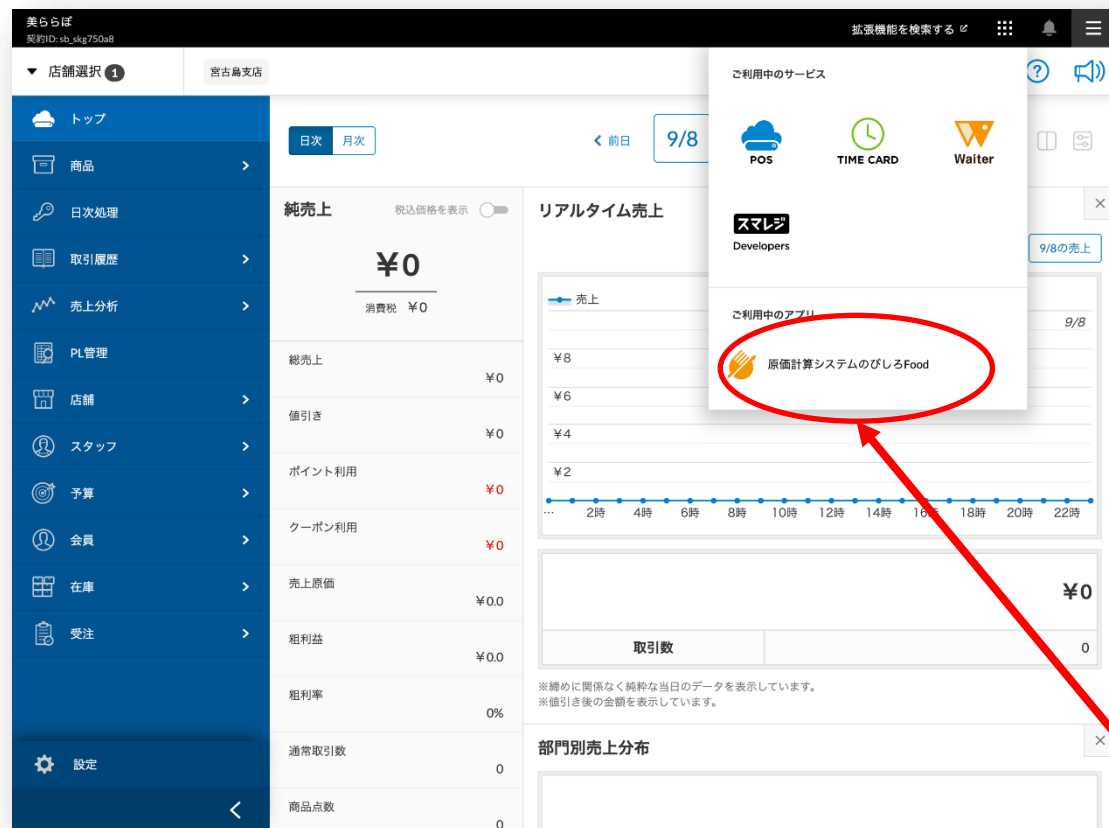
日頃、ご利用されているPOSレジに既に入力されている店舗や商品データをスマレジから取得する事で、原価計算支援システムのびしろFood内への入力の手間を省くことができます。

本システムの
原価をスマレジの商品情報
に反映します

原価計算支援システムのびしろFood内の[商品メニュー]内で作成したレシピより算出される「原価数値」をスマレジに反映する事で、仕入れ変更などで価格が変わった際も、最短でPOSレジに連携し、日々の原価率や想定利益額を正確に知ることができます。これまで手入力やCSVでの入力をしていた手間が一切なくなります。

◆スマレジ連携の手順について1

■本資料ではスマレジアプリマーケットで原価計算支援システムのびしろFoodの購入を済ませておられる方への記載とします。



右上の「9つの点」マークを押下すると購入済のアプリが表示されます。
押下すると連携ページへ遷移します。

◆スマレジ連携の手順について2

■データ取得に関する同意画面、連携開始画面が表示されます。

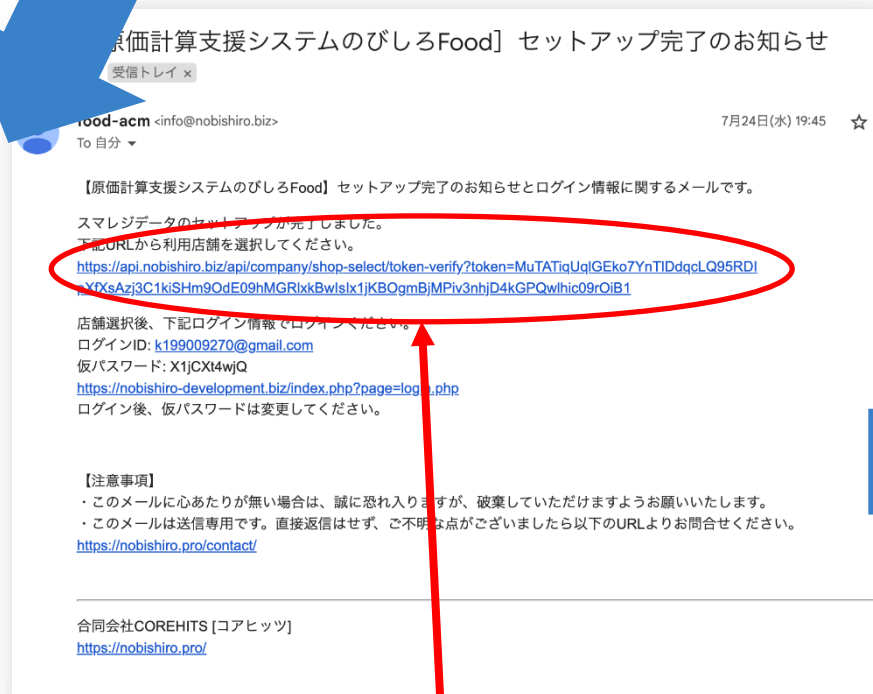
※ご注意※ 初回連携時は必ず、スマレジオーナーアカウントで連携をおこなってください。



「許可」を押下すると連携開始ページに遷移し、システム内のセットアップ完了後にお知らせメールが届きます。

◆スマレジ連携の手順について3

■利用する店舗を選択します。その際、スマレジアプリマーケットから購入した店舗数が選択可能となります。



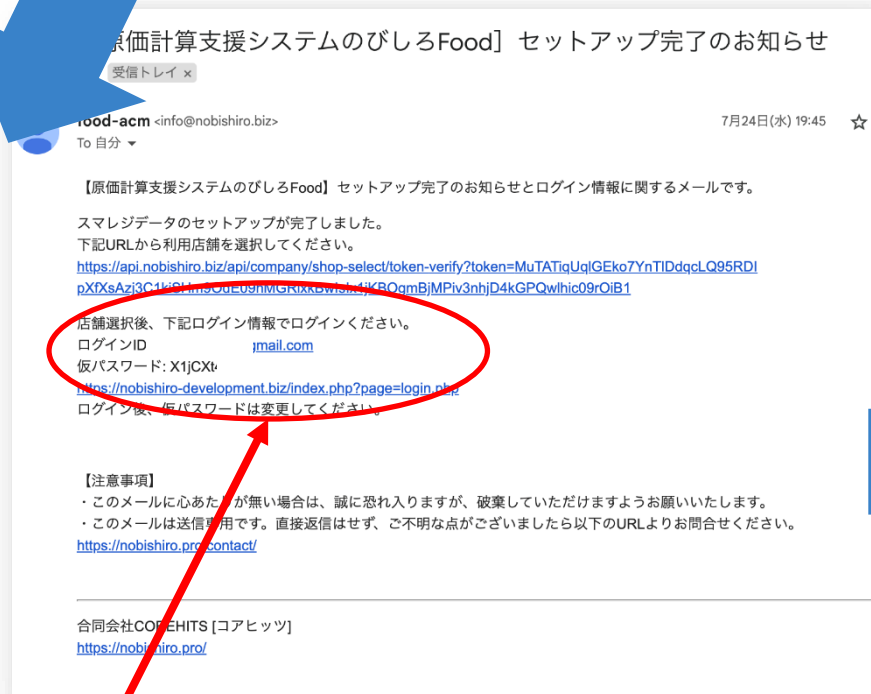
利用店舗を選択してください。と記載のあるURLを押下すると右記画像に遷移します。



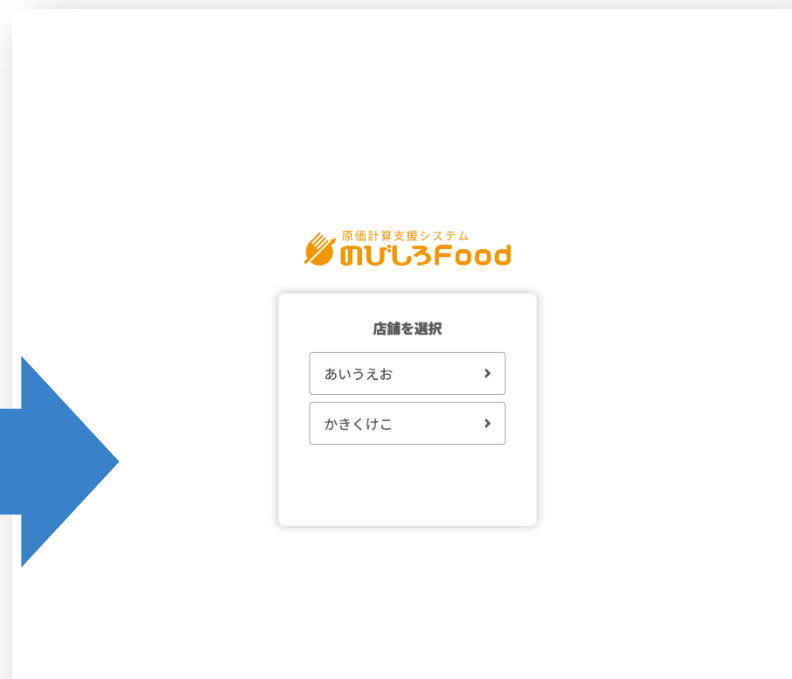
この画面では2店舗のアカウント購入手続きが完了している前提での表示がされています。
利用をする店舗を2つ選択し登録するボタンを押下してください。

◆スマレジ連携の手順について4

■いよいよ原価計算システムのびしろFoodへのログインとなります。



セットアップ完了時のお知らせメール内にあるURLを押下しログインをします。ログインIDと仮パスワードが表示されています。



選択した店舗が利用可能になっています。

◆スマレジ連携の手順について5

■連携の確認をおこないます。

アップルパイ 0000194-0001

1 画像の設定

2 商品コード 0001

3 商品名 アップルパイ

4 商品ID

5 部門別 利用料金 + 税込部門別

6 オプション 選択 検索 検索履歴

7 税別 税込

8 税別 税込 部門別税別を決定

9 商品価格 500 円

10 消費税 円

11 原価 0 円

12 サイズ

13 カラー

14 説明

原価計算支援システム のびしろFood

管理者 あいうえお

(最大3枚まで)

アップルパイ

スマレジ商品ID 0001

メインカテゴリ サブカテゴリ

表示順

販売価格(税込) 販売価格(税抜)

¥500 ¥455

登録

スマレジの情報(画面左)の情報が原価計算支援システムののびしろFood(画面右)に反映されています。

本マニュアル79ページから始まる、Step⑥ レシピと手順の登録に沿ってレシピを入力すると原価計算支援システムののびしろFood(画面右)の情報がスマレジの情報(画面左)に反映されます。

スマレジとの連携に関する説明は以上です。

今後、更に便利にご利用いただけるよう連携強化に努めて参りますのでご期待ください。

解決しない場合はオンラインでの画面共有サポートもしています。
お気軽にご利用ください。



[お問い合わせはこちらから](#)