

本部向け メニュー管理操作マニュアル

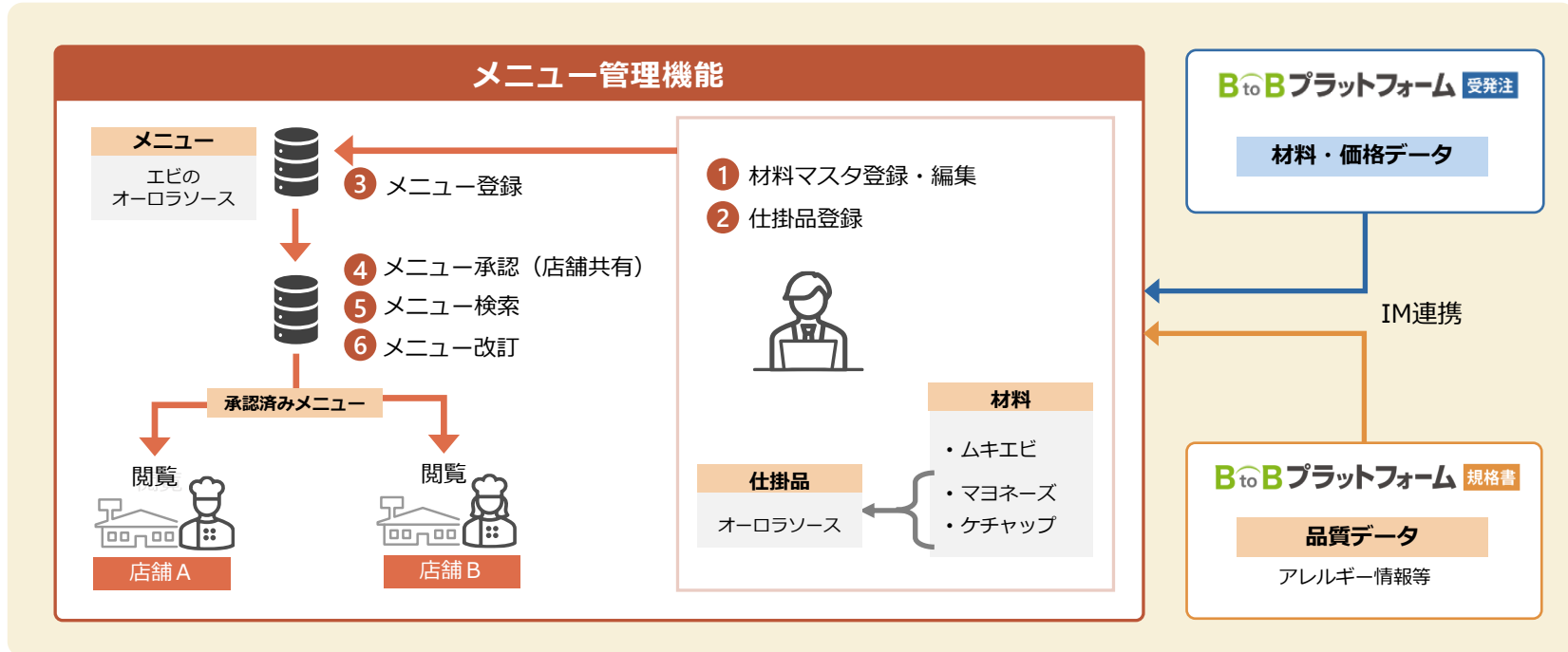
<目次>

1. はじめに	2	3-4 メニュー登録画面（追加項目タブ）	19
1-1 概要	2	3-5 登録済みのメニューを呼び出し、複製する	20
1-2 ログイン方法	3	3-6 「メニュー編集・承認」画面	21
1-3 マイページ	4	3-7 メニューを承認する	22
1-4 「メニュー詳細」画面	5	3-8 メニューを否決する	23
1-5 BtoBプラットフォーム 規格書 メニュー管理 運用の流れ	6	3-9 メニューを共有する（個別共有）	24
2. 登録準備	7	3-10 メニューを共有する（一括メニュー共有）	25
2-1 「材料・仕掛品管理」画面	7	3-11 メニューを改訂する	26
2-2 一括材料登録（IM連携）	8	3-12 材料を改訂する	27
2-3 一括材料登録（アップロード）	9	3-13 材料を差替える	29
2-4 新しく材料を登録する（個別材料登録）	10	4. メニュー活用	30
2-5 新しく仕掛品を登録する	11	4-1 メニューを検索する	30
2-6 「仕掛品登録」画面（基本情報タブ）	12	4-2 メニューを印刷する（個別印刷）	31
2-7 「仕掛品登録」画面（詳細情報タブ）	13	4-3 メニューを印刷する（一括印刷）	32
2-8 「仕掛品登録」画面（追加項目タブ）	14	4-4 メニューをダウンロードする	33
2-9 「仕掛品登録」画面（基本情報タブ：分量表の登録について）	15	5. 初期設定	34
3. メニュー管理	16	5-1 社内ID・権限設定	34
3-1 メニューを登録する	16	5-2 非公開設定	35
3-2 メニュー登録画面（基本情報タブ）	17	5-3 追加項目設定	36
3-3 メニュー登録画面（詳細情報タブ）	18	5-4 メニュー管理区分設定	37

当システムはバージョンアップを続けており、マニュアルも改訂される場合がございます。
最新のマニュアルはWebサイト（ご利用ガイド > マニュアル）でご確認ください。

1-1 概要

●メニュー管理機能の流れ



●メニュー管理機能でできること



メニューの**原価率・アレルギー情報・調理工程の一元管理**ができます

- ✓ 原価管理ができる
- ✓ アレルギー・原産国管理ができる
- ✓ 様々な条件で検索できる
- ✓ 店内オペレーションの管理（調理工程管理）ができる
- ✓ メニューのダウンロード機能で、さらに便利に

1-2 ログイン方法

BtoBプラットフォームへのログイン方法です。

通常のログイン

- 1 <http://www.infomart.co.jp/> へアクセスします。
- 2 **【ログインはこちら】** をクリックします。
- 3 **【ログインID】** または **【電話番号】** (ハイフン含む) 、 **【パスワード】** を入力したあと、 **【ログイン】** をクリックします。



BtoBプラットフォーム

ログインID

パスワード

パスワードを表示する

30日間ログイン状態を保持

次回ログインからIDの入力を省略

[▶パスワードをお忘れの方はこちら](#)

仮ID・仮パスワードをお持ちの方は[こちら](#)から本登録

30日間ログイン状態を保持

30日間ID・パスワードが記憶され、
次回からの入力が省略されます。

- 4 貴社専用画面 **【マイページ】** が表示されました。



BtoBプラットフォーム 受発注から切り替える

- 1 BtoBプラットフォーム 受発注の **【マイページ】** を開き、 **【メニュー管理】** をクリックします。
- 2 貴社専用画面 **【マイページ】** が表示されました。



1-3 「マイページ」画面

マイページは貴社専用のページです。メニューの管理・運用など、すべてマイページから行うことができます。

BtoBプラットフォーム **メニュー管理** インフォダイニング 様 ▶ [サイトマップ](#) ▶ [ログアウト](#)

[マイページ](#)
[メニュー検索](#)
[メニュー共有](#)
[メニュー編集・承認](#)
[材料・仕掛品管理](#)
[初期設定](#)
[ご利用ガイド](#)
[フーズチャンネル](#)

主要メニュー

- メニュー検索
- メニュー共有
- メニュー編集・承認
- メニュー新規作成
- 材料・仕掛品管理
- 一括印刷
- メニューダウンロード
- IM連携
- アップロード
- 一括メニュー共有
- 初期設定

BtoBプラットフォーム 受発注

 **主な操作方法**
初級者編

インフォダイニング 伊藤拓海 様

業務のご案内 2012年10月10日(水) 14:51

▶  [未共有が1件あります。](#)

新着メニュー 一覧 ▶ [5件](#)

		
菜膳豚鍋食べる豆腐だれ	海鮮オリエンタル鍋食...	鶏白湯の『鴨生姜鍋』
居酒屋 グラン 価格:660円 調理4分	アジア 冬メニュー 価格:850円 調理3分	居酒屋 グラン 価格:850円 調理3分

改訂メニュー 一覧 ▶ [10件](#)

		
エスニック風鶏そばの...	鯛茶漬け風にゅうめん	数種の菜膳スープ仕立...
居酒屋 グラン 価格:660円 調理4分	居酒屋 夏メニュー 価格:850円 調理3分	アジア スポット 価格:850円 調理3分

主要メニュー

メニュー管理に必要な
主な操作を行います。

業務のご案内

操作しなければいけない業務を
お知らせします。

新着・改訂メニュー

新着メニューや内容の変更を行った
改訂メニューが表示されます。

©Infomart Corporation

4

1-4 「メニュー詳細」画面

メニューごとに、「原価」「アレルギー情報」「分量表(材料情報)」「調理工程」などが管理できます。

メニュー詳細 登録されたメニューの詳細を見ることができます。

1 過去のメニューを見る

2 閲覧権限切替 本部

3 販売価格 750円 粗利益 516円
原価 232円 原価率 31%

4 アレルギー物質

5 安全性チェック方法

アレルギー物質	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
※登録材料にアレルギー未登録のものが含まれていません	あわび	いか	いくら	オレング	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
	くるみ	ごま	さけ	そば	大豆	鶏肉	バナナ
	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	魚介類	米					
	アレルギーなし						

分量表(原価管理)

種別	材料/仕掛品コード	材料名/仕掛品	取引先
材料		赤ビーマン	
材料		おいしいケチャップ	
材料		サラダ油	インフォマ
仕掛	37	豆腐ハンバーグだれ	

6 規格書

7 調理工程

調理時間合計 11分

手順	調理内容	調理時間	画像
[1]	ビーマンはヘタを取らずに1/2の縦割りにカットします。水洗いをして、種を取り除いておきます。	1分	
[2]	ビーマンの内側に薄力粉を茶こしで薄くすり、スタンプしておいた豆腐ハンバーグだれを詰めます。ビーマンの隙間を埋めるように、指の腹で押し込むような感じでみみり詰め込んでください。	2分	
[3]	表面に薄く薄力粉をまぶします。	1分	
[4]	フライパンにサラダ油を熱し、ビーマンを並べ(肉のほうを下側)、中火でこんがりとし焦げ目がつくまで3分間焼く。	6分	

規格書

規格書が表示されます。

1 過去のメニューを見る	改定したメニューの履歴を、過去3回分まで見ることができます。(承認日単位)
2 閲覧権限切替	店舗編集権限がある場合、店舗が編集したメニューと切り替えることができます。
3 販売価格・粗利益原価・原価率	登録した材料から原価率を算出 材料・仕掛品を選択し、分量を入力するだけで、メニューごとに正確な原価が計算されます。
4 アレルギー物質	登録した材料からアレルギー情報を表示 分量表で登録した材料・仕掛品の情報に基づいて、アレルギー・原産国情報が自動表示されます。

5 メニュー情報追加項目	メニュー情報追加項目を設定している場合のみ表示されます。
6 規格書	規格書システムを同時に利用している場合のみ表示されます。
7 調理工程	調理マニュアルとして活用できる 調理工程や盛り付け例を写真付きで登録できるため、調理マニュアルとして活用できます。 店舗衛生管理の強化を実現 食中毒対策の手順、店内コンタミネーション予防などの注意喚起も記入できるため、衛生管理の強化を図ることができます。

1-5 BtoBプラットフォーム 規格書 メニュー管理 運用の流れ



2-1 「材料・仕掛品管理」画面 「材料」「仕掛品」の情報を登録・確認・修正できます。仕掛品は事前登録することで、メニューの作成をスムーズに行えます。

● 材料タブ

材料名をクリックして、詳細を確認・登録・修正します。

No.	自社商品コード	材料名	規格・入数/単位	取引先	更新日	共有
1	2017-0424_001	人参	1-1/本	インフォ青果	2017/04/24(月)	共有
2		ハム		インフォ青果	2017/04/24(月)	共有
3		マンゴー	1-1/個	インフォ青果	2017/04/24(月)	共有
4		ごま油	2-3/ガロン	インフォ青果	2017/04/24(月)	共有

仕入単価/単位と換算数量/単位を登録すると材料ごとの歩留単価が算出されます。その歩留単価から、メニューに利用する分量を入力するだけで、正確な原価率が算出されます。

● 仕掛品タブ

仕掛品名をクリックして、詳細を確認・登録・修正します。

No.	仕掛品コード	仕掛品名	規格・入数/単位	取引先	更新日
1		ハンバーグのタネ			2017/04/24
2	2017_0424_002_sk	ドレッシング		店舗01	2017/04/24
3	2017_0424_001_sk	ホットケーキミックス	1-1/ヶ	幹ノ利運輸	2017/04/24
4	2017-0424_001	アレルギー小麦	1-1/本	売り手企業A	2017/04/24

材料を表示する チェックを外すと材料を非表示にできます。

2-2 一括材料登録 IM連携

BtoBプラットフォーム 受発注・規格書をご利用の場合、「発注マスタ」「規格書」の情報を連携させることで、材料として自動で登録・更新できます。

●反映する項目

受発注	自社商品コード、材料名、材料名フリガナ、規格・入数/単位、分類、取引先、仕入単価/単位
規格書	コンタミの可能性、アレルギー情報、原産国、カロリー、食塩相当量、保存温度帯

●原価計算

IM連携後、材料マスタに「換算数量/単位」「歩留率」を入れることで、正確な原価計算ができます。(P10参照)

1 【IM連携】をクリックします。

BtoBプラットフォーム **規格書** **メニュー管理**

マイページ | メニュー検索 | メニュー共有 | メニュー編集・承認 | 材料・仕掛品管理 | 初期設定

主要メニュー

- メニュー検索
- メニュー共有
- メニュー編集・承認
- メニュー新規作成
- 材料・仕掛品管理
- 一括印刷
- メニューダウンロード
- IM連携**
- アップロード

インフォダイニング 伊藤拓海 様

業務のご案内 2012年10月10日(水) 14:51

未共有の件があります。

新着メニュー 一覧 5件

豪華豚鍋食べる豆腐だれ	海鮮オリエタル鍋食...	鶏白湯の『鴨生妻鍋』
居酒屋 ブランド 価格:660円 調理4分	アジア 冬メニュー 価格:850円 調理3分	居酒屋 ブランド 価格:850円 調理9分

2 【連携種別】を選択したあとに、【連携依頼する】をクリックします。

IMデータ連携 IMデータ連携依頼、スケジュール設定ができます。 戻る

IM連携依頼 連携依頼する

連携種別 発注マスタ 自社管理マスタ 規格書

IM連携履歴

連携種別 全て 発注マスタ 自社管理マスタ 規格書 担当者 全て

処理 処理待ち 完了 エラー 中止 依頼日 2012/10/10 (水) ~ 2012/10/10 (水)

検索する

件数: 6件 < 前へ | 1 | 次へ > 並び順 依頼日時(降順) 表示数 20

最新の情報に更新する

No.	依頼日時	処理日時	件数	発注マスタ	自社管理マスタ	規格書	担当者	
1	2013/01/30 18:22:09	2013/01/30 18:23:10	完了	64/64	✓		鈴木一郎	削除
2	2013/01/25 15:22:32	2013/01/25 15:25:09	完了	64/64	✓	✓	加藤洋二	削除
3	2013/01/23 14:21:27	2013/01/23 14:22:15	完了	1/3	✓	✓	佐藤敬三	削除
4	2013/01/19 16:10:42	2013/01/19 16:11:32	完了	50/64		✓	鈴木一郎	削除
5	2012/01/15 15:05:12		処理待ち		✓	✓	鈴木一郎	中止
6	2013/01/13 18:13:05		処理待ち		✓	✓	加藤洋二	中止

件数: 6件 < 前へ | 1 | 次へ >

IM連携スケジュール設定 設定する

設定をさせていただくと、自動で依頼がかかるため、手動での依頼が不要になります。

連携種別 マイカクタログ連携 認識カクタログ連携 規格書

スケジュール 毎週 月 毎月 月末

IM連携スケジュール設定

IM連携スケジュール 設定済

▼設定内容を非表示にする

IM連携スケジュール設定	連携	規格書連携
	スケジュール	週次、月

IM連携スケジュールを設定することで自動連携されます。
(曜日または日にちで設定可能)

2-3 一括材料登録

アップロード

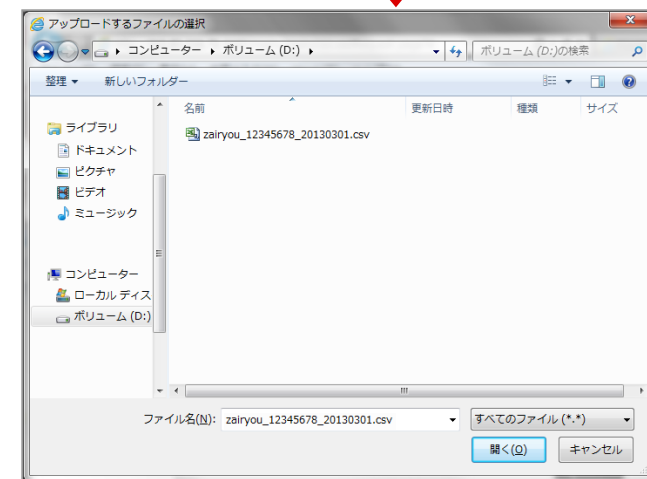
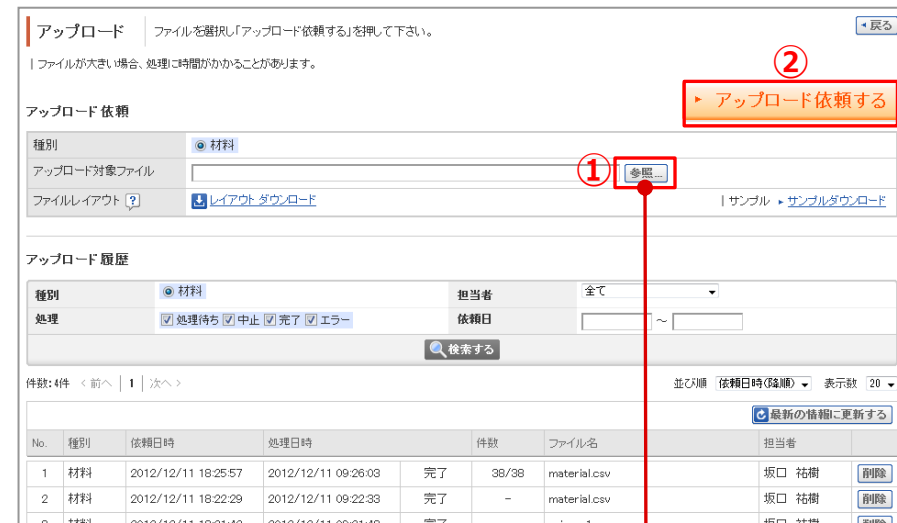
有償オプション

指定のファイルレイアウト（CSV）に情報を入力してアップロードすると、材料を一括登録できます。

1 【アップロード】 をクリックします。



2



- ① 【参照】 をクリックしてアップロードするファイルを選択します。
- ② 【アップロード依頼する】 をクリックします。

2-4 新しく材料を登録する（個別材料登録）

メニューの作成に必要な材料情報を登録する操作方法です。アレルギー物質や原価管理用の数値、コンタミネーションの可能性などを登録できます。

1 【材料・仕掛品管理】をクリックします。



2 【材料を新規登録する】をクリックします。



IM連携、外部アップロードを利用している場合は、材料情報の確認・編集が行えます。その際は、必ず「編集」から換算数量/単位を登録してください。換算数量/単位については、右図をご参照ください。

3

設定内容 を参考のうえ、材料情報を入力・設定します。
【登録する】をクリックすると材料の登録が完了します。

設定内容

- | | |
|-----------|--|
| ① 商品名・材料名 | <ul style="list-style-type: none"> 「商品名」受発注と連携している場合、登録されている商品名が表示されます。 「材料名」初期値は「商品名」と同じ内容が表示されますが、「変更する」にチェックを入れると、材料名として別商品名が設定できます。（オプション機能） |
| ② 換算数量/単位 | 仕入単位が「C/S」でその中に10g入っている場合、換算数量は「10」、単位は「g」と入力します。 |
| ③ 連携 | BtoBプラットフォーム 受発注・規格書との連携設定を行うことで、連携用の商品情報が更新された際に、自動で材料情報を更新します。 |

2-5 新しく仕掛品を登録する

メニューの作成に必要な仕掛品を登録する操作方法です。
 主要な仕掛品はメニュー作成前にご登録ください。

1 【材料・仕掛品管理】をクリックします。



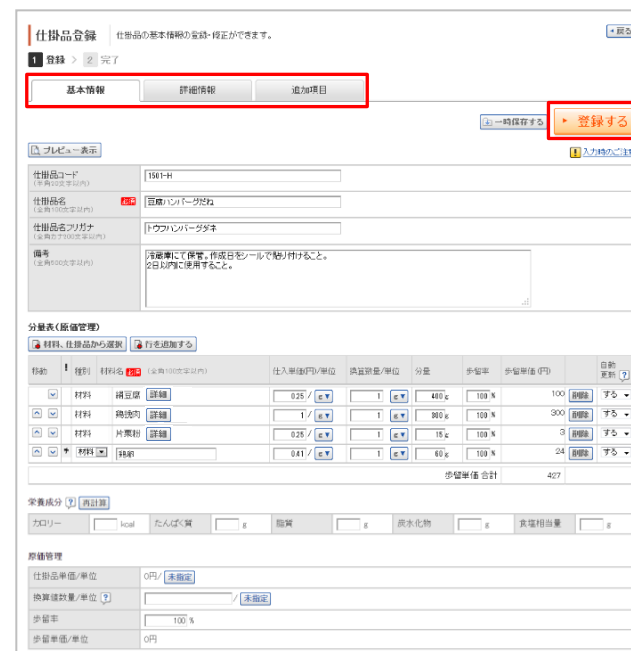
2 【仕掛品】をクリックします。



3 【仕掛品を新規登録する】をクリックします。



4 「基本情報」「詳細情報」「追加項目」を入力し、【登録する】をクリックすると、仕掛品の登録が完了します。



2-6 「仕掛品登録」画面

基本情報タブ

仕掛品名や使用する材料、調理工程、画像などを入力・設定できます。

仕掛品登録 仕掛品の基本情報や登録・修正ができます。

登録 > 完了

基本情報 詳細情報 追加項目

登録する

仕掛品コード
仕掛品名
仕掛品コード
備考

分量表(原価管理)


移動	種別	材料名	仕入単価(円)/単位	換算数量/単位	分量	歩留率	歩留単価(円)	自動更新
	材料	絹豆腐	0.25 /	1	400g	100%	100	削除 する
	材料	鶏挽肉	1 /	1	300g	100%	300	削除 する
	材料	片栗粉	0.25 /	1	15g	100%	3	削除 する
	材料	鶏卵	0.41 /	1	60g	100%	24	削除 する
歩留単価 合計							427	

調理工程

調理工程

調理時間合計 45分

仕掛品画像



登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。

分量表

▶ 分量表の設定はP 15 をご参照ください。

分量表(原価管理)

材料、仕掛品から選択

行を追加する

移動	種別	材料名	仕入単価(円)/単位	換算数量/単位	分量	歩留率	歩留単価(円)	自動更新
	材料	絹豆腐	0.25 /	1	400g	100%	100	削除 する
	材料	鶏挽肉	1 /	1	300g	100%	300	削除 する
	材料	片栗粉	0.25 /	1	15g	100%	3	削除 する
	材料	鶏卵	0.41 /	1	60g	100%	24	削除 する
歩留単価 合計							427	

仕掛け品画像

画像登録用の画面が表示されます。

- ・JPEGまたはGIF形式で、4MB 未満の画像を使用して下さい。
(推奨サイズ：縦 260ピクセル × 横 260ピクセル)

2-7 「仕掛品登録」画面

詳細情報タブ

原価情報やアレルギー物質、コンタミの可能性などを入力・設定できます。

仕掛品登録
仕掛品の詳細情報の登録・修正ができます。
戻る

1 登録 > 2 完了

基本情報
詳細情報
追加項目

一時保存する
登録する

プレビュー表示
! 入力時のご注意

仕掛品コード	1501-H
仕掛品名	豆腐ハンバーグたね
仕掛品名フリガナ	トウフハンバーグタネ
備考	冷蔵庫にて保管。作成日をシールで貼り付けること。 2日以内に使用すること。

仕掛品単価/単位	528円/未指定
換算値数量/単位	200 g
歩留率	100%
歩留単価/単位	2円/g

コード	種別	材料名	アレルギー	コンタミの可能性	原産国名	自動更新
	材料	絹豆腐	大豆	無	富嶺県	する
	非材料	鶏挽肉	鶏肉	無	長野県	する
112234454	材料	片栗粉	小麦	無	静岡県	する
	! 材料	鶏卵	卵	無	富嶺県	する
	! 材料	醤油		無	岐阜県	する
	材料	精製塩	無	無	富嶺県	する
	非材料	りんご		無	静岡県	する
	材料	大葉		無	岐阜県	する

材料からアレルギー情報を反映

アレルギー物質	
えび	かに くるみ 小麦 そば 卵 乳
落花生	アーモンド あわび いか しぐら オレンジ カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉 ごま さけ さば 大豆 鶏肉
バナナ	豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン
魚介類	
アレルギー物質無し	

コンタミの可能性
無
コンタミ

登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。

換算値数量/単位について

仕掛品が10gの場合、換算数量は「10」、単位は「g」と入力します。

仕掛品単価が「100」円で、歩留率が「100」%なら、歩留単価は「10」円となります。

アレルギー情報 アイコン

手	手入力モード	基本情報で「行を追加する」ボタンをクリックし、新規に材料を登録する場合は詳細情報でアレルギー、原産国を直接入力できます。
非	非表示	メニュー管理で非表示に設定されている材料に表示されます。
!	販売中止・受発注非表示	受発注にて販売中止、もしくは非表示に設定されている材料に表示されます。
規	規格書連携	規格書と連携している材料に表示されます。
[アレルギー未登録]	アレルギー未登録	規格書と連携しておらず、メニュー管理にてアレルギー情報が設定されていない材料に表示されます。

2-8 「仕掛品登録」画面

追加項目タブ

初期設定で追加した項目の内容を入力できます。

仕掛品登録 仕掛品の追加項目の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

基本情報 詳細情報 **追加項目**

一時保存する 登録する

プレビュー表示 入力時のご注意

仕掛品コード	1501-H
仕掛品名	豆腐ハンバーグだね
仕掛品名フリガナ	トウフハンバーグダネ
備考	冷蔵庫にて保管。作成日をシールで貼り付けること。 2日以内に使用すること。

追加項目

BSE関連(原料原産国)	<input type="text"/>
残留農薬検査	有
証明書類	No image 参照... クリア
消費期限有無	有

登録する

登録を完了する場合 [登録する] をクリックします。

追加項目

▶ 追加項目の設定は P 36 をご参照ください。

2-9 「仕掛品登録」画面 基本情報タブ：分量表の登録について

分量表(原価管理)

材料、仕掛品から選択 行を追加する

移動	種別	材料名 <small>必須 (全角100文字以内)</small>	仕入単価(円)/単位	換算数量/単位	分量	歩留率	歩留単価(円)	自動更新
▼	材料	絹豆腐 詳細	0.25 / € ▼	1 / € ▼	400g	100%	100	削除 する ▼
▲ ▼	材料	鶏挽肉 詳細	1 / € ▼	1 / € ▼	300g	100%	300	削除 する ▼
▲ ▼	材料	片栗粉 詳細	0.25 / € ▼	1 / € ▼	15g	100%	3	削除 する ▼
▲ ▼	手 材料	鶏卵	0.41 / € ▼	1 / € ▼	60g	100%	24	削除 する ▼
歩留単価 合計							427	

仕入単価、換算数量

材料情報から自動抽出されます。
ここで編集しても、材料マスタの
情報は変更されません。

歩留単価

分量を入力すると、材料情報の
仕入単価、換算数量、歩留率より、
歩留単価が自動計算されます。

自動更新

「しない」に設定すると、材料
情報を更新しても仕掛品の情報
には反映されません。

材料・仕掛け品から選択

登録済みの材料・仕掛け品を検索して、選択できます。

材料情報一覧

種別 全て 材料 仕掛品 取引先 全て [一覧から選択](#)

キーワード キーワードを入力

件数:5件 < 前へ | 1 | 次へ > 並び順 [更新日\(昇順\)](#) 表示数 20 ▼

種別	コード	材料・仕掛品名	規格・入数/単位	取引先	更新日	
材料	100200	卵	24kg・1.00/袋	インフォ食品(株)	2012/05/10(木)	<input type="checkbox"/>
仕掛品	1502-B	豆腐ハンバーグソース		-	2012/05/10(木)	<input type="checkbox"/>

アレルギー情報 アイコン

手	手入力モード	基本情報で「行を追加する」ボタンをクリックし、新規に材料を登録する場合は詳細情報でアレルギー、原産国を直接入力できます。
非	非表示	メニュー管理で非表示に設定されている材料に表示されます。
!	販売中止・ 受発注非表示	受発注にて販売中止、もしくは非表示に設定されている材料に表示されます。
規	規格書連携	規格書と連携している材料に表示されます。
アレルギー未登録	アレルギー未登録	規格書と連携しておらず、メニュー管理にてアレルギー情報が設定されていない材料に表示されます。

3-1 メニューを登録する

登録済みの材料・仕掛品をもとに、メニューを登録する操作方法です。

1 【メニュー編集・承認】をクリックします。



2 【メニューを新規登録する】をクリックします。



3

「基本情報」「詳細情報」「追加項目」を入力し、**【登録する】**をクリックすると、メニューの登録が完了します。

メニュー登録 メニューの基本情報の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

基本情報 詳細情報 追加項目

一括保存する 保存する **登録する**

メニュー表示

メニューコード M-0001
メニュー名 赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め
メニュー名フリガナ アカピーマントウモロコシハンバーグ詰め
特徴 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰め風に仕上げました。

分量表(原価管理)

材料・仕掛品から選択 行を追加する

移動	種別	材料名	仕入単価(円)/単位	消費数量/単位	分量	歩留率	歩留単価(円)	自動更新
<input checked="" type="checkbox"/>	材料	赤ピーマン	100 / 袋	5	2個	100%	40	削除 する
<input checked="" type="checkbox"/>	仕掛	豆腐ハンバーグだね	09 / g	1	20g	100%	200	削除 する
<input checked="" type="checkbox"/>	材料	薄力粉	350 / kg	1000	3g	100%	1	削除 する
<input checked="" type="checkbox"/>	材料	サラダ油	4000 / 缶	15000	5	100%	1	削除

歩留単価合計 222

栄養成分 再計算

カロリー 100kcal たんぱく質 g 脂質 g 炭水化物 g 食塩相当量 1.0g

原価管理

販売価格(税別) 750円
粗利益 15円
原価 735円
原価率 98%

調理工程

行を追加する

手順	移動	調理内容	調理時間	画像
1	<input checked="" type="checkbox"/>	ピーマンの肉詰めをハンバーグの型で焼く。水気が出て、種を押し付けておきます。	1分	
2	<input checked="" type="checkbox"/>	ピーマンの肉詰めをハンバーグの型で焼く。水気が出て、種を押し付けておきます。	2分	

登録したメニューは「承認依頼」に移行します。

3-2 「メニュー登録」画面

基本情報タブ

メニュー名や使用する材料・仕掛品、調理工程、画像などを入力・設定できます。

登録済みのメニューを呼び出す（複製）

▶ [メニューの複製はP20をご参照ください。](#)

分量表（原価管理）

▶ [分量表の設定はP15をご参照ください。](#)

メニュー登録 メニューの基本情報の登録・修正ができます。 戻る

1 登録 > 2 完了

基本情報 詳細情報 追加項目

登録済みのメニューを呼び出す(複製) 一覧から選択

プレビュー表示 入力時のご注意

メニューコード (半角20文字以内)

メニュー名 (全角100文字以内)

メニュー名フリガナ (全角ひらがな50文字以内)

特徴 (全角500文字以内)

分量表(原価管理)

材料、仕掛品から選択 行を追加する

移動	種別	材料名 <small>(全角100文字以内)</small>	仕入単価(円/単位)	換算数量/単位	分量	歩留率	歩留単価(円)	自動更新 <small>?</small>
<input type="checkbox"/>	材料	赤ピーマン 詳細	100 / <input type="text" value="袋"/>	5 / <input type="text" value="個"/>	2個	100%	40	削除 する
<input type="checkbox"/>	仕掛	豆腐ハンバーグたね 詳細	09 / <input type="text" value="g"/>	1 / <input type="text" value="g"/>	200g	100%	200	削除 する
<input type="checkbox"/>	材料	薄力粉 詳細	360 / <input type="text" value="kg"/>	1000 / <input type="text" value="g"/>	3g	100%	1	削除 する
<input type="checkbox"/>	材料	サラダ油	4000 / <input type="text" value="缶"/>	16500 / <input type="text" value="g"/>	5	100%	1	削除
歩留単価 合計							222	

栄養成分 再計算

カロリー kcal たんぱく質 g 脂質 g 炭水化物 g 食塩相当量 g

原価管理

販売価格(税抜) 円

粗利益 円

調理工程画像を掲載する

調理時間 合計 11分

メニュー画像



メニュー画像を掲載する

登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。

保存する

入力内容を保存して「メニュー編集・詳細」画面へ戻ります。

一時保存する

入力内容を一時保存して引き続き入力できます。

メニュー画像

画像登録用の画面が表示されます。

- ・JPEGまたはGIF形式で、4MB未満の画像を使用して下さい。
- （推奨サイズ：縦 260ピクセル × 横 260ピクセル）

3-3 「メニュー登録」画面

詳細情報タブ

販売価格やアレルギー情報、コンタミネーションの可能性、カロリーなどを入力・設定できます。

メニュー登録 メニューの詳細情報の登録・修正ができます。 戻る

1 登録 > 2 完了

基本情報 **詳細情報** 追加項目

一時保存する 保存する 登録する

プレビュー表示 入力時の注意

メニューコード	M-0001
メニュー名	赤ビーマンの豆腐ハンバーグ詰め
メニュー名フリガナ	アカビーマンシトウファンバーグ詰め
特徴	鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなビーマンの肉詰めに仕上げました。

原価管理

販売価格	760円
粗利益	523円
原価	227円
原価率	30.27%

アレルギー情報

コード	種別	材料名	アレルギー	コンタミの可能性	原産国	自動更新
	材料	赤ビーマン		無	長野県	する
1501-H	仕掛	豆腐ハンバーグたね	卵、小麦、鶏肉、大豆	有:コンタミ		する
	材料	薄力粉	小麦	無	日本	する
	材料	サラダ油				

材料からアレルギー情報を反映

アレルギー物質

アレルギー物質	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも
やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ			
米	ごま	魚介類				

アレルギー物質なし

コンタミの可能性 (全角255文字以内) 有

メニュー管理項目

利用業態	一覧から選択
メニュー区分	一覧から選択
メニュー種別	一覧から選択
催事メニュー	一覧から選択
調理分類【HACCP】	一覧から選択

原価

材料情報から自動算出されます。

アレルギー情報

アレルギー情報は、登録されている材料情報から反映されます。

登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。

アレルギー、コンタミの可能性、原産国

材料情報から自動算出されます。

基本情報で行を追加して新たに材料を登録した場合のみ、アレルギー情報を入力できます。

3-4 「メニュー登録」画面

追加項目タブ

初期設定で追加した項目を入力できます。

メニュー登録 | メニューの追加項目の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

基本情報 | 詳細情報 | **追加項目**

一時保存する | 保存する | **登録する**

プレビュー表示 | 入力時のご注意

メニューコード	M-0001
メニュー名	赤ビーマンの豆腐ハンバーグ詰め
メニュー名フリガナ	アカビーマンノウフハンバーグツメ
特徴	鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなビーマンの肉詰めに仕上げました。

追加項目

食器セット	長皿S-001、取分け用トングTG-003
仕掛品の有無	有
店内用POP	No image 参照... クリア
牛トレサビリティ対象	無
米トレサビリティ対象	有

登録する

登録を完了する場合 [登録する] をクリックします。

追加項目

▶ [追加項目の設定はP36をご参照ください。](#)

3-5 登録済みのメニューを呼び出し、複製する

登録済みのメニューを複製する操作方法です。

1 [一覧から選択] をクリックします。

メニュー登録 | メニューの基本情報の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

基本情報 | 詳細情報 | 追加項目

登録済みのメニューを呼び出す(複製) **一覧から選択** **登録する**

メニューコード (半角20文字以内)

メニュー名 (全角100文字以内) **必須**

メニュー名フリガナ (全角カナ200文字以内)

特徴 (全角500文字以内)

登録する

登録を完了する場合 [登録する] をクリックします。複製元とは別のメニューとして登録されます。

2 登録済みのメニューから複製したいメニューを選び [選択] をクリックします。

メニュー選択

キーワード

件数: 78件 < 前へ | 1 | 2 | 3 | 4 | 次へ > 並び順: 更新日(昇順) 表示数: 20

No.	メニューコード	メニュー名	更新日	選択
1	108	クリームシチュー	2013/01/29(火)	<input type="button" value="選択"/>
2	10033	絶品ステーキ	2013/01/29(火)	<input type="button" value="選択"/>
3	101	肉じゃが	2013/02/12(火)	<input type="button" value="選択"/>
4		青ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め	2013/10/22(火)	<input type="button" value="選択"/>

登録済みのメニューを検索して、選択できます。

3 選択したメニューの情報が入力された状態になります。

メニュー登録 | メニューの基本情報の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

基本情報 | 詳細情報 | 追加項目

登録済みのメニューを呼び出す(複製) **一覧から選択** **登録する**

メニューコード (半角20文字以内)

メニュー名 (全角100文字以内) **必須**

メニュー名フリガナ (全角カナ200文字以内)

特徴 (全角500文字以内)

分量表(原価管理)

移動	種別	材料名 必須 (全角100文字以内)	仕入単価(円)/単位	換算数量/単位	分量	歩留率	歩留単価(円)	自動更新
	材料	赤ピーマン <input type="button" value="詳細"/>	100 / 袋	5	2個	100%	40	<input type="button" value="削除"/> <input type="button" value="する"/>
	仕掛	豆腐ハンバーグだね <input type="button" value="詳細"/>	09 / g	1	200g	100%	200	<input type="button" value="削除"/> <input type="button" value="する"/>
	材料	薄力粉 <input type="button" value="詳細"/>	350 / kg	1000	3g	100%	1	<input type="button" value="削除"/> <input type="button" value="する"/>
	材料	サラダ油	4000 / 缶	16500	5	100%	1	<input type="button" value="削除"/>
歩留単価 合計							222	

栄養成分

カロリー kcal たんぱく質 g 脂質 g 炭水化物 g 食塩相当量 g

原価管理

販売価格(税抜) 円

粗利益 15円



原価 735円

原価率 98%

調理工程

動画URL (半角英数4000文字以内)

手順 移動 調理内容 **必須** (全角500文字以内) 調理時間 画像

1		ビーマンはへたを取り、1/2の縦割りにカットします。水洗いをして、種を取り除いておきます。	1分		<input type="button" value="削除"/>
2		ビーマンの内側に薄力粉を茶こしで薄くふり、スタンプタイプのおいた豆腐ハンバーグだねを詰めます。	2分		<input type="button" value="削除"/>

3-6 「メニュー編集・承認」画面

メニューの登録情報が「作成中」「承認依頼」「承認完了」の状態ごとに一覧で表示されます。

メニュー編集・承認 登録情報の一覧です。メニュー名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

作成者: 全て (一括から選択) 店舗・部門: 全て(本部含む) (一括から選択)

利用業態: (一括から選択) メニュー種別: (一括から選択)

非表示: 含めない 含む 非表示のみ

アレルギー登録状況: 全て 未登録を含めない 未登録のみ

外部連携: 全て 外部連携のみ 含まない

材料・仕用品: 共有先: (一括から選択)

キーワード: キーワードを入力 (AND OR 終了を含む) 検索する

メニューを新規登録する

メニューにチェックを入れて右記の「材料の最新情報を反映する」ボタンをクリックします

材料の最新情報を反映する

件数: 6件 < 前へ | 1 | 次へ > 並び順: 更新日(降順) 表示数: 20

作成中 承認依頼 承認完了

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者
					メニュー種別	最終更新日

作成者・利用業態・メニュー種別・キーワードなどで検索できます。

● 作成中タブ

作成中のメニューが表示され、それぞれのメニューを編集・削除できます。

● 承認依頼タブ

作成済みのメニューが表示され、それぞれのメニューを承認・否決できます。

キーワード: キーワードを入力 (AND OR 終了を含む) 検索する

一括否決する 一括承認する

件数: 6件 < 前へ | 1 | 次へ > 並び順: 更新日(降順) 表示数: 20

作成中 承認依頼 承認完了

メニューの承認依頼もしくは否決を行なって下さい

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者	
					メニュー種別	最終更新日	
1	承認依頼		M-0001	赤ビーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス	坂口 祐樹	
					ブランド	2012/12/20(木)	
	特徴	鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなビーマンの肉詰め仕上げました。					
2	承認依頼			里芋ミートグラタン	坂口 祐樹		
					承認	否決	

● 承認完了タブ

承認されたメニューが表示され、それぞれのメニューの情報を改訂できます。

キーワード: キーワードを入力 (AND OR 終了を含む) 検索する

メニューにチェックを入れて右記の「材料の最新情報を反映する」ボタンをクリックします

材料の最新情報を反映する

件数: 5件 < 前へ | 1 | 次へ > 並び順: 承認日(降順) 表示数: 20

作成中 承認依頼 承認完了

承認が完了したメニューの一覧です。登録が完了したメニューはメニュー共有から店舗と共有できます。

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者	
					メニュー種別	承認日	
1	承認完了		M-0001	赤ビーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス	坂口 祐樹	
					ブランド	2012/12/20(木)	
	特徴	鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなビーマンの肉詰め仕上げました。					
2	承認完了		M-0006	ごぼうのフリット ナンブラーの香り	坂口 祐樹		
					改訂		

3-7 メニューを承認する

登録済みのメニューを承認する操作方法です。

1 【メニュー編集・承認】をクリックします。

BtoBプラットフォーム 規格書 メニュー管理

マイページ メニュー検索 メニュー共有 **メニュー編集・承認** 材料・仕掛品管理 初期設定

主要メニュー

- メニュー検索
- メニュー共有
- メニュー編集・承認**
- メニュー新規作成
- 材料・仕掛品管理
- 一括印刷

インフォダイニング 伊藤拓海 様

業務のご案内 2012年10月10日(水) 14:51

※共有が1件あります。

新着メニュー

2 【承認依頼】をクリックします。

メニュー編集・承認 登録情報の一覧です。メニュー名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

作成者: 全て 店舗・部門: 全て(すべて含む) 一括から選択

利用業態: 一括から選択

非表示: 含めぬ 含む 非表示のみ

アレルギー登録状況: 全て 未登録を含めぬ 未登録のみ

外部連携: 全て 外部連携のみ 含めぬ

共有先: 一括から選択

材料・仕掛品:

キーワード: キーワードを入力 AND OR 終了を含む

検索する

メニューを新規登録する

メニューにチェックを入れて上記の「材料の最新情報も反映する」ボタンをクリックします

材料の最新情報を反映する

件数: 6件 < 前へ | 1 | 次へ >

作成中 0件 **承認依頼 0件** 承認完了 0件

メニューの新規登録もしは編集を行なって下さい

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者	メニュー種別	最終更新日	操作
1	作成中		M-0001	赤ビーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス	坂口 祐樹	グラン	2012/12/17(月)	編集 削除

※特記 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなビーマンの肉詰め風に仕上げました。

3 メニューごとに【承認】をクリックすると、メニューの承認が完了します。

メニュー編集・承認 登録情報の一覧です。メニュー名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

作成者: 全て(すべて含む) 一括から選択

店舗・部門: 全て(すべて含む) 一括から選択

メニュー種別: 一括から選択

非表示: 含めぬ 含む 非表示のみ

販売中止: 全て 含めぬ 販売中止のみ

アレルギー登録状況: 全て 未登録を含めぬ 未登録のみ

販売期間: 全て 期間指定

外部連携: 全て 外部連携のみ 含めぬ

共有先: 一括から選択

材料・仕掛品:

キーワード: キーワードを入力 AND OR 終了を含む

検索する

件数: 6件 < 前へ | 1 | 次へ >

一括否認する 一括承認する

作成中 0件 承認依頼 0件 承認完了 0件

メニューの承認もしは編集を行なって下さい

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	メニュー種別	最終更新日	操作	
1	承認依頼		M-0001	赤ビーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス	坂口 祐樹	2012/12/20(木)	承認 否認	
特徴					鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなビーマンの肉詰め風に仕上げました。				
2	承認依頼			星平ミートグラタン	ファミレス	坂口 祐樹	2012/12/20(木)	承認 否認	

メニューを選択して、一括承認できます。

☀ 承認したメニューは「承認完了」に移行します。

3-8 メニューを否決する

登録済みのメニューを否決する操作方法です。

1 **【メニュー編集・承認】** をクリックします。

BtoBプラットフォーム 規格書 メニュー管理

マイページ メニュー検索 メニュー共有 メニュー編集・承認 材料・仕掛品管理 初期設定

主要メニュー

メニュー検索

メニュー共有

メニュー編集・承認

メニュー新規作成

材料・仕掛品管理

一括印刷

インフォダイニング 伊藤拓海 様

業務のご案内 2012年10月10日(水) 14:51

未共有アイテムがあります。

新着メニュー 一覧 5件

2 **【承認依頼】** をクリックします。

メニュー編集・承認 登録情報の一覧です。メニュー名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

作成者 全て 店舗・部門 全て(全部含む) 一覧から選択

利用業態 一覧から選択

メニュー種別 一覧から選択

非表示 含めない 含む 非表示のみ

販売中止 全て 含めない 販売中止のみ

アレルギー登録状況 全て 未登録を含めない 未登録のみ

販売期間 全て 期間指定

外部連携 全て 外部連携のみ 含まない

共有先 一覧から選択

材料・仕掛品

キーワード キーワードを入力 AND OR 終了を含む 検索する

メニューを新規登録する

メニューにチェックを入れて右記の「材料の最新情報を反映する」ボタンをクリックします

材料の最新情報を反映する

件数:0件 < 前へ 1 / 次へ >

作成中 0件 **承認依頼 0件** 承認完了 0件

メニューの新規登録もしくは編集を行なって下さい

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者	最終更新日	操作
1	作成中		M-0001	赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス	坂口 祐禎	2012/12/17(月)	編集 削除

鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰め仕上げました。

3 メニューごとに **【否決】** をクリックします。

メニュー編集・承認 登録情報の一覧です。メニュー名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

作成者 全て 店舗・部門 全て(全部含む) 一覧から選択

利用業態 一覧から選択

メニュー種別 一覧から選択

非表示 含めない 含む 非表示のみ

販売中止 全て 含めない 販売中止のみ

アレルギー登録状況 全て 未登録を含めない 未登録のみ

販売期間 全て 期間指定

外部連携 全て 外部連携のみ 含まない

共有先 一覧から選択

材料・仕掛品

キーワード キーワードを入力 AND OR 終了を含む 検索する

一括否決する 一括承認する

件数:6件 < 前へ 1 / 次へ >

並び順 更新日(降順) 表示数 20

作成中 0件 承認依頼 0件 承認完了 0件

メニューの新規登録もしくは編集を行なって下さい

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	販売期間	共有先	操作
1	承認依頼		M-0001	赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス	坂口 祐禎	2012/12/20(木)	承認 否決
特徴 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰め仕上げました。								
2	承認依頼			星手ミートグラタン	ファミレス	坂口 祐禎	2012/12/20(木)	承認 否決

メニューを選択して、一括否決できます。

4 「否決理由」を記入し **【否決する】** をクリックすると、メニューの否決が完了します。

否決

否決理由を入力して、「否決する」を押して下さい。

メニュー名 赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め メニューコード M-0001

否決理由
500文字以内

キャンセル 否決する

☀ 否決したメニューは「作成中」に移行します。

3-9 メニューを店舗に共有する 個別共有

承認済みのメニューを店舗に共有する操作方法です。

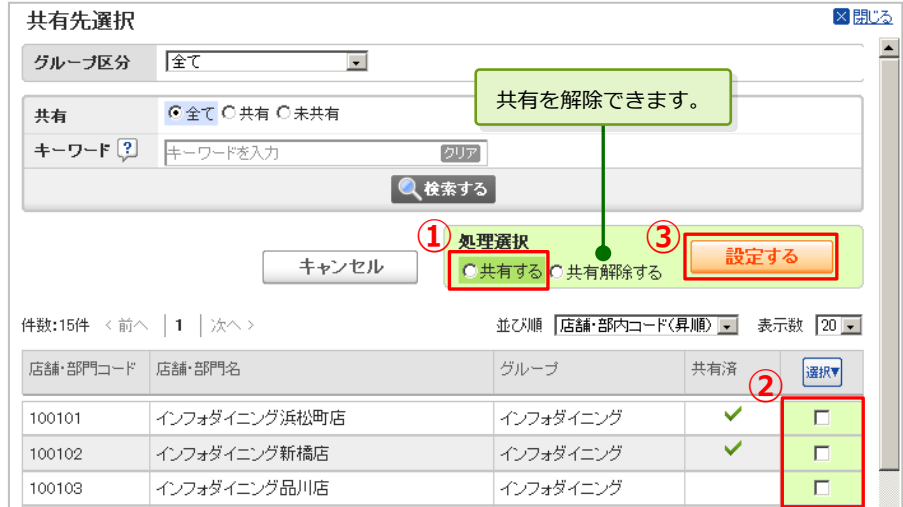
1 **【メニュー共有】** をクリックします。



2 **【共有】** をクリックします。



3



- ① 処理選択の**【共有する】**を選択し、
- ② メニューを共有する店舗・部門を選択したあと、
- ③ **【設定する】**をクリックします。

メニューの共有が完了しました。

3-10 メニューを店舗に共有する 一括メニュー共有

共有元の店舗を指定し、同じメニューを一括共有する操作方法です。

1 【メニュー共有】をクリックします。

BtoBプラットフォーム 登録書 メニュー管理

マイページ | メニュー検索 | **メニュー共有** | メニュー編集・承認 | 材料・仕掛品管理 | 初期設定 | 店舗

主要メニュー

- メニュー検索
- メニュー共有**
- メニュー編集・承認
- メニュー新規作成
- 材料・仕掛品管理
- 一括印刷
- メニューダウンロード
- IM連携
- アップロード
- 一括メニュー共有**

インフォダイニング 伊藤拓海 様

業務のご案内 2012年10月10日(水) 14:51

未共有メニューが1件あります。

新着メニュー 一覧 ▶ 10件

家系豚鍋食べる豆腐だれ	海鮮オリエンタル鍋食...	鶏白湯の『鴨生姜鍋』
居酒屋 ブランド 価格:600円 調理4分	アジアン 冬メニュー 価格:850円 調理3分	居酒屋 ブランド 価格:850円 調理8分

改訂メニュー 一覧 ▶ 10件

2 共有元店舗を選択して、【共有先の選択】をクリックします。

一括メニュー共有 共有元になる店舗を選択して、「共有先の選択」を押して下さい。 戻る

共有先の選択

共有元店舗 0510 インフォダイニング 浜松町店 一覧から選択 主選

抽出条件 終了を含める

戻る

3 店舗・部門を選択したあとに、【共有する】をクリックします。

共有先選択 閉じる

グループ区分 全て

共有 全て 共有 未共有

キーワード キーワードを入力 クリア

検索する

キャンセル 共有する

件数:15件 < 前へ | 1 | 次へ > 並び順 店舗・部門コード(昇順) 表示数 20

店舗・部門コード	店舗・部門名	グループ	共有済	選択▼
100101	インフォダイニング浜松町店	インフォダイニング	✓	<input type="checkbox"/>
100102	インフォダイニング新橋店	インフォダイニング	✓	<input type="checkbox"/>
100103	インフォダイニング品川店	インフォダイニング		<input type="checkbox"/>
100104	インフォダイニング吉祥寺店	インフォダイニング		<input type="checkbox"/>
100105	インフォダイニング荻窪店	インフォダイニング		<input type="checkbox"/>

メニューの一括共有が完了しました。

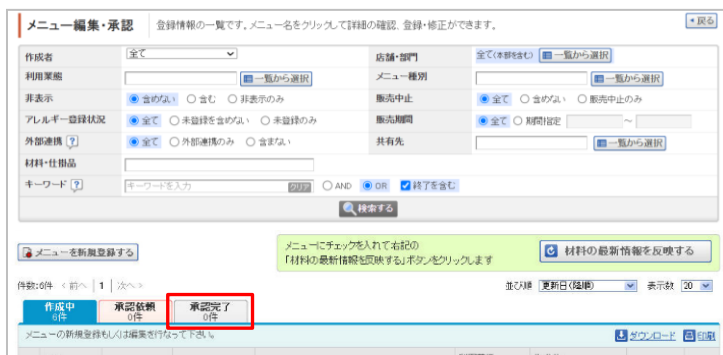
3-11 メニューを改訂する

承認済みのメニューの情報を修正する操作方法です。

1 **【メニュー編集・承認】** をクリックします。



2 **【承認完了】** をクリックします。



3 **【改訂】** をクリックします。



4 修正したい項目を入力・設定し、**【登録する】** をクリックします。



5 メニューの改訂が完了しました。



💡 改訂したメニューは「承認依頼」へ移行します。

3-12 材料を改訂する

承認済みの材料の情報を修正して、使用している全てのメニューに反映する操作方法です。

1 【材料・仕掛品管理】をクリックします。

2 【編集】をクリックします。

No.	自社商品コード	材料名	規格・入数/単位	取引先	更新日	操作
1		鶏肉	1・22/㎏	とんとん農場	2016/11/29(火)	共有 差替え 編集
2	dev11231	ラム肉		株式会社ベジタブル	2016/11/29(火)	共有 差替え 編集

3 材料情報を編集して【登録する】をクリックします。

IM連携 (P8) が実行された際は、材料情報が自動更新されます。

次のページへ

4 【メニュー編集・承認】をクリックします。



5 【材料の最新情報を反映する】をクリックします。

材料管理 登録情報の一覧です。材料名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

材料 仕掛品

店舗・部門 全て(本部を含む) 一覧から選択

取引先

非表示 含めない 含む 非表示のみ

アレルギー登録状況 全て 未登録を含めない 未登録のみ

外部連携 全て 外部連携のみ 含めない

キーワード クリア AND OR

メニューにチェックを入れて右記の「材料の最新情報を反映する」ボタンをクリックします

件数:15件 < 前へ | 1 | 次へ > 並び順: 承認日(降順) 表示数: 20

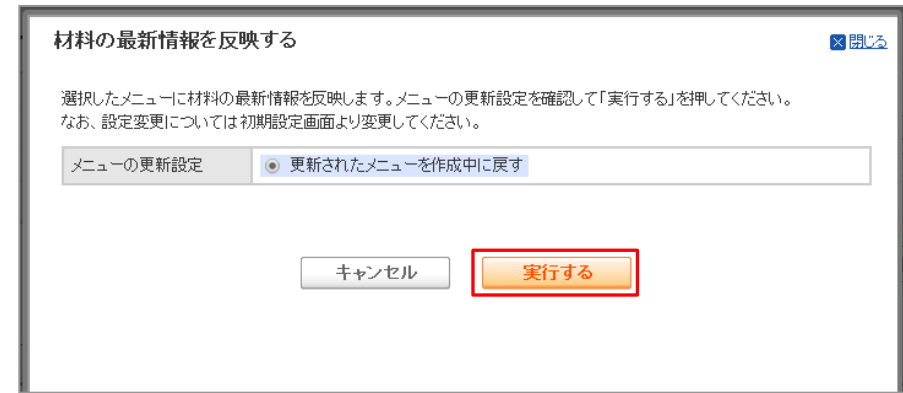
作成中 0件 承認依頼 1件 承認完了 15件

承認が完了したメニューの一覧です。登録が完了したメニューは「メニュー共有」から店舗と共有できます。

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者	承認日	操作
1	承認完了		M-0001	赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス グランド	塚口 祐樹	2012/12/20(木)	改訂 □
<p>特記 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰め仕上げました。</p>								
2	承認完了		M-0006	ごぼうのフリット ナンプラーの香り		塚口 祐樹	2012/12/20(木)	改訂 □
<p>特記</p>								

材料更新 改訂した材料を使用しているメニューには「材料更新」マークが表示されます。

5 【実行する】をクリックすると、材料の最新情報反映が完了します。



☀ 更新されたメニューの状況を「作成中」に戻すか、「変更しない」かは、初期設定で変更できます。

3-13 材料を差替える

複数のメニュー・仕掛品に使用している材料を、一括で他の材料や仕掛品に差替えをする操作方法です。

1 【材料・仕掛品管理】をクリックします。



2 【差替え】をクリックします。



3 差替え対象のメニュー・仕掛品を選択して、【材料を選択】をクリックします。



2 で選択した材料が使用されているメニュー・仕掛品が表示されます。

4 差替え先の材料・仕掛品を検索し、【差替える】をクリックします。



マニュアル記載の例の場合、
鶏肉→カナダ産豚肉に差替わります。

4-1 メニューを検索する

登録したメニューを「共有先」「材料」「アレルギー物質」「原産国」などから検索する操作方法です。

1 【メニュー検索】をクリックします。



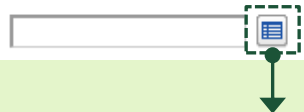
一覧から項目を選択して、検索できます

検索項目は、「利用業態」「メニュー区分」「メニュー種別」以外に最大2つの区分を追加できます。

▶ [管理区分設定については P37 を参照ください。](#)

● 利用業態

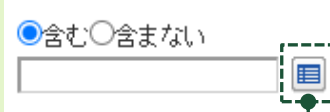
利用業態



利用業態一覧	
No.	項目名
1	レストラン
2	レストラン
3	レストラン

● アレルギー物質

アレルギー物質



アレルギー物質情報						
<input type="checkbox"/> えび	<input type="checkbox"/> かに	<input type="checkbox"/> くるみ	<input type="checkbox"/> 小麦	<input type="checkbox"/> そば	<input type="checkbox"/> 卵	<input type="checkbox"/> 乳
<input type="checkbox"/> 落花生	<input type="checkbox"/> アーモンド	<input type="checkbox"/> あわび	<input type="checkbox"/> いかり	<input type="checkbox"/> オレンジ	<input type="checkbox"/> カシューナッツ	<input type="checkbox"/> 4つねフルーツ
<input type="checkbox"/> 牛肉	<input type="checkbox"/> 豚肉	<input type="checkbox"/> ごま	<input type="checkbox"/> まつたけ	<input type="checkbox"/> さけ	<input type="checkbox"/> さば	<input type="checkbox"/> 大豆
<input type="checkbox"/> 鶏肉	<input type="checkbox"/> 魚介類	<input type="checkbox"/> まつたけ	<input type="checkbox"/> もも	<input type="checkbox"/> やまいも	<input type="checkbox"/> りんご	<input type="checkbox"/> ゼラチン

2 検索条件を入力し、【検索する】をクリックすると、メニューの検索結果が表示します。



4-2 メニューを印刷する 個別印刷

承認されたメニューを個別に印刷する操作方法です。

1 印刷したいメニューの詳細画面を開き、【印刷する】をクリックします。

メニュー詳細 登録されたメニューの詳細を見ることができます。

過去のメニューを見る 最新のメニュー 2012/12/20 印刷履歴切り戻し 印刷する

赤ビーマンの豆腐ハンバーグ詰め

メニューコード: M-0001
更新日: 2012/12/20(木) 承認日: 2012/12/20(木)
作成者: 坂口 祐樹 承認者: 坂口 祐樹

基本情報

利用業態	ファミレス	メニュー区分	主菜
メニュー種別	グラブ		
特徴	鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーな赤ビーマンの肉詰め仕上げました。		
販売価格	750円	粗利益	528円
原価	222円	原価率	29.6%

アレルギー物質

小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも
やまいも	りんご	バナナ	ゼラチン			
米	ごま	魚介類				

アレルギー物質なし

アレルギー物質 ※登録材料にアレルギー未登録のものがある場合があります

コンタミの可能性 有

栄養成分

カロリー	abcd385kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	1.9g
------	-------------	-------	----	------	-------	------

季節 長皿S-001、取分け用トングTG-000

組長 有

メニュー

総販売数 無

お客様指示構成比 有

POSコード

備事メニュー

調理分類 【HAOCP】

【任意】料理方法

分量表(原価管理)

種別	コード	材料名	取引先	分量	歩留率	原産国	アレルギー	コンタミ
材料		赤ビーマン	インフォ食材(株)	2個	40	長野県	-	無
仕掛	1501-H	豆腐ハンバーグだね		200g	200	-	卵、小麦、鶏肉、大豆	有

2 印刷条件を設定したあとに、【印刷する】をクリックします。

印刷条件

レイアウト レイアウトA (インフォーマット標準(分類選択可))

改ページ 分類ごと なし

分類 基本 調理工程 分量 追加項目

キャンセル 印刷する

レイアウト 印刷レイアウトを選択できます。

改ページ 分類ごとに改ページして印刷できます。

分類 レイアウトによって、印刷したい項目を選択できます。

メニューの印刷が終了しました。

仕掛品の個別印刷

仕掛品詳細の画面から、仕掛品の個別印刷もできます。

仕掛品詳細 登録された仕掛品の詳細を見ることができます。

豆腐ハンバーグだね

自社仕掛品コード: S1501-H
最終更新日: 2012/12/20(木)
作成者: 坂口 祐樹

基本情報

歩留率	100%	歩留率値	2%
単価/単位	528円/未指定	換算数量/単位	200g
備考	冷凍庫にて保管。作成日をシールで貼付すること。 2日以内に使用すること。		

アレルギー物質

小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも
やまいも	りんご	バナナ	ゼラチン			
米	ごま	魚介類				

アレルギー物質なし

コンタミの可能性 有

カロリー

4-3 メニューを印刷する 一括印刷

検索結果から、複数のメニューを一括で印刷する操作方法です。調理工程や分量など分類を指定して、印刷することもできます。

1 【メニュー検索】をクリックします。

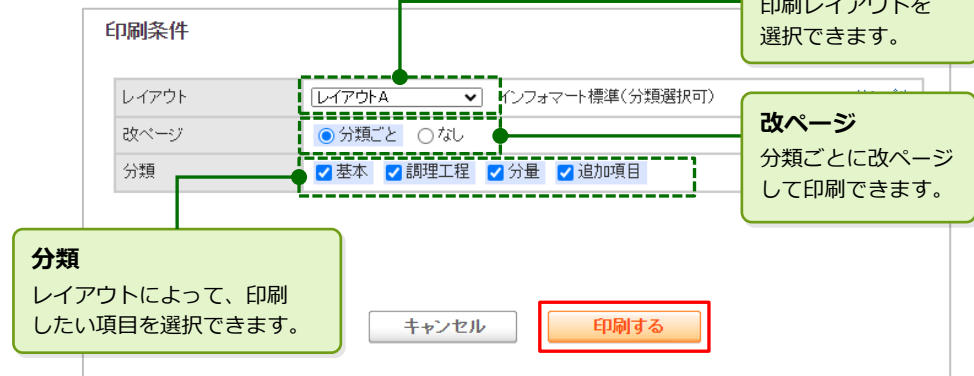


2



- ① 印刷したいメニューの検索条件を入力し、**【検索する】**をクリックします。
- ② 検索結果が表示されたら、**【印刷】**をクリックします。

3 印刷条件を設定したあとに、**【印刷する】**をクリックします。



4 【受信】をクリックして、印刷用のPDFファイルを取得します。



5 PDFファイルを印刷します。メニューの一括印刷が完了しました。

💡 マイページの **【一括印刷】** ボタンからも一括印刷依頼が可能です。

4-4 メニューをダウンロードする

メニューをCSV形式のファイルでダウンロードする操作方法です。
このデータを編集してアップロードすると、メニューを一括登録できます。

1 【メニュー検索】をクリックします。



2

① 印刷したいメニューの検索条件を入力し、**【検索する】**をクリックします。

② 検索結果が表示されたら、**【ダウンロード】**をクリックします。

3 【受信】をクリックして、CSVデータを取得します。



4 メニューのダウンロードが完了しました。

例) メニュー情報

	A	B	C	D	E	F	G
1	メニューコード	メニュー名	利用形態	メニュー区分	メニュー種別	販売価格	カロリー
2	M001	ハンバーグ定食	洋食	主菜	グランド	950	885
3	M002	ステーキ定食	洋食	主菜	グランド	1200	952
4	M003	カレーライス	洋食	主菜	ランチ	680	603
5	M004	ハヤシライス	洋食	主菜	ランチ	680	795
6	F-0001	ハンバーグ定食	ファミレス	主菜	グランド	950	885

ファイル構成

menu1.csv	メニュー情報	menu3.csv	調理工程
menu2.csv	材料情報	image	画像ファイル

💡 ダウンロード履歴は、マイページ > [メニューダウンロード] から確認できます。

● アレルギー情報のダウンロード

マイページの [メニューダウンロード] からは、アレルギー情報や店舗別のアレルギー一覧表がダウンロードできます。

例) アレルギー情報

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	商品名	自社商品コード	アレルギー	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いわい	オレンジ
2	焼き鳥盛り合わせセット	M010	小麦、鶏肉	●										
3	シーフードシチュー	M003	乳、えび、いか豚肉			●	●			●				

ファイル構成

allergy.csv	アレルギー情報
allergy_tempo.csv	店舗別アレルギー一覧表

5-1 社内ID・権限設定

担当者IDの追加・修正・削除や、権限を設定する操作方法です。

1 **【初期設定】** をクリックします。



2 **【社内ID・権限設定】** をクリックします。



3 担当者ごとに権限を選択して、**【設定する】** をクリックします。



担当者を新規で追加する

担当者を実況で追加できます。なお、メニュー作成権限の設定は、弊社までお問い合わせください。

担当者の権限設定が完了しました。

💡 BtoBプラットフォーム 受発注・商談をご利用の場合は、担当者情報を共有しておりますので、全システムに新規で担当者が登録されます。

5-2 非公開設定

店舗に対して、「金額」「アレルギー」を非公開にする操作方法です。

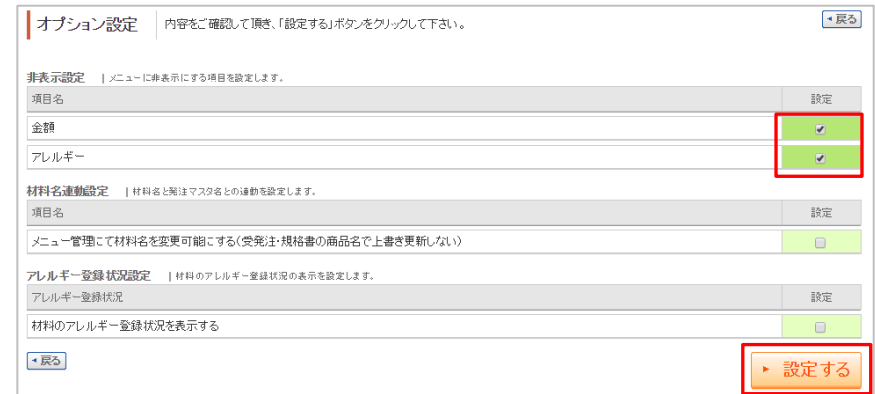
1 【初期設定】をクリックします。



2 【オプション設定】をクリックします。



3 非公開にする項目を選択して、【設定する】をクリックします。



メニュー項目の非公開設定が完了しました。

● 非公開設定にしたときのメニュー詳細

非公開設定することで、店舗のメニュー情報から「金額」「アレルギー情報」が[-]で表示されます。



5-3 追加項目設定

メニュー・仕掛品ごとに追加項目を設定する操作方法です。

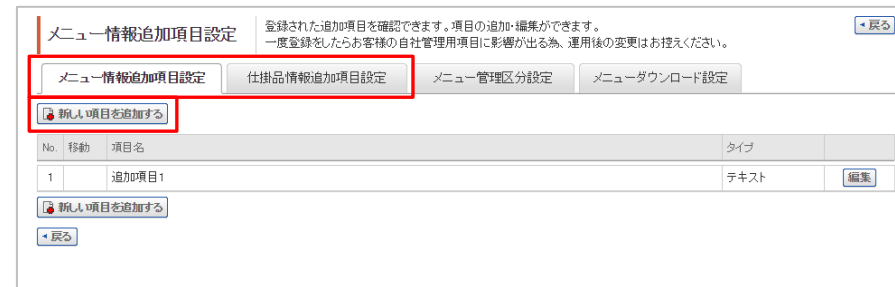
1 【初期設定】をクリックします。



2 【オプション設定】をクリックします。



3 【メニュー情報項目設定】または【仕掛品情報項目設定】を選択したあと、【新しい項目を追加する】をクリックします。



4 追加項目の内容を入力したあとに、【保存する】をクリックします。



「テキスト」「リスト」「リスト+テキスト」「添付」の4パターンから選択できます。

追加項目の設定が完了しました。

5-4 メニュー管理区分設定

メニューを検索する際の管理区分を追加登録する操作方法です。
また、設定されている管理区分の詳細を編集できます。

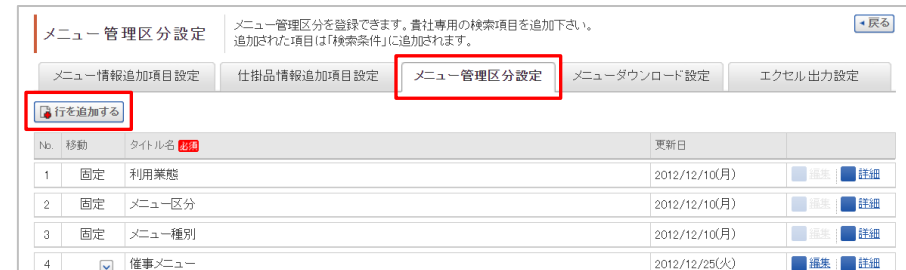
1 【初期設定】をクリックします。



2 【メニュー各種設定】をクリックします。



3 【メニュー管理区分設定】をクリック、【行を追加する】をクリックします。



💡 システム標準の管理区分3つ（固定）に加え、独自の管理区分を2つまで追加できます。また、追加した管理区分は「検索条件」に追加されます。

4 タイトル名を入力します。



すべての管理区分の詳細を編集できます。



メニュー管理区分の設定が完了しました。

❌ 登録された区分を削除することはできません。