



プロフェッショナル多機能オーダーシステム

レジプロX

株式会社大睿陽

システムの特徴

01.多様な注文方式

タッチパネル注文、タブレット注文、QRコード注文・スマホ注文などの注文方式に対応可能です。

多言語切り替え対応



02.食べ放題機能対応

各種注文方式で食べ放題機能が利用可能、複数の食べ放題メニューを同時に選択可能です。



03.多言語レシート・領収書印刷対応



04.多安定したシステム環境

外部インターネット不要。ローカルネットワーク(LAN)内での接続で利用可能。高速で安定した運用が可能です。



05.クラウドレストラン対応

多店舗経営でもデータをリアルタイム同期可能です。



適用範囲: ホテル・料亭、チェーンレストラン、中華・洋食レストラン、カフェ、火鍋店、ファストフード店、タピオカ店、スイーツ店、バーなど

手書き注文・紙のメニューの問題点



- 1 仕入れコストが変動しても、料理の価格をリアルタイムで更新できず、紙のメニューに手書きの修正を加える必要がある。
- 2 サービススタッフの手書き伝票が読みにくく、厨房のシェフが正確に理解できないことがある。
- 3 顧客が料理の催促、キャンセル、追加を希望する際、スタッフが厨房まで行ってシェフに直接伝えなければならず、業務が煩雑になる。
- 4 紙のメニューでは特価メニューやキャンペーンをリアルタイムで更新できず、食材のロスにつながることもある。
- 5 紙のメニューは年に2～3回は更新が必要で、印刷や差し替えの手間とコストがかかる。
- 6 手書き注文はミスが発生しやすく、伝票への記入にも時間がかかるため、注文の効率が低い。
- 7 店舗が混雑していると、スタッフがすぐに対応できず、客を待たせることで顧客離れの原因となる。

POSレジ機で注文

多言語の自由な切り替えが可能で、インターネットに接続せず、オフライン環境でも正常に利用できる

タブレット注文

お客様が自由に注文できるシステムを導入し、スタッフの負担を軽減しつつサービスの質を向上させる

スタッフがスマホで注文

従来の手書きによる注文方法を代替し、サービススタッフが手書きのオーダーを不要にし、キッチンで迅速に出品伝票を生成する仕組み

KDS (キッチンディスプレイシステム)

スタッフを介さずに顧客が直接注文し、注文が即座にキッチンに伝わる仕組み

キッチンプリンター

注文が入るとキッチンのプリンターが自動で出品伝票を印刷し、さらにアラームで新しい注文が入ったことを知らせる仕組み



フロントタッチスクリーン注文システムの特徴



01.フロント注文画面は自由にレイアウト可能、**レストランの平面図に完全対応しています。**

02.**画面は同時に2か国語を表示**できるため、顧客やスタッフがスムーズに注文できます。
また、厨房の**伝票も多言語対応**が可能です。

03.**外貨の為替レートを設定**でき、**選択時に自動換算**される。

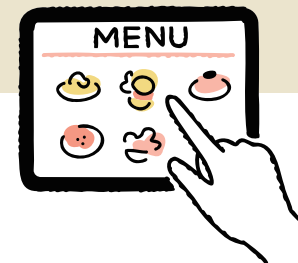
04.配膳の順序管理が可能で、
会計の分割(割り勘、金額別精算など)にも対応。

05.**出退勤の打刻を記録**し、
給与計算に活用できる。

06.**インターネットがなくても稼働**し、
他のSaaSシステムの
外部ネットワーク依存の問題を解決。

A screenshot of the front-end touch screen ordering system interface. The screen is divided into several sections. On the left, there's a table for the order list with columns for '点数' (Number), '項目名' (Item Name), and '金額' (Amount). It shows one item with '点数' 1, '項目名' 原料, and '金額' 330. Below this is a section for '小計' (Subtotal) showing 330. On the right, there's a section for '支払方法' (Payment Method) with options like '現金' (Cash), 'クレジットカード' (Credit Card), and 'QRコード' (QR Code). There's also a numeric keypad for entering amounts. At the bottom, there are buttons for '注文' (Order), 'キャンセル' (Cancel), and other functions. The interface is designed for easy use on a touch screen.

タブレット注文システムの特徴



01. **3つの注文モードを自由に切り替え可能**(セルフ注文、半セルフ注文、スタッフ注文)

02. **タブレットの呼び出し機能で簡単にスタッフを呼べる**ため、顧客が大声で呼ぶ必要がなく、落ち着いた食事環境を維持できる。

03. **外部ネットワークに依存せず、通信速度が速く安定。**
フルスクリーンタッチ操作で直感的に使えるため、特別な説明は不要。

04. **各料理のアレルギー成分を表示できる、**
リスト表示と写真表示を切り替え可能、
料理画像をタップすると拡大表示され、
詳細を確認できる

05. **放題の制限時間や注文回数を自由に設定可能**
一人あたりの注文回数を制限でき、無駄な注文を防ぐ、
複数の放題プランを同時に提供可能



スタッフ用スマホ注文システムの特徴

- 01. スタッフがスマホでテーブルを開台し、注文を受け付け可能
小型で持ち運びやすく、どのレストランでも導入しやすい
外部ネットワーク不要、ローカルネットワーク内で安定動作
- 02. スマホで注文のキャンセル、料理の移動、テーブル変更、
テーブル統合、注文削除、台番号の変更 などが可能
フロントに戻る必要がなく、スタッフの移動負担を軽減
- 03. **注文後に確認用の伝票をプリント可能**
異なるエリアのテーブルごとに、別々のプリンターで伝票を
出力できるため、複数フロアのレストランでも
スムーズに確認できる



1		次へ
ビール	サッポロ生ビール	
ウイスキー	¥378	
サワー	(半額)サッポロ生ビール	
カクテル果実酒	¥189	
酎ハイホッピー	サッポロ生ビール 黒ラベル 中瓶	
焼酎	¥550	
紹興酒	サッポロラガービール 中瓶	
白酒	¥550	
日本酒	エビス 瓶ビール	
ワイン	¥550	
ソフトドリンク	シャンディガフ	
アイス	¥378	
前菜	パーフェクト サントリービール	
サラダ	¥378	

2	サッポロ生ビール 黒ラベル 中瓶	x1	¥550
1	サッポロ生ビール	x1	¥378

—

+

注文

在庫管理システムの特徴

01. **各種伝票管理に対応**(発注書、入庫伝票、材料受領伝票、返品伝票、廃棄伝票、売上伝票など)**在庫の増減を正確に記録し、管理をスムーズにする**
02. 仕入れ先ごとの**供給状況・支払い状況を明確に記録**。仕入れ・決済履歴を正確に管理し、未払い・過払いなどのトラブルを防止。仕入れ先ごとの**決済管理や在庫関連のレポートを出力可能**
03. 仕入れ・返品・販売状況に応じて、在庫数量を自動調整、在庫が設定した最小値を下回ると、自動で補充通知を発信。
倉庫管理伝票を活用して、**仕入れ状況をリアルタイムで追跡可能**。直接仕入れや部門ごとの材料受領・返品データを活用し、生産コストの統計分析が可能

A / Fセレクトメンテナンス] 基本情報 [ビジネスレポート] 倉庫管理 メンバー管理 システムメンテナンス]

メインメンテナンス フェースナビゲーション システムを終了 采购入庫

新規入庫

戻す 前回の注文 最後の注文 追加 削除 保存 監査 監査防止

検索

購入受領書

注文に成じた日付
2025-01-22

在庫注文番号
RZS012JX0010603

注文番号

入荷倉庫
Branch One

ハンズラー
101

サプライヤー
新井製造会社

備考

概要

アイテムを削除

選	商品番号	製品名	モデル	大きなユニットの	大きなユニット	スモールユニット	小さなユニット	標準単価(円)	標準単位	単価	合計数量	合計金額
☐	CC0101	コーラ						10		1000	10	10,000
☐												

合計金額
10,000

Margin SheetMen

総額
0

監査中の男性

未払い金額
10,000

決済金額
10,000

決済方法
現金

未払い金額
0

この支払い
10,000

A / Cセットメンテナンス | 基本情報 | ビジネスレポート | 倉庫管理 | メンバー管理 | システムメンテナンス |

メインインターフェースナビゲーション | システムを終了 | アイテム在庫詳細リスト

アイテム在庫詳細リスト

終了
リフレッシュ
エクスポート

デバ	商品カテゴリ	商品	数量条件
すべて	すべて		すべて

デバ	商品カテゴリ	商品番号	製品名	モデル	基本単位	数量	在庫量	金額
1 Branch One	ドリンク機	001001	コーラ			20	1000	20,000
2 Branch One	ドリンク器	001002	ミネラルウォーター			1	800	800
合計								20,800

その他の実用機能

01.柔軟なメニュー設定

- 時間帯別価格設定(ランチ・ディナーで異なる価格に設定可能)
- 日ごとの販売制限(1日の販売数を制限可能)
- 料理の調理方法別価格設定(焼き・揚げなどの調理方法ごとに異なる価格を設定可能)
- アレルゲン表示対応
- 料理ごとの出力伝票タイプを個別設定(キッチン・ドリンクバーなど)
- セットメニュー & 料理オプション設定

02.セットメニューを作成し、複数の料理を自由に組み合わせ可能

- 単品料理の調理方法や備考をカスタマイズ可能
- フロント画面の背景、料理名、価格の表示色を個別に設定可能
- 注文時の最小注文数・注文可能な人数を設定可能
- スタッフアカウント管理 & 会計番号設定

03.スタッフごとのアカウント権限を細かく設定可能

- 毎日のレシート番号の開始番号を自由に変更可能
- 注文 & 伝票管理の細かいカスタマイズ



その他の実用機能

04. セットメニューやコース料理に特定の記号を付与

- キッチンへの初回送信・追加送信を明確にマーク
- 伝票の印刷枚数をカスタマイズ可能
- 店舗デザインの自由度向上

05. QRコード注文・タブレット注文の店舗ロゴ、スライド画像を自由に変更可能

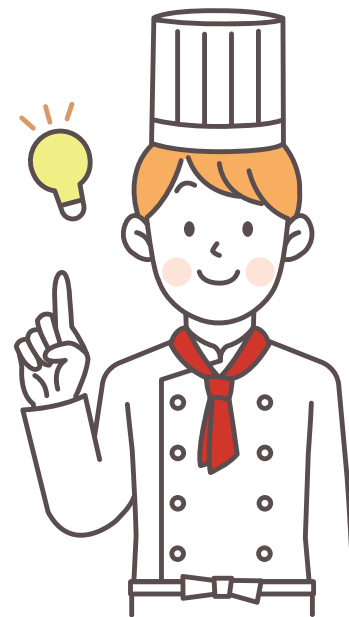
- 注文画面の表示言語を自由に切り替え可能
- ファストフード & テイクアウト機能

06. ファストフードの会計時に取引番号(取餐番号)を印刷可能

- テイクアウト注文では、自動で梱包料金を加算可能
- テイクアウト専用価格を設定可能
- 注文画面のボタン配置を自由に変更・非表示にできる
- フロント注文画面のカスタマイズ

07. 注文履歴や調理方法・備考を二か国語で表示

- 料理名の前に記憶しやすいコード(助記コード)を追加可能
- 注文画面を「レストラン専用」または「ファストフード専用」に切り替え可能
- 表示する料理の列数・行数を自由に調整可能



QRコード注文システムの特徴 (オプション機能※別料金)

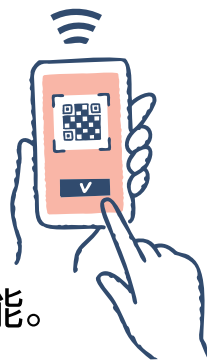
01.顧客がQRコードをスキャンして自分で注文できるため、
スタッフが同席する必要がなく、注文待ち時間を削減。
スタッフは他の業務に集中できる。

02.顧客が自動でテーブルを開台する機能、
スタッフが手動で開台する機能
→迷惑行為や悪意のある注文を防ぎつつ、スムーズに運用可能。

03.スマートフォンのカメラ・ブラウザ
Facebook、Googleなどのアプリからも
QRコードをスキャンし、簡単に注文可能。

04.外食用のQRコードとデリバリー用のQRコードを分けて
設定可能、店頭受取の場合は受取時間を入力し、
スムーズにピックアップ可能

05.放題の注文時間、回数、1回あたりの注文数を制限可能
食べ放題のルールを設定することで、
無駄な注文を防ぎながらスムーズな運用を実現



厨房KDS(キッチンディスプレイシステム)の特徴(オプション機能※別料金)



- 01. **単品表示**: 1つずつの料理を個別表示
まとめ表示: 同じ料理をグループ化して表示
オーダー全体表示: 1組の注文をまとめて表示
- 02. **注文時の言語に応じて、KDS上の料理名を自動変換**
言語ごとに異なる料理名(別名)を設定可能
- 03. 画面左上に新規注文の通知
自動音声アナウンスで新規注文を知らせ、**厨房スタッフが**
見逃しにくいアナウンスの音声はカスタマイズ可能
- 04. 売り切れ設定をすると、
フロントや他の注文方法(QRコード・タブレットなど)から
注文不可になる**食材の在庫管理をスムーズ**にし、
顧客とのトラブルを防止
- 05. **料理を画像で表示可能**で、スタッフが一目で確認しやすい
調理時間超過時に色が変化(超過時間は設定可能)し、
料理の遅延を防ぐ

2	1	3	1/2
14m (新規)シャンディガフ 1	12m (新規)サッポロ生ビール 1	5m (新規)チョコアイス3個 1	前頁
14m (新規)エビス 瓶ビール 1	12m (新規)サッポロ生ビール 黒ラベル 中瓶 1	5m (新規)ビーナツ 1	次頁
14m (新規)チンタオ(青島) 瓶ビール 1		5m (新規)ネギチャーシュー 1	シングル
		5m (新規)シーザーサラダ 1	合併
		5m (新規)パンバンジーサラダ 1	テーブル
		5m (新規)大根サラダ 1	取端
			販売開始
			再印刷
			終了
			普通
			時間オーバー
			作成中
			作成時間オーバー
			0