



B to Bプラットフォーム

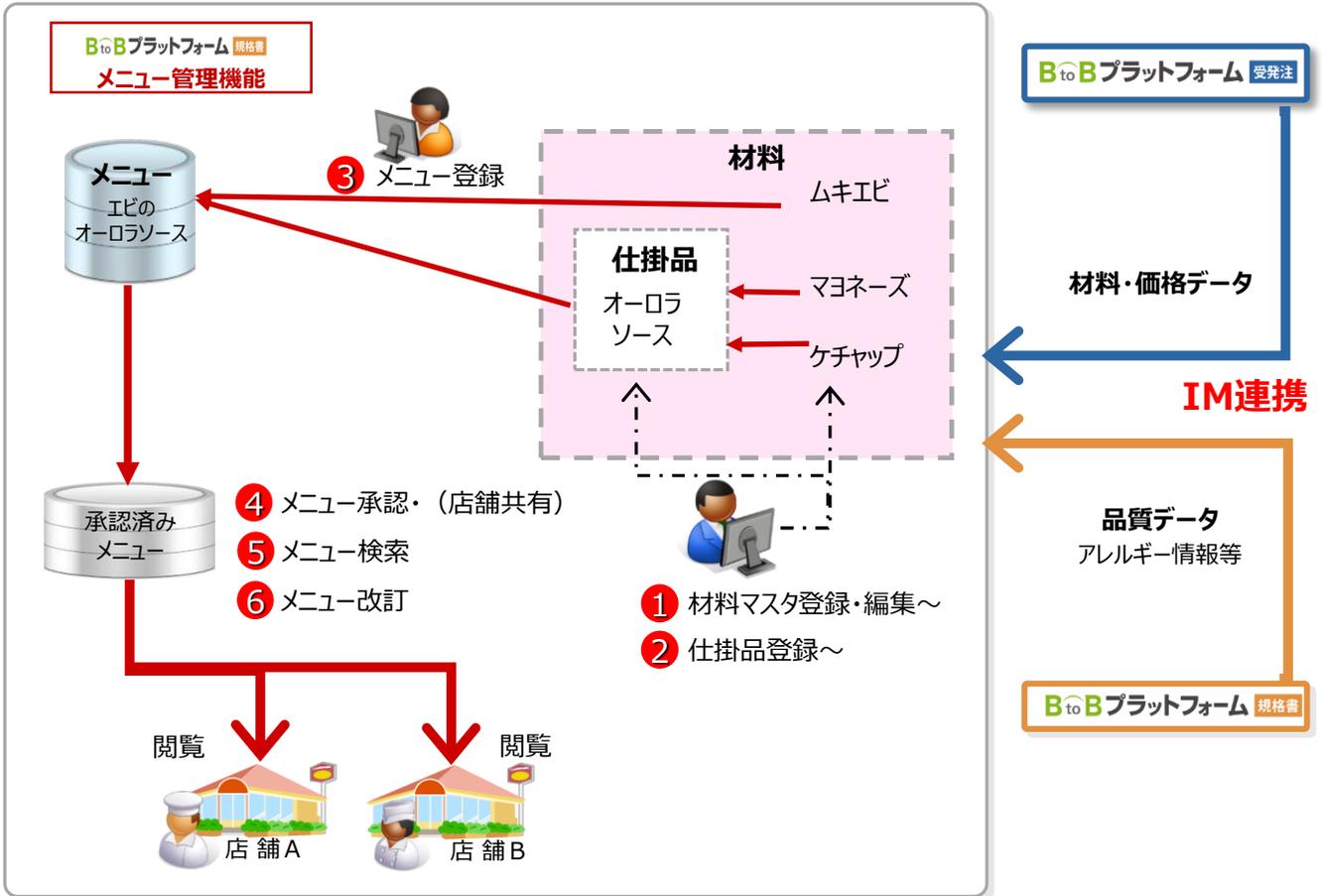
メニュー管理機能

安定稼働への“虎の巻”

目次

➤ 概要	P2
➤ STEP 1 : 準備	P6
・材料登録・編集する（換算単位・数量/アレルギー登録）		
・仕掛品を登録する		
➤ STEP 2 : 登録	P12
・メニューを登録する		
・メニューを承認する		
・メニューを共有する		
➤ STEP 3 : 活用	P18
・メニューを検索する		
➤ メンテナンス	P22
・材料の最新情報を反映する		
・メニューを改訂する		
・材料を差替える		
・社内ID・非公開設定		
・追加項目・管理区分設定		
➤ 操作に困ったら	P28

概要



メニュー管理機能でできること

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



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！

ログイン方法

■ ログイン方法： BtoBプラットフォームへのログイン方法をご説明します。

- 1 インフォマートのHP (<https://www.infomart.co.jp>) にアクセス。
[ログインはこちら] をクリックします。



- 2 [ログインID]または[メールアドレス]、[パスワード]を入力したあと、[ログイン]をクリックします。



● **30日間パスワードを保存**

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。

● **SSL暗号化を使用しない**

チェックを入れるとSSL暗号化を使用せずにログインが可能となります。

※会員様の大事な情報を、第三者の盗撮・改ざん・成りすましなどから保護するために、EV SSL暗号化通信方式を採用しています。ご利用の際は、この技術を使用されることをお勧めいたします。

- 3 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をご利用の場合、マイページのサービス選択から、[メニュー管理]へ切替ができます。



■ 総合TOPについて

ご利用サービスの業務のお知らせや、他社からの招待状況、取引先の最新情報などを確認できます。



Point 1 「サービス選択」

他のサービスへ移動することができます。サービスのアイコンをクリックすることで、そのサービスのマイページへ移動します。

Point 2 「設定・登録」

「サービス初期表示設定」からログイン後に表示する画面を設定することができます。

マイページ

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。

B to B プラットフォーム 規格書 **メニュー管理** 株式会社インフォマート(規格書事業部用:メニュー本部) 様 [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](#) [フーズチャネル](#)

【講習会用】株式会社インフォマート メニュー太郎 様

重要なお知らせ ▶ 8月29日からアレルギー表示を法令に準拠し、「米」を対象外とします

業務のご案内 2018年 4月 9日 (月) 16:38:50

- 未共有が27件あります。
- 材料の更新が必要なメニューが92件あります。メニュー内の材料をご確認ください。
- アレルギー情報が設定されていない材料を使ったメニューが26件あります。メニュー内の材料をご確認ください。

新着メニュー | 価格は税抜表示です 一覧 ▶ 5件

たこわさ	シュークリーム	とんかつセット
和食、フード系、ゴルフ場		和食、フード系、ゴルフ場
価格:400円 調理1分	価格:0円 調理0分	価格:1,350円 調理24分

改訂メニュー | 価格は税抜表示です 一覧 ▶ 85件

オムライス	ハンバーグ定食	海老シュウマイ
	ファミリーレストラン、...	
価格:0円 調理0分	価格:800円 調理0分	価格:730円 調理13分

ピックアップ

- 2/6リリース! **B to B 業界チャンネル** ニュースが自動で集まる
- メニュー開発でお困りの企業様へ 食のスペシャリストがご要望に応じてメニューを開発します!
- 総合マーケティングサービス 商品開発、マーケティング、プロモーションなどの課題解決にお応えします!

フーズチャネル 最新TOPICS ▶ TOP

- 【ニュース】「俺の」新業態「ステーキ 俺のグリル」...
- 【特集・連載】水産卸の付加価値を高める、情報管理術
- 多忙でも読める外食ニュース
- <除菌・殺菌ガイド付>食中毒の原因...
- スシロー新業態、大衆寿司居酒屋「杉玉」...
- <re-entry>座談会「外食産業の10年後」

よくあるご質問

お客様番号: 00000000

Copyright(C) Info Mart Corporation.

Point1 業務のご案内

処理の必要な業務操作をお知らせします!

Point2 新着メニュー/改訂メニュー

「新着」: 2週間以内に新規登録されたメニューを表示します。
「改訂」: 2週間以内に更新されたメニューを表示します。

お客様番号は、カスタマーセンターへお問合せする際に必要です。

「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。

過去のメニューを見る
最新のメニュー 2018/03/05 2018/02/19 2018/02/13

印刷する

赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め

メニューコード: 更新日:2019/03/12(月) 承認日:2019/03/12(月)
作成者:メニュー太郎, 承認者:メニュー太郎

基本情報

利用業態	ファミレス	メニュー区分	
メニュー種別			
特徴	当店の人気メニューです！ (2018年上半期の全店メニュー販売数量で、1位となりました。) 鯖焼肉と鶏豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰め仕上げました。 彩り鮮やかに仕上げ、300kcal以下メニューとなりますので、女性におススメのメニューです。		
販売価格(税込)	750円	粗利益	602.2円
原価	147.8円	原価率	19.71%

アレルギー物質

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カンシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
くるみ	ごま	そば	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					

アレルギー物質なし

コンタミの可能性 有

カロリー(1食あたり) 食塩相当量(1食あたり)

分量表(原価管理)

種別	コード	材料名	取付先	分量	歩留率	原産国	アレルギー	コンタミ
材料		サラダ油	インフォマート塾	2ml	0.0	-	無	
仕掛		豆腐ハンバーグだね		120g	94.3	-	小麦, 卵, 大豆, 鶏肉	有
材料		薄か小麦粉	インフォマート塾	20g	4	アメリカ	小麦	無
材料		ケチャップ	インフォマート塾	5g	1.2	-	無	
材料		赤ピーマン	インフォマート塾	2個	48	-	無	

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]	ピ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。 キッチンペーパーでしっかりとふき取ることを忘れずに！ 彩りが鮮やかになるポイントです。	1分	
[2]	ピーマンの内側に薄力粉を茶こしで薄くふり、スタンバイしておいた豆腐ハンバーグだねを詰めます。 ピーマンの隙間を埋めるように、種の間で押し込むような感じでしっかりと詰め込んでください。 空気が入っていると膨らみ、あふれてしまうので注意すること。 豆腐ハンバーグだねは仕込み日を確認し、2日以内のものを利用すること。 あまったものはしっかりと密封して、冷蔵保管してください。	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、ピーマンを並べ(肉のほうを下側)、中火でこんもりと焦げ目がつまで5分間焼く。 焼き目がついたらひっくり返してまた3分間焼くをして、焼きにします。	6分	
[5]	焼きあがったらお皿に裏裏交互に並べて出来上がりです。	1分	

過去のメニューを見る
最新のメニュー 2018/03/05 2018/02/19 2018/02/13

印刷する

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)

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。

■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。

■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。

規格書が表示されます。

(BtoBプラットフォーム規格書を同時に利用している場合のみ表示されます。)

■調理マニュアルとして活用！
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。

【STEP 1 : 準備】材料登録・編集

メニューの作成に必要な材料情報を登録・編集します。IM連携された材料マスタの編集や、新規で材料マスタを登録することができ、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入力できます。

1 [材料・仕掛品管理] をクリックします。



2 編集する材料の [編集] をクリックします。



IM連携・アップロードではなく、新たに材料情報を登録する場合は、[材料を新規登録する] から登録できます。

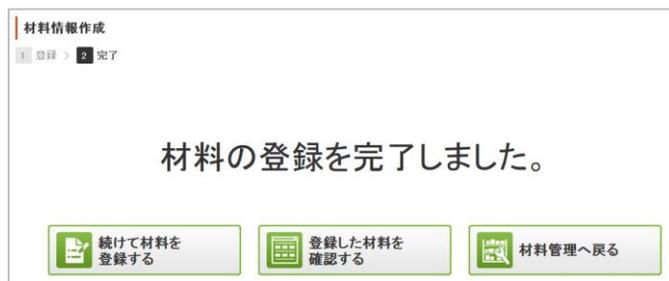
Point 1 材料名

BtoBプラットフォーム受発注と連携している場合、受発注で登録されている商品名が表示されます。

3 材料情報を入力・設定したあとに、[登録する] をクリックします。



4 材料の登録が完了しました。



Point 2 換算数量/単位

仕入単位が「袋」で、調理には「g」で用いる場合、その中に入っている「1000g」で設定します。この場合、換算数量は「1000」、単位は「g」となります。

Point 3 IM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、連携元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。

参照 連携項目の詳細は P 27

【STEP 1 : 準備】仕掛品登録

メニューの作成に必要な仕掛品を登録します。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。



登録済みの仕掛品を編集できます。

4 「基本情報」「詳細情報」「追加項目」を入力し、「登録する」をクリックします。



5 仕掛品の登録が完了しました。



参照 入力方法の詳細は P 9 ~ 1 1

■ **「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

登録済みの仕掛品を呼び出す(複製)

登録済みのメニューを呼び出す(複製)

仕掛品コード
(半角20文字以内)

仕掛品名
(全角100文字以内) **大豆ハンバーグだね**

仕掛品名フリガナ
(全角カタカナ200文字以内) トウフハンバーグだね

備考
(全角500文字以内) 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。

分量表(原価管理)

分量・カロリー算出用g換算を除く数量・単位を本画面にて変更した場合、「自動更新」機能が利用できません。自動更新を利用する場合は「材料(仕掛品)登録」画面にて変更を実施してください。

移動	種別	材料名	仕入単価(円)/単位	分量	カロリー算出用g換算	歩留率	歩留単価(円)	自動更新
▼	材料	絹豆腐	150 / C/S ¥	40g		100%	15	編集 削除
▲	材料	片栗粉	250 / PC ¥	10g		100%	2.5	編集 削除
▲	材料	濃い口醤油	120 / 本 ¥	5ml		100%	0.6	編集 削除
▲	材料	れんこん	150 / 袋 ¥	40g		100%	40	編集 削除
▲	材料	大葉	50 / 袋 ¥	2ヶ		100%	10	編集 削除
▲	材料	鶏挽肉	800 / C/S ¥	500g		100%	400	編集 削除
▲	材料	鶏製塩	150 / 袋 ¥	5g		100%	0.8	編集 削除
							歩留単価 合計	468.9

カロリー(1食あたり) kcal

食塩相当量(1食あたり) g

原価管理

仕掛品単価/単位

換算値数量/単位

歩留率

歩留単価/単位

調理工程

手順	移動	調理内容	調理時間	画像
1	▼	絹豆腐にクッキングシートと、軽い重しになる皿などを載せ、水分を抜きます。	30分	

調理時間 合計 45分

仕掛品画像



参照 分量表の設定は P 9

● **仕掛品単位、換算値数量/単位**
1回作るとできあがる仕掛品の分量「530g」の場合、仕掛品単位を「回」、換算数量は「530」、単位は「g」と入力します。

● **歩留率**
歩留率の変更も可能です。
歩留率を入力することで、「歩留単価/単位」が自動計算されます。

参考 仕掛品画像の登録方法

仕掛品画像

No image **「仕掛品画像を掲載する」をクリック**

画像ファイル登録

1. (参照...) ボタンをクリックして画像ファイルを選択して下さい。

※JPGまたはGIF形式で、4MBまでの画像を使用して下さい。(推奨サイズ: 縦 520ピクセル × 横 520ピクセル) 画像ファイルは最大512KBに自動圧縮されて登録されます。

2. (画像を縮小) ボタンでレイアウトを調整後、(確認画面へ) ボタンをクリックして下さい。

画像を縮小 自動調整 取り込み時に戻す

※「画像を縮小」は繰り返しクリックすることで、画像をより小さくすることができます。
※赤枠が掲載サイズになります。赤枠を動かして範囲を指定することができます。



「参照」より画像を選択し、「画像を取り込む」をクリック

画像ファイル登録

1.画像を掲載します。宜しければ「掲載」ボタンをクリックして下さい。
※画面に掲載されるまでに、しばらくお待たせ場合があります。
※「キャンセル」をクリックすることで、前の画面に戻ります。

「掲載」をクリック

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)

■ [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

分量・カロリー算出用g換算を除く数値・単位を本画面にて変更した場合、「自動更新」機能が利用できません。自動更新を利用する場合は「材料(仕掛品)登録」画面にて変更を実施してください。

移動	種別	材料名 <small>必須</small> (全角100文字以内) 自社商品コード/仕掛品コード	Point 仕入単価(円)/単位 換算数量/単位	分量	カロリー算出用 g換算	歩留率	歩留単価(円)	自動更新	
▼	仕掛	豆腐ハンバーグだね	468.9 / 回 530 / g	120 g		100 %	106.2	編集 削除 する	
▲ ▼	材料	赤ピーマン	120 / 袋 200 / g	50 g		90 %	33.3	編集 削除 する	
▲ ▼	材料	ケチャップ	150 / 個 300 / g	5 g		100 %	2.5	編集 削除 する	
▲ ▼	規 材料	薄力小麦粉	200 / 袋 1000 / g	20 g		100 %	4	編集 削除 する	
▲ ▼	材料	サラダ油	160 / 本 500 / ml	2 ml		100 %	0.6	編集 削除 する	
▲ ▼	規 材料	精製塩	150 / 袋 1000 / g	5 g		100 %	0.8	編集 削除 しない	
▲	手 材料	水道水	/ 未指定			100 %	0	登録 削除	
							歩留単価 合計	147.4	

カロリー(1食あたり) 250 kcal 再計算

登録済みの材料・仕掛品を検索して、選択できます。

材料情報一覧

種別 全て 材料 仕掛品 取引先

店舗・部門 全て(検索含む) 一覧から選択

主要品 全て 主業品のみ 主業品以外

アレルギー登録状況 共有 全て 共有のみ 未共有のみ

非表示 全て 含むのみ 販売中止 全て 含むのみ

キーワード 検索

検索する

キャンセル 追加する

件数: 1件 < 前へ | 次へ > 並び順 更新日(降順) 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	選択
材料		鶏挽肉	1kg: 1/CS	インフォーマト 塾	2018/02/16(金)	<input type="checkbox"/>

Point 仕入単価(円)/単位・換算数量/単位

材料情報から自動反映されます。
ここで編集しても、材料マスタの情報は変更されません。
分量以外の数値を変更すると、自動更新が「しない」に設定されます。
「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。

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。

① 材料マスタの編集について

材料情報の換算数量/単位などの情報に誤りがあった場合、[材料マスタ名] もしくは修正が必要な材料の [編集] から材料マスタの編集が可能です。材料マスタの編集方法は『P.6 材料登録・編集』の ③ をご確認ください。

※ [材料マスタ名] をクリックした場合は、[材料編集へ] をクリックすることで、材料編集画面が開きます。

材料詳細 登録されている材料の詳細を見ることができます。

材料編集へ

自社商品コード		商品名	赤ピーマン
材料名	赤ピーマン	材料名フリガナ	アカピーマン
規格・入数/単位		材料分類	ピーマン
取引先	インフォーマト 塾		
仕入単価/単位	120円/袋	換算数量/単位	250g
歩留率	100%	歩留単価	0.480

■ [詳細情報] タブ：アレルギー物質、コンタミの可能性を入力・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

入力時のご注意

仕掛品コード	
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。

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	絹豆腐	大豆	無	日本	する
	材料	片栗粉	無	無:1	アメリカ	する
	材料	濃い口醤油	小麦、大豆	無	日本	する
	材料	れんこん	無		日本	する
	材料	大葉	無	無:1	日本	する
	材料	鶏挽肉	鶏肉	有:同一製造ラインで...	金田	する
	材料	精製塩	無	無	日本	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	小麦	そば	卵	乳	落花生
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
くるみ	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						
アレルギー物質なし						

コンタミの可能性 有 まな板注意

(全角128文字以内)

一時保存する
登録する

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。表示の義務がある特定原材料7品目に関しては **ピンク色** 表示が推奨されている準特定原材料に関しては **黄色** に色付けされます。

《アイコンについて》

手 ■ 手入力モード

基本情報の分量表欄で「行を追加する」ボタンをクリックし、手入力で材料名などを入力できます。手入力モード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

メニュー管理機能で非表示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

BtoBプラットフォーム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

BtoBプラットフォーム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

BtoBプラットフォーム規格書と連携しておらず、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。

■ **「追加項目」タブ**：「基本情報」や「詳細情報」にない項目を登録したい場合、初期設定（P25）で追加項目を設定し、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。 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	
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。

追加項目

保管場所	No image 参照... クリア
保存温度	冷蔵
補足事項	
補足事項2	
容器	No image 参照... クリア

■ **《参考》登録済みの仕掛品・メニューを呼び出し、複製する**
登録済みの仕掛品・メニューを検索して、複製し新たな仕掛品を作成することができます。

仕掛品登録 仕掛品の基本情報の登録・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

登録済みの仕掛品を呼び出す(複製) 一覧から選択 一時保存する 登録する

登録済みのメニューを呼び出す(複製) 一覧から選択 入力時のご注意

仕掛品コード (半角20文字以内)	
仕掛品名 (全角100文字以内)	
仕掛品名フリガナ (全角カナ200文字以内)	
備考 (全角800文字以内)	

登録済みの仕掛品・メニューを検索して、
選択できます。

メニュー選択 閉じる

キーワード 検索 一覧から選択

No.	メニューコード	メニュー名	更新日	
1	108	クリームシチュー	2013/01/29(火)	複製
2	10020	焼肉ステーキ	2013/01/29(火)	複製
3	101	肉じゃが	2013/02/12(火)	複製
4	1000	エビのオーロラソース (5人前)	2013/12/11(水)	複製
5	2342	春巻	2014/01/09(水)	複製
6		特製うどん	2014/05/09(金)	複製
7	20140218-1	ジャガイモのホウイチーズソース	2014/06/19(水)	複製
8	108	クリームシチュー	2014/06/20(金)	複製
9		かき揚げは、塩クッキング	2014/07/07(月)	複製
10		かまど汁	2014/09/26(金)	複製
11		焼と野菜の揚げ定食	2014/10/01(水)	複製



仕掛品登録 仕掛品の基本情報の登録・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

登録済みの仕掛品を呼び出す(複製) 一覧から選択 一時保存する 登録する

登録済みのメニューを呼び出す(複製) 一覧から選択 入力時のご注意

仕掛品コード (半角20文字以内)	20180903
仕掛品名 (全角100文字以内)	特製きのこグラタン
仕掛品名フリガナ (全角カナ200文字以内)	トクセンキノコグラタン
備考 (全角800文字以内)	きのこの甘みが彩口全席に合致します。

【STEP 2 : 登録】メニュー登録

登録済みの材料・仕掛品をもとに、メニューを登録します。

1 「メニュー編集・承認」をクリックします。

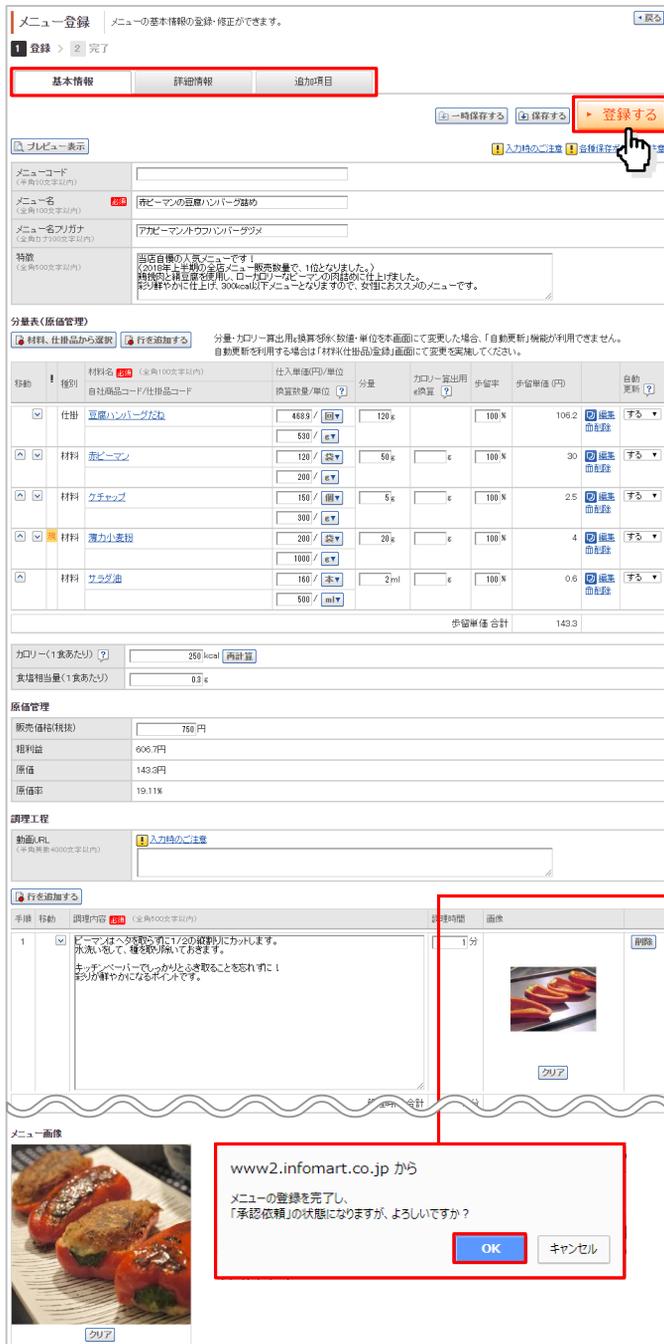


2 「メニューを新規登録する」をクリックします。



作成中のメニューを編集できます。

3 「基本情報」「詳細情報」「追加項目」を入力し「登録する」をクリックし、「OK」をクリックします。



www2.infomart.co.jp から
メニューの登録を完了し、「承認依頼」の状態になりますが、よろしいですか？

OK キャンセル

参照 入力方法の詳細は P 13 ~ 14

4 メニューの登録が完了しました。



※登録したメニューは「承認依頼」に移行します。

■ **[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。

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

メニューコード (半角10文字以内)

メニュー名 (全角100文字以内) **必須** | 赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め

メニュー名フリガナ (全角カナ200文字以内) | アカピーマン豆腐ハンバーグ詰め

特設 (全角500文字以内) | 当店自備の人気メニューです！
(2018年上半期の全店メニュー販売数量で、1位となりました。)
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。
彩り鮮やかに仕上げ、300kcal以下メニューとなりますので、女性におススメのメニューです。

分量表(原価管理)

材料、仕掛品から選択 | 行を追加する

分量・カロリー算出用e換算を除く(数値・単位を本画面にて変更した場合、「自動更新」機能が利用できません。自動更新を利用する場合は「材料(仕掛品)登録」画面にて変更を実施してください。)

移動	種別	材料名 必須 (全角100文字以内) 自社商品コード/仕掛品コード	仕入単価(円)/単位 換算数量/単位 ?	分量	カロリー算出用 e換算 ?	歩留率	歩留単価 (円)	自動更新 ?
▼	仕掛	豆腐ハンバーグだね	468.9 / 回 530 / e	120g		100%	106.2	編集 削除
▲ ▼	材料	赤ピーマン	120 / 袋 200 / e	50g		100%	30	編集 削除
▲ ▼	材料	クチャップ	150 / 個 300 / e	5g		100%	2.5	編集 削除
▲ ▼	材料	薄力小麦粉	200 / 袋 1000 / e	20g		100%	4	編集 削除
▲ ▼	材料	サラダ油	160 / 本 500 / ml	2ml		100%	0.6	編集 削除
歩留単価 合計							143.3	

カロリー(1食あたり) ? | 250 kcal | 再計算

食塩相当量(1食あたり) | 0.3g

原価管理

販売価格(税抜) | 750円 | **[販売価格(税抜)] を入力します。**

粗利益 | 606.7円

原価 | 143.3円

原価率 | 19.11% | **[原価率] を自動計算します。**

調理工程

動画URL (半角英数4000文字以内) | **入力時の注意**

行を追加する

手順	移動	調理内容 必須 (全角500文字以内)	調理時間	画像
1	▼	ピーマンはヘタを取らずに1/2の縦割りにカットします。 水洗いして、種を取り除いておきます。 キッチンペーパーでしっかりとふき取ることを忘れず！ 彩りが鮮やかになるポイントです。	1分	

メニュー画像



クリア

参照 → メニューの複製は P 15

入力内容を保存して、「メニュー編集・詳細」画面へ戻ります。

入力内容を一時保存して、引き続き入力できます。

参照 → 分量表の設定は P 10

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)

参照 → 画像登録の方法は P 8

■ [詳細情報] タブ：アレルギー情報、コンタミの可能性、メニュー管理項目を入力・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
! 入力時のご注意 ! 各種保存ボタンのご注意

メニューコード	
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	アカビーマンノ豆腐ハンバーグヅメ
特徴	当店自慢の人気メニューです！ (2018年上半期の全店メニュー販売数量で、1位となりました。) 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。 彩り鮮やかに仕上げ、300kcal以下メニューとなりますので、女性におススメのメニューです。

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			する
	材料	ケチャップ	無			する
	規	薄力小麦粉	小麦	無	アメリカ・カナダ	する
	材料	サラダ油	無			する
	仕掛	豆腐ハンバーグだね	小麦、大豆、鶏肉	有:まな板注意		する
	手	材料	水			

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	小麦	そば	卵	乳	落花生
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
くるみ	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						
アレルギー物質なし						

コンタミの可能性 (全角128文字以内)

有 ▼ まな板注意

メニュー管理項目

利用業態	ファミレス 目一覧から選択 解除
メニュー区分	グラント 目一覧から選択 解除
メニュー種別	目一覧から選択
事業所	目一覧から選択
店舗	目一覧から選択

[分量表] で [行を追加する] から新たに材料を追加した場合のアレルギー情報を入力できます。

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。表示の義務がある特定原材料7品目に関しては **ピンク色** 表示が推奨されている準特定原材料に関しては **黄色** に色付けされます。

3項目「利用業態」「メニュー区分」「メニュー種別」は固定の名称でご利用いただけます。それぞれ項目に選択する内容は任意で設定が可能です。また、追加で2項目、自由に設定することもできます。

14

■ **「追加項目」タブ**：「基本情報」や「詳細情報」にない項目を登録したい場合、初期設定（P25）で追加項目を設定し、内容を入力できます。

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。 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 入力時のご注意 各種保存ボタンのご注意

メニューコード	
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	アカピーマン豆腐ハンバーグ詰め
特徴	<p>当店自慢の人気メニューです！ (2018年上半年の全店メニュー販売数量で、1位となりました。) 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に仕上げました。 彩り鮮やかに仕上げ、300kcal以下メニューとなりますので、女性におススメのメニューです。</p>

追加項目

食器セット

No image

参照... | クリア

お子様提供時の注意事項

無し

提供トーク

メニューを提供する際の提供トークを入力します。

■ **《参考》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検索して、複製し新たなメニューを作成することができます。

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。 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** | 一時保存する | 保存する | **登録する**

入力時のご注意 各種保存ボタンのご注意

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 (全角カナ200文字以内)	
特徴 (全角500文字以内)	

登録済みのメニューを検索し、選択できます。

メニュー選択 閉じる

検索ワード 検索

件数: 20件 | 前へ | 1 | 2 | 3 | 次へ

No.	メニューコード	メニュー名	更新日	
1	108	グリーンシチュー	2013/01/29(火)	選択
2	10029	韓国ステーキ	2013/01/29(火)	選択
3	101	肉じゃが	2013/02/12(火)	選択
4	1000	エビのオーロラソース (5人前)	2013/12/11(水)	選択
5	2342	春巻	2014/01/09(水)	選択
6		特製うどん	2014/05/09(金)	選択
7	20140218-1	ジャガイモのホワイトソース	2014/06/19(水)	選択
8	108	グリーンシチュー	2014/06/20(金)	選択
9		かき揚げはば・漬クッキング	2014/07/07(月)	選択
10		かき揚げ	2014/08/25(金)	選択
11		精と野菜の揚げ定食	2014/10/01(水)	選択



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** | 一時保存する | 保存する | **登録する**

入力時のご注意 各種保存ボタンのご注意

プレビュー表示

メニューコード (半角20文字以内)	M-0001
メニュー名 (全角100文字以内)	赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め
メニュー名フリガナ (全角カナ200文字以内)	アカピーマン豆腐ハンバーグ詰め
特徴 (全角500文字以内)	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。

【STEP 2 : 登録】メニュー承認・否決

■承認：登録済みのメニューを承認できます。

■否決：登録済みのメニューを否決できます。

1 [メニュー編集・承認] をクリックします。

1 [メニュー編集・承認] をクリックします。



2 [承認依頼] をクリックします。

2 [承認依頼] をクリックします。



3 メニューごとに [承認] をクリックします。

3 メニューごとに [否決] をクリックします。



メニューを選択して、一括承認できます。

メニューを選択して、一括否決できます。

4 メニューの承認が完了しました。

4 「否決理由」を記入し [否決] をクリックします。

※承認したメニューは「承認完了」に移行します。



5 メニューの否決が完了しました。
※否決したメニューは「作成中」に移行します。

【STEP 2 : 登録】メニュー共有

■ **メニュー共有**：店舗を指定して、承認済みメニューを個別で共有できます。

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。



メニューを選択して、一括共有・解除できます。

[終了]、[一括終了する] から、メニューを終了・終了解除できます。

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



共有を解除できます。

4 メニュー共有が完了しました。

■ **一括メニュー共有**：共有元の店舗を指定して、共有先の店舗に同じメニューを一括共有できます。

1 **【一括メニュー共有】** をクリックします。



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。



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。



4 一括メニュー共有が完了しました。

【STEP 3 : 活用】メニュー検索

登録したメニューを「共有先」「材料」「アレルギー物質」「原産国」などから検索できます。

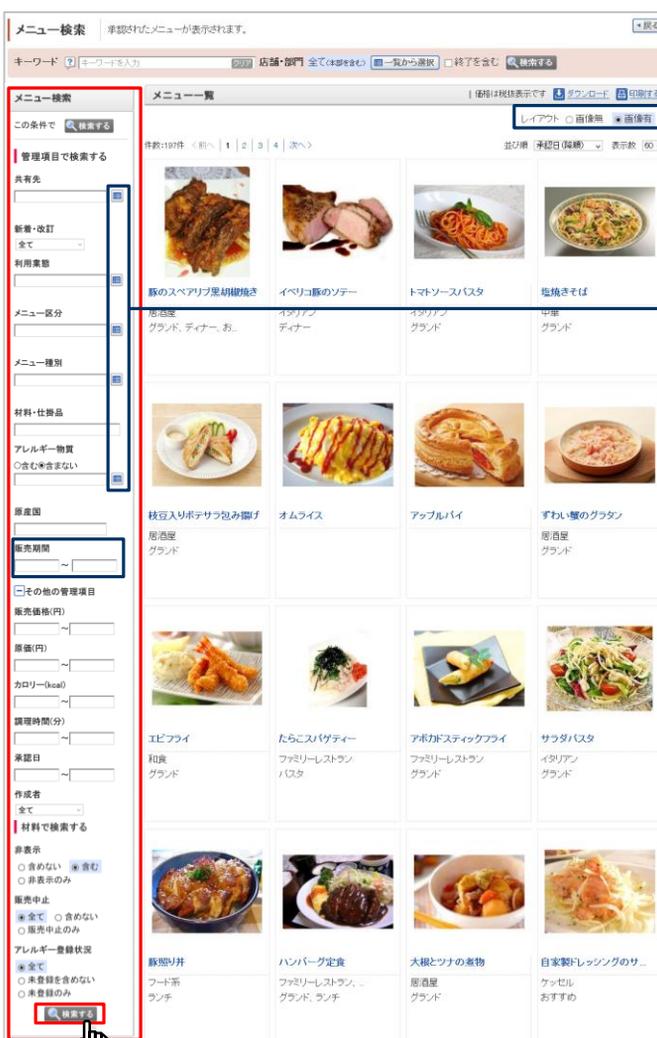
1 **【メニュー検索】** をクリックします。



「メニュー検索」画面のレイアウトを「画像無」、**「画像有」** から選択出来ます。

- **「画像無」**・・・ダウンロード、一括印刷時に対象のメニューを選択することが出来ます。
- **「画像有」**・・・検索結果の全てをダウンロード、一括印刷の対象にします。

2 検索条件を入力し **【検索する】** 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。

【利用業態】



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。
また、各項目の内容は自由に追加・登録が可能です。

参照 管理区分設定は P 2 5

【アレルギー物質】



「アレルギー物質」はBtoBプラットフォーム規格書から連携、または材料マスタで登録したアレルギー物質を元に検索ができます。

【販売期間】



予めメニューに設定した販売期間で検索が可能です。

3 メニュー検索が完了しました。

《参考》メニューを印刷する

- **一括印刷** : メニュー検索結果から、複数のメニューを一括で印刷できます。料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 印刷したいメニューを検索し、検索結果が表示されたら、**印刷する** をクリックします。



2 印刷条件を設定しに、**印刷する** をクリックします。



印刷レイアウトを選択できます。

レイアウトによって、印刷したい項目を選択できます。

3 **受信** をクリックし、印刷用のPDFファイルを取得します。



マイページの「一括印刷」からも一括印刷依頼が可能です。

「ダウンロード」からメニューをCSV形式のファイルでダウンロードできます。



メニュー情報のファイル構成

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

例) [menu1.csv] 情報

行番号	状態	メニューシステムコード	メニューコード	メニュー名
1			310115	ツナ&トマトのサンドイッチ
2			298305 A-0001	山盛り大根サラダ
3			296265	201801 たらこスパゲティー
4			134755	ハンバーグ定食
5			251649	398423543 ざる蕎麦
6			210077	たこわさ
7			239562 20170425-1	たけのこ団子揚げ

《参考》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できます。

また、予め必要な項目を設定しておくことで、必要な項目だけでダウンロードすることも可能です。（次ページ参照）

1 [メニュー検索] をクリックします。



3 [受信] をクリックし、データを取得します。



2 ① ダウンロード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 検索結果の表示後、[ダウンロード] をクリックします。



4 メニューのダウンロードが完了しました。

■ 「[ZIP]全項目ダウンロード」のファイル構成

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

例) [menu1.csv] 情報

行番号	状態	メニューシステムコード	メニューコード	メニュー名
1		310115		ツナ&トマトのサンドイッチ
2		298305	A-0001	山盛り大根サラダ
3		296265	201801	たらこパグティ
4		134755		ハンバーグ定食
5		251649	398423543	ざる蕎麦
6		310077		たこわさ
7		239562	20170425-1	たけのこ団子揚げ

マイページの [メニューダウンロード] からは、アレルギー情報のみのダウンロードを選択できます。

例) アレルギー情報

メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵
赤ピーマンの豆腐ハンバーグ			●		
エビのオーロラソース	●				●
エビチリ	●				

アレルギー情報の構成ファイル
[allergy.csv] アレルギー情報

3 ダウンロードしたい [ダウンロード出力形式] を選択し、
[実行する] をクリックします。



《参考》ダウンロードレイアウトを設定する

メニュー・仕掛品の必要な項目のみをダウンロードする設定を行うことができます。

1 **【メニューダウンロード】** をクリックします。



2 **【レイアウト一覧】** をクリックします。



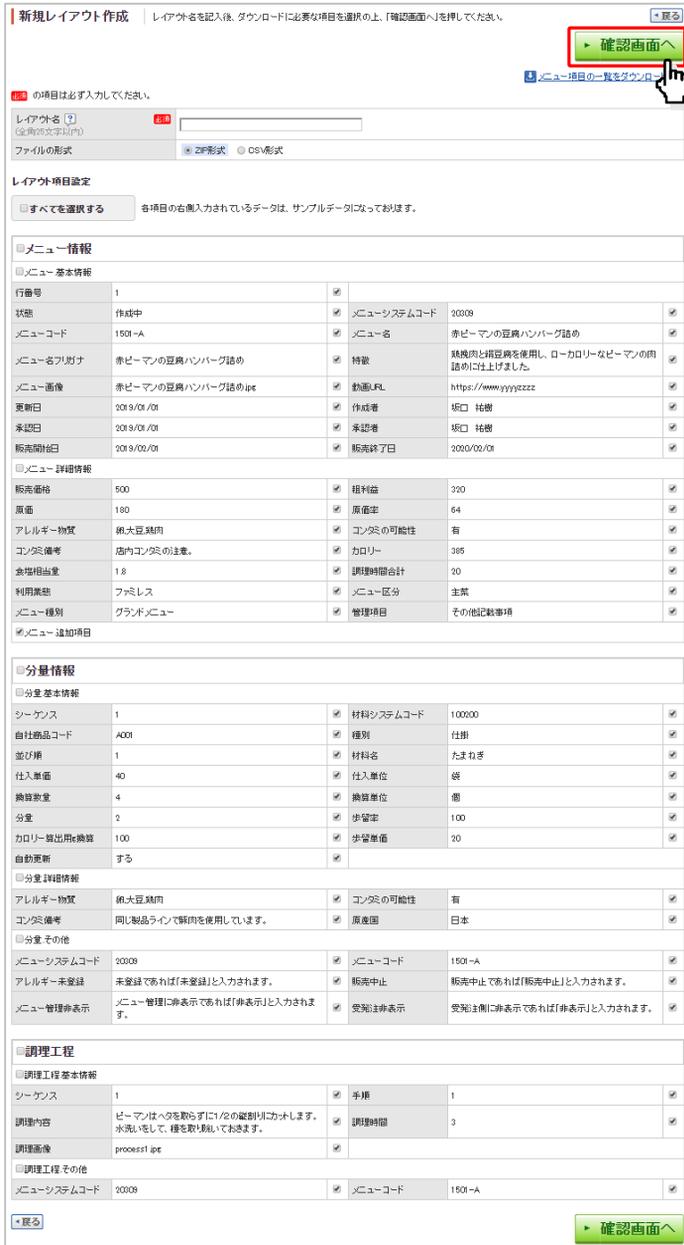
3 **【新規レイアウトを作成する】** をクリックし、**【メニューレイアウト作成】** 又は **【仕掛品レイアウト作成】** をクリックします。



設定したレイアウトのダウンロード方法

- ①メニューダウンロード：P.19参照
- ②仕掛品ダウンロード：【主要メニュー】から【材料・仕掛品管理】をクリックし【仕掛品】タブより、【ダウンロード】をクリックします。

4 **【レイアウト名】** を入力後、ダウンロードに必要な項目を選択し、**【確認画面へ】** をクリックします。



4 **【登録する】** をクリックし、完了です。



ダウンロード履歴は、マイメニューの「主要メニュー」から【メニューダウンロード】をクリックし、【ダウンロード履歴】のタブより確認できます。

【メンテナンス】材料の最新情報を反映する

材料情報が更新された場合、使用している全てのメニューに反映することができます。

1 材料情報が更新されるとメッセージが表示されます。【メッセージ】をクリックします。



手動で材料情報を更新した場合や、IM連携（P 2 7）が実行されると、材料情報が自動更新されます。

2 対象のメニューを選択して【材料の最新情報を反映する】をクリックします。

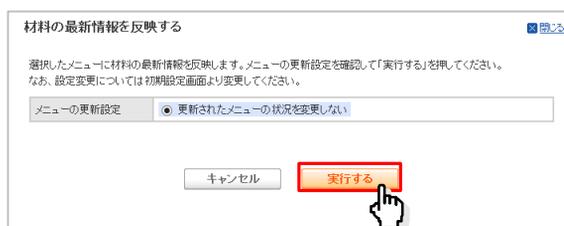


● 対象メニューを全て選択する場合：
【選択】にカーソルを合わせると、「表示中の一覧全てを選択」や「検索結果の全てを選択」から対象メニューの一括選択ができます。

状況が「材料更新」で絞り込まれます。

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。

3 【実行する】をクリックします。



4 材料の最新情報反映が完了しました。

※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。

【メンテナンス】メニューを改訂する

承認済みのメニュー情報を修正できます。

修正内容が「材料の差替え」のみの場合は差替え機能にて一括で材料情報を差替えることも可能です。(次ページ参照)

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。



詳細情報・追加項目も修正できます。

4 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。



改定したメニューでは、過去のメニューとの差分を確認できます。

【メンテナンス】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ることができます。

1 **【材料・仕掛品管理】** をクリックします。



2 差替え対象の材料の **【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 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。



この操作例です、
『サラダ油』から『特選 サラダ油』に差替わります。

《参考》初期設定について（管理者のみ利用可）

1. 社内ID・権限設定

担当者IDの追加・修正・削除や、権限を設定できます。

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。

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。

4 担当者の権限設定が完了しました。

2. 非公開設定

店舗に対して、「金額」「アレルギー」を非公開にできます。

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。



4 メニュー項目の非公開設定が完了しました。

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。



3. 追加項目設定

メニュー・仕掛品ごとに追加項目を設定できます。

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。

5 追加項目の設定が完了しました。

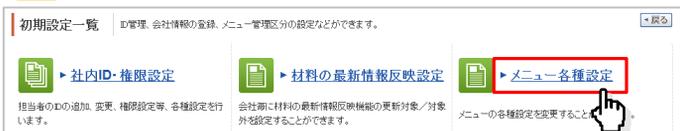
4. メニュー管理区分設定

メニューを検索する際の管理区分を追加登録できます。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】** をクリックしたあと、**【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たあと、**【更新】** をクリックします。



5 メニュー管理区分の設定が完了しました。

すべての管理区分の詳細を編集できます。



※登録された区分を削除することはできません。

《参考》IM連携／アップロード（有償オプション）

■ 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・更新ができます。

1 [IM連携] をクリックします。



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連携スケジュールを設定することで、自動連携されます。
(毎週または毎月で設定可能)



※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

※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。(P7 参照)

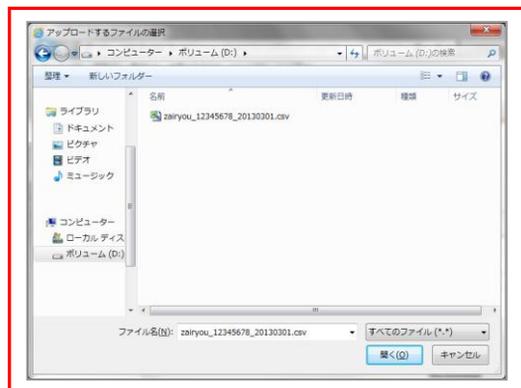
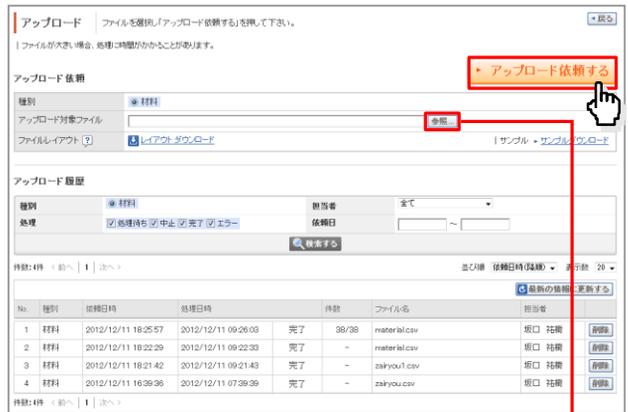
■ アップロード（有償オプション）

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 [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たあとに、
[アップロード依頼する] をクリックします。



3 アップロードが完了しました。

【操作に困ったら】マニュアル・よくある質問FAQサイトをご活用ください

BtoBプラットフォーム規格書 メニュー管理機能の操作動画を貴社ページより閲覧いただくことができます。
また、お客様からよくいただく質問をまとめたFAQサイトもご用意しております。

◀操作動画の閲覧方法▶

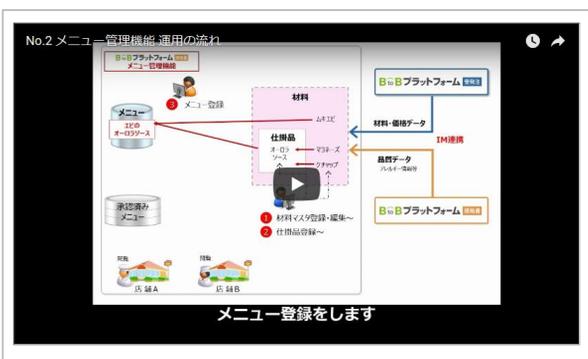
1 **【ご利用ガイド】** をクリックします。



2 **【使い方ガイド】** をクリックし、閲覧したい **【動画】** をクリックします。



3 操作動画が閲覧できます。



◀FAQサイトの閲覧方法▶

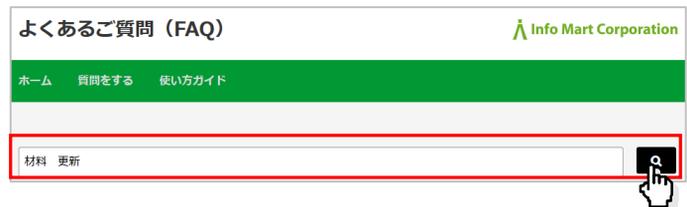
1 **【ご利用ガイド】** をクリックします。



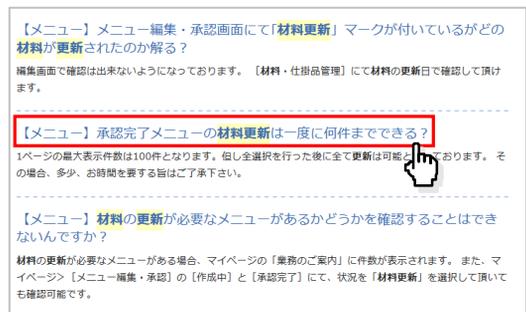
2 **【よくあるご質問 (FAQ)】** をクリックします。



3 キーワードを入力し **【検索ボタン】** をクリックします。



4 閲覧したい **【FAQのタイトル】** をクリックします。



FAQの回答を確認できます。

操作マニュアル、FAQサイトでも解決しない場合は、お電話にてカスタマーセンターまでご連絡ください。

インフォマートカスタマーセンター 音声ガイダンスご利用方法

【STEP1】インフォマートカスタマーセンター（フリーダイヤル）にお電話ください

フリーダイヤル
(通話料無料)

0120-935-235

【受付時間】 平日9時～18時（土日祝祭日を除く）

【STEP2】音声ガイダンスにしたがって、9桁のお客様番号を押してください

お客様番号（9桁） + #
オペレーターにおつなぎいたします。

 **Info Mart Corporation**