

報道関係各位（計4枚）

2021年4月13日
株式会社インフォマート

インフォマートが外食産業のDXを支援するシステムをリリース 飲食店の財産であるメニューのレシピ作成、レシピ登録・管理保管等の一連作業をデジタル化

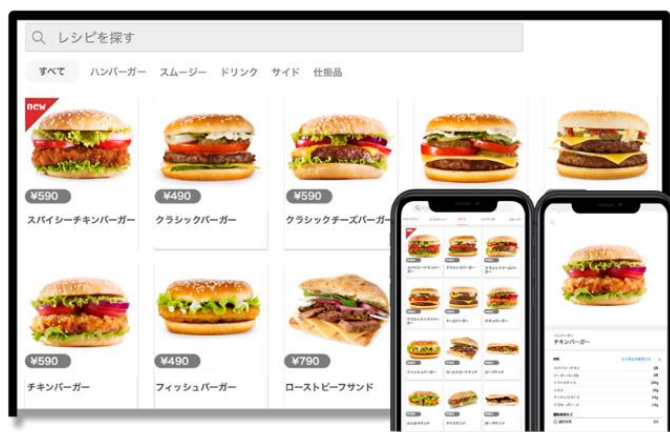
国内最大級のフード業界向けプラットフォームを運営する株式会社インフォマート（本社：東京都港区 代表取締役社長：長尾 収、以下「当社」）は、飲食店の財産であるメニューのレシピ作成をシステムがアシストし、管理や共有をデジタル化する新システム「メニューplus」を本日リリースしたことをお知らせします。プロが作るレシピは美味しいけれど、その管理が難しかった『メニュー管理業務』を効率化し、飲食業界のDX推進を後押しします。

メニュー・レシピの作成支援

**店舗毎、レシピ毎の
原価計算**

**直感的なUI／UX
マルチデバイス対応**

**動画での
調理工程共有**



サービスページ：<https://www.infomart.co.jp/asp/buyer/menuplus/index.asp>

昨今のコロナ禍により、外食産業のDX推進が急務となっています。飲食店の仕入管理はデジタル化が進んでいる一方で、メニューのレシピ情報の入力・更新作業や社内共有等の管理業務は、依然として紙やエクセルで行われており、煩雑になっている現状があります。

今回リリースした新システム「メニューplus」は、飲食店の皆さまが本業に注力いただけるよう、直感的に操作可能なユーザーインターフェイスの大幅改善やレシピ作成をアシストしてくれる機能の搭載等、メニューのレシピ作成から管理・共有までの作業工程をデジタル化したシステムです。

作業にかかっていた膨大な時間と労力を削減し、人手不足や労働者多様化の課題も解決します。さらに、「メニュー原価の見える化」も実現し、利益体質の経営をサポートします。

< 「メニューplus」の特徴 >

① レシピ作成をシステムがアシスト

メニューのレシピ食材を組み合わせるだけで、調理工程や仕入商品の設定、店舗への共有等タスクごとに登録をアシスト。悩むことなく簡単に操作できます。定期的なメニュー改編も、システムが手順に沿って管理業務の操作をナビゲートします。

直感的に操作できるので、
簡単に・早くレシピを作れます！



食材マスタ

自由に食材マスタを登録して、
レシピを組み立てることができます。
標準原価から自動的にレシピ
原価も計算してくれます。

レシピ作成をアシストしてくれるので
操作で悩みません！



タスク管理

メニューごとにタスク状況が一覧で
確認できます。また、タスクのステータスや
改変履歴を確認できるので、
効率的な業務が可能になります。

② 店舗別のメニュー原価が見える化

店舗別のメニュー原価率が算出されることで、仕入食材や店舗の購買活動の見直し等、利益率向上に役立ちます。2021年7月には、メニューの標準原価と理論原価を自動比較する機能のリリースを予定しています。

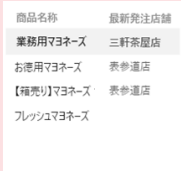
食材に登録された標準原価で
レシピ原価を自動計算！



標準原価

食材には標準原価を登録できます。
単位や歩留まり率も登録できるので、
分量を入れるだけで自動的に原価
計算します。

仕入商品設定で正確な
レシピ原価を自動計算！



店舗別設定

食材に登録する仕入商品は
店舗別にも設定できます。
これにより店舗別の原価計算まで
全て自動で計算されます。

③スマホ・タブレットでレシピや調理写真・動画の閲覧が可能に

スマホやタブレットに対応しており、いつでもどこでもレシピを閲覧することができます。また、写真や調理の動画（※）を共有することで、誰でも簡単にレシピ工程が把握でき、料理の安定した品質保持にもつながります。さらに、文字では伝わりにくい細部も写真や動画で伝えることで、商品の完成度も上がります。

**レシピには動画で
調理工程の登録も可能！**



**レシピ確認のほかにも、
コースや仕入食材の確認もできる！**



Youtube動画リンク

Youtube動画のリンクを貼るとメニューPlusで動画再生が可能です。
動画以外にも画像（仕上り、工程、提供方法）の登録や説明の登録が可能。



コース登録

レシピを組み合わせるコースメニューを作ることができます。

（※）youtube にアップロードした動画に閲覧権限をつけて共有

< フード事業部 執行役員 杉山より >

当社は創業以来 23 年、フード業界の皆様と共に歩んでまいりました。新型コロナウイルスの影響で飲食店を取り巻く環境は大きく変化し、外食産業の DX も急速に進んでいます。

飲食店におけるメニューのデジタル化は、モバイルオーダーの普及を筆頭に、今後、さらに普及していく領域です。当社はこれまで、受発注業務における取引のデジタル化をしてまいりましたが、昨今の状況下で、メニューのデジタル化も推進していく必要があると感じております。

“メニューデジタル化”と、これまで蓄積してきた“仕入れのデジタル化”を連携させた『未来型の発注』等を通じて、外食産業の DX を推奨していきます。

今後も、フード業界の皆様をテクノロジーで支援し、業界全体の発展に貢献してまいります。

< 【参加無料】「メニューplus」が 15 分でわかるオンラインセミナーを開催！ >

15 分でわかる「メニューplus」のセミナーを開催します。通常は当社の会員様向けのセミナーを、今回はリリースに伴い、まだご利用いただいていない企業様も参加可能です。

日程：2021 年 4 月 21 日（水）

時間：14:00-14:15

会場：Zoom

参加費：無料

お申し込みはこちら

https://go.infomart.co.jp/2020_15min.html



< サービスに関する問い合わせ先 >

フード事業 フードマーケティング部 セールスマーケティング課

E-mail : marketdiv@infomart.co.jp

< 会社概要 >

【インフォマート】

1	会社名	株式会社インフォマート（東証一部：2492）
2	代表者	代表取締役社長 長尾 収
3	本社所在地	東京都港区海岸1-2-3 汐留芝離宮ビルディング13階
4	設立	1998年2月13日
5	資本金	32億1,251万円
6	事業内容	BtoB（企業間電子商取引）プラットフォームの運営
7	従業員数	592 名（2020 年 12 月末現在）
8	URL	https://www.infomart.co.jp/

【本リリースに関する報道関係者様のお問い合わせ先】

株式会社インフォマート

広報・社会貢献部 平田・矢内・亀田 E-mail : im-pr@infomart.co.jp