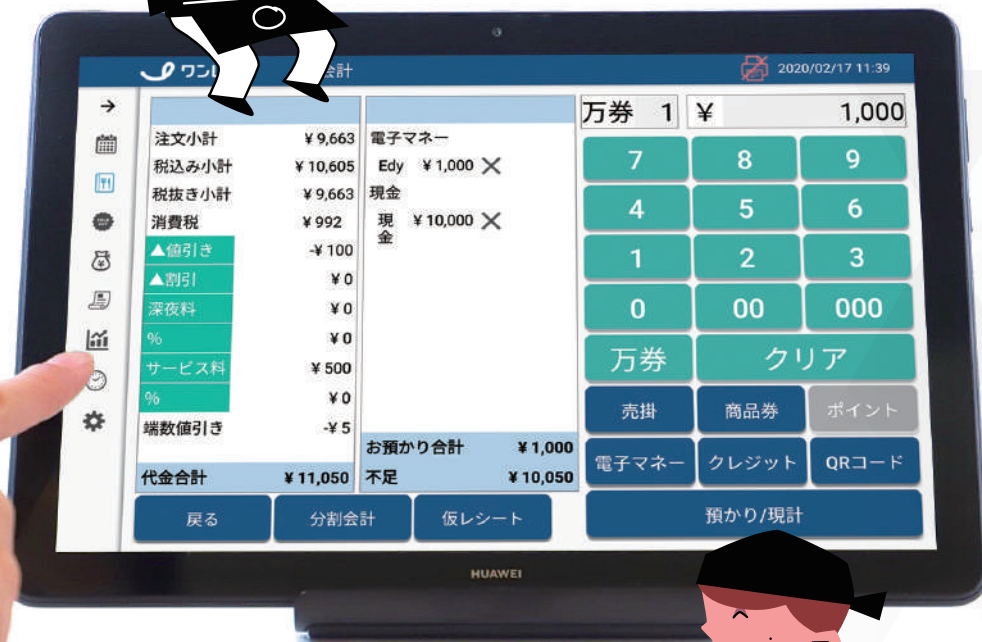


3分 でわかる



ワンレジ



## 飲食店特化型POSレジ

飲食店経営約20年経験者が作ったレジ



- 

顔認証による不正防止
- 

AIによる自動化
- 

衛生管理
- 

タイムカード・労務管理
- 

会計・給与ソフト同期
- 

全自動集計
- 

予約・顧客管理
- 

テーブルオーダー・セルフオーダー

※現在開発予定の機能も含まれます

## 飲食店経営のプロが 約1,000人の現役オーナーの 声から作った同志のためのレジ。



代表取締役 片岡 宏明

**日** 本の飲食店でPOSレジが一般的になってからおよそ30年、ハンディーが出回り始めたころ私は居酒屋で店長をしていました。手書き注文からPOSレジに変わった時の衝撃というかオペレーション革命は今でも忘れません。

POSレジはオペレーション革命から分析へ、一昔前大企業が情報システム部を構えて行っていた商品分析や時間分析のような情報が今では簡単に手に入れることができるようになりました。そしていまPOSレジは会計、オペレーション、情報分析という元来の使用目的を超え、テクノロジーの進化と共に次世代の機械へ変化を遂げようとしています。

**次** 世代への変化、それは飲食ビジネスにおけるすべての業務をPOSレジ1台で賅ってしまおうというものです。ここまで来るとPOSレジにとって一番大切なことは、いかに飲食店のオペレーションを理解しているか？いかに飲食店の経営を理解しているか？いかに飲食経営のバックオフィスを理解しているか？になります。

**ワ** ンレジは自社で飲食店を運営していたノウハウだけでなく、これまでおよそ1000社の社長と、店舗オペレーションがシンプルになるために端末操作をどのようにすればよいのか？経営側がどんな情報をどのような形で見る事ができれば経営に役立てることができるのか？不正防止、HACCP対応、予約管理、給与ソフト、会計ソフトにどのように連動すればバックオフィスの作業をなくすことができるか？をずっと話し合ってきました。

ワンレジはそんな実際の経営者の声を最大限に取り込んだレジになっています。だから使い始めたあとに「本当に使いやすい」「飲食店のことをよく分かっていてカユイところに手が届いている」「ほしい情報が簡単に見れた」「バックオフィスの人件費が減った」などなど、嬉しいお声を多数いただき、利用者様からたくさんのお知り合いをご紹介いただいています。

# ワンレジとは



## 飲食店での使いやすさを究極にした周辺機器

### POSタブレット

お会計やタイムカードの打刻、仕入れ管理などが出来ます。



### 会計プリンタ

会計レシートを出すプリンタ。



耐水・耐衝撃用の  
専用ケース付き  
だから壊れにくい！



### ハンディ

オーダーを取ることができます。飲食店にとって使いやすいボタン配置を実現。



### キッチンプリンタ

オーダーを受けたらすぐにここから伝票が出ます。何台か用意することでドリンクやフードによって伝票の出し分けも可能。



### テーブルオーダータブレット

お客様がテーブルで直接オーダーを打つことができます。4ヶ国語対応

### 決済端末

POSレジと連動できるキャッシュレス端末を無料\*でご利用いただけます。

\*一部除外店舗がございます。



## 47都道府県に導入実績あり！

ワンレジは新規のお客様に、一度もご覧いただかない状態でのご購入をお断りしています。ワンレジはお客様に機械や機能を実際にご覧いただき、ワンレジの凄さ、サポート体制について、ご納得いただいてから購入いただいております。ですから興味をお持ちいただけたらご遠慮なく当社スタッフをお呼びください。日本全国どこへでも喜んで駆け付けます。これができるのは、ワンレジを見ていただけたら、きっと機能やコストパフォーマンスに驚き、感動し、納得していただけると信じているからです。発売当初からこのスタンスを守り続け、今では日本全国で稼働するまでになりました。



## 現場第一の手厚いサポート

あなたのお店は人手不足に悩んでいませんか？アルバイトが足りない分、オーナーや店長が補填していませんか？

ワンレジでは、質の良いサービスが少ない人数で提供できるように、開発されています。日頃から提出された希望シフトから削っている状態にすることで、急な欠員でも問題なく他のスタッフを充てることができます。また、他店舗のスタッフのシフトも共有することもできるので、店舗間での人員配置の連携が取れます。



## 代打、オレ

アルバイトから急遽休みの連絡。自分が行くっきゃない!



### 人手不足の解消でお店に働き方改革を

あなたのお店は人手不足に悩んでいませんか?アルバイトが足りない分、オーナーや店長が補填していませんか?ワンレジでは、質の良いサービスが少ない人数で提供できるように、開発されています。日頃から提出された希望シフトから削っている状態にすることで、急な欠員でも問題なく他のスタッフを充てることができます。また、他店舗のスタッフのシフトも共有することもできるので、店舗間での人員配置の連携が取れます。

- ✓ 他店舗スタッフのシフトをリアルタイムに共有することで店舗間での人員配置の連携が可能!
- ✓ ミスなくスムーズなオペレーションにすることで少ない人数で満足度の高いサービスの提供が実現!
- ✓ セルフオーダー端末を導入し、必要なフロアスタッフ数を減らすことで人手不足を解消!



## オレ以外、容疑者

金銭差異が発生!もしかしてこの中の誰かが…?



### 「不正をさせない」店づくり

レジ締めで差異が出た時、労働時間があまりにも長いスタッフがいた時、スタッフを信じることはできますか?飲食における不正はパターンが決まっています。大きくは勤怠不正と金銭不正。ワンレジでは不正が起こりえる箇所です必ず写真撮影と顔認証をすることで、『不正をさせない環境』を作り、全員が前向きに気持ちよく働ける店舗を作ります。

- ✓ 会計時や会計済みレシート修正時にも写真撮影&顔認証を実施するため金銭不正を防止!
- ✓ 打刻時の写真撮影&顔認証により、準備が出来ていない状態での打刻や代理打刻を防止!
- ✓ タイムカードの修正は、誰がいつ修正したかの記録が残るので証拠隠滅を防止!



# ワンレジが解決する 飲食店あるある

## 武器は初心者マーク

「新人なんで～」が口癖。あっちこっちで「HELP!」の声。



**入社後3時間でオーダーからレジ締めまで!**

あなたのお店では新人スタッフが入社した際、何時間でレジ操作が一人前になりますか?一般的にはオーダーを取り、レジ締めまで出来るようになるまで1週間かかると言われています。ワンレジは「新人スタッフでも3時間練習すれば使いこなせるように」というコンセプトでハンディやレジを作っています。さらに、オーダー画面から商品の画像や説明を見ることが出来るのでスタッフごとの商品知識の差がなくなります。スタッフ全員が同じレベルで商品知識を持つことができるのでお客様に食べてほしい商品をオススメできます!

- ✓ 飲食店専用が一番の強み!飲食店ならではのスピード感に対応できる直感的な操作が可能!
- ✓ オーダー画面から料理の写真と説明を見ることが出来るので初心者でも商品知識が豊富に!
- ✓ 練習モードがあるので操作を完璧にしてから本番の業務に移ることが可能!



## ミライで気が付く、カコの赤字

あんなに賑わっていたのに。月締めをしてみたたら人件費と原価が大爆発!



**「今」の「利益」が見える!**

あなたは「今、お店は利益が出ているか」わかりますか?美味しい料理、素晴らしいサービスの提供ももちろん大切ですが、「利益」が出ていなければお店を続けることはできません。ワンレジでは「売上」だけではなく「利益」を時間別に確認することができます。経費となる、「原価」「人件費」「固定費」を管理できるワンレジだからこそ、利益に着目した管理体制ができるのです。利益を見るという習慣は、良いお店作りの大きな第一歩となります。

- ✓ 固定費、人件費を時間で割り計算しているので利益をリアルタイムに把握することが実現!
- ✓ 「会計したタイミング」ではなく「オーダーされたタイミング」で速報に反映!本当の「今のお店の状況」が手に取るように把握可能!
- ✓ お店にいらなくても自分のスマホやPCから速報が閲覧可能。「もう少しコレ売って!」がお店にいらなくてもできます!



## しどろもどろEnglish

“プリーズ スピーク モア スローリー”



### 4か国語対応セルフオーダーでスマート対応

あなたのお店では海外のお客様に、食べてもらいたい商品をオススメできますか？ワンレジのセルフオーダー端末は4か国語(英語/韓国語/中国語/日本語)に対応！ワンタッチで言語が切り替えるのであとはお客様が自分たちでオーダーを取ることができます。商品説明も外国語で表示ができるので海外のお客様でもオススメポイントをきちんと伝えることができます。うまく伝えられないもどかしさから卒業しましょう！

- ✔ 4か国語(英語/韓国語/中国語/日本語)に対応したセルフオーダー端末でスマートな案内が可能！
- ✔ 移動可能なセルフオーダー端末なので、必要な時に必要な席に設置することが可能！
- ✔ スタッフの入力端末も4か国語対応。中国語、英語、韓国語入力、番号入力なども可能！
- ✔ 「ハンディーと会計レシートは日本語・キッチンプリンタの印字は英語や中国語で」ということも可能なのでキッチンスタッフが外国人でも心配ありません！



## やめないで、店長

優秀なのにどうして?!



### 数字でほめる、人事評価

「頑張っても評価されないから辞める」といって辞めていった人はいませんか？この理由、転職理由としてどの業界にもいつも上位にあるものです。いくら優秀な人材でも、目標も設定されず結果に応じた評価がされていなければいつかはモチベーションが保てなくなってしまいます。ワンレジでは、売上だけでなく利益の前年比や人件費率などを出すことで、「利益を出すための努力」がリアルタイムで確認することができ、本人のモチベーションになるとともに、「プロ意識」を持ってもらい、人材育成にも役立たせることができます。

- ✔ 昨年対比の結果が目に見えるのでどれだけ成長が出来たかが手に取るようになる！
- ✔ 原価率や人件費率を月別のグラフで見ることができるので売上だけでなく、経費を抑える努力を見ることが可能！
- ✔ 「ウリの商品」のオーダー数が入別でランキング表示ができるため、店舗全体のオススメ商品への意識改革が可能！



## NO 広告、NO LIFE

隣の店も広告出してるうちも出さなきゃ!



### 目に見える、意味がない広告

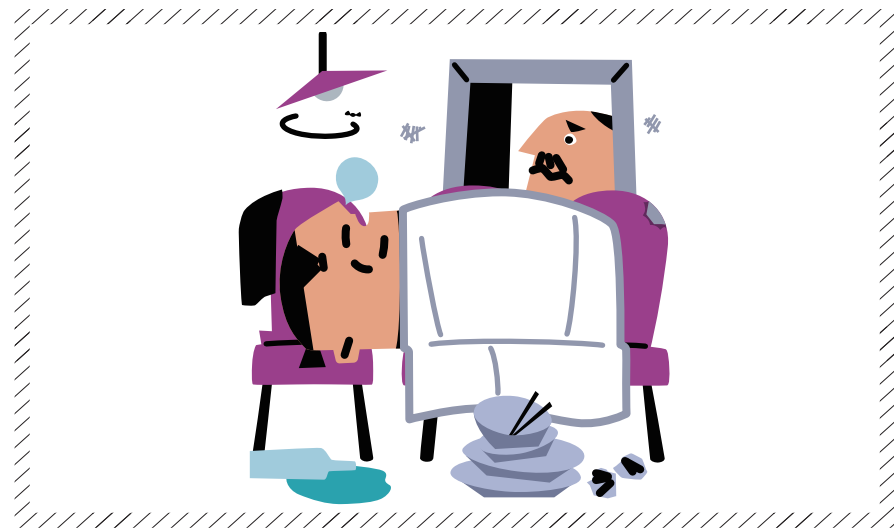
あなたのお店の今出している広告、「どの媒体のどのクーポンでどれくらい集客が出来るのか」把握できていますか?お客さんがたくさん来ていても広告費がそれ以上にかかってしまうと赤字の原因となり得ます。ワンレジでは広告別の売上を管理することができるので広告の費用対効果が手に取るようにわかります。ワンレジを使うことで今一度広告の見直しをし、お店に合った本当に必要な媒体で最適な広告を出すようにしましょう。

- ✓ どのクーポンでどのくらい売上を出しているのが分析できるので、本当に必要な広告がわかります!
- ✓ 会計時の値引きだけでなくハンディーでのクーポン入力が可能。クーポンをお預かりするタイミングがバラバラでも忘れることなく値引き処理ができます!
- ✓ 集客集計は媒体ごとだけでなくクーポン単位で誘客数、売上を集計できます。どのクーポンがお客様を集客できるかがわかり、クーポンの種類も自由自在に設定可能!



## 店舗住まい、プライスレス

夜、臨店に来てみると店長が寝泊まり。



### 「当たり前」を変えよう

あなたの事務作業は閉店してからスタートしていませんか?終電で帰るのが当たり前、お店に泊まるのが当たり前になっていませんか?飲食店オーナー・店長にお悩みを聞いたときによく出てくるのは「家に帰れない」です。ワンレジは、「飲食店で働くという価値を変えよう」という思いを込め、開発しています。それは事務作業の自動化による労働時間削減、さらに簡単に利益管理ができるようにすることでのお店の利益UPへの貢献。最近マンパワーに頼りすぎていませんか?飲食店を持つことで本当にやりたかったことは出ていますか?ワンレジを使って自分とお店のスタッフ達全員の夢を叶えましょう。

- ✓ 休日や他店舗ヘルプ時の割増時給なども自動で計算!不正防止もされているので安心して給与確定が可能!
- ✓ 日次、月次は自動で計算。会計ソフトとも連動!店長は教育や接客に集中できます!
- ✓ 本部に出す日報も自動作成。わざわざ閉店後にまとめなくてもリアルタイムで共有が可能!
- ✓ RFM分析で顧客情報を自動集計。来店頻度、累計購入金額、最新来店日よりお客様をセグメント分けをし、適切な販売促進を行うことができます!





# 利用者の声

ワンレジをお使いのお客様より、お店の作業が楽になった。人が少なくてよかった。知りたい情報が分かるようになった。事務仕事が減った。売上が上がった。利益が上がった。などなどたくさんのお喜びの声を頂戴しています。その一部をご紹介します。

## コスパの良さが導入の決め手! 外国語対応のタブレットで接客の幅も拡大

焼肉店激戦区の小岩に、長年店を構える老舗の人気店「炭火焼肉 東海苑」。  
選りすぐりの国産和牛をリーズナブルに、香り豊かな紀州備長炭で楽しむことができる。  
地元客はもちろんのこと、掘りごたつ席や30名収容の宴会場なども用意されていることから、近隣の企業にも愛用されている。  
テイクアウトメニューも揃えているため、接待時や家族への手土産にも困らない。  
POSレジはもともと導入していたものの、毎月のランニングコストの負担が大きいくレジの切り替えを検討していた。2019年10月の軽減税率制度開始に伴い、軽減税率対応されたレジへ買い替える補助金が出ることも後押しとなり、新たなレジを探すことになった。

### 毎月かかるランニングコストの負担からレジの買い替えを検討

もともと大手メーカーのPOSレジを使っていたのですが、機能面に関しては特に不満はなかったものの、毎月かかってくるランニングコストが大きな負担になっていました。  
お店の経済状況を見直す中で、日々の変動費よりも固定費を抑えた方が経営体制の改善につながると考え、POSレジを切り替えようとかねてから計画していました。  
しかし日々の業務に追われ、レジを買い替えるための行動をなかなか起こせていませんでした。  
そうこうしているうちに、2019年10月の軽減税率制度施行に伴い軽減税率に対応したレジに買い替える場合、国から補助金が出ることを知り「今がいい機会だ」と思い、既存レジの変更を本格的に検討することにしました。



### 毎月のコストダウンが第一条件。 コストパフォーマンスの良さが 導入の決め手に!

いくつかのPOSレジを比較検討していく中でワンレジを導入する決め手となったのは、やはり価格です。今まではレジの維持費や毎月の利用料が店舗経営を圧迫していたため、毎月のコストダウンを第一条件としてコストパフォーマンスに優れたPOSレジを探していました。  
POSレジ市場はベンチャー企業も続々と参入し価格競争が厳しいという側面もあるため、ワンレジは他のPOSレジと比べて圧倒的に低価格というわけではありませんでしたが、それでも大手メーカーのものに比べると大幅にコストダウンが実現できました。  
また、初期の導入費用や月額ランニングコストが安くても、備わっている機能が最低限で満足に使いこなすためには追加オプションがかかり、結果ランニングコストが高つくPOSレジも多いのですが、それらもふまえたうえで最もコストパフォーマンスに優れていたのがワンレジだったため、導入することに決めました。



#### 店舗プロフィール

- ◆店舗名: 炭火焼肉 東海苑
- ◆取材相手: 佐野さま
- ◆業態: 焼肉屋
- ◆席数: 62席
- ◆導入時期: 2019年10月ごろ

### 時間別集計でシフト管理や 人件費管理が楽になりました

操作性がシンプルで、スマートフォン端末で操作できる点が気に入っています。特に若いアルバイトたちは、このような機器の扱いに慣れているのですぐに使いこなしていました。ワンレジは出退勤管理もできるため、



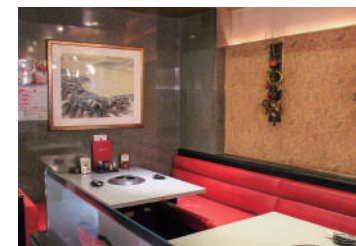
当店では入り口にタブレット端末を置いて出退勤記録を漏れなくつけるように心がけています。出退勤記録はデータとして蓄積されるので、アナログに管理していた時代と比べると勤怠管理がずっと楽になりました。また、店のハンディからはもちろん、別の業務でお店を離れている時でもiPadから席の埋まり具合や売上の状況をチェックできるのも助かります。  
他にも、売上に関する分析が「時間別」「曜日別」「商品別」「担当者別」と詳細にできるのも魅力です。特に時間別集計は、30分～1時間ごとの売上げや客数、労働時間などを見ることができ、「この曜日のこの時間帯は、ここまで人を増やさなくてもいい」「このタイミングは人手を増やしたほうがいい」といったことを、データを見ながら決められるようになり無駄のない効率的なシフト調整が可能となりました。

#### まとめ

既にPOSレジ導入済のところ、ランニングコストの高さを理由に再検討。ワンレジに切り替えてからは、毎月かかる固定費が見事に抑えられています。普段おまかな人数シフトで営業していた運用方法も、今は無駄なく効率的になりました。東海苑さんに大きく役立っている機能は、外国語表記のタブレットです。毎年外国人のお客様が増え続けており、今や必須の多言語メニュー。今後オリンピックでさらにお客様が増えることを視野に入れ、すべてのテーブルに導入を検討されています。英語対応可のスタッフがいないと、ワンレジがしっかりオーダーお受けいたします。

### 外国人旅行客の増加に向けて、 タブレット端末の増設を予定

日本への外国人旅行客が年々増えている関係で、当店も昔と比べて海外のお客様が格段に増えました。しかし卓上に置いてある通常メニュー表は日本語表記のみで、海外のお客様の場合スムーズに注文ができないこともありました。そのようなお客様に向けて、テーブルオーダー端末を導入しています。この端末では中国語と英語の変換をしてくれるので、日本語が不得意なお客様でもスムーズに注文することができます。現在は試験運用として一台のみ導入している状況ですが、2020年の東京オリンピック開催に向けてこのテーブルオーダー端末を全席に導入することを検討しています。  
スカイダイニングの片岡社長が飲食店出身ということもあり、飲食店側の事情もわかってもらいやすいことも心強く感じているポイントです。そのような背景を持つ方が作っているPOSレジは他にはないと思うので、今後のアップデートや新しい機能の提供に期待しています。



## 3店舗同時導入で各種集計を行う 経理スタッフの業務時間は激減!

北海道釧路市(たんちよう釧路空港から車で約30分)の立地にauショップ併設店舗として「カフェブランドール」、鯛焼きフランチャイズ店「たい夢」を2000年より運営。居抜き入居だったため前店舗が導入していたレジをそのまま利用していたが、2019年6月に新築改装店舗として飲食3店舗目となる釧路のソウルフード「カレーチキン」を提供する「ジョイパックチキン」をオープンするにあたりPOSレジを採し、軽減税率施行のタイミングで3店舗全てのレジの入れ替えを実施した。

### 効率性を考えたらこれからはPOS レジ。導入タイミングを見計って いました

メイン業態であるauショップでは、2004年頃から店舗管理用のPOSレジを導入していました。効率性や伝票集計の手間を考えると、居抜き仕様のままだった飲食店舗のレジもタイミングをみてPOSレジに切り替えたいと思っていました。ただ、鯛焼き店もカフェも元々居抜き店舗で使用していたレジが備わっていたこと、入れ替えの緊急性を伴うほどの売上には至っていなかったことから、導入を先送りしていました。そんな折、2019年6月に釧路市内の住民であれば誰もが知る釧路のソウルフード「カレーチキン」を提供する「ジョイパックチキン」2号店を当社でフランチャイズ店舗としてオープンすることが決定し、集客が見込める新築店舗であったことと軽減税率施行のタイミングが重なり、レジの入れ替えを決めました。これまでの2店舗では全ての注文を伝票に手書きで記入し、その伝票を翌日に経理スタッフが入力するという業務が毎日2時間ほど発生していましたが、ワンレジの導入に至ったことで3店舗分の様々な計算が一瞬にして自動化されたため、単純業務の作業時間が大幅軽減しています。



### 年代を問わない「使いやすい」と 「サポートの手厚さ」が 選定の決め手

飲食店舗のスタッフ属性は、高校生のアルバイトから50代のパートさんまで幅広い年代がいることから、どの年代でも直感的に使用できる使いやすさ(操作性)を一番に考えリサーチを行っていました。初めはインターネットの検索でよく目にする主要3社と飲食に特化しているというワンレジを含む4社に絞りましたが、画面の見やすさ・使いやすさという点で、最終的にAirレジとワンレジでの検討となりました。レジは一度導入するとなかなか変えられるものではないので、導入前に色々と質問をして理解を深めてから決定しようという度合いの合わせを行いました。サポートの対応という点で比較し、導入前の細かい質問への対応や導入後の使い方レクチャーなど、総合的な【サポートの手厚さ】はワンレジが勝っていました。使いやすさという意味ではあまり大差がなかったと感じましたが、ずっと使い続けることを前提としていたため、導入前も導入後も質問があれば理解できるまで丁寧に対応していただいたスカイダイニングさんの印象がとても良いことから導入を決めました。



- 店舗プロフィール**
- ◆店舗名: 株式会社ワイズ  
(カフェブランドール・  
たい夢・ジョイパックチキン)
  - ◆取材相手: 空さま
  - ◆業態: フランチャイズ店舗
  - ◆導入時期: 2019年9月導入
  - ◆導入セット: レジ・タッチパネル2台

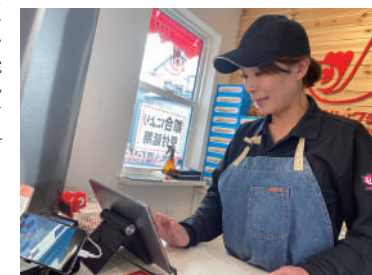
### 遠隔でもリアルタイム売上を 確認可能! 落ち込んでいた日は 直接声かけも

ワンレジを導入してからリアルタイムの売上をよく確認するようになりました。auショップ含め当社の運営店舗は全て隣接しているので、売上が伸び悩んでいる時間帯などがあればちょっと現場に顔を出して本部から一声かけに行くようなアクションができるようになりました。例えばジョイパックキッチンの場合は、「ポテトやドリンクも一緒にいかがですか?」と言っただけで注文が入るので、売上が落ち込む日や時間帯があったとしてもリアルタイム確認を行うことで、即座にリカバーできるようになったのは大きいと思います。また、たい夢の場合は毎月6日を「たい夢の日」として100円で商品の提供を行っているため、多くのお客様が来店されます。ワンレジ導入前は2つに分けないとホチキスで止まらないほどの伝票枚数だったため、何がどのくらい注文されたかの集計業務を翌日丸一日がかりで行っていましたが、導入後は集計後に行っていた原材料の仕入れもリアルタイムデータのおかげで当日発注ができるようになりました。ざっくり感覚だった発注量も数値に基づき発注・管理ができるようになったため、食材ロスの軽減にも繋がっています。



### 売上と人件費のバランスを予測し、 シフト管理を行ないたい

どの店舗がどの時間帯にどのくらいのお客様が来店し、どのくらい売上が上がっているかなど、曜日・時間帯での平均値やトレンドなどが見える化されつつあるため、今後は数字を見ながら人件費とのバランスを図っていきたくと考えています。原価データの入力を完了させて最終的な粗利益まで数値化できたのが、入力ハードルが低かった「たい夢」の10xニュー程度だけなので、ジョイパックキッチン、カフェでも今後原材料の登録を行い、売上・人件費だけでなく原価も加味した粗利益までトータル的にモニタリング出来たらと考えています。また、auショップを経営していることもあり、最近auPAYを利用されるお客も増えてきたため、キャッシュレス支払いの運動が可能になったらこちらの対応もスムーズに行えるように、これからバージョンアップする機能もどんどん使っていきたいと考えています。



### ま と め

高機能のレジに入れ替えるほど売上の緊急性がない事から、もともとあったレジを使用されていたワイズさん。集客を見込める新店舗オープンと同時に、リピーターを逃さず仕掛ける戦略に変更しています。ワンレジを導入したことで、手書き入力で行っていた毎日2時間の集計は即時対応され、月60時間もの作業時間が削減されました。また分析力だけに留まらず、操作性とサポートの手厚さでワンレジは選ばれています。キャッシュレス決済など、急速に広がる時代。目まぐるしいIT化にもワンレジは足並みを揃え、お客様の目に映る景色を広げます。

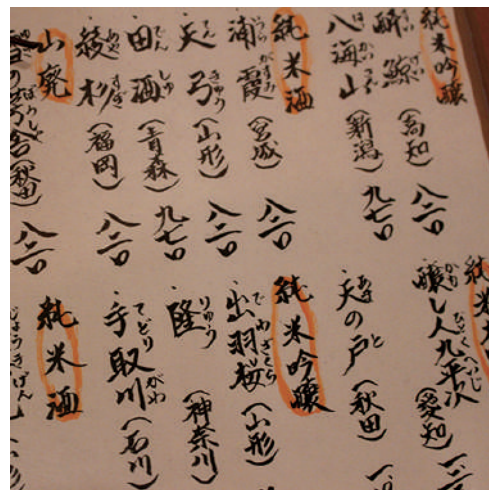
# 利用者の声

## IT機器への苦手意識を払拭！ 初心者でも使いやすいシンプル＆ 便利な操作性

地下鉄メトロ・茗荷谷駅を出てすぐ、大通り沿いという好立地な場所にある「小石川かとう」。  
地元の食通の間でも人気のお店で、常時8種類以上は用意しているという魚のお造りをはじめ、  
新鮮なお魚とおいしい地酒が比較的リーズナブルにいただける。ランチ営業もしており、  
特に焼き魚定食が絶品でそれを目当てに訪れるサラリーマンや女性のお客様も多い。  
店内飲食のみのため軽減税率制度が施行されても現行のレジで問題なかったものの、  
片岡社長と出逢い、お話をききかけにワンレジを導入することとなった。

### ワンレジ導入のきっかけは 片岡社長。増税のタイミングで 繋がったご縁

ワンレジを導入したのは、実はスカイダイニングの片岡社長  
にご紹介いただいたことがきっかけです。  
2019年10月に軽減税率制度が施行されることは知っていま  
したが、当店ではテイクアウトをやっていないことから軽減税  
率に対応していない現行のレジでも業務上問題ないため、レ  
ジの入れ替えは特に考えていませんでした。  
しかし、片岡社長がランチで当店に訪れてくれたときに、現在  
飲食店向けのPOSレジを作っているという話をお聞きして  
。それがご縁でワンレジをご紹介いただき、2019年9月中旬  
頃に導入に至りました。



### 飲食店出身社長が作ったレジに 興味を持ち、導入を決意

導入の決め手となったのは、片岡社長がワンレジを開発した  
背景に心を動かされたからです。「飲食店に勤務していたとき  
にいくつもPOSレジを利用していたが、理想とするものがな  
かったことから自分自身で作り上げた」というお話を伺って、  
飲食店経験者の方が飲食店の求めるものをすべて注ぎ込ん  
だレジとはどんなものなのだろうと、純粋に興味を持ち、それ  
がご縁で使い出しました。  
もともとパソコンやIT機器にそこまで詳しいわけではない  
ので、導入したものの端末を使いこなせるか、最初は少し不  
安でした。しかし、その心配は杞憂に終わり、最初の一週間は  
少し苦戦したものの、だいたいの操作方法はマニュアルを見  
ればわかりましたし、万が一わからないことがあれば、24時  
間対応しているスカイダイニングさんのサポートセンターに  
連絡をすればすぐ解決できたので、当初抱えていた不安もす  
ぐにくなりました。  
いま思えば、IT機器に対して無意識にアレルギー反応を  
持っていたのかもしれない。逆に、ワンレジを導入して端末  
を使えるようになったことで、自分のITスキルに少し自信を  
持てるようになりました。



#### 店舗プロフィール

- ◆店舗名: 小石川かとう
- ◆取材相手: 加藤さま
- ◆業態: 割烹・小料理
- ◆席数: 24席
- ◆導入時期: 2019年9月半ば頃

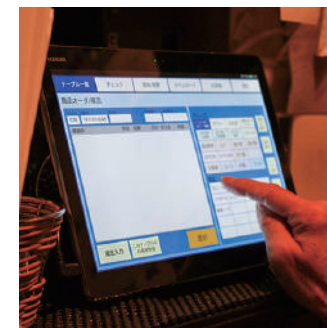
### 業務の負担が軽減し作業効率がUP! 注文の伝達ミスや食材ロスにも 効果を発揮

一番気に入っているのは出退勤機能です。今  
まではタイムカードで管理していたのですが、  
月末に各スタッフの勤務時間を手動で計算し  
ていたため、かなり手間がかかり大変でした。  
それがボタンひとつで管理でき、人件費の算出  
もスピードアップしたことで事務作業における  
業務負担が軽減しました。日報などの作成も  
手間がかからなくなり作業効率が格段に上がっています。ま  
た、今までは注文を受ける際は手書きの伝票に注文内容を  
記入していましたが、注文内容をハンディに登録すれば、厨房  
に設置したプリンタやレジにもすぐに共有されるので、注文  
の伝達ミスや伝達漏れなどによるトラブルがなくなり、お会計  
もスムーズになりました。注文を取る際にハンディ上で押す  
テーブル番号を間違えてしまい、エラーが起きてしまったこと  
があるのですが、ログイン情報で誰がその注文を取ったかが  
わかるため特別バタバタすることもなくすぐに解決すること  
ができました。今まではアナログで管理していたので、誰が注  
文を取ったのかその場にいるスタッフに確認しなければわかり  
ませんでした。ミスが起きたときの発覚までの時間やフォ  
ローにかかる時間が最小限になったこともメリットです。その  
他、仕入れなどで市場に行っている際に店舗から離れてい  
ても、当日の予約状況をリアルタイムで確認し仕入れる魚の数  
を決められるため、食材ロスも減らせるようになりました。



### 税理士任せだった 売上データの確認が手軽に! 今後は店舗経営にも活用したい

導入してまだ間もないためデータがたくさん溜まっていない  
ものの、売上の分析が簡単にできる点に便利さを感じていま  
す。今までは、その月の売上に関する資料を月末に税理士さ  
んに提出するの、翌月少し時間を置かないと前月の利益状  
況がわかりませんでした。さらに、税理士さんに提出いただく  
資料は専門的な項目も多く、読解すること自体に時間がかか  
る場合もあります。今はこの数値だけ知りたいというときに  
は、わかりづらいことも多いんですね。ワンレジであれば、  
画面もシンプル  
なので知りたい  
情報がすぐに確  
認できますし、売  
上をグラフ化でき  
るので直感的に  
経営状況を判断  
できる点も便利で  
す。今後は店舗経  
営にも積極的に  
活かしていきたい  
と思っています。



#### ま と め

タイムカードで勤怠管理していた店舗さんなら、特に業務効率化の効果を感じやすい自動給与計算機能。  
そして伝票手書きからハンディに変更した際の①オーダー漏れがなくなる②ミスが起きても早急に対応できる  
という利点。こちら、小石川かとうさんでは足が早い生モノを扱っています。市場で仕入れを行っているとき、予  
約をいつでもどこでも見られるワンレジが役立っていました。  
また、税理士さんから頂く売り上げデータを待たずとも、お店ですぐに確認ができ、経営状況をいち早くキャッチし  
ています。経営者、店長、スタッフ、お客様、すべての方の目線に立ち、ワンレジはサポート致します。

# 3つのポイント

## 1 操作がかんたん



POSレジ導入で一番気になるのは“お店のみんなが簡単に使えるか？”“機能を使いこなせるか？”ではないでしょうか？ワンレジは機械が苦手な方を基準に作っていますので、操作も設置も設定も、全てがとても簡単です。更に当社スタッフが親切丁寧にお教えしますので安心して導入することができます。



## 2 不正防止



“不正を起こせない環境を提供すること”これは経営側の命題です。飲食店で働く人に初めから犯罪を犯そうと思う人はいません。タイムカード管理がいい加減だから不正打刻が起こり、現金管理がいい加減だからお金を盗む人が現れます。ワンレジは全ての不正を監視し、みんなが安心して働ける環境を提供します。



## 3 自動集計&分析



お店にはどんなお客様がいらっシャっているのでしょうか？どんな商品が何個売れているのでしょうか？売れている商品は利益貢献しているのでしょうか？広告費は費用に対して適正に集客しているのでしょうか？人時売上高は適正でしょうか？ワンレジは飲食店経営に必要な数字を全て自動で集計します。いつでもどこでも知りたい情報をすぐに見ることができます。



# 機能一覧

会計	注文	集計	給与計算	その他サービス
クレジット会計	飲み放題入力	売上リアルタイム速報	顔認証タイムカード	オフライン仕様
QRコード決済	複数種類の飲み放題管理	人件費リアルタイム速報	顔&ユニフォーム写真撮影	遠隔サポート
売掛会計	飲み放題タイマー	原価率リアルタイム速報	ヘルプ先打刻	コールセンター
商品券会計	顧客男女、年齢入力	利益リアルタイム速報	自動給与計算	オンラインマニュアル
分割会計	顧客人数登録	営業日報自動入力	人件費管理	チャットボット
部分会計	顧客来店動機、属性入力	前年対比	ヘルプ先時給設定	印刷のリカバリー
レジの複数台利用	複数注文	予算対比	ヘルプ付加手当、時間	アプリアップデート
領収書発行	単価打ち	月末着地予想	残業手当設定	メニューセット切替
宛名/但し書き入力	オプション登録	理論原価率管理	深夜時給設定	勘定科目の自由設定
収入印紙枠の自動印刷	オプションの複数登録	人件費管理	大入り手当	権限管理
仮レシート発行	オプション価格設定	人件費予算対比	交通費設定	利用者アカウント一覧
値引/割引設定	セットメニュー自動値引登録	日時/月次利益管理	上限交通費設定	価格表示設定
軽減税率対応	コースメニュー自動値引登録	利益予算対比	自由給与パタン設定	消費税管理
端数自動値引	同時提供指示	店舗コメント管理	年間労働時間管理	CSV入出力
会計済みレシート修正	先出し、後出し指示	顧客属性集計	シフト管理	お知らせ登録・編集
レジ金の中間チェック	注文確認画面	時間/曜日別売上集計	売上別想定シフト作成	会計ソフト・給与ソフト連携
小口現金	残数/品切れ確認	仕入れ管理	スタッフシフト提出画面	メニューデータのCSV取り込み
仕入れ入力	商品グループ設定	小口現金管理	出金確定日返信	スタッフデータのCSV取り込み
タイムカード入力	商品写真、説明場面	レジ入出金管理	他店舗ヘルプ登録	売上データのcsv取り込み
タイムカード修正	スクロール無し注文画面	クレジットカード売上管理	他店舗スタッフヘルプ依頼	予約クラウド管理
レジ入出金	フリー価格商品	売掛管理	シフト予算実績画面	複数店舗一括台帳
テーブルレイアウト自由配置	商品価格変更	QR決済管理	人件費推移画面	顧客累計来店回数管理
複数の飲み放題管理	商品税率変更	広告費用対効果管理	タイムカード修正	顧客累計購入金額管理
テーブル移動	キッチンプリンタ出し順設定	値引集計	給与ソフト連携	顧客来店ランキング
テーブル合算	キッチンプリンタ排出時間設定	電子ジャーナル	ホールキッチン戦力分析	最新来店日履歴
テーブル合体	ポジション振り分け印刷	日次損益計算	社員アルバイト労働分析	過去注文商品履歴
テーブル分割	階数振り分け印刷	予算設定	アルバイトランク管理	月別来店回数、購入金額
残数/品切れ設定	キッチン伝票2枚出し	月別推移表	30分別人時売上高分析	RFM分析
日報コメント入力	テーブル伝票2枚出し	年別推移表	タイムカード修正理由入力	アレルギー管理
メニューセット切替	同時提供商品2か所出し	商品別出数	タイムカード修正履歴一覧	ボトル管理
会計伝票履歴一覧表示	トレーニングモード	商品別売上	打刻時健康管理	お誕生日管理
本部からのお知らせ表示	セルフオーダー端末	商品別利益	打刻時衛生管理	メール、LINE ID管理

# 導入までの流れ・サポート

## ① お問い合わせ



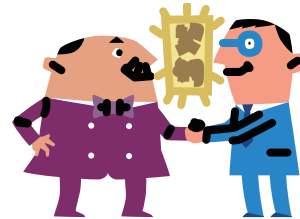
お電話、お問い合わせフォームにてお気軽にお問い合わせ下さい。お近くの方は文京区のショールームでゆっくり実機をみることもできます。

## ② 実機に触れて体験・お見積



できる限りのお客様に実機に触れていただきたいので、営業担当の者が日本全国、実機を持ってご指定の場所へお伺いします。実際の使い勝手をお試ください。

## ③ メニューや給与設定方法のヒヤリング



お客様の会社、店舗ごとにさまざまな設定を行うことができます。どのようにこのレジをお使いになりたいか、ご希望・ご要望を何でもお話しください。

※メニュー登録も初回は当社にて行いますので、このタイミングでご提出ください。

## ④ 設定・メニュー入力



いただいた資料やヒヤリングしたご要望もとに、メニューやPOSレジの設定を行ないます。初期設定はすべて当社で行いますので、お客様は安心してお待ちください。

## ⑤ 機器の設置



当社スタッフが納品希望日にお伺いし、機械の設置を行います。お客様は導入日まで何もしなくて大丈夫です。

## ⑥ 講習会



### スタッフ講習

対象:アルバイトスタッフの方々がメイン

日々、フロア・キッチンでオーダーを受けたり会計をされている方々向けの講習会です。オーダーの取り方、会計の仕方、タイムカードの打ち方など、基本的なお店でのオペレーションについて説明をします。



### 店長講習

対象:店長

メニューや従業員の登録方法、勤怠の修正方法・日報の見方・ABC分析のやり方など店長業務に必要なことのご説明をします。さらに、単純な操作方法だけでなく、おすすめメニューの見分け方などのご説明も合わせて行います。



### 本部講習

対象:経営者・経理担当者

PLの見方や日時・月次の見方など、本部の方が管理をするにあたって必要なことのご説明をします。単純な操作方法や見方だけでなく、飲食店経営判断材料となる数字の見方なども合わせて行います。

## ⑦ 24時間365日のコールセンター



- ・使用中のトラブルなど緊急の対応
- ・使い方が分からない、帳票の見方が分からない、設定方法が分からないなどの使用方法の説明
- ・プリンタ用紙やハンディの追加など商品購入の受付

そのほか、『ワンレジ』に関することでしたら何でも何度でも追加料金なくお伺いしますので、遠慮なくお電話ください。

## ワンレジ お問い合わせ窓口



# 0120-128-178

(対応時間: 平日10:00~19:00)