

Restau-DX

機能詳細ガイド・無料資料

飲食店の「めんどくさい」を、 ぜんぶ、なくす。

全7カテゴリ・45以上の機能を、実際の画面とともに詳しくご紹介します。

2026年 Restau-DX 機能詳細版

目次

01 結論から	P3	02 こんな「困った」ありませんか	P4
03 機能の全体像（7カテゴリ）	P5	04 営業・ホール①（注文管理・POSレジ）	P6
05 営業・ホール②（KDS・品切れ管理）	P7	06 予約・テーブル	P8
07 売上・分析	P9	08 在庫・仕入れ	P10
09 スタッフ・労務①（シフト管理）	P11	10 スタッフ・労務②（勤怠・給与・有給）	P12
11 衛生・品質（HACCP）	P13	12 顧客・集客①（CRM・LINE・ポイント）	P14
13 顧客・集客②（多言語メニュー・HP・MEO）	P15	14 他の管理方法との比較	P16
15 料金体系	P17	16 よくある質問①	P18
17 よくある質問②	P19	18 開発者より	P20
19 まずは触ってみる	P21		

I 結論から

この資料の要点を、先にお伝えします。



バラバラを、1つに

紙・Excel・LINE・複数の予約サイトに散らばった管理を、1つの画面にまとめます。情報を探す時間がなくなります。



導入は3分、専用アプリ不要

ブラウザがあれば、スマホでもタブレットでもPCでも使えます。難しい初期設定は必要ありません。



小さく始められる

1ヶ月間は無料。全機能を試してから、続けるかどうかを判断できます。初期費用もかかりません。



この資料でわかること

7カテゴリ・45以上の機能を、実際の画面とともに1つずつご紹介します。自店で何から使えそうか、具体的にイメージできます。

POINT

読み終えたとき「自分の店なら、まず何から楽になるか」が具体的にイメージできる状態を目指しています。

こんな「困った」ありませんか？

飲食店の現場でよく聞く、7つの「あるある」です。



紙の伝票で注文ミス多発

→ QRオーダーで注文ミスゼロに



月末に原価率が高くて驚く

→ リアルタイムで原価とロスを把握



保健所にHACCP記録を求められて焦る

→ 毎日のチェックが自動で記録に



新人が入るたび同じこと教える

→ マニュアル+チェックリストで標準化



予約とウォークインの配席が混乱

→ AIがテーブルを自動提案



天候で客数が読めず仕込みが無駄に

→ 天候連動の来客予測で仕込み最適化



一度来たお客様が二度と来ない

→ LINE連携とポイントでリピートを促進

機能の全体像（7カテゴリ・45以上）

次のページから、それぞれの機能を詳しくご紹介します。



営業・ホール

注文管理／POSレジ／KDS／品切れ管理



予約・テーブル

予約管理／コース予約／自動配席／回転率分析



売上・分析

売上モニター／来客予測／原価管理



在庫・仕入れ

在庫管理／仕入れ発注／ロス記録



スタッフ・労務

シフト／勤怠／給与／有給休暇



衛生・品質

HACCPチェック



顧客・集客

CRM／LINE／ポイント／クーポン



店舗・ブランド

多言語メニュー／店舗HP／MEO連携

営業・ホール① 注文管理 / POSレジ



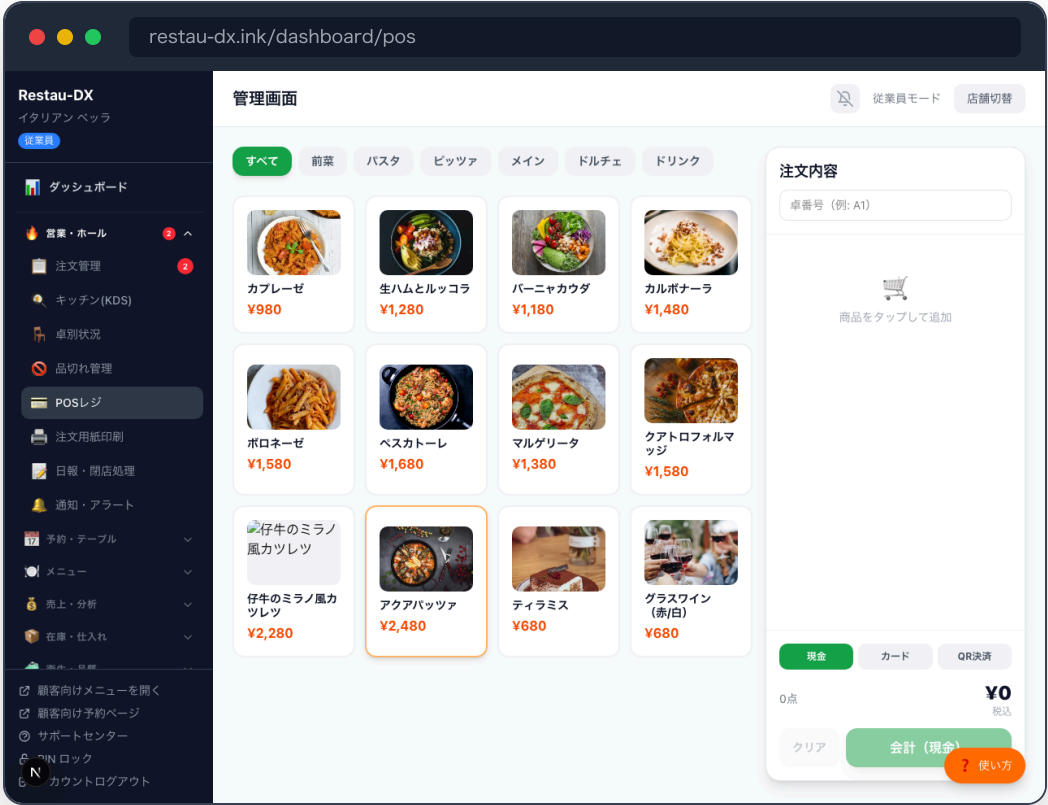
注文管理

お客様がテーブルのQRコードを読み取り、スマホでメニューを見ながら直接注文。注文内容はキッチンとホールにリアルタイムで届き、聞き間違いや伝票の転記ミスがなくなります。



POSレジ

会計はスマホ・タブレットからワンタップ。現金・カード・QR決済に対応し、レジ締め作業の手間も減らせます。メニュー写真から選ぶだけなので、新人スタッフでもすぐに使えます。



営業・ホール②

キッチンディスプレイ / 品切れ管理



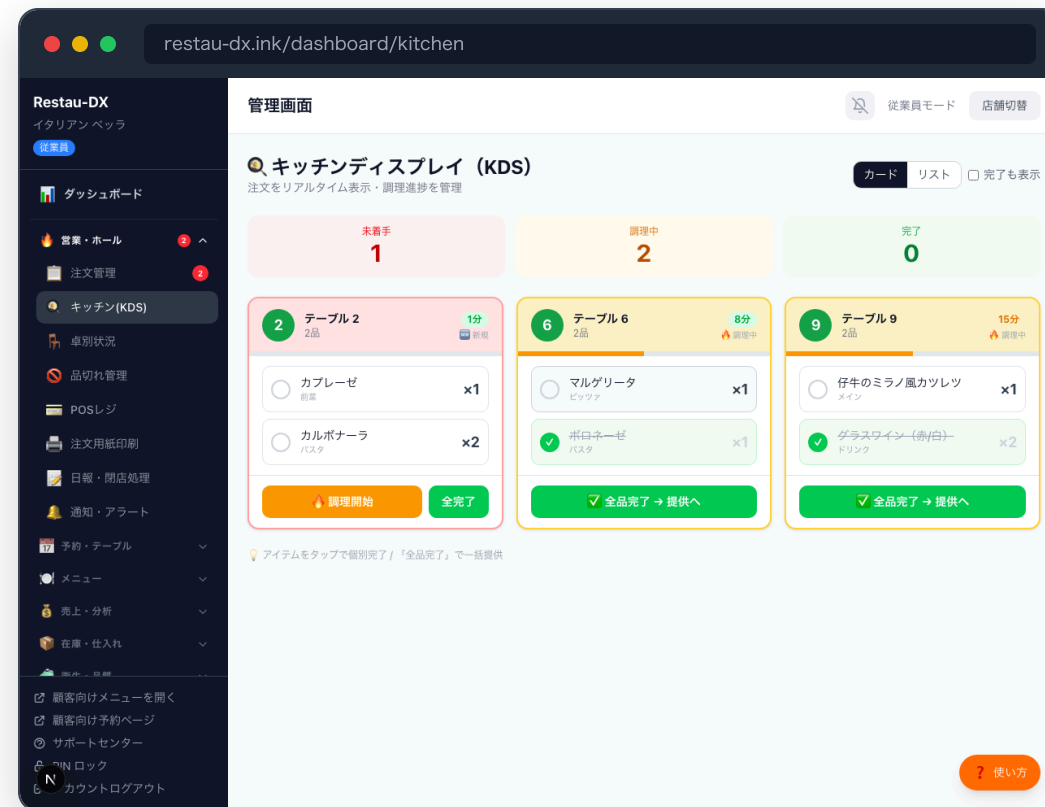
キッチンディスプレイ(KDS)

入ってきた注文を「未着手・調理中・完了」のステータスで管理。声を張り上げて伝票を確認したり、紙の伝票を探したりする必要がなくなります。



品切れ管理(SOLD OUT)

在庫がなくなったメニューをワンタップで注文画面から非表示に。お客様に「申し訳ございません、売り切れです」と何度も伝える手間がなくなります。



I 予約・テーブル

複数チャネルの予約と、当日の配席までを一元管理。



予約管理

電話・Web・LINEなど複数チャネルからの予約を1つのカレンダーに集約。ダブルブッキングを防ぎます。



コース予約管理

コース内容・人数・前金の設定に対応。宴会シーズンの管理もスムーズになります。



テーブル自動配席

予約人数と空席状況から、AIが最適な配席を自動で提案します。



前日リマインド

LINEで予約前日に自動通知。無断キャンセルの削減につながります。



回転率分析

曜日×時間帯のヒートマップで、混雑パターンを可視化。スタッフの配置計画や仕入れ量の判断に活用できます。

売上・分析



売上リアルタイムモニター

本日の売上・客数・客単価を30秒ごとに自動更新。営業中でも今の状況が一目でわかります。



来客予測（天候連動）

天候・曜日・過去実績から7日先の来客数を予測。仕込み量の最適化に役立ちます。



経営ダッシュボード／原価管理

主要KPIを1画面で把握。メニューごとの原価率も自動算出され、値上げ判断の材料になります。



I 在庫・仕入れ

在庫の見える化から発注、ロスの原因分析まで。



在庫管理

発注点を下回るとアラートが表示され、気づかないうちの欠品を防止します。棚卸しの手間も減らせます。



仕入れ・発注

仕入先ごとにワンクリックで発注書を作成。電話やFAXでのやり取りをまとめて管理できます。



食材ロス記録

廃棄理由を記録・可視化し、ロスが多いメニューや時間帯の原因分析に活用できます。

スタッフ・労務① シフト管理



シフト管理

ドラッグ&ドロップで週次シフトを作成。人件費予算や労働時間の確認も同じ画面でできます。



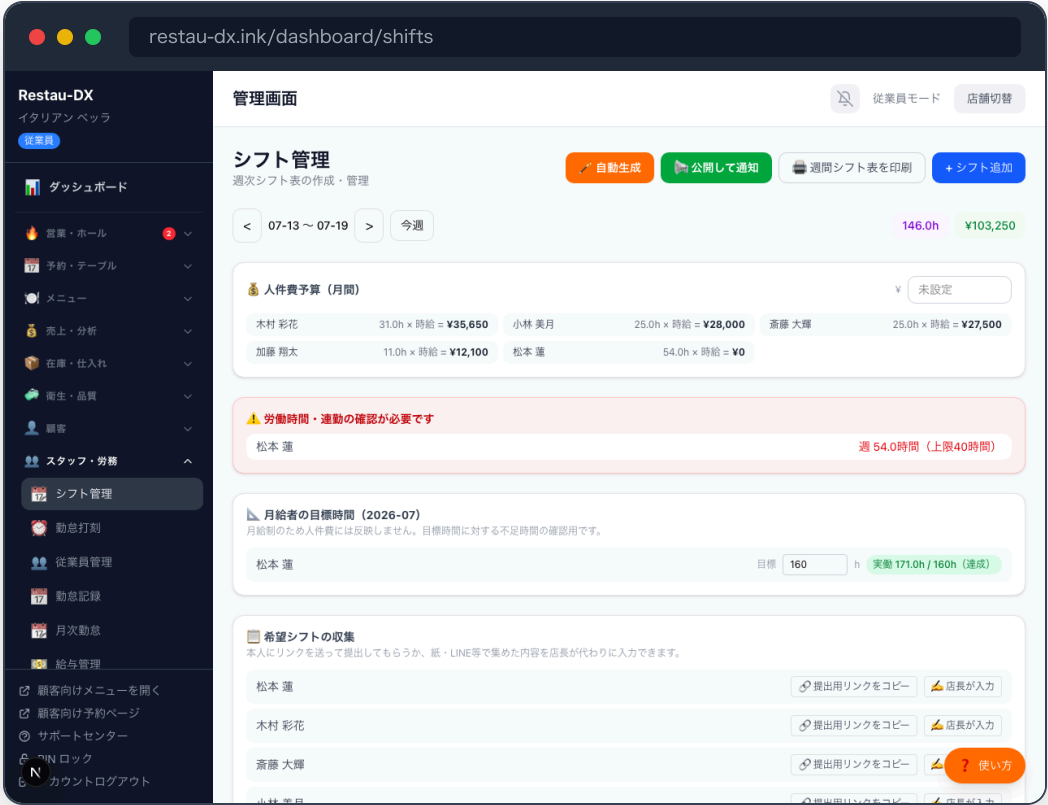
通知方法を個別に選択

従業員ごとにLINE・メール・紙から通知方法を選べます。「言った言わない」のトラブルを防ぎます。



共有リンクでシフト表を公開

専用リンクで、誰でもシフト表を閲覧・印刷・PDF化できます。



スタッフ・労務②

勤怠・給与・有給休暇



勤怠打刻・記録

スマホでその場から出退勤を打刻。タイムカードの手入力や、月末の集計作業が不要になります。



給与管理

時給×勤務時間から給与を自動計算。給与明細もPDFで出力できます。



有給休暇・労務コンプライアンス

法定の有給付与日数を自動管理。労働基準法対応を仕組みとして整えておけます。



スタッフトレーニング

マニュアルと習熟度をひもづけて管理。新人教育の標準化に役立ちます。

衛生・品質

HACCPチェック



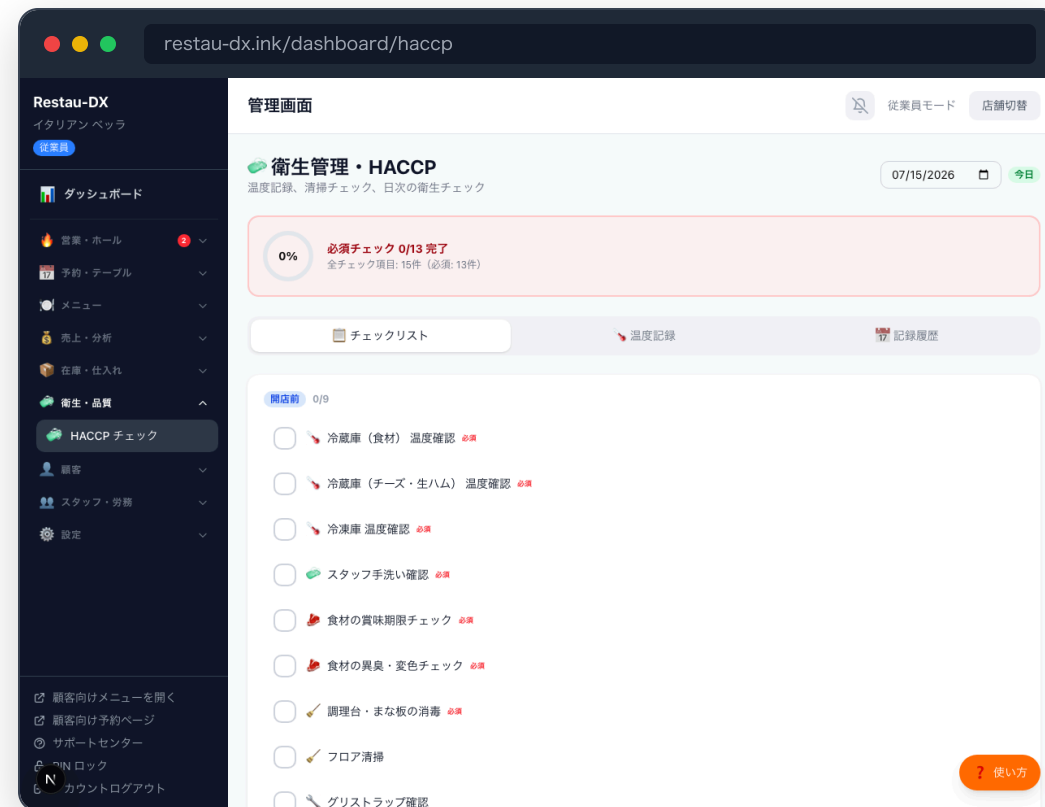
温度記録・清掃チェックのデジタル化

開店前・営業中・閉店後のチェック項目をタップだけで記録。紙の帳票を保管・整理する手間がなくなります。



保健所の確認にすぐ対応

記録はすべてデジタルで蓄積されるので、いつ・誰が・何を確認したかを即座に振り返れます。



| 顧客・集客①

CRM / LINE連携 / ポイント

**顧客管理(CRM)**

来店履歴・購入額からRFM分析を行い、常連客を自動で可視化します。

**LINE公式連携**

LINEログインで予約確認・通知を実現。お客様が使い慣れたアプリで完結します。

**会員ポイント**

来店・購入額に応じてポイントを自動付与。リピート来店のきっかけになります。

**クーポン配信**

金額・割引率・有効期限を設定して配信。再来店施策に活用できます。

| 顧客・集客②

多言語メニュー / 店舗HP / MEO



多言語メニュー

英語・中国語・韓国語にワンタップで切替。デザインも5種類のテンプレートから選べます。



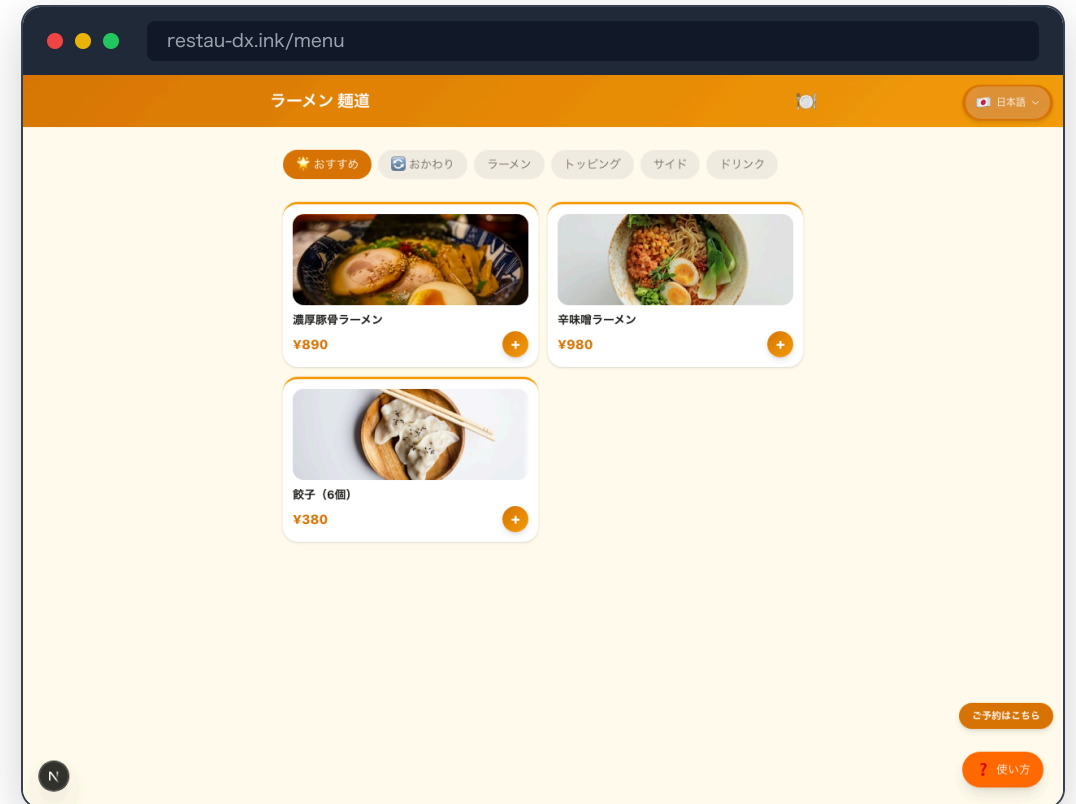
店舗HP自動生成

テンプレートから5分で店舗HPを公開できます。



Googleビジネスプロフィール連携

口コミ依頼用のQRコードを発行し、MEO（マップ検索対策）をサポートします。



何が違う？ — 他の管理方法との比較

「紙・Excel運用」「個別ツールの寄せ集め」と比べたときの違いです。

管理方法	情報の一元管理	導入までの時間	追加費用	スタッフの学習コスト	データの一貫性
紙・Excel運用	× バラバラ	◎ 即日	◎ なし	△ 人による	× 転記ミス発生
個別ツールの寄せ集め (予約サイト+POS+シフトアプリ等)	△ ツールごとに分散	△ ツール数分の設定	× 積み上がる	× ツールごとに覚える	△ 連携次第
Restau-DX	◎ 1画面に集約	◎ 3分	◎ 全機能込み1プラン	◎ 直感的なUI	◎ 常に最新

POINT 機能を1つずつ別々のツールで揃えるより、最初から1つにまとまっている方が、結局は安くて速いです。

シンプルな料金体系

プランは1つだけ。全機能込みで、1店舗あたりの明朗料金です。

¥9,800～ / 店舗・月

1ヶ月目	無料トライアル
2～3ヶ月目	¥9,800 / 月
4～6ヶ月目	¥14,800 / 月
7ヶ月目以降（定価）	¥19,800 / 月

初期費用 ¥0 / 複数店舗は店舗数に応じて課金（日割り計算） / 1ヶ月の無料期間中に解約すれば料金は発生しません

POINT 料金は契約時点で確定し、これ以外の値上げはありません。

I よくある質問①

Q. 初期費用はかかりますか？

いいえ、初期費用は無料です。1ヶ月目は無料トライアル、2～3ヶ月目は¥9,800、4～6ヶ月目は¥14,800、7ヶ月目以降は¥19,800と段階的に変わり、以後はその金額が定価として続きます。

Q. 複数店舗の料金はどうなりますか？

1つのアカウントで複数店舗をまとめて管理でき、店舗を追加するとその分が自動的に請求に反映されます（日割り計算）。

Q. 無料期間中に料金は発生しますか？

いいえ。お申し込み時にお支払い情報をご登録いただきますが、最初の1ヶ月間は無料です。期間中に解約すれば料金は一切かかりません。

Q. 契約期間の縛りがありますか？

ありません。月額契約のため、いつでも解約可能です。

I よくある質問②

Q. スマホやタブレットでも使えますか？

はい。スマホ・タブレット・PCなど、ブラウザがあればどの端末からでもご利用いただけます。専用アプリのインストールは不要です。

Q. 多言語対応していますか？

はい、メニューの英語・中国語・韓国語表示に対応しています。管理画面は日本語のみです。

Q. LINE連携でできることは？

店舗のLINE公式アカウントと連携し、お客様はLINEログインで自分の予約確認ができます。予約前日のリマインドも自動送信され、無断キャンセルの削減とリピート促進につながります。

Q. 会員ポイントやクーポンは使えますか？

はい。購入額に応じたポイント自動付与と、金額・割引率・有効期限を設定したクーポン発行に対応しています。

I 開発者より

Restau-DXは、今のところ一人で開発しています。

飲食店が経営や労務の煩雑さで疲弊して閉店するのではなく、本業（料理・接客）にもっと時間を使えるように。
そんな思いで、Restau-DXを開発しています。

まだ生まれたばかりのサービスです。正式な有料提供の前に、実際に使っていただいた店舗様の率直な感想をこれから集めていく段階です。
この資料を読んでご興味を持っていただけたら、まずはデモから気軽に触ってみてください。

まずは触ってみる

アカウント登録不要。実際の画面をそのまま体験できます。

管理画面デモ

売上・予約・在庫・シフト・HACCPなど、店舗オーナーが日常的に使う画面を体験

<https://restau-dx.ink/demo/dashboard>

QR注文デモ

お客様がスマホで使うQRオーダー画面を体験

<https://restau-dx.ink/demo/order>

公式サイト

<https://restau-dx.ink>

お問い合わせ

info@restau-dx.ink

POINT しつこい営業のご連絡は一切いたしません。気になった時にお気軽にご連絡ください。