



EC98J1138



JQA-QM5333

Our retail solution

innovate your business

# シャーププレストランPOS オーダーエントリーシステム(OES)のご紹介

アイシンゴールド株式会社

 0120-34-1234

# ハードウェア

# オーダーエントリーシステム

# シャープOESシステムハード仕様



業務用携帯端末  
 <RZ-H200R>



バッテリーパック  
 <RZ-1BT7:別売>



集合充電器  
 <RZ-2CH4:別売>



通信クレードル  
 <RZ-2CH5:別売>



アクセスポイント  
 <AP-5131>



無線プリンター  
 <RZ-1PR9>

OS	Microsoft Windows CE5.0	
メモリ	Flash-ROM:64MB、RAM:128MB	
表示部	表示方式	3.7型半透過CGシリコンカラーシステム液晶 (バックライト付き)
	表示容量	VGA(480×640ドット)/QVGA(240×320ドット)※切替可
	色数	65,536色
操作部	キー	本体左側:20キー(テンキー部) 本体右側:44キー(メニューキー)
	サイドキー	3キー(フリーキー)
	タッチパネル	アナログ抵抗膜方式
	カードスロット	SDメモ리카ードスロット×1
インタフェース	無線LAN	IEEE802.11b/g ※1
	Bluetooth	Bluetooth Spec V1.2 クラス2 ※2
	ヘッドフォン端子	-
	接触充電端子& 通信クレードル端子	接触充電端子×1、通信クレードル機能×1
電源部	主電源	リチウムイオン バッテリーパック (3.7V 1540mAh)
外形寸法(突起部は除く)		幅約82.5mm×奥行き約161mm×高さ約19.7mm
質量		約249g(バッテリーパック含む)
	耐落下衝撃性能	コンクリート上 約1.5m ※5
	耐水性能	JIS C 0920 IPX4準拠 ※6

## 小型・軽量かつ堅牢設計

ハンディターミナル(RZ-H200R)には、SS無線モジュール/アンテナを内蔵しながら、耐落下衝撃性能1.5m(コンクリート上)を実現。万一の落下に対し、機器やデータの破損を防止します。

(注1)

## 防滴性能

JIS C 0920 IPX4準拠(注2)の防滴性能により、さまざまな場所での使用が可能です。

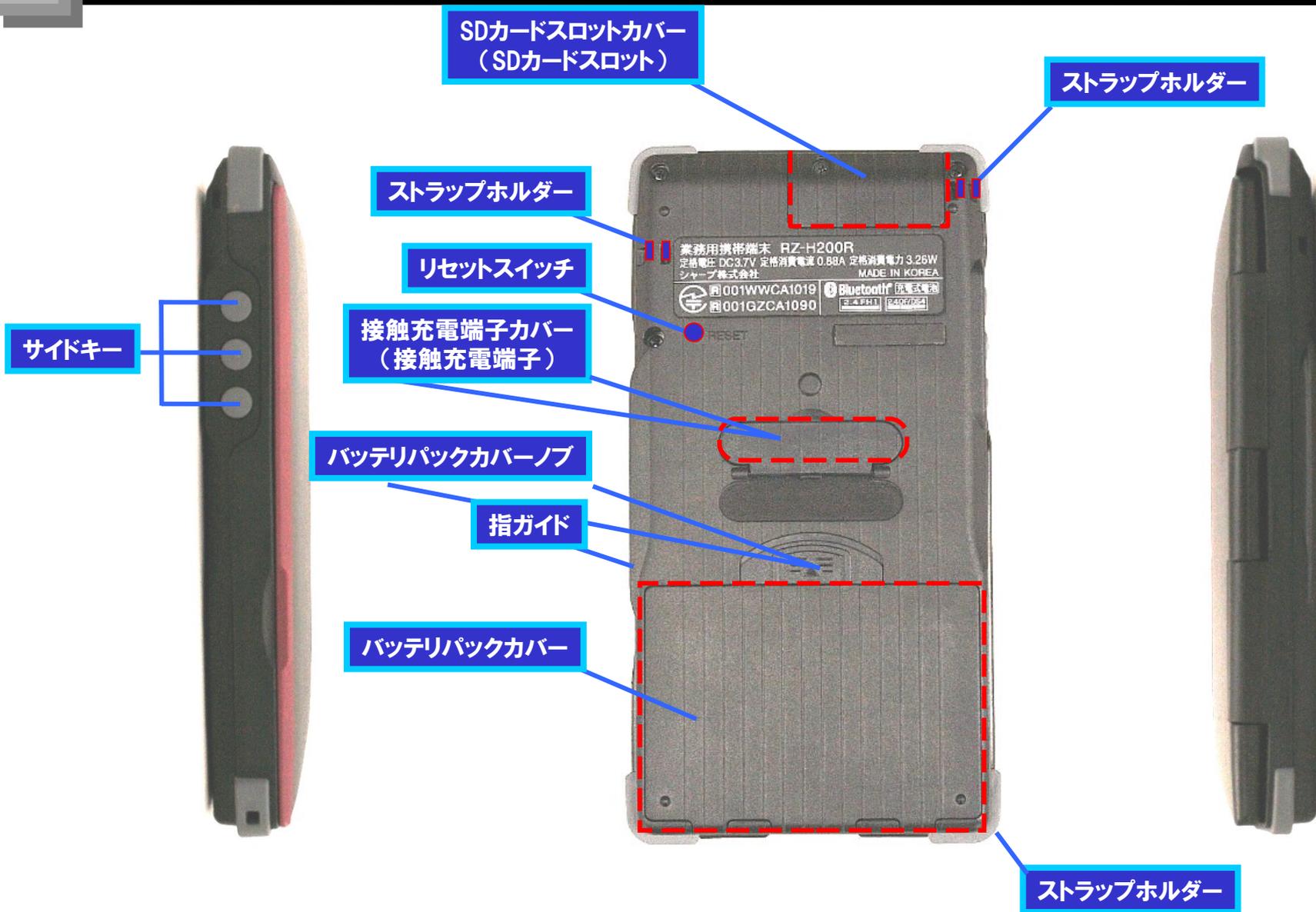
(注1)当社テスト基準による。(メニューキーを閉めて、本体電源オフの状態ですら約1.5mの高さから、または電源オンの状態で約30cmの高さからコンクリート上に6面各2回落下させた後、構造物の破損がないことかつフラッシュメモリが保護されていること。但し、突起物への落下は除く。またテスト基準であり、繰り返し何度落としても保障するものではありません。)

(注2)当社テスト基準による。(機器に対するあらゆる方向からの水の飛まつによっても有害な影響を及ぼさないこと。)

# 各部の名称①

SHARP





# レストランPOSシステム 機能一覧表

## I : 前提機能

- ①シャープ製 オーダーエントリーシステムの接続が可能。
- ②電子ジャーナルを使用。ジャーナルデータは本体ハードディスクとPCカードで保存可能。  
PCカードデータは1ヶ月で自動的に削除される。
- ③各種情報画面表示(電子ジャーナルリアル表示、カレンダー、時計表示、メッセージ表示)
- ④ POS単体において、オーダーホールド、プリントホールドが可能。
- ⑤ 1POSにて、9レストランまでの管理が可能。
- ⑥ シフト管理は手動(シフト精算)・自動(時間設定)にて最大6シフトまで。
- ⑦ 漢字スリッププリンタの接続により、決済の種類別にスリップ伝票・レシートの出力設定が可能。
- ⑧ 親機、子機の接続ができ、オーダーデータの共有、売上集計の合算が可能。  
(子機はMAX5台まで)
- ⑨親子リアル集計可能
- ⑩売上データリアル送信可能
- ⑪オーダー機の接続ができ、オーダーデータの共有が可能。
- ⑫ メニュー数は、1レストランあたり最大99, 999メニューまで登録可能。  
但し、オーダーエントリーシステムにて入力可能なメニュー数はレストラン毎で最大3000メニューまで。
- ⑬タッチパネルは全レストランで最大20ページまで設定可能。

1ページあたりのメニュー数は

通常キー 縦6メニュー × 横11メニュー = 66メニュー

横倍キー 縦6メニュー × 横 7メニュー = 42メニュー

縦横倍キー 縦4メニュー × 横 7メニュー = 28メニュー

## I : 前提機能

---

- ⑭タッチパネルに分類キーを登録可能(66分類×66メニュー×20頁=87, 120)。
- ⑮練習モード可能。
- ⑯他店舗売上問合せ(客数、件数、合計金額)。
- ⑰他店舗テーブル状況照会機能。
- ⑱総額表示対応。
- ⑲空席管理が可能(他店レストランの空席状況も可能)  
テーブルごとの状況(空席、エスコート中、入店後一時間以上経過、予約等)の一覧表示可能。  
マスブロックでの店舗イメージが可能。

## I : 売上 ヘダ一部入力(お客様情報)

- ① レストラン毎にホールド方式を設定可能とし、  
ホールド方式が伝票番号の時は、伝票番号からの入力。  
ホールド方式がテーブルNOの時は、テーブルNO、席NO入力可能からの入力。  
※ オーダリングシステム接続時のホールド方式は伝票番号方式。
- ② お客様情報と明細入力部分が一画面
- ③ テーブル番号の入力は必須。
- ④ テーブル番号での席NO入力対応
- ⑤ 伝票番号6桁
  
- ⑥ 客数1、客数2の名称は設定にて変更可能。  
※ J、F 男性、女性 等
- ⑦ 客数1の入力は必須。
- ⑧ 客数2の入力有無は設定可能。
- ⑨ 客層の入力有無は設定可能。
- ⑩ 客層マスターは、最大99件まで設定可能。
- ⑪ ウェイター入力有無は設定にて可能
- ⑫ ヘダ一部の入力において、担当者・レストランの変更が可能。
- ⑬ ヘダ一部の入力において、1取引単位のシフト変更が可能。
- ⑭ ヘダ一部の入力において、オンライン・オフラインモードの変更が可能。
- ⑮ ヘダ一部の入力有無は設定可能。

## I : 売上 ヘダ一部入力(お客様情報)

---

- ⑩ ヘダ一部入力無の時は、明細部の先頭にて、担当者・レストラン等の変更を可能とする。  
ヘダ一部入力での持ち帰り指定は、全品持ち帰りとなり、ヘダ一部の入力はスキップし  
テーブルNO=0、客数=0となる。
- ⑪ 照会キーにて、オーダーデータ情報の照会が可能。
- ⑫ 領収書発行、伝票再発行可能
- ⑬ 伝票再発行可能。直前、指定印字可能(当日のみ)

## Ⅱ：売上 明細部入力(オーダー入力)

- ① メニュー入力は、タッチパネル・コード・バーコードの入力が可能。
- ② 明細数はMAX90明細まで。
- ③ 数量入力は後入力。
- ④ 単価変更は後入力とするが、メニュー設定により単価の必須入力が可能。
- ⑤ 照会キーにより、入力済の明細の照会及び修正・削除が可能。
- ⑥ 持帰キーにより、単品持帰りの入力が可能。また、全品持帰りへの切替も可能。
- ⑦ 客数変更入力が可能。
- ⑧ 客層、担当者の変更入力が可能。
- ⑨ テーブル移動入力が可能。
- ⑩ テーブル合算入力が可能。
- ⑪ 明細単位のセパレートチェックが可能。
- ⑫ HOLDキーにて、オーダーホールドが可能。
- ⑬ PRINT HOLDキーにて、チツツの明細印字が可能。
- ⑭ チェックアウトキーにて、決済入力に移る。

### Ⅲ:売上 決済入力

- ① 決済方法は、現金・クレジット・デビット・売掛・チケット・社用・ICカード、その他とする。
- ② 1取引の複合決済は4種類まで。(但し、社用は複合決済不可)
- ③ クレジットの場合、クレジット会社(最大99社)の選択となり、クレジット会社別に集計を行う。
- ④ 売掛の場合、売掛種類(最大99件)の選択となり、売掛種類別に集計を行う。  
また、売掛種類ごとに売掛コード入力の有無、問合の有無設定が可能。
- ⑤ チケットの場合、チケット種類(最大99件)の選択となり、チケット種類別に集計を行う。  
また、チケット種類ごとに、チケット釣銭有無の設定が可能。
- ⑥ 社用の場合、社用種類(最大99件)と社用部署(最大9999件)の入力が可能で、社用種類別・社用部署別にそれぞれ集計を行う。また、社用に関しては、売上集計有無の設定が可能。
- ⑦ 割引・値引は1取引以内で2種類とし、割引種類ごとに集計を行う。  
また、割引・値引種類ごとに割引対象メニューが設定可能。
- ⑧ サービス料カット及び変更が可能。サービス料は時間設定によってもON/OFFが可能。
- ⑨ 消費税・免税操作が可能。
- ⑩ 万券キー対応(売上時の預り金入力のみ)

## V:売上 その他

- ① 売上傳票の取消処理として、取消機能が可能。
- ② 取消伝票の復活機能として、取消復帰機能が可能。(ワンボタンにて処理が可能)
- ③ 取消→取消復帰処理が1回の操作で可能。
- ④ 取消処理とは別に訂正入力が可能。
- ⑤ 単純割勘機能として、合計金額÷人数のレシート出力が可能。
- ⑥ メニュー単位に、サービス料・消費税の対象・対象外の設定が可能。
- ⑦ サービス料・消費税込みのメニュー設定が可能で、売上集計の振分けが可能。
- ⑧ セットメニューでの単価変更が可能。サービス料外付け対応可能
- ⑨ パスワードでの権限設定が可能
- ⑩ 直前レシート発行が可能
- ⑪ 伝票発行処理が可能
- ⑫ 収入印紙管理が可能
- ⑬ セキュリティ情報取得が可能(VOID回数、オールクリア回数、ラインクリア回数.etc)
- ⑭ 精算(キャッシャー、日次)実施担当者登録が可能
- ⑮ 電子ジャーナル対応(文字列検索、プリント可能)
- ⑯ 操作ログ記録可能
- ⑰ 保守監視システム(S・M・A・R・T機能)搭載

## POS処理全体図【メインメニュー】

電源OFF

スタートアップ

日付確認

[停止] [設定]

[登録]

[点検]

[精算]

日付登録

ROS環境登録

売上

日次点検

日次精算

日次精算処理

電源  
OFF

メニュー情報登録

ROS配信

売上(練習)

日次点検(店合計)

日次・精算

日次・月次  
精算処理電源  
OFF

各種登録

特別処理

入出金

月次点検

キャッシャー精算

予約マスタ受信

マスタ更新処理  
(親機接続時)

スタンプロセット

期間指定点検

シフト計精算

品切設定

マスタ更新処理

電子ジャーナル閲覧

前日帳票印字

OFF

他店空席情報問合せ

前月帳票印字

電源  
OFF

ロックNO設定

伝票No強制終了

## POS処理全体図【サブメニュー 1】

## [ 設定 ]

## メニュー情報登録

メニュー登録

メニュー単価変更

メニューサブ情報登録

グループ登録

個別メニュー情報登録

HT入力分類マスタ登録

ハンディメニューキー登録

POS分類マスタ登録

ページ切替キー登録

タッチパネル(縦)

ファンクションキー登録

メニュー仮受明細登録

メニュー内税単価変更

## 各種登録

店登録

大分類登録

統計客登録

オプション登録

中分類登録

入出金科目登録

レストラン名称登録

割引登録

画面ボタン登録

シフト名称登録

クレジット登録

ICカード決済登録

POS使用レストラン登録

チケット登録

トランスファー決済登録

精算出力帳票登録

売掛登録

その他決済登録

時間帯登録

社用種別登録

担当者権限登録

テーブル登録

コーナー名称登録

収入印紙登録

担当者登録

仕入先登録

バックメニュー設定変更

客層登録

社用部門登録

## ROS環境設定

ROSプリンタ設定

論理プリンタ設定

ハンディ送信メッセージ登録

付加メッセージ登録

伝票設定登録

ROSサーバー設定登録

ROS登録

ROSデバイス登録

ROSサーバーシャットダウン

ROSサーバー再起動

ROS.iniメンテ

## 特別処理

店舗情報メンテ

イベント発行処理

POSセットアップ

入力ワークメンテ

伝票No設定

スレブ稼動フラグメンテ

プログラム交換(手動)

電子ジャーナル全削除

リカバリ処理

バックアップデータ送信

マスタ受信リカバリ

## POS処理全体図【サブメニュー 2】

## [ 点検2 ]

## 前日帳票印字

F/Bセールスレポート

コーナー別

売上日報

客層別

取引別売上

仕入先別

時間帯別

担当者別

分類別

社用

メニュー別

入出金

テーブル別

統計客

メニュー時間帯別

オーダー関係ログリスト

## 前月帳票印字

F/Bセールスレポート

コーナー別

売上月報

客層別

取引別売上

仕入先別

時間帯別

担当者別

分類別

社用

メニュー別

入出金

テーブル別

統計客

メニュー時間帯別

日別売上

曜日別

## POS処理全体図【サブメニュー 2】

## [ 点検 ]

## 日次点検

キャッシャ点検	決済別伝票Noリスト
シフト点検	コーナー別
F/Bセールスレポート	客層別
売上日報	仕入先別
取引別売上	担当者別
時間帯別日報	社用
分類別日報	入手金
メニュー別日報	統計客
テーブル別日報	オーダー関係のリスト
メニュー別時間帯	

## 日時点検(店合計)

F/Bセールスレポート	コーナー別
売上日報	客層別
取引別売上	仕入先別
時間帯別	担当者別
分類別	社用
メニュー別	入出金
テーブル別	統計客
メニュー時間帯別	

## 月次点検

F/Bセールスレポート	コーナー別
売上月報	客層別
取引別売上	仕入先別
時間帯別	担当者別
分類別	社用
メニュー別	入出金
テーブル別	統計客
メニュー時間帯別	日別売上
曜日別	

## 期間指定点検

F/Bセールスレポート	売上
取引別売上	

オーダーエントリーシステム  
(OES)  
について

# オーダーリングシステムとは

order entry system(英)

オーダーエントリーシステムの略。

オーダーを取ったその場でハンディターミナル

にメニュー品目と数量を入力すると、

それらが厨房に置いたプリンターから打ち出されて、

オーダーが通る仕組み。を言います。

# オーダーリングシステムとは

一般のレストランでの食事の流れを見てみましょう。

① 入店し、座席に着席

「いらっしゃいませ。お席にご案内します。」

② メニューブックを渡します。

「オーダーが決まりましたらお呼びください。」

③ 注文をします。

「本日のランチが一つでよろしいでしょうか？」

④ 調理

「ランチができました。」

⑤ 配膳

「お待たせいたしました。こちらで間違いありませんでしょうか？」

⑥ 食事

「食器をお下げしてよろしいでしょうか」

⑦ 会計

「ありがとうございました。合計で1000円になります。」

# オーダーリングシステムとは

ここで・・・レストランの悩みがあります。

①ホールスタッフの注文間違い・・・

特に忙しいランチなどで発生してしまう。

②手書きの注文表だと、間違えて料理を作ってしまうことも。

③オーダーした順番で料理が出てこなくて、お客様を怒らせることも。

④スタッフが注文～配膳まで行い、いつも忙しい。

ピーク時には人がたくさん必要になる

⑤会計時にお客様を待たせてしまう。

こんな悩みを解決するのが、  
レストランオーダーリングPOSシステムです！！

# OESを導入するメリット①

さっきの例でOESシステムを導入すると…

①ホールスタッフの注文間違い…特に忙しいランチなどで発生。



HTでの操作は簡単。きちんと確認してから送信ができます。

②手書きの注文表だと、間違えて料理を作ってしまうことも。



キッチンプリンタから出力するので、誰でも読みやすく印字します。  
注文間違いの心配がありません。

③オーダーした順番で料理が出てこなくて、お客様を怒らせることも。



オーダー順に印字されるのでそのまま調理すれば良いのです。

## OESを導入するメリット②

- ④スタッフが注文～配膳まで行い、いつも忙しい。  
その為、ピーク時には人がたくさん必要になる



ホールスタッフはオーダーとお客様サービスに専念できます。  
配膳はランナーに任せてそれぞれの作業導線が短くなります。  
結果として、サービスの質は落とさず、無駄な人の配置がなくなります。

- ⑤会計時にお客様を待たせてしまう。



HTでオーダーを送信した時にPOSが取り込むので  
会計時の操作が簡単で短時間。また間違いの入力もありません。

## OESを導入するメリット③

オーダーリングPOSシステムを導入することにより、

『より質の高いサービス(顧客満足度の上昇)』  
と『より効率的な人員配置』が可能になります。

その結果……

『リピート率の上昇による、売上の上昇』と

『人件費の削減』によるコストの低減化が可能になります。

この機会にレストランオーダーリングPOSの導入をお勧めします。

## <シャープが開発したOESシステムの特徴>

OSにはWindowsCE . NET

無線LANによる高速通信・オープンネットワーク

インターネットブラウザ搭載

高精細液晶による美しい画像の参照

手書きイメージデータの活用

高精細液晶タッチパネル画面を利用したメニュー入力

メニュー画像の参照機能

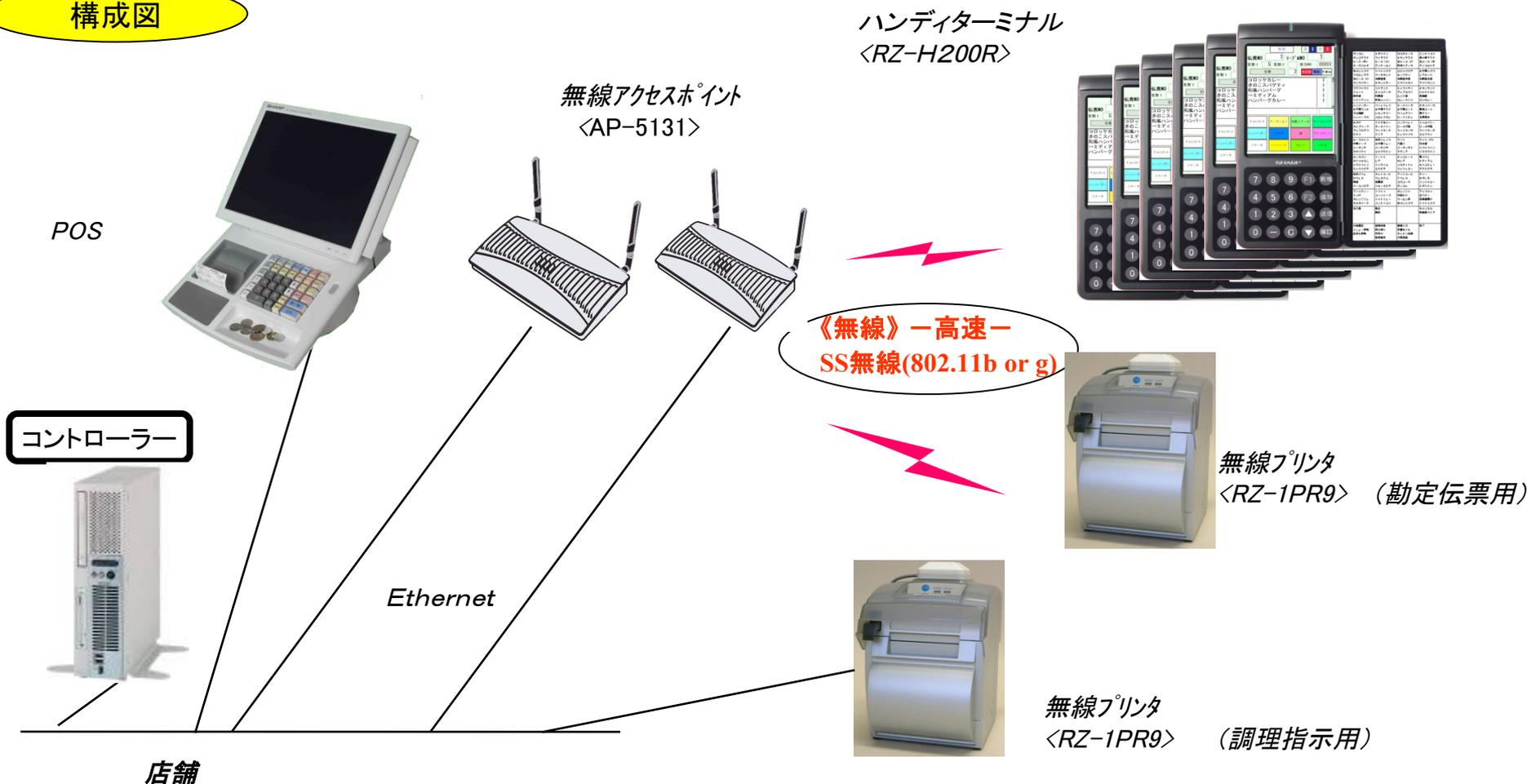
テーブル稼動状況確認機能

手書きイメージデータ参照機能、プリンタ印字機能

オーダー内容問合せ確認機能

Webサイトへのリンク機能

## 構成図



## ポイント

- ・専用機であるオーダーリングコントローラを無くしオープン環境でシステムを構築できます。
- ・全ての端末がオープンネットワーク環境で管理できます。

**OESソフトウェア説明**

## OES機能一覧

### ①オーダーの種類

- ・通常オーダー 新規入力／追加入力
- ・練習オーダー 新規入力／追加入力  
HT上には練習のタイトルを表示

### ②ヘッダ情報の入力

- ・ヘッダ情報は先入力とする  
ヘッダ入力待ちにおいてのオーダー明細の入力は可能とする  
ヘッダ項目の入力有無チェックは送信前に行う  
ヘッダ項目の表示名称については、設定制とする。

### ・伝票NO(5桁以内)

- 自動発番／手動入力 設定制
- C/D有無 設定制
- テーブルマスターチェックを行う(入力時)
- テーブル重複チェック有無 設定制(送信時)
- 数値入力のみとする

## OES機能一覧

- ・客数1(3桁以内)  
入力有無 設定制 (0~999)
- ・客数2(3桁以内)  
入力有無 設定制 (0~999)
  
- ・客層(2桁以内)  
入力有無 設定制(1~99)  
客層コード入力として、マスターチェック無し
  
- ・担当者(5桁)  
必須入力有無 設定制  
担当者コード入力として、マスターチェック無し
  
- ③メニュー明細入力
  - ・1オーダーでの明細数は最大50明細  
チョイスも含む
  - ・1取引での最大明細のチェックはサーバー上では無しとする  
(POSにて1取引明細数のチェックを行う)
  - ・グランドメニュー
    - シートキーからの入力(1キーMAX4メニュー割当)
    - タッチパネルからの入力
    - 分類マスターからの入力
    - メニューコード入力

## OES機能一覧

- ・チョイスメニュー  
    グラウンドメニューに連動して入力
- ・ノンチョイスメニュー  
    グラウンドメニューに連動して入力  
    メニュー表示は有りとする
- ・セットコースメニュー  
    グラウンドメニューに連動して入力
- ・単価入力(オープン単価)  
    グラウンドメニューの設定値にて入力有無を設定
- ・数量入力  
    グラウンドメニュー(1～999)  
    チョイスメニュー                      (グラウンドメニューの数量と妥当性のチェックは入力時に行う)
- シングルタイプのメニューは数量1固定とする (メニュー単位に設定可能)
- ・付加情報  
    1明細1情報まで可能とする  
    提供時期等の入力(設定制として、MAX8種類)  
    メニューマスター上に入力 任意/必須を設定  
    持帰り情報の入力(サービス料の計算と連動)
- ・席NO入力(1～9)  
    明細単位に席NO指定が可能

## OES機能一覧

### ・お通しメニュー

新規入力時自動入力有無 設定制

数量のデフォルトは人数として変更可能とする

ファンクションキーにお通し付加設定を設け、お通し有無の設定を可能とする

### ・付加メッセージの入力

メッセージ一覧からの入力

手書きメッセージの入力を可能とする

### ④オーダー入力中に可能な処理

#### ・オーダーの切替え(新規/追加)

ヘッダー項目の入力チェックは送信時に行う

#### ・入力中オーダーの内容確認

入力の明細一覧と数量計の表示

#### ・メニュー照会

指定されたメニューの説明及び画像表示等を可能とする

### ⑤オーダーデータの入力チェック

#### ・オーダーデータ送信前のチェック

ヘッダー情報の入力有無チェック

#### ・オーダーデータ送信後のチェック

新規/追加のチェック

メニュー品切れチェック

マイナス明細の数量チェック

## OES機能一覧

### ⑥キー割り付け

- ・メニューキー配列は5パターン  
HTの操作によりパターンの選択を行う
- ・1キーにMAX4メニューの割り付け  
シートキー部  
タッチパネル部  
シート部、タッチパネル部の段切替えはサイドキー(上下)にて行う  
タッチパネル部のページ切替えは上下キーにて行う  
タッチパネル部はメニューキー単位に背景色を設定可能とする
- ・ファンクションキーの割り付け  
各メニューキーにファンクションキーを割当を可能とする  
割り付けとは別にファンクションの一覧表示を可能として、  
その中から処理選択を可能とする

### ⑦その他の処理機能

- ・練習モード／通常モードの切替え  
練習モード切替え時、印字有無の設定を行う  
印字有無はオーダーデータ上にセットする
- ・オーダー照会  
伝票番号、テーブルNOからの検索  
オーダー内容、合計情報の表示  
(合計情報の計算はサーバー上のデータ更新にて行う)  
オーダーデータ照会から次の機能に移行可能とする  
伝票再発行／客用伝票まとめ印字／テーブル変更

## OES機能一覧

### ・伝票の出力コントロール

客用伝票の出力有無の設定は論理プリンターの設定にて行い  
HT上の操作は無しとする

### ・伝票の再発行

#### オーダー伝票の再発行

オーダー単位での再発行

伝票番号・枝番、又はテーブルNOの指定

伝票種類の指定(客用 or キッチン)

伝票プリンターNOの指定(入力無しの際はデフォルトNOとする)

#### 客用まとめ伝票の発行

全オーダーをまとめて出力

伝票番号、又はテーブルNOの指定

伝票プリンターNOの指定(入力無しの際はデフォルトNOとする)

### ・テーブル変更

テーブル番号の変更(追加オーダー時のテーブルNO変更も同機能)

追加オーダー時のテーブルNO変更も同機能とする

プリンターよりテーブル変更レポートを出力する

### ・品切れメニュー処理

次の入力を可能とする

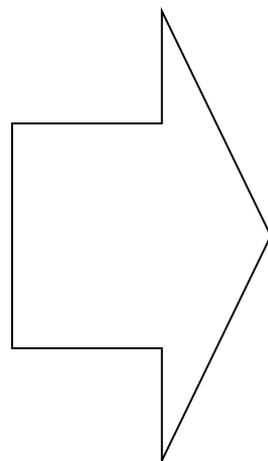
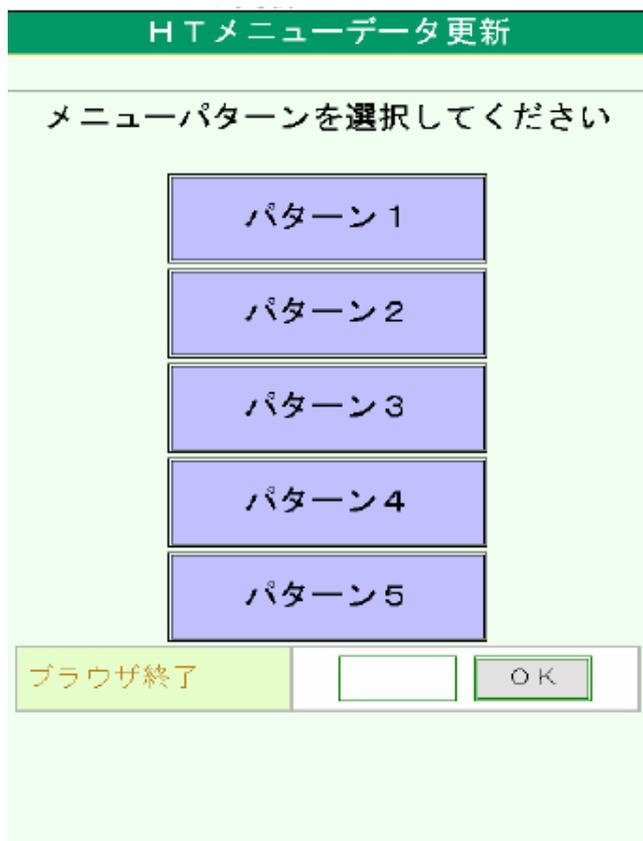
品切れ入力／残数数入力／品切れ解除／全メニュー品切れ解除

### 品切れメニュー一覧

## OES機能一覧

- ・お通しメニュー付加モードの切替え  
お通し付加の設定を行う
- ・テーブル状況照会(空席照会)  
オーダーリングと連動したテーブル状況の照会を可能とする
- ・各種レポート出力指示  
次のレポートの出力指示を可能とする
  - HTメニューシート
  - 未会計オーダー一覧
  - 会計済みオーダー一覧
  - 品切れメニュー一覧
  - メニュー一覧
  - 飲み食べ放題伝票一覧
  - 精算レポート
- ・オーダー指示データの入力  
入力済みのオーダーデータに対して、調理指示伝票の出力指示を可能とする  
出力指示済みの状況の画面照会を可能とする
- ・HTの端末設定  
HT番号、調整等の入力を行う

# 立ち上げ～業務選択画面



バッテリー残量を色で表示  
 青: 75%以上  
 緑: 50～74%  
 黄: 25～49%  
 橙: 24%以下

バージョンNo

**OES立ち上げ時に常に最新のマスタを受信。  
 新マスタの更新忘れの心配がありません！**

# オーダー入力 ~オーダー入力画面~

10:09	新規	頁	1	段	1
テーブルNO	12345	伝票NO			
客数	123	内女性	123	担当NO	00001
客層	4	電池			
ライス				1	
チキンサラダ				1	
イチゴスペシャル				1	
マグカップ0				1	
Bセット	@609			1	
Lドリンク	Lプレミアム	ランチ和膳	Aセット		
Bセット	和セット	サラダスープ	サラダバーR		
プレミア変更	SLドリンク	LBセット	ドリンクST		

明るい液晶画面に  
情報をまとめて表示。

・ヘッダ部

(新規/追加・テーブルNO

客数1・客数2・客層)

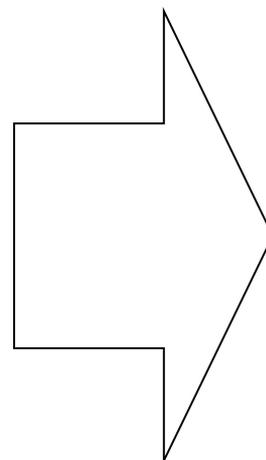
・明細部:入力内容を表示

・タッチパネル部:

入力可能なメニューを表示。

# オーダー入力 ～チョイス入力画面～

新規		頁	1	段	1
伝票NO	12345	テーブルNO	1234		
客数1	123	客数2	123	担当NO	00001
客層	12	電池			
キーマカレーセット @1,050 1					
数量を入力して下さい。					



新規		頁	1	段	1
伝票NO	12345	テーブルNO	1234		
客数1	123	客数2	123	担当NO	00001
客層	12	電池			
キーマカレーセット @1,050 1					
セットドリンク1					
Sブレンドコーヒー	0	提供時期	付加 M		
Sアメリカンコーヒー	0	提供時期	付加 M		
Sアイスコーヒー	0	提供時期	付加 M		

設定により、メニュー入力時に選択メニューの入力が可能。

上記は「キーマカレーセット」入力すると「ドリンク」の選択を行います。

# オーダー入力 ～提供時期入力～

新規		頁	1	段	1
伝票NO	12345	テーブルNO			
客数1		客数2		担当NO	00001
客層			電池		
ホットケーキ			1		
プリンアラモード			1		
アップルパイ			1		
提供時期を選択して下さい					
シャンピニオンカレー			1		
先			1		
後			0		
同時			0		

調理伝票に提供時期の

選択を行い

キッチン伝票への印字が可能です。

# オーダー入力 ～付加メッセージ～



入力したメニューに  
固定メッセージを選択して  
伝票出力時印字を行います。

※POSには印字されません。

# オーダー入力 ～分類登録～

新規		頁 1	段 1												
伝票NO	12345	テーブルNO	1234												
客数1	123	客数2	123												
担当NO		00001													
客層	12	電池													
シーフードカレー		1													
お子様カレー		1													
シャンピニオンカレー		1													
アイスココア	@620	1													
<table border="1"> <tr> <td>ホットミルク</td> <td>アイスミルク</td> <td>ホットココア</td> <td>アイスココア</td> </tr> <tr> <td>オレンジJ</td> <td>グレープフルーツJ</td> <td>コココーラ</td> <td>メロンソーダ</td> </tr> <tr> <td>レモンスカッシュ</td> <td>トマトJ</td> <td>ウーロン</td> <td>コーラアロート</td> </tr> </table>				ホットミルク	アイスミルク	ホットココア	アイスココア	オレンジJ	グレープフルーツJ	コココーラ	メロンソーダ	レモンスカッシュ	トマトJ	ウーロン	コーラアロート
ホットミルク	アイスミルク	ホットココア	アイスココア												
オレンジJ	グレープフルーツJ	コココーラ	メロンソーダ												
レモンスカッシュ	トマトJ	ウーロン	コーラアロート												

分類ごとにグルーピングされたメニューをタッチパネルに表示してオーダー入力の煩雑さを解消し誰でも入力できるオペレーションを可能にします。

# オーダー入力 ~オーダー確認~

新規		頁 1	段 1
伝票NO	12345	テーブルNO	1234
客数1	123	客数2	123
担当NO		00001	
客層	12	電池	
キーマカレーセット	1		
→Sブレンドコーヒー	1		
→★辛さ控えめ			
→後	1		
ホットケーキ	1		
アップルパイ	1		
シャンピニオンカレー	1		
アイスコーヒー	1		

入力されたオーダーの確認をします。  
一覧に表示され、確認を行うのが  
簡単になっています。

## オーダー入力 ～送信時エラー～

伝票NO  テーブルNO

客数1  客数2  担当NO 00001

確認 -- Web ページ ダイアログ

**【新規オーダーエラー】**  
テーブルNO[11234]  
は存在しません。

OK

Sシャビニオンカレー シャビニオンカレー Sお子様カレー お子様カレー

オーダーを送信した時に  
誤った情報を送信しても  
HTにエラー画面と音、HTの  
LEDランプでお知らせします。



▼品切れ表示	
おすすめランチ	22
黒蜜金時	32
宇治金時	41

戻る

POS・OESで登録した  
品切れ情報、残数設定が  
HTで確認できます。

## オーダー照会 ～選択一覧画面～

□■□オーダー照会□■□  
伝票を選択して下さい

テーブル番号 0001

伝票NO	オーダー時刻	会計区分
00001	12:37:15	
00017	13:38:20	未

決定 中止 終了

既に送信してしまったオーダーも  
HTで問合せを行うことで  
簡単に確認できます。

※当日であれば会計済みも  
参照可能です。

# オーダー照会 ~オーダー照会詳細画面~

未会計	新規		
伝票NO	<input type="text" value="17"/>	テーブルNO	<input type="text" value="1"/>
客数1	<input type="text" value="2"/>	客数2	<input type="text" value="1"/>
担当NO	<input type="text" value="00001"/>		
客層	<input type="text" value="1"/>		
[08/19 13:38 枝番:1 担当:00001]			
ミートソースセット	1		
@1,100			
→S7アメリカンコーヒー	1		
焼肉ピラセット	2		
@1,100			
→S7ブレンドコーヒー	1		
→先	1		
→S7アイスコーヒー	1		
→後	1		
小計	¥3,300		
オーダー追加	伝票再発行	調理指示	後会計
戻る			

オーダーごとの情報や時間  
明細内容がわかりやすく  
表示されます。

## オーダー照会 ～伝票再発行～

□■□伝票再発行□■□		
プリンタNo	<input type="text" value="1"/>	
伝票枝番号	<input type="text" value="1"/>	
伝票種類	<input checked="" type="radio"/> 客用伝票	
	<input type="radio"/> キッチン一枚伝票	
	<input type="radio"/> キッチン単品伝票	
	<input type="radio"/> キッチン単品バラ伝票	
	<input type="radio"/> HT会計伝票	
	<input type="radio"/> 客用伝票(明細無)	
	<input type="radio"/> 全種類	
印刷	中止	終了

既に印字したオーダー内容も再発行が可能です。

## 各種出力指示 ～出力一覧画面～

□■□各種出力指示□■□

レポート系

H/T メニューシート	未会計 オーダー一覧表
会計済み オーダー一覧表	品切れメニュー 一覧表
メニュー一覧表	飲み食べ放題 一覧表

その他

伝票合算	飲み放題解除
------	--------

精算指示

OK

終了

OES自体でOES各種の  
印字処理が可能です。

## 伝票イメージ ～お客様伝票～

客用伝票

テーブル 10005 【新規】  
伝票番号 14120-01 2006/11/13 12:03

ロゴ印字部 人数 6名  
入籍控 数末当 10001  
店長

個数	品名	単価
1	和風コーヒー付	450
1	ライス	
1	コーヒー	
1	豚角煮&ホタテ粥	1,230
1	若鶏黒酢セット	1,150
1	ライス	210
1	和風サーロイン	1,450

小計	11,435	深夜料	1,143
消費税	598	合計	12,578

毎度ありがとうございます。  
お会計の際は、この伝票をお持ち下さい。  
またのご来店を心よりお待ちしております。

2 / 2

DNO:1412001 PSEQ:000188799

お客様にお渡しする伝票です。

(印字内容)

各ヘッダー情報

オーダー内容

会計情報

メッセージ

etc...

## 伝票イメージ ～キッチン1枚伝票～

キッチン

テーブル 10008 【新規】  
伝票番号 14144-01 2006/11/13 12:05

人数 2名 店長  
端末 10001 S P Q 191262

	品名	個数
□ 00624	Bカレー	1

手書きメモ

RC:1 1/ 1 PSEQ:000188809

主にキッチンに出力する伝票です。

(印字内容)

各ヘッダー情報

オーダー内容を一覧で印字

手書きメモ

etc...

## 伝票イメージ ～キッチン単品伝票～

0036	1	パスタセット			
0042	1	魚介のタリアテッレ・クリームソース			
0051	1	春野菜の生ハムサラダ			
0102	1	サウザンドレッシング			
		パルメザン なし			
<b>キッチン</b>		<b>【新規】</b>	テーブル	0007	
00266-01			2名	13:10	
<hr/>					
0063	1	煎アッサムティー			
<b>キッチン</b>		<b>【新規】</b>	テーブル	0007	
00266-01			2名	13:10	
<hr/>					
0063	1	濃 Espresso・ダブル			
<b>キッチン</b>		<b>【新規】</b>	テーブル	0007	
00266-01			2名	13:10	

主にキッチンに出力する伝票です。

(印字内容)

各ヘッダー情報

オーダー内容をオーダーごとに印字

明細手書きメモ

## 伝票イメージ ～その他～

品切れメニュー一覧 13:25 2006/11/13

REST:00001 レストラン

100003 THE CONTINENTAL	品切れ
100624 Bカレー	品切れ
103069 おろしハンバーグ L	残 1
103070 ドミハンバーグ L	品切れ

DSEQ:000191282

## &lt;品切れメニュー一覧&gt;

現在の状況を印字します。

精算レポート 11:35 2006/11/13

POSマシNO:00000

全オーダー 489 件

POS未送信 1 件

## &lt;精算レポート&gt;

OES精算時に印字します。

<<未会計オーダー>> 計 5件

伝票番号	テーブル	時刻	人数	金額
05944-01	10106	18:58	1人	¥2,130
08556-01	10302	17:04	2人	¥3,440
10504-01	10405	14:48	2人	¥1,100
13345-01	10511	18:17	3人	¥5,140
14083-01	10003	19:49	3人	¥4,042

<<練習オーダー>> 計 0件

伝票番号	テーブル	時刻	人数	金額
------	------	----	----	----

DSEQ:000191252

**SHARP  
OESソフトウェア特長**

今日のお薦めメニューは何ですか？

今日はミートソーススパゲティが  
お薦めとなっております。



挽肉は化学配合飼料を与えていない国産牛100%  
トマトも無農薬野菜を使い素材にこだわった  
ミートソースです。

どのような  
スパゲティですか？

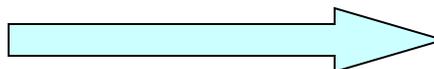
それでは、その  
ミートソーススパゲティをお願いします。



お客様に対し写真で商品説明することが可能です。  
商品説明欄では文字を自由に編集可能ですので、  
アレルギー表示用としての使用も可能です。  
ホール係全員が情報共有が可能です。

お客様に見ていただきやすいように  
回転ボタンを押す事により  
画面が180度回転します

# 手書きイメージ入力



オーダーデータと  
手書きイメージ  
データ送信



オーダーに対するメッセージ

## 手書きイメージ入力

保存		画面クリア		キャンセル	
クリアテッレ 塩分ひかえめ					
パスタセット	@1,200	1			
→魚介のタリアテッレ・クリーム					
→春野菜の生ハムサラダ					
→サウザンドレッシング					
アッサムティー		@500			
サロインステーキ	テンダーロイ	和風ステーキ	サイコロステ		
ハンバーガー	サラダ	酒	アメリカンハ		
ステーキ	ハンバーグ	カレー	パスタ		

ハンディターミナル画面

0101	ハンパドレッシング	1
0036	パスタセット	1
0042	魚介のタリアテッレ・クリーム	1
0051	春野菜の生ハムサラダ	1
0102	サウザンドレッシング	1
0069	アッサムティー	1
0061	エスプレッソ・ダブル	1

クリアテッレ  
 塩分ひかえめ

2003年03月06日(木)  
 P01110 1/1 0002

キッチン1枚伝票

0036 1 パスタセット  
 0042 1 魚介のタリアテッレ・クリームソース  
 0051 1 春野菜の生ハムサラダ  
 0102 1 サウザンドレッシング  
 パリメサブなし

キッチン【新規】 テーブル 0007  
 00266-01 2名 13:10

【特長】  
 単品伝票にも印字可能です。

# 空席管理(テーブル状況管理)

□□□空席管理□□□

レストラン名	レストラン		
テーブルNo	<input type="text"/>	呼出	
ページ指定	<input type="text" value="1"/>	呼出	

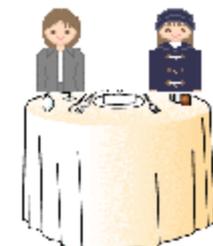
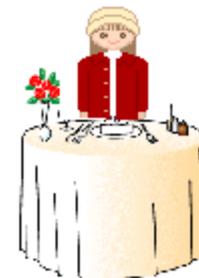
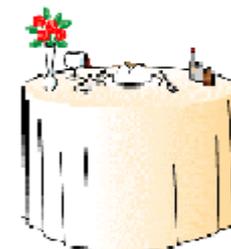
0001 食事中	0002 17 食事中	0003 24 食事中	0004 空席
0005 食事中	0006 31 食事中	0007 食事中	0008 食事中
0009 食事中	0010 食事中	0011 エスコート	0012 予約済
0013 食事中	0014 使用禁止	0015 エスコート	0101 空席
0102 空席	0103 空席	0104 空席	0105 空席

次頁   レストラン変更   終了

5名ですが  
窓際の席  
開いていますか？

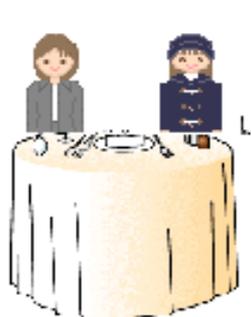


はい。  
海が見える  
窓際の席を  
ご用意いたします。



# オーダーメニュー検索

## メニューから卓番、伝票検索機能



このエビフライ  
どこのテーブル  
だったけ？

そうか  
27卓だったな。



▼オーダーメニュー検索 未電M頁1段1

伝票-枝NO	テーブル	オーダー日付	オーダー時刻
00001-02	0001	11/15	14:08
00024-02	0027	11/15	14:26
00026-01	0012	11/15	14:42
00032-01	0033	11/15	15:17

戻る 終了



## 調理指示伝票出力

卓番号から伝票NO  
を検索

□■□オーダー照会□■□

伝票を選択して下さい

テーブル番号 0010

伝票NO	オーダー時刻
00002	15:02:08
00008	
<del>00010</del>	12
<del>00013</del>	27
<del>00014</del>	06
	15:49:53

決定 中止 終了

伝票NOからオーダー  
明細を確認し、明細に  
対し調理指示を行なえます。

未会計 新規

伝票NO 2 テーブルNO 10

客数1 0 客数2 0 担当NO 00001

客層

[11/18 15:02 担当:00001]

ポテトサラダ	1	@2,200
中華スープ	1	@350
ビール大瓶	1	
小計		¥2,550
消費税(外税)		¥140
消費税(内税)		¥0
サービス料		¥255
合計		¥2,940

オーダー追加 伝票再発行 調理指示 後会計 終了



コース明細  
調理指示



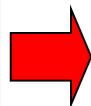
オーダー内容確認



# 分類メニュー一覧からのオーダー入力

□□□ 分類選択 □□□

★スープ	★サラダ	★サイドディッシュ	★グリルL
★パスタL	★洋食L	★カレーL	★ピバレージ
★SPコーヒー	★アルコール	★サンデー	★ケーキ
★ドルチェ	★かき氷	★カレー単品	★カレーD
★カレーD	★Mセット朝食		
★Mサイド	★サーロインステーキ	★ハンバーグ	★ステーキ
★おムライス	★日替りランチ	★クッキー	★T0コロッケ
★T0カレーパン	★アイスクリーム	★マフィン	★パンケーキ



新規 頁 1 段 1

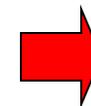
テーブルNO  伝票番号

客数  担当NO 00001

電池

カシミールL 豚カツカレーL 海老カレーL 豚カツカレーL

真鯛カレーL



新規 頁 1 段 1

テーブルNO  伝票番号

客数  担当NO 00001

電池

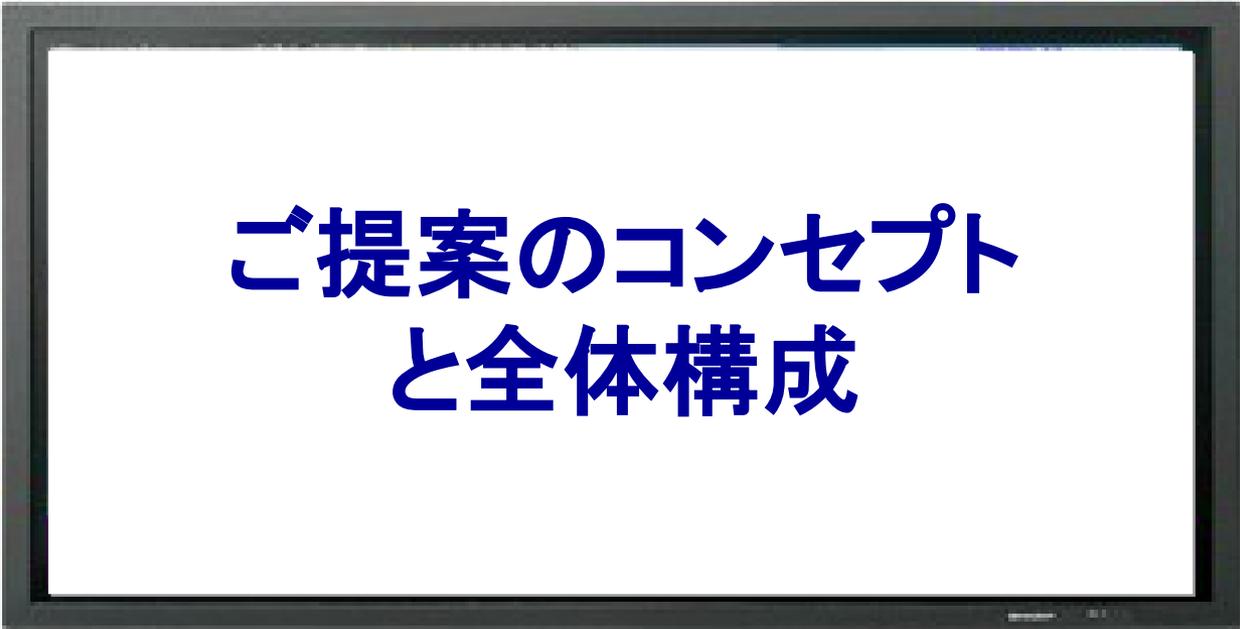
海老カレーL @1,000

カシミールL 豚カツカレーL 海老カレーL 豚カツカレーL

真鯛カレーL

分類選択キーを押すと  
分類名称が表示されますので  
該当分類をタッチします。

該当メニューをタッチし  
メニューを確定します。



# ご提案のコンセプト と全体構成

流通業界で培ってきた『専門システムノウハウ』と『各モジュール』

貴社ビジネス飛躍にお役立ちできるPOSシステムをご提供

## POSベースモジュール

ドラッグPOSシステム

- ・販売管理システム
- ・特売・バンドル・セット商品販売
- ・顧客ポイントシステム
- ・顧客属性による情報表示システム
- ・クーポン券対応



### 家電

POSシステム

- ・配送システム
- ・延長保証システム
- ・リサイクル兼システム
- ・持込修理システム

### カメラ/EDP

POSシステム

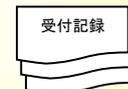
- ・店頭デジタルメディアプリント  
(富士フィルム)



### 駅売店/コンビニ

POSシステム

- ・公共料金収納代行システム
- ・宅急便システム(ヤマト)



### 電子マネー クレジット

- ・電子マネーシステム  
(Suica、Edy、PASMO他)
- ・CAFISシステム



貴社向けご提案POSシステム

# メッセージ配信機能<V700, RZA430>

デスト (セット) 150 デスト (セット2) 050 トコガサカ (Sコース) 0 トコガサカ (Sel) 5 トコガサカ (Sel) 0 フォルトケーキ 320 フォルトケーキ 320 グラシアス (Sel) 0 赤ポトルワイン 790 白ポトルワイン 790 カルボナーラ (Sel) 0 煎茶 (Sel) 0 煎茶 100 Nジュース 0 ヨーグルト (Se) 0 トコガサカ (Sel) 0 赤ポトルワイン 260 白ポトルワイン 260 トコガサカ (Sel) 0 煎茶 (Sel) 0 パニャルボン 320 日替り 870 サゼン 0 フォルトケーキ 320 野菜スープ (Sコース) 0 トコガサカ (Sコース) 0 トコガサカ (Sコース) 0 コマ冷麺 1,000 <小計> ¥19,220  伝票番号: 00001  00001 00001 店長  T-00001-01 ***** * 日付確認 * ***** 2005年11月15日 (火) 9時57分  計上日: 2005年11月7日 天候: 0 晴 釣銭準備金: ¥0 現在シフト: 3 ティータイ  00001 レストラン 000008 00002 居酒屋 000001 00003 ハイキング 000001 93939 テスト 000001 00099 架空店舗 000001  カード接続 O K ROS接続 N G ショッピング接続 N G  T-00001-01	2005年11月      2005年12月 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: small;"> <tr> <th>日</th><th>月</th><th>火</th><th>水</th><th>木</th><th>金</th><th>土</th> <th>日</th><th>月</th><th>火</th><th>水</th><th>木</th><th>金</th><th>土</th> </tr> <tr> <td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td> </tr> <tr> <td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td> <td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td> <td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td> </tr> <tr> <td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td> <td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td> </tr> <tr> <td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td><td></td> <td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td> </tr> </table>	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土			1	2	3	4	5					1	2	3	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	<p style="text-align: center; font-weight: bold;">** 本部メッセージ **</p> <p>本日サービスデー!! 全品10% OFF</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">SRR2000I[51101]      ** 売上 **      ON-LINE</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">お客様情報</td> </tr> <tr> <td style="width: 15%;">担当者</td> <td style="width: 15%;">店長</td> <td style="width: 15%;">NO</td> <td style="width: 15%;">メニュー名</td> </tr> <tr> <td>担当店</td> <td>レストラン</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>伝票NO</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>テーブル</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>J</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>F</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>客層</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ウェイター</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>シフト</td> <td>4 ディナータイム</td> <td>釣銭</td> <td>¥0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>合計</td> <td>¥0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ディナー</td> <td style="text-align: center;">ディナー</td> <td style="text-align: center;">ランチ</td> <td style="text-align: center;">モーニング</td> </tr> <tr> <td>コーンスープ</td> <td>ガーデンサラダ</td> <td>半熟玉子のケトル</td> <td>ホタテ粥</td> </tr> <tr> <td>オニオングラタン</td> <td>シーザーサラダ</td> <td>フライドポテト</td> <td>バーガー種</td> </tr> <tr> <td>野菜スープ</td> <td>シーフードサラダ</td> <td>山東餃子</td> <td>ゴマ冷麺</td> </tr> <tr> <td>ピシッソース</td> <td>Gサラダ/単</td> <td>シーザーのケトル</td> <td>若鶏黒酢セット</td> </tr> <tr> <td>ビーンズスープ</td> <td></td> <td>唐揚げ</td> <td>若鶏黒酢(単品)</td> </tr> <tr> <td>ワンタンスープ</td> <td></td> <td>アスパラグラタ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>飲み物</td> <td>デザート</td> <td>おこさま</td> <td>セット</td> </tr> <tr> <td>チキンライス</td> <td>ビーフシチュー</td> <td>和風サーロイン</td> <td>ドミグラスソース</td> </tr> <tr> <td>チキンライス</td> <td>しょうが焼</td> <td>洋風サーロイン</td> <td>和風ソース</td> </tr> <tr> <td>海老フライ</td> <td>280g和風サーロイン</td> <td>シチュー</td> <td>夏野菜スパゲテ</td> </tr> <tr> <td>カジキ御膳</td> <td>280g洋風サーロイン</td> <td>トリュフソース</td> <td>カルボナーラ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>トリュフソース</td> <td>イクラソース</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>分類2</td> <td>分類1</td> <td></td> </tr> </table>	SRR2000I[51101]      ** 売上 **      ON-LINE				お客様情報				担当者	店長	NO	メニュー名	担当店	レストラン			伝票NO				テーブル				J				F				客層				ウェイター				シフト	4 ディナータイム	釣銭	¥0			合計	¥0	ディナー	ディナー	ランチ	モーニング	コーンスープ	ガーデンサラダ	半熟玉子のケトル	ホタテ粥	オニオングラタン	シーザーサラダ	フライドポテト	バーガー種	野菜スープ	シーフードサラダ	山東餃子	ゴマ冷麺	ピシッソース	Gサラダ/単	シーザーのケトル	若鶏黒酢セット	ビーンズスープ		唐揚げ	若鶏黒酢(単品)	ワンタンスープ		アスパラグラタ		飲み物	デザート	おこさま	セット	チキンライス	ビーフシチュー	和風サーロイン	ドミグラスソース	チキンライス	しょうが焼	洋風サーロイン	和風ソース	海老フライ	280g和風サーロイン	シチュー	夏野菜スパゲテ	カジキ御膳	280g洋風サーロイン	トリュフソース	カルボナーラ		トリュフソース	イクラソース			分類2	分類1	
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土																																																																																																																																																																																		
		1	2	3	4	5					1	2	3																																																																																																																																																																																		
6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10																																																																																																																																																																																		
13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17																																																																																																																																																																																		
20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24																																																																																																																																																																																		
27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																																																																																		
SRR2000I[51101]      ** 売上 **      ON-LINE																																																																																																																																																																																															
お客様情報																																																																																																																																																																																															
担当者	店長	NO	メニュー名																																																																																																																																																																																												
担当店	レストラン																																																																																																																																																																																														
伝票NO																																																																																																																																																																																															
テーブル																																																																																																																																																																																															
J																																																																																																																																																																																															
F																																																																																																																																																																																															
客層																																																																																																																																																																																															
ウェイター																																																																																																																																																																																															
シフト	4 ディナータイム	釣銭	¥0																																																																																																																																																																																												
		合計	¥0																																																																																																																																																																																												
ディナー	ディナー	ランチ	モーニング																																																																																																																																																																																												
コーンスープ	ガーデンサラダ	半熟玉子のケトル	ホタテ粥																																																																																																																																																																																												
オニオングラタン	シーザーサラダ	フライドポテト	バーガー種																																																																																																																																																																																												
野菜スープ	シーフードサラダ	山東餃子	ゴマ冷麺																																																																																																																																																																																												
ピシッソース	Gサラダ/単	シーザーのケトル	若鶏黒酢セット																																																																																																																																																																																												
ビーンズスープ		唐揚げ	若鶏黒酢(単品)																																																																																																																																																																																												
ワンタンスープ		アスパラグラタ																																																																																																																																																																																													
飲み物	デザート	おこさま	セット																																																																																																																																																																																												
チキンライス	ビーフシチュー	和風サーロイン	ドミグラスソース																																																																																																																																																																																												
チキンライス	しょうが焼	洋風サーロイン	和風ソース																																																																																																																																																																																												
海老フライ	280g和風サーロイン	シチュー	夏野菜スパゲテ																																																																																																																																																																																												
カジキ御膳	280g洋風サーロイン	トリュフソース	カルボナーラ																																																																																																																																																																																												
	トリュフソース	イクラソース																																																																																																																																																																																													
	分類2	分類1																																																																																																																																																																																													

更新	全品持帰り	伝票出力ボタン	割勘メモ	領収書発行	伝票再発行	訂正	VOID 復帰	VOID	終了
----	-------	---------	------	-------	-------	----	---------	------	----

HTMLベースのメッセージを配信

全面・半面で設定可能

メッセージが届いている場合、「メッセージ有」を赤文字で表示

ボタンを押すと全画面で表示します。

メッセージ履歴は別画面にて確認できるようにします。

※配信メッセージは、集配信サーバーへセットしておきます。  
 POSでのメッセージ参照は  
 ①取引の先頭  
 ②オールクリア  
 の操作があった時、POS側へ取り込みます。

# 空席状態への変更

片付中(白表示)→空席状態(グレー表示)に変わります

テーブル状態を片付中→空席状態に変更します。

※設定にて、会計後空席状態にすることも可能です。



**\*\* 本部メッセージ \*\***

本日サービスデー!!  
全品10% OFF

2006年09月							2006年10月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	1	2	3	4	5	6	7
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31				

GRM8100M[60821] ※※ メニュー登録 (修正) ※※ 2006年09月23日

☆ 詳細内容の設定

レストラン区分	1	シャープ	メニューコード	03984	JANコード	00000000000000	単価	¥880
メニュー名称	鶏釜飯			租利区分	0			
メニュー名称・加				原価/原価率	¥0			
メニュー区分	0			時間帯別単価区分	0			
				グループ1~5	00 00 00 00 00			
大分類コード	1	メニュータイプ	1					
中分類コード	036	調理伝票印字メニュー名	鶏釜飯					
消費税区分	2	ハンディ表示メニュー名	鶏釜飯		入力タイプ	0		
		メニューシート名称	鶏釜飯		提供時期	0		
サービス料区分	0	POS送信フラグ	1		カウンターフラグ	0		
割引対象区分	1	出力プリンター論理名	000	001	002	0		
プリセット	0	出力順	00	00	00	00 00 00		
		付加金額	0					
		メニュー終了日	0000/00/00					

☆ メニュー名を入力してください。

登録
キャンセル
メニュー名  
セット

**JAN登録が可能です。物販等JANコードのついている商品はスキャナで読取可能です。**

# 分類別割引登録

2006年09月 2006年10月

11 12 1  
10 2  
9 3  
8 4  
7 5  
6

16:49:30

\*\*\* 本部メッセージ \*\*\*  
本日サービスデー!!  
全品10% OFF

GRW8100M [60821] ※※ メニュー登録 (修正) ※※ 2006年09月23日

☆ 詳細内容の設定

レストラン区分 1 シャープ

メニューコード 03984 JANコード 00000000000000 単価 ¥880

メニュー名称 鶏釜飯 割引区分 0

メニュー名・号 原価/原価率 ¥0

メニュー区分 0 時間帯別単価区分 0

大分類コード 1 メニュータイプ 1

中分類コード 036 調理伝票印字メニュー名 鶏釜飯

消費税区分 2 印字表示メニュー名 鶏釜飯 入力タイプ 0

メニューシート名 鶏釜飯 提供時期 0

メニューシート名称 鶏釜飯 カウンターフラグ 0

POS送信フラグ 1 ショップフラグ 0

出力プリンター論理名 000 001 002 出力順 00

出力順 00

付加金額 0 メニュー終了日 0000/00/00

☆ メニュー名を入力してください。

登録 キャンセル メニュー名セット

メニューごとに割引対象区分の登録が可能です。  
分類別に区分を設けることで、対象分類のみ割引対象に  
出来ます。  
(区分1~9まで9つ)

99種類の割引登録が可能です。

割引登録時に割引対象区分を最大5つまで設定出来ます。  
複数の組合せにより様々な割引方法を組むことが出来ます

2006年09月 2006年10月

11 12 1  
10 2  
9 3  
8 4  
7 5  
6

16:37:06

\*\*\* 本部メッセージ \*\*\*  
本日サービスデー!!  
全品10% OFF

GRW8080M [60525] ※※ 割引登録 ※※ 2006年09月23日

割引一覧

コード	名称	割引登録
1	値引300	
2	値引500	
3	値引フリー	
4	ネット500	
5	ネットフリー	
11	クーポン10%	
12	株主優待券	
13	お客様優待券	
14	従業員割引50%	
15	従業員割引20%	
21	料理割引10%	
22	アルコール割引1	
23	デザート割引10	
98	値引	

コード 1 1~99

名称 値引300

区分 0 0:金額 1:率

額/率 ¥200

対象区分 1 2 3 4 5 0~9

枚数入力有無 1 0:無 1:有

登録 キャンセル

終了 追加 修正 削除 プリント

# 担当者権限マスター登録



**\*\* 本部メッセージ \*\***

本日サービスデー!!  
全品10% OFF

2006年09月							2006年10月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	1	2	3	4	5	6	7
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31				

SRR809LM[51116] ※※ 担当者権限マスター登録 ※※ 2006年09月23日

NO	名称	権限区分											
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1	取消処理	可	可	不可									
2	未収取消	可	可	不可									
3	明細削除	可	可	不可									
4	単価変更	可	可	不可									
5	数量変更	可	可	不可									
6	割引	可	可	不可									
7	両替	可	可	不可									
8	領収書発行	可	可	不可									
9	日次精算	可	可	不可									

▲ 更新 ▼
終了
追加
修正
削除
プリント

区分ごとに下記項目を設定します。

権限可否設定項目(9種類)

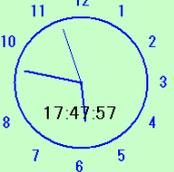
- ・取消処理
- ・未収取消
- ・明細削除
- ・単価変更
- ・数量変更
- ・割引
- ・両替
- ・領収書発行
- ・日次精算

区分0の担当者は9種類の処理が全て可能です。

区分4の担当者は明細削除のみ可能となります。

担当者別使用区分

# 監査レポート



11 12 1  
10 2  
9 3  
8 4  
7 5  
6

17:47:57

**\*\* 本部メッセージ \*\***

本日サービスデー!!  
全品10% OFF

2006年09月					2006年10月									
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14	
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21	
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28	
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31					

GRM7230D[80821] ※※ レジポ-ト日報 ※※ 2006年09月23日

レストラン	00000	レストラン合計	客数	9
シフト	0	シフト合計	客数計	5
項目	金額	組数	4	
飲食・商品計	101,440	レ-ト前組数	4	
値引	-12,522	組単価	21171	
サービス料		項目	件数	金額
※税込み値引後売上※	88,918	現金	4	87,418
消費税	4,234	クレジット	0	0
※税抜き値引後売上※	84,684	デビット	0	0
※税抜き値引※	11,926	売掛	0	0
※税抜き値引前売上※	96,610	金券	1	1,500
純売上	84,684	券釣銭返金	0	0
未集金額	111,480	券釣銭収入	0	0
売上予定金額	200,398			

入金額	0
出金額	0
取消	0
訂正	0

▲ 更新 ▼

終了 レストラン一覧 シフト一覧 前画面 次画面 決済別明細 割引明細 **監査レポート** 収入印紙レポート TAXレポート プリント

レジレポート→監査レポートにて  
監査レポートを表示します。  
プリントにて印字も可能です。



11 12 1  
10 2  
9 3  
8 4  
7 5  
6

18:04:05

**\*\* 本部メッセージ \*\***

本日サービスデー!!  
全品10% OFF

2006年09月					2006年10月									
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14	
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21	
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28	
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31					

GRM7230D[80821] ※※ レジポ-ト日報 ※※ 2006年09月23日

レストラン	00000	レストラン合計	客数	11
シフト	0	シフト合計	客数計	6
項目	金額	組数	5	
飲食・商品計	107,390	レ-ト前組数	5	
値引		項目	件数	金額
サービス料		現金	2	8,240
※税込み値引後売上※		クレジット	0	0
消費税		デビット	0	0
※税抜き値引後売上※		売掛	0	0
※税抜き値引※		金券	0	0
※税抜き値引前売上※		券釣銭返金	0	0
純売上		券釣銭収入	0	0
未集金額				
売上予定金額				

入金額	0
出金額	0
取消	0
訂正	0

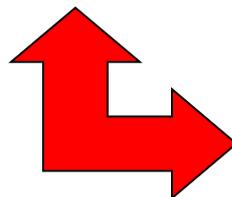
**監査レポート**

NO	名称	件数	金額
01	取消	2	8,240
02	訂正	0	0
03	オ-ター取消 (オ-ターミス)	0	0
04	オ-ター取消 (キャンセル)	0	0
05	オ-ター取消 (その他)	0	0
06	明細削除	0	0
07	H T取消	0	0
08	両替	5	0
09	オールクリア	1	2,050
合計			

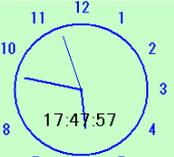
終了

▲ 更新 ▼

終了 レストラン一覧 シフト一覧 前画面 次画面 決済別明細 割引明細 **監査レポート** 収入印紙レポート TAXレポート プリント



# 収入印紙レポート



**\*\* 本部メッセージ \*\***

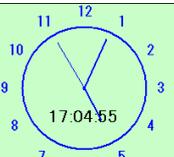
本日サービスデー!!  
全品10% OFF

2006年09月							2006年10月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31				

GRM7230D[60821] ※※ レジレポ\*日報 ※※ 2006年09月23日

レストラン	00000	レストラン合計	客数	9
シフト	0	シフト合計	客数計	5
項目	金額	現金	組数	4
飲食・商品計	101,440	クレジット	レポ前組数	4
値引	-12,522	デビット	組単価	21171
サービス料		売掛	0	0
※税込み値引後売上※	88,918	金券	1	1,500
消費税	4,234	券釣銭返金	0	0
※税抜き値引後売上※	84,684	券釣銭収入	0	0
※税抜き値引※	11,926			
※税抜き値引前売上※	96,610			
純売上	84,684			
未集金額	111,480			
売上予定金額	200,398			

レジレポート→収入印紙レポートにて  
収入印紙集計を表示します。  
プリントにて印字も可能です。



**\*\* 本部メッセージ \*\***

本日サービスデー!!  
全品10% OFF

2006年09月							2006年10月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31				

GRM7230D[60821] ※※ レジレポ\*日報 ※※ 2006年09月23日

レストラン	00000	レストラン合計	客数	11
シフト	0	シフト合計	客数計	6
項目	金額	現金	組数	5
飲食・商品計	107,390	クレジット	レポ前組数	5
値引		デビット	0	0
サービス料		売掛	0	0
※税込み値引後売上※		金券	0	0
消費税		券釣銭返金	0	0
※税抜き値引後売上※		券釣銭収入	0	0
※税抜き値引※				
※税抜き値引前売上※				
純売上				
未集金額				
売上予定金額				

