



飲食店の業務をカンタンにするオーダーシステム

プラン選びガイド

はじめに	P. 2
ご利用イメージ	P. 3
選び方ガイド	P. 4
各プランの特長	
モバイルオーダー 店内版+キッチンモニター	P. 5
モバイルオーダー 店内版+キッチンプリンター	P. 6
ハンディ+キッチンモニター	P. 7
ハンディ+キッチンプリンター	P. 8
モバイルオーダー 店外版	P. 9
キッチンモニター	P. 10
Airレジ オーダーのはじめかた	P. 11
プラン選びのよくあるご質問	P. 12
導入事例	P.13 ~ 16

この資料について

Airレジ オーダーのプラン選びガイドです。

Airレジ オーダーについて、
詳しくわかる下記の資料をご用意しています。
合わせてご覧ください。



できることから費用まで
これひとつでわかる
Airレジ オーダー



機能紹介
Airレジ オーダーで、
できること



事前決済可能な
テイクアウトの予約注文に
モバイルオーダー 店外版で、
できること

Airレジ オーダーは、 飲食店の業務をカンタンにするオーダーシステムです



初期導入サポート費
0円から始められる※



新人スタッフでも
ミスなく業務ができる



提供遅れなど
お客様の不満を防止

※初期導入サポート費はプランによって0円～。機器費用、月額費用は別途必要です。

Airレジ オーダーは、お店にあった注文方法を選んではじめられます。

店内注文

居酒屋など、後会計のお店

着席後、モバイルオーダー 店内版やハンディで、注文を受け、お客様は最後に会計をします。

カフェなど、店頭で先会計のみのお店

Airレジで先に注文を受け、会計後に調理を行います。

店外事前注文

カフェなどの、テイクアウト注文

モバイルオーダー 店外版で、ネットから、いつでも事前注文・決済できます。

Airレジ オーダーは、お店の業務をカンタンにします。

ホールでの注文は、ハンディまたはモバイルオーダー 店内版（ハンディ1台セット）で行います。

モバイルオーダー 店外版とAirレジからの先会計注文の調理提供管理は、キッチンモニターのみ対応しています。

※1. お客様がご自身のスマホからオンライン決済できる「Airペイ オンライン」のご利用は、別途お申込みが必要です。

※2. Airレジからキッチンモニターへ注文内容を送信することができます。キッチンプリンターは対応していません。



お店のオペレーションにあわせて、おもな注文方法から選びましょう。

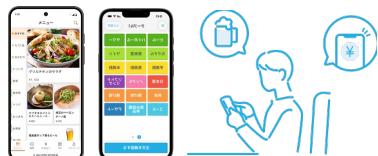
✓ おもな注文方法を選びましょう

店内で注文

店外で注文

¥ 後会計の注文

お客様が席からスマホで注文
モバイルオーダー 店内版
(ハンディ1台必須)



ハンディは来店登録など行うために必要です。

スタッフが注文を受ける
ハンディ (ハンディ5台まで)



6台以上必要な場合も有料で追加できます。

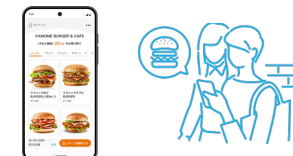
¥ 先会計の注文

レジで先会計注文を受ける
Airレジ



📁 事前決済注文

お客様がネットで事前注文・決済
モバイルオーダー 店外版



+ 調理／提供・配膳の管理方法を選びましょう

すべての注文方法に対応（注文方法の併用も可能）



キッチンモニター

iPadで管理。提供遅れ防止にも役立つ

店内で注文／¥ 後会計の注文のみ



キッチンプリンター

紙伝票で管理。サポートが充実

※調理／提供・配膳の管理に、キッチンモニターとキッチンプリンターは併用できません。

お客様が注文送信

後会計

先会計

オンライン決済



モバイルオーダー 店内版 (ハンディ1台) + キッチンモニター

注文の機会損失や提供遅れを防ぎたいお店。初期導入費用をおさえて少人数でのオペレーションを実現したいお店におすすめです。

初期導入サポート費用：0円

月額：17,600円 (税込) , ハンディ追加1台につき1,650円 (税込)

※モバイルオーダー 店内版ご利用の場合も、ハンディで来店登録を行うため、ハンディ1台は必要です。
※お客様がご自身のスマホからオンライン決済できる「Airペイ オンライン」をご利用いただけます。お申込みは別途必要です。(2024年1月現在、Visa、Mastercard®、JCB、AmericanExpressのみ対応)
※モバイルオーダー 店外版との併用もできます。別途お申込みが必要です。

注文を送る

モバイルオーダー 店内版 (ハンディ1台必須)

お客様が席からいつでも、スマホでカンタン注文。

お客様の待ちストレスがゼロに。注文の機会損失が減り、客単価アップが期待できます。

お客様の
待ちストレス
ゼロ

注文の
機会損失
防止

接客の質を
下げずに
人件費を削減



ハンディで来店登録
来店



お客様がモバイルオーダー 店内版で注文
注文



キッチンモニターに注文表示
調理



キッチンモニター／ハンディを見て配膳
配膳

調理・配膳をする

キッチンモニター

iPadのキッチンモニターで調理・配膳管理。

キッチンモニターならではの機能で、調理遅れを防ぐ手助けをします。ハンディでも配膳状況を確認できます。

※キッチンモニターは、初期導入サポート費0円。お手持ちのiPadなどを利用できます。

初期導入
サポート費 ※
0円

記録を
業務改善に
活かせる

すべての注文方法に
対応

お客様が注文送信

後会計

先会計

オンライン決済

モバイルオーダー 店内版 (ハンディ1台) + キッチンプリンター



注文の機会損失や提供遅れを防ぎたいお店。紙伝票でオペレーションをしたい、導入をサポートして欲しいお店におすすめです。

初期導入サポート費用：110,000円 (税込)

月額：17,600円 (税込) , ハンディ追加1台につき1,650円 (税込)

※モバイルオーダー 店内版ご利用の場合も、ハンディで来店登録を行うため、ハンディ1台は必要です。
※お客様がご自身のスマホからオンライン決済できる「Airペイ オンライン」をご利用いただけます。
お申込みは別途必要です。(2024年1月現在、Visa、Mastercard®、JCB、AmericanExpressのみ対応)

注文を送る

モバイルオーダー 店内版 (ハンディ1台必須)

お客様が席からいつでも、スマホでカンタン注文。

お客様の待ちストレスがゼロに。注文の機会損失が減り、客単価アップが期待できます。

お客様の
待ちストレス
ゼロ

注文の
機会損失
防止

接客の質を
下げずに
人件費を削減



ハンディで来店登録
来店



お客様がモバイルオーダー 店内版で注文
注文



キッチンプリンターから伝票印刷
調理



キッチン伝票を見て配膳
配膳

調理・配膳をする

キッチンプリンター

キッチン伝票で調理管理。

サポートが充実しています。

導入サポートや、導入後の駆けつけサポートも付いて安心。

伝票の
読み間違い
防止

機器購入や
設置を代行

初期設定や
トレーニング
サポート

スタッフが注文送信

後会計

先会計

オンライン決済



ハンディ+キッチンモニター

直感的操作で新人でもカンタンに操作できます。提供遅れを防止したいお店におすすめです。

初期導入サポート費用：0円

月額：13,200円（税込），ハンディ追加1台につき1,650円（税込）

※お客様がご自身のスマホからオンライン決済できる「Airペイ オンライン」をご利用いただけます。お申込みは別途必要です。（2024年1月現在、Visa、Mastercard®、JCB、AmericanExpressのみ対応）
※モバイルオーダー 店外版との併用もできます。別途お申込みが必要です。

注文を送る

ハンディ

新人でもカンタン。直感的に操作ができるハンディ。

店内の情報がその場でわかります。

スピーディーに注文を入力できます。

注文の
書き間違い
解消

レジで
打ち直さず
スムーズ

キッチンに
タッチで
注文送信



ハンディで来店登録と注文
来店・注文

調理・配膳をする

キッチンモニター

iPadのキッチンモニターで調理・配膳管理。

キッチンモニターならではの機能で、調理遅れを防ぐ手助けをします。ハンディでも配膳状況を確認できます。

※キッチンモニターは、初期導入サポート費0円。お手持ちのiPadなどを利用できます。

初期導入
サポート費※
0円

記録を
業務改善に
活かせる

すべての注文方法に
対応



キッチンモニターに注文表示
調理



キッチンモニター／ハンディを見て配膳
配膳

店内で注文
後会計

店内で注文
先会計

店外で注文
事前決済

スタッフが注文送信

後会計

先会計

オンライン決済

ハンディ+キッチンプリンター



直感的操作で新人でもカンタンに操作できます。紙伝票でオペレーションをしたい、導入をサポートして欲しいお店におすすめです。

初期導入サポート費用：110,000円（税込）

月額：13,200円（税込），ハンディ追加1台につき1,650円（税込）

※お客様がご自身のスマホからオンライン決済できる「Airペイ オンライン」をご利用いただけます。お申込みは別途必要です。（2024年1月現在、Visa、Mastercard®、JCB、AmericanExpressのみ対応）

注文を送る

ハンディ

新人でもカンタン。直感的に操作ができるハンディ。

店内の情報がその場でわかります。

スピーディーに注文を入力できます。

注文の
書き間違い
解消

レジで
打ち直さず
スムーズ

キッチンに
タッチで
注文送信



ハンディで来店登録と注文

来店・注文

調理・配膳をする

キッチンプリンター

キッチン伝票で調理管理。

サポートが充実しています。

導入サポートや、導入後の駆けつけサポートも付いて安心。

伝票の
読み間違い
防止

機器購入や
設置を代行

初期設定や
トレーニング
サポート



キッチンプリンターから伝票印刷

調理



キッチンモニター／ハンディを見て配膳

配膳

店内で注文
後会計

店内で注文
先会計

店外で注文
事前決済

お客様が注文送信

事前決済

オンライン決済

モバイルオーダー 店外版



お客様がネットで事前注文・決済でき、テイクアウトに最適。注文接客のスタッフ負担を軽減したいお店におすすめです。

初期導入サポート費用：0円

月額：固定費0円、注文手数料3%、決済手数料3.24%

※注文手数料とは、売上が確定した注文金額（税込）に対してかかる手数料です。
 ※お客様がご自身のスマホからオンライン決済できる「Airペイ オンライン」お申込みが必要です。
 （2024年1月現在、Visa、Mastercard®、JCB、AmericanExpressのみ対応）
 ※他の注文方法との併用も可能です。※調理・提供の管理は、キッチンモニターのみご利用いただけます。

注文を送る

モバイルオーダー 店外版

お店の**事前注文サイト**から、**お客様がカンタン注文**。

注文は直接キッチンに届くので、店頭や電話での注文接客も必要ありません。

※機器費用は別途必要です。注文金額に対して所定の手数料がかかります。

初期費用
月額固定費
0円※

店頭も電話も
注文接客ゼロ

お客様を店頭で
お待たせしません



お客様がモバイルオーダー店外版で注文
注文



キッチンモニターに注文表示
調理

調理・配膳をする

キッチンモニター

iPadのキッチンモニターで調理・配膳管理。

キッチンモニターならではの機能で、調理遅れを防ぐ手助けをします。ハンディでも配膳状況を確認できます。

※キッチンモニターは、初期導入サポート費0円。お手持ちのiPadなどを利用できます。

初期導入
サポート費※
0円

記録を
業務改善に
活かせる

すべての注文方法に
対応



整理番号確認後商品お渡し・Airレジへ会計登録
商品お渡しと会計登録

店内で注文
後会計

店内で注文
先会計

店外で注文
事前決済

レジから注文送信

先会計

シンプル



キッチンモニター

「Airレジ」から先会計注文をキッチンモニターに直接送信できます。先会計のカフェやテイクアウト専門のお店におすすめです。

初期導入サポート費用：0円 月額：6,600円（税込）

※ハンディやモバイルオーダー 店内版での注文送信も必要な場合は、該当プランをお選びください。
※モバイルオーダー 店外版との併用も可能です。別途お申込みが必要です。

会計時に注文を送る

△ AirREGI とキッチンモニターで

シンプルなオーダー管理

レジで注文と会計

整理番号のレシート印字



領収致しました

整理番号

12

来店・注文・先会計

調理・配膳をする

キッチンモニター

iPadのキッチンモニターで調理・配膳管理。

キッチンモニターならではの機能で、調理遅れを防ぐ手助けをします。

※キッチンモニターは、初期導入サポート費0円。お手持ちのiPadなどを利用できます。

初期導入
サポート費※
0円

記録を
業務改善に
活かせる

すべての注文方法に
対応



キッチンモニターに注文表示

調理



キッチンモニターを見て提供

配膳

店内で注文
後会計

店内で注文
先会計

店外で注文
事前決済

プランを選び申込み後、導入準備をおこない利用開始です。

はじめかた

ご契約後、ご利用開始までかかる日数やお客様による準備作業によります。また、プランによってサポート体制は異なります。

※プラン別のはじめかたやサポート体制、必要な機材等、詳細は「これひとつでわかるAirレジ オーダー」資料でご案内しています。

導入相談から申込み

- 1 導入相談申し込み
- 2 担当者から連絡
- 3 プランを選ぶ
- 4 ご利用方法やサポート体制
契約について確認
- 5 申込み



導入準備

- ・ 必要機器台数の検討／購入
- ・ インターネット環境の確認
- ・ 機器設置
- ・ サービスの初期設定
- ・ 機器設定
- ・ スタッフトレーニング

※キッチンモニターをお選びの場合の導入準備は、マニュアル等を見ながらご自身でご準備いただきます。サポート担当（リクルート）が電話とメールでサポートします。

※キッチンプリンターお選びの場合は、提携先企業の専門スタッフによる導入サポートがご準備をサポートします。



利用開始



ご契約後、20～30営業日程度でご利用開始となります。

Q. モバイルオーダー 店内版の場合もハンディが必要ですか？

- A. お客様の来店登録や席案内等にハンディが必要です。そのためモバイルオーダー 店内版をお選びの場合もハンディ1台までご利用可能です。

Q. 先会計と後会計、両方に対応できますか？

- A. 注文送信にハンディまたはモバイルオーダー 店内版、調理管理にキッチンモニターをお選びいただくことで、先会計、後会計どちらにも対応できます。後会計の注文はハンディまたは、モバイルオーダー 店内版で行い、先会計の注文はAirレジで行います。

Q. キッチンモニターは後会計のみで使えますか？

- A. ご利用いただけます。
注文送信は、ハンディまたは、モバイルオーダー 店内版のどちらかをお選びください。
Airレジからの先会計にも対応していますが、お店のオペレーションにあわせてご利用ください。

Q. モバイルオーダー 店外版のみで使えますか？

- A. ご利用いただけます。
単体でのご利用も、キッチンモニターご利用のプランであれば、他の注文方法と併用することもできます。

Q. キッチンモニターが対応している先会計とはなんですか？

- A. 会計後に商品を提供するとき、Airレジで注文・会計をおこない、キッチンモニターに注文内容を送信します。

Q. キッチンプリンターで先会計やモバイルオーダー 店外版は使えますか？

- A. キッチンプリンターは先会計や、モバイルオーダー 店外版に対応していません。

Q. プランの途中変更はできますか？

- A. 年間契約中のプランの変更は、内容によって可能な場合とお受けできない場合があります。

■プラン変更可能な例

- | | |
|--------------------|--|
| 注文方法
変更 | ① Airレジ先会計注文のキッチンモニターのみから、モバイルオーダー 店内版またはハンディを追加
② 注文送信をハンディからモバイルオーダー 店内版に変更
③ キッチンモニターご利用のプランに、モバイルオーダー 店外版を追加 |
|--------------------|--|

- | | |
|---------------------|--|
| 調理・配膳
変更 | ④ キッチンモニターから、キッチンプリンターに変更
⑤ キッチンプリンターから、キッチンモニターに変更 |
|---------------------|--|

※④の場合は、初期導入サポート費（110,000円税込）をご負担いただきます。

※プラン変更に伴う機器費用は必要です。

■プラン変更できない例

- モバイルオーダー 店内版からハンディへ変更はできません。
- モバイルオーダー 店内版またはハンディをAirレジのみに変更はできません。
- 他の注文方法との併用からモバイルオーダー 店外版のみに変更はできません。

導入事例

※2024年1月25日 Airレジ オーダーのシステム「セルフオーダー」は「モバイルオーダー 店内版」に名称変更しました。

※2022年2月17日 サービス名称を「Airレジ ハンディ」から「Airレジ オーダー」に変更しました。

掲載の記事は、名称変更前に取材させていただいた導入事例となりますが、サービス名称・システム名称を現在の名称に変更しています。

コロナ対策に導入した「モバイルオーダー 店内版」が大活躍。 顧客満足度もアップして、事業拡大の強い味方に。

焼肉店

座席数 59席

ハンディ：3台

キッチンモニター：2台

モバイルオーダー 店内版

📱 新型コロナウイルス感染症対策

竜崎牛・和牛 弦

店舗統括担当者 長岡さん

“モバイルオーダー 店内版の導入で、コロナ対策を万全に。”

当初は会計だけをAirレジで行い、オーダーを取る際には手書きの紙伝票を使っていたのですが、新型コロナウイルスが流行し、対策を考えていたところにモバイルオーダー 店内版の案内をいただいたので、追加で導入しました。

モバイルオーダー 店内版のよい点は、タッチパネル式のテーブルオーダーシステムと違って、お客様が自分のスマホで注文できることです。タッチパネルを介して感染が広がる心配がなく、お客様と従業員との接触も減らせるので、コロナ対策としては最強のオーダーシステムだと思います。

“オーダーミスが大幅に減少。操作性もスタッフに好評です。”

手書きの伝票を使っていた頃はどうしても、オーダーミスや商品の出し忘れがありました。

操作性がよく、機械の操作が苦手なスタッフも、伝票を書くのが苦手な外国人スタッフも、みんながカンタンに使えるシステムなのでとても助かっています。

キッチンモニターは、オーダーの状況がひとめでわかるので、厨房の調理スタッフにも好評です。Apple TVを使ってテレビ画面に映してみたところ、離れた場所からでもぐんと見やすくなりました。調理をしながら次のオーダーを確認できるので、とても便利です。

“コストパフォーマンスは抜群だと思います。”

モバイルオーダー 店内版を導入したことで、ホールスタッフの負担が大幅に減りました。

4～5人で回していたホールの仕事が、今は1人少ない体制でも対応できるようになりました。人件費が削減できることを考えると、コストパフォーマンスは抜群だと思います。



“モバイルオーダー 店内版は好きなタイミングで注文ができるのでお客様に大好評です。”

特にご好評をいただいているのが、お冷や熱いお茶、網の交換など無料のサービスをリストアップした「0円メニュー」です。スタッフも余裕を持ってお客様に対応できるようになったので、接客の質も以前に比べて向上していると思います。

何でも気軽に頼みやすいと、お客様から喜ばれています。



待ち望んでいた「Airレジ」のモバイルオーダーシステム。 オーダーミスがなくなり、客単価もアップしました。

イタリアンバル 座席数 21席

ハンディ：2台

キッチンモニター：2台

モバイルオーダー 店内版

紙伝票からの変更

バル30

オーナー 小笠原俊介さん

接客の感染リスクを減らし、 予想以上の客単価アップ効果も。

「Airレジ オーダー」導入のきっかけは、コロナ対策でした。お客様が注文のために声を出して私たちを呼ぶ必要はなくなり、感染リスクを減らすことができました。その上、客単価がアップするという予想以上の効果もありました。

うちは個人店ですし、スタッフは少人数です。注文がたてこんでくると、どうしてもバタバタしてしまうことがありました。モバイルオーダー 店内版を導入したことで、気軽に注文していただけるようになった結果、こんなにオーダーが増えるものなのかとびっくりしました。

デリバリーやテイクアウトも 「Airレジ」で注文の一括管理。

うちのお店はデリバリーやテイクアウトにも対応していますが、そこでも「Airレジ オーダー」が活躍しています。

うちのようなスタイルの場合、店内の注文と、外へ出す注文が錯綜するので、オーダーの管理がとても大変なんです。Airレジは標準税率と軽減税率の選択設定もできるので注文を一括管理できる。とても便利です。

心配していたお客様との コミュニケーションも問題なし。

うちは地元のみなさんに親しまれてきたイタリアンバルです。カウンター席での私たちとの会話を楽しみにして下さる常連さんも多いので、交流が減ることを心配してくれたスタッフもいました。

でも、お客様との関係性が変わることはなかったですね。カウンターで話をしたい方には、私たちがハンディでオーダーを取りますし、モバイルオーダー 店内版のお客様は、配膳の際に「がんばってる？」など声をかけてくださいます。それよりも、気を遣わずに注文できるようになったことを喜んでくれるお客様の方が多かったです。



「Airレジ オーダー」は、 飲食店が変化していくための きっかけにもなるツール。

飲食業界もデジタルの力を取り入れて、新たな挑戦をしていく必要があると感じています。今回

「Airレジ オーダー」を導入したことで、「自分のやりたいことに一步を踏み出した」という達成感も感じています。

従業員やお客様がもっと幸せになれる環境をつくれたら、とてもうれしいですね。



お店の課題解決という一番大切な部分に直結している。 成長していくために、なくてはならないツールです。

居酒屋

座席数 50席

ハンディ：5台

キッチンモニター：3台

📄 オペレーションの効率化

オリオン餃子高崎店

店長 佐々木卓巳さん

“オペレーションの効率化を 図るために導入を決定。”

導入前は、注文を取ったら大きな声でキッチンに注文を伝えることで時間のロスをなくすようにしていました。ただ、その声がキッチンに届かないこともありまして、いくつもの注文を大きな声で伝えることに抵抗もありました。

オペレーションの効率化を目的に、最初は「Airレジ オーダー ハンディ+キッチンプリンタ」を導入しました。

「キッチンモニター」が出たのをきっかけに、キッチンプリンターからキッチンモニターに移行しました。

“会計時の時間のロスも、 見事になりました。”

これまで、紙伝票を見ながらひとつひとつのメニューをレジに打ち込んでいたため、注文数が多いとお客様をお待たせしてしまうこともありまして、スタッフの手間がかかりました。

「Airレジ オーダー」と「Airレジ」が連携したことで、打ち込む手間もなくスムーズに会計できるようになりました。お客様をお待たせすることがなくなり、サービスの向上につながったと思います。

“「分析」がお店の課題解決の 答えを導き出してくれます。”

実際に使ってみて、「Airレジ オーダー」の最大のメリットだと感じているのは、分析できることです。紙伝票だと、どの料理が一番出ているのかを調べるのはとても大変です。

「キッチンモニター」を使うことで、注文から調理、配膳までの時間を確認することができます。

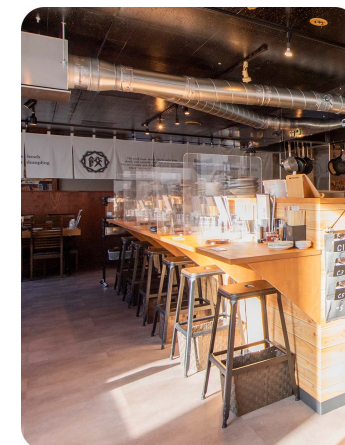
「この料理は調理時間が意外とかかる」など、これまで感覚的だったものが、しっかりと数字で見えるので、経営上の課題をクリアするための答えを導き出すのが容易になりました。



“お店の成長スピードが 目に見えて早くなりました。”

導入前は注文、会計など、すべての作業に時間がかかっていましたが、導入後はそれらすべてがスピーディーになりましたね。

お店の課題解決する上で一番大切な分析をすることができるようになったため、時間や労力を使わずにスピーディーにお店を成長させていける。そこが一番のメリットだと実感しています。



仕事の効率が上がって、時間に余裕が生まれた。 その分、おもてなしや新メニューの開発に力を注げます。

カフェ

座席数 34席

ハンディ：2台

キッチンモニター：2台

 紙伝票からの移行

イエノウエノカフェ

店主 杉田直木さん

紙伝票をやめてから、 オーダーミスがなくなりました。

うちのお店には、アルバイトを含めて20名のスタッフがいます。導入前は、各々が紙伝票に注文のメニューを書いていましたが、それぞれ文字の癖がありますし、間違いやオーダーミスも多かった。伝票のごみも気になり、ペーパーレス化を考えていました。

画面をタッチするだけでオーダーできる「Airレジオーダー」導入後は、ミスがほとんどなくなり、「キッチンモニター」との連動で、キッチンの作業効率も向上しました。提供したらモニターをタッチするだけ。簡単ですし、提供漏れもなくなりました。

時間が生まれた分、 他の業務に力を注げます。

文字を書いたり、レジに金額を打ち込んだりする作業がなくなり、かなり時間を節約できるようになりました。その分、お客さまとのコミュニケーションや、メニュー開発に時間を割くことができます。丁寧に作業ができますし、新しいアイデアも生まれるようになりました。

紙伝票のときは、オーダーを取ったらすぐにキッチンに行って伝える必要がありました。そのため、お客さまとお話が盛り上がりつつも、どこかで話を切り上げなければならなかった。でも「Airレジオーダー」なら、ホールからオーダーを送信すればいいので、焦ってキッチンに行くこともなくなりましたね。

コロナ禍がIT化促進の チャンスでもありました。

新型コロナウイルスの流行で、いろいろな影響がありました。ですが、私はこれを「IT化を進めるチャンスになる」とも思っていました。通常営業しながら変えていくのは大変ですが、休業や時短を利用して、段階を踏みながら「Airレジオーダー」を浸透させることができました。



導入はみんなが幸せになれる 選択だったと思っています。

この「イエノウエノカフェ」は、地元である国分寺のみなさんに喜んでもらうためにつくったお店です。

店内の業務に余裕ができたので、細かいところまで目が届きますし、お客さまへのおもてなしやコミュニケーションに専念できるようになりました。

スタッフにとっても、今まで以上に楽しく、やりがいを持って働ける環境になったことでしょう。



人件費約15万円削減・原価率2%削減に成功。 利益もお客様満足度も妥協しない店づくりの秘訣。

居酒屋

座席数 43席

導入しているサービス：

Airレジ オーダー / Airレジ / Airペイ /
Airメイト / ホットペッパーグルメ /
レストランボード

旭川居酒屋 酒場わや
北海道

“ 月15万円近く人件費を削減、 大きなメリットを感じています。

人手不足と人件費高騰に対応するため、サービスの質を維持しつつ過剰なコストを抑える必要がありました。そこで『Airレジ オーダー』のモバイルオーダー 店内版を導入し、オペレーション負荷の軽減と人員数の最適化を狙いました。

結果、従来より少ない人数でもサービスレベルを維持できるようになり、月間で15万円近くのコストカットを実現しました。これはコスト高の時代において、経営上の大きなメリットとなっています。

“ 注文時のミスがなくなり、 サービス品質が向上しました。

モバイルオーダーの導入は、コスト削減だけでなく、接客の質の向上にも貢献しています。特に「売り切れ表示」機能は、鮮魚などの在庫がゼロになった際、自動的に非表示になるため、誤ってオーダーを受けてしまう心配がありません。

また、「バリエーション選択」機能により、焼き鳥の「塩かタレか」といった聞き間違いや伝達ミスが解消し、お客様との無用なトラブルを防ぐために大きな力を発揮してくれています。

“ ドリンクとフードの原価率を それぞれ2%下げられました。

コストを「見える化」する『Airメイト』と『Airレジ オーダー』を連携したことが原価改善に効果を発揮しました。

原価ミックスの考え方を取り入れ、原価率の低いドリンクを目立つ位置に表示するなどの工夫を頻繁に行っています。こうした飲み放題の価格・内容の見直しやメニュー配置の調整の結果、フードとドリンクの両方で原価率を2%削減することができました。



“ テクノロジー活用で独自の スタイルを貫く店づくりを実現。

可処分所得が伸び悩む今、お客様が求めるのは「単に安い店」ではなく、「良いものをお手頃に楽しめる店」です。

これを実現するには「Air ビジネスツールズ」をはじめとしたテクノロジーの活用は欠かせません。今後もその力を借りながら、さまざまな挑戦をしていきたいと思っています。



独立後すぐのロケットスタートを実現。 業務負荷を軽減し、理想の店づくりに邁進。

居酒屋

座席数 34席

導入しているサービス：

Airレジ オーダー / Airレジ / Airペイ /
Airメイト / ホットペッパーグルメ /
レストランボード

海鮮蒸気 福
長崎県

飲み放題の負担を解消し、 接客のクオリティが向上しました。

人気メニューである飲み放題は、スタッフがおかわりのたびに呼ばれるため、海鮮蒸気鍋の蒸し具合の確認などが疎かになってしまうことがあり、対応方法に頭を悩ませていました。

『Airレジ オーダー』のモバイルオーダー 店内版の導入してからは、お客様は好きなタイミングでオーダーでき、スタッフは何度も呼ばれることもなくなり、目の前のお客様へのサービスやコミュニケーションに注力できる環境が整いました。

在庫管理のミスを防ぎ、お客様との信頼関係を守れています。

新鮮な魚介は数に限りがあるため、紙伝票での管理時代は、在庫がないにもかかわらずオーダーを取ってしまう人的ミスが起っていました。

モバイルオーダーの「売り切れ表示」機能は、在庫数を設定しておけば、自動的にメニューを非表示にしてくれます。これにより、在庫管理ミスによるお客様へのご迷惑を未然に防ぎ、「せっかく注文したのに品切れ」というトラブルを解消。お客様との信頼関係を大切に守ることができています。

予約～会計まで連携、効率化 して予約客70%の安定経営を実現。

以前、紙で管理していた予約・配席業務は、複数人での管理ミスや、複数のグルメサイトからの予約取り込みの煩雑さが課題でした。

『Airレジ オーダー』と連携できる『レストランボード』を導入したことで、複数のグルメサイトの予約を一元管理し、席の配置まで半自動化できるようになりました。このツールのおかげで、予約管理の煩雑さが解消され、予約のお客様が全体の70%を占める中でも、効率的に対応できています。



Air ビジネスツールズが独立 後すぐのロケットスタートに貢献。

独立当初の「経営がうまくいくか」という不安に対し、『Airレジ』の無料導入やリクルートの営業担当者のサポートが大きな安心材料となりました。

ランニングコストを抑えながら、『Airレジ オーダー』『Airレジ』『Airペイ』などを連携させることで、オープン直後から効率的な運営体制を構築し、理想の店づくりに邁進できています。



高単価店でこそ活きるDX。

オーダーロス进行解消し、客単価1,000円アップの裏側。

串揚げ

座席数 63席

導入しているサービス：

Airレジ オーダー / Airレジ / Airペイ /
Airメイト / ホットペッパーグルメ /
レストランボード

串あげもの 旬s 銀座店
東京都

飲み放題の負担を解消し、 接客のクオリティが向上しました。

従来のいわゆる“ガチャレジ”では、会計時にすべてのオーダー内容をレジに手打ちする必要があり、お客様を長時間お待たせすることが大きなネックでした。

『Airレジ』と『Airレジ オーダー』を連携したことで、オーダー内容が自動で反映され、伝票確認から会計完了までが非常にスムーズに。この効率化は、お客様満足度向上はもちろん、結果として回転率のアップにも直結しています。

「ちょっと追加」が増加！ 客単価が1,000円アップ。

以前はスタッフを呼び止めないとオーダーできなかったため、忙しそうなスタッフを見て追加注文を躊躇するお客様がいました。

しかし、『Airレジ オーダー』導入後は、オーダーしやすい環境が整い、機会ロスが大きく減少。串を一本単位で追加注文されるお客様や、サイドメニューをファーストドリンクと同時に頼む方が増え、この積み重ねによって客単価が1,000円ほど上がりました。

飲み放題管理の悩みが、 『Airレジ オーダー』でスッキリ。

紙伝票を使用していた頃は、パーティー利用のお客様の飲み放題対応にスタッフが手一杯となり、他のお客様へのサービスが手薄になることが課題でした。『Airレジ オーダー』の導入により、オーダーテイクの負荷が大幅に軽減。

また、「放題プランのラストオーダー管理」機能の活用で管理負担も減り、ワインのペアリングなど、お店が大切にしている提案業務に集中できるようになりました。



調理ミスがゼロに！データ分析でメニューも改善。

紙の伝票では、メニューの合計数の確認に手間がかかり、数え間違いによる提供ミスが起きることもありました。キッチンモニターの「合計数ラベル」機能を使えば、どの商品がどれだけ入っているかを瞬時に把握可能に。ミスがなくなり、提供スピードも向上しました。さらに『Airメイト』でABC分析を行い、お客様に響くメニュー構成を実現できています。

