

食品表示が変わります!!

新ルールに基づく

食品表示の準備は出来ていますか？

加工食品の経過処置期限は、2020年3月31日です

表示は大丈夫ですか？

お困りではありませんか？

原材料・添加物・アレルギー・栄養成分 表示作成システム

原価計算（商品配合）だけで

重量順に並べ変えた 原材料一覧

最小限に集約した 添加物一覧

表記が義務化した 栄養成分一覧

特定+準も含む アレルギー一覧

同時に作成出来るシステムツール!!



生産計画・発注システム **Production Planning**
Purchase Order



T-Must
CAS systems

～食品の表示についての新しい法律～

食品表示法

ができました!

2015/04/01

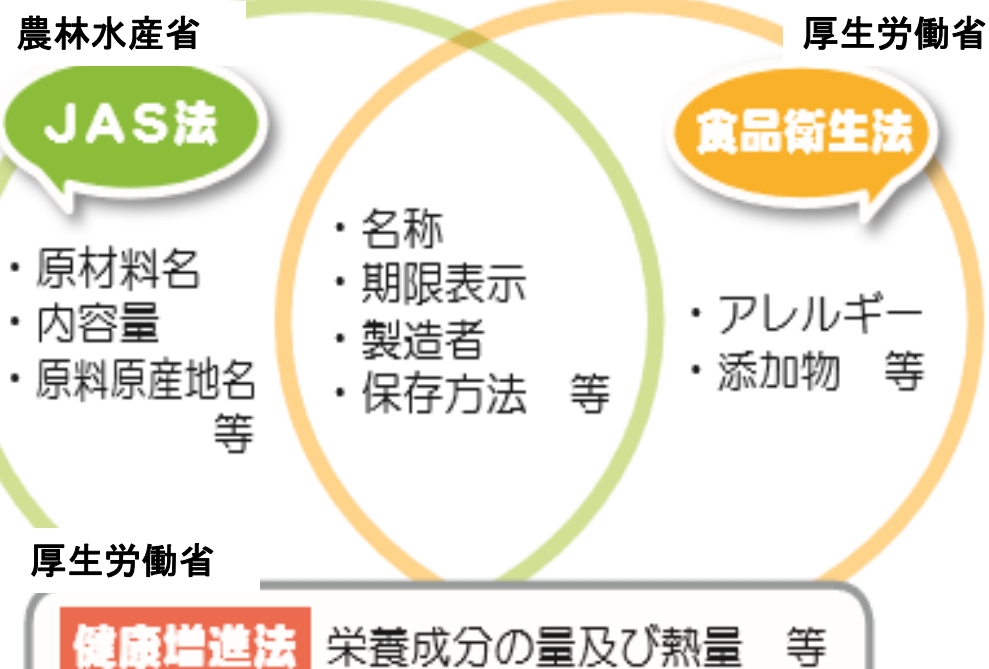
現行制度からの主な変更点

- ・加工食品と生鮮食品の区分の統一
- ・製造所固有記号のルール改善
- ・アレルギー表示のルール改善
- ・栄養成分表示の義務化
- ・栄養強調表示のルール改善
- ・栄養機能食品のルール変更
- ・**原材料名表示ルールの変更**
- ・販売用途の添加物表示のルール改善
- ・通知等の表示のルール規定
- ・**表示レイアウトの改善**

食品表示については、これまで複数の法律で定められており、非常に複雑なものでした。

事業者にも消費者にもわかりやすい制度にするため、食品衛生法・JAS法・健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を一元化し、「食品表示法」が2015年4月1日に施行されました。

これまでの食品表示に関する法律



食品表示法

消費者庁

- ・名称
- ・原材料名
- ・アレルギー
- ・添加物
- ・原料原産地名
- ・内容量
- ・期限表示
- ・保存方法
- ・食品関連事業者
- ・製造所等
- ・栄養成分の量及び熱量等

加工食品義務表示

2015年から施行
猶予期間5年

2020年4月1日
完全実施

原産地表示

2022年4月1日
完全実施

生鮮食品と加工食品の区分の統一

食品表示法では、JAS法と食品衛生法で異なっていた生鮮食品と加工食品の区分を、JAS法の考えに基づき統一・整理しました。

これにより、従前の食品衛生法では「生鮮食品」として扱われていた軽度の撒塩・生干し・湯通し・調味料等により、簡単な加工等を施したものについては、今後はJAS法の考えに基づき「加工食品」としての表示が必要になります。

生鮮食品と加工食品の区分（一例）

	生 鮮 食 品	加 工 食 品
基本	単なる切断（カット・スライス・ミンチ） 単なる冷凍	調味（味をつける） 加熱（熱を加える） 付加価値（複数品種の切断品の組合せ）
農産物 （青果）	単品のカット野菜（例：千切りキャベツ） 単品のカットフルーツ（例：カットパイナップル） 単に冷凍したもの（例：冷凍刻みネギ）	味付けをしたもの（例：塩漬けキャベツ） 加熱したもの（例：筍の水煮）ブランチング処理した野菜 複数品種のカット野菜・フルーツ（例：カットフルーツミックス）
	・キャベツ千切り + 赤キャベツ千切り ・冷凍野菜	・キャベツ千切り + カットレタス ・冷凍茹で野菜 ・鍋セット・炒め物セット
畜産物 （精肉）	単品のミンチ（例：牛ミンチ） 単に冷凍したもの（例：冷凍ブロイラー）	味付けしたもの（例：塩コショウで味付けした牛肉）・味付け焼肉（例：タレ混込み） 加熱したもの（例：牛のたたき） 複数品種を混合したミンチ（牛豚合挽ミンチ）
	・牛ロース（国産） + 牛モモ（輸入）	・牛ロース + 豚ロース ・牛ロース + 牛塩タン ・牛焼肉用 + ソーセージ
水産物 （鮮魚）	単品の刺身（例：キハダマグロの刺身） 単に冷凍したもの（例：冷凍さんま）	味付けしたもの（例：マグロの醤油漬け・塩サバ） 漬け魚（例：西京焼き） 加熱したもの（例：カツオのたたき・茹でたこ） 複数品種の刺身盛（マグロとイカ刺身2点盛）
	・メバチマグロ + キハダマグロ ・メバチマグロ + つま+大葉	・メバチマグロ + ヤリイカ ・鍋セット（魚+野菜）

加工食品に分類される食品の表示は、お弁当・お惣菜と同じ扱いです

食品表示の監視・是正が複線化されました！ 差止請求制度・申出制度

一般消費者・適格消費者団体から通告がなされた場合 速やかに何らかの措置が取られることとなります

※表示違反行為により被害を受けた消費者本人に限らず、個人、法人を問わず誰でも申出可能

措置として、違反調査のため必要がある場合 **立入検査・報告徴収・書類等の提出命令・質問・収去**（法8～10条）

これを拒んだ場合には **50万円以下の罰金**（法21条）

何人も、販売の用に供する食品に関する表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるときは、内閣府令・農林水産省令で定める手続に従い、その旨を内閣総理大臣又は農林水産大臣（当該食品に関する表示が適正でないことが第六条第一項の内閣府令・農林水産省令で定める表示事項又は遵守事項のみに係るものである場合にあつては、内閣総理大臣）に申し出て適切な措置をとるべきことを求めることができる。

（食品表示法12条1項）

内閣総理大臣、農林水産大臣又は財務大臣は、申出があつた場合には、必要な調査を行い、その申出の内容が事実であると認めるときは、第四条又は第六条の規定による措置その他の適切な措置をとらなければならない。

（同法12条3項）

食品表示法の表示違反があつた場合

表示違反に対して出された**命令に従わなかつた場合**

各場合に応じて**罰則**が規定されています

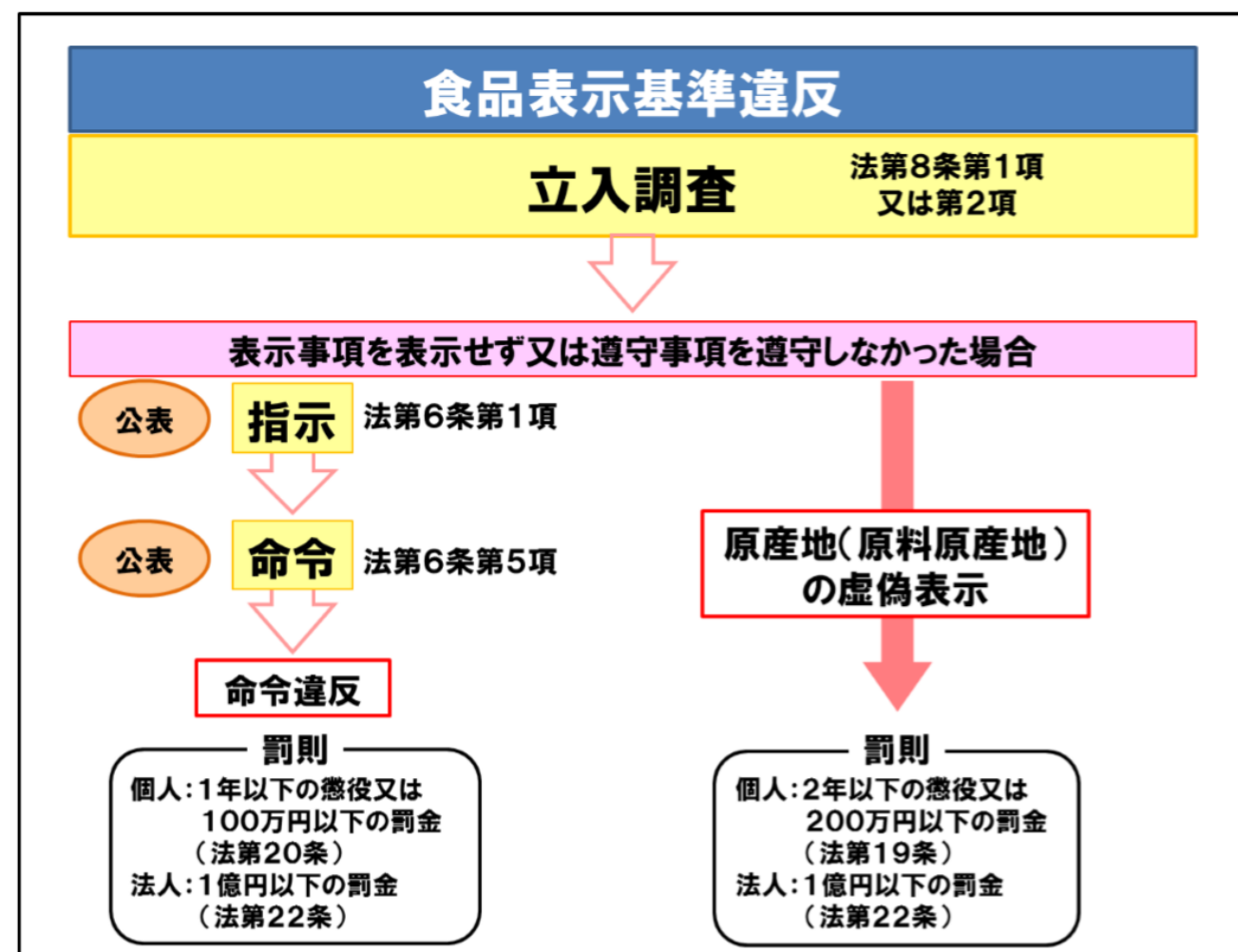
- 表示を行った者が、食品表示法に基づく食品表示基準に違反する表示をし、販売等を行った場合、都道府県知事等又は農林水産大臣等から改善を指示され、併せて**その旨の公表**が行われます（法6条1項、法7条）
- この指示にもかかわらず、表示が改善されなければ、都道府県知事等又は消費者庁長官等から改善を命ぜられ、併せて**その旨の公表**が行われます（法6条5項、法7条）

この改善命令に違反した場合

個人：1年以下の懲役又は100万円以下の罰金（法20条）

法人：1億円以下の罰金（法22条1項2号）

行為者が法人に属する場合は、
行為者と法人にそれぞれ刑が科せられます



誰からでも通告可能な両罰規定が制定されました

添加物は正式名称だけでも、合計1538種の添加物が有ります

指定添加物455種・既存添加物365種・天然香料612種・一般飲食添加物106種

この莫大な数の添加物に別名・簡略名が有り、全部で2800種以上の名前が存在します

正式名称は違うのに簡略名が同じ

同じ簡略名が有っても、簡略名の全てが同じでは無い

使用目的によっては、用途名の併記が必要 8用途

使用目的を表す「一括名」で表示可能な物も有る 14用途

Food CAS は、莫大な添加物名を自動的に整理・短い名称・親しみ有る名称に変換し

重複表記の無いデータを作成致します

特許取得

ピロ亜硫酸ナトリウム

酸性亜硫酸ソーダ

メタ重亜硫酸ナトリウム

亜硫酸塩

炭酸水素ナトリウム

重炭酸ソーダ

重炭酸Na

重曹

デュナリエラカロテン

藻類カロチン

カロテノイド色素

カロチノイド

ウコン色素

クルクミン

ターメリック色素

ウコン

L-アスコルビン酸
バルチミン酸エステル

ビタミンCパルミテート

アスコルビン酸
エステル

V.C

チアミンナフタレーン
1.5-ジスホルン酸塩

ビタミンB1ラウリル 硫酸塩

チアミン

V.B1

上記一覧の同一色の添加物名は、すべて同じ添加物で正式名称・簡略名・別名で表示が認められている名称です

Food CASは、左の添加物名を、最右列の出来るだけわかりやすく、親しみのある短い添加物名に自動変換します

使用目的を表す「一括名」で表示が認められている添加物は、酵素・香料・調味料（アミノ酸等）の一括名に選択変換する事も可能です

Food CAS

1行クリア

エラーチェック

全行クリア

一括変換

添加物・アレルギー登録ボタン

注意事項

- ※空白行は作らない
- ※データ登録箇所
- ※重量g・実質量・...
- ※単位はプルダウン
- ※エネルギー・たん...

仕入商品の原材料情報は 仕入先様に専用フォーマットに必要事項の記入依頼 記入フォーマットを回収後、ワンクリックで取り込めます

原材料・添加物・アレルギー入力時の大切なお願い

※原材料は、重量順に左から1つのセルに1原材料ずつ記入して下さい。

原材料名	詳細	重量g	実質量	単位
出力品名	備考	1袋・1PK当量	実買数値	指定単位のみ
メンチカツ	ソフトメンチカツ60g×100	6000	100	個
茄子のはさみ揚げ	茄子のはさみ揚げ(タレ付き) 30g×30個 タレ30g	930	30	個
餃子	Rおつまみひとくちえび入り餃子	1000	30	個
マカロニサラダ	ブロスデリマカロニサラダ	1000	1000	g
エビマヨソース	エビマヨソース 400g	400	400	g
天ぷら粉	天ぷら粉S 770g No.729-85-3	770	770	g
醤油	ミニ醤油			
粉末調味料	業務用...			

タツマ食品	255288	1	205	8.8	8.6	21.8	403	1.02	0	0	60	100g当り
タツマ食品	258249	5	243.7	8.3	12.3	44.3	1973.7	5.01	0	0	9.3	100g当り
タツマ食品	63428	1	230	7.3	9.1	28.1	502	1.3	2.22	0	10	100g当り
タツマ食品	63429	1	241	3.3	16.3	19.5	557	1.41	0.02	2	10	100g当り
タツマ食品	63430	3	293	2.5	20.3	25	917	2.32	6.69	0	4	100g当り
タツマ食品	63431	3	351	7.6	1.7	76.3	373	0.90	0	0	7.7	100g当り

原材料全ての配合比は必要有りません!!

食品表示に必要な情報 (添加物の配合比率) のみ。

企業秘密である配合比の全てをオープンにする必要が無い為

原材料データの回収はスピーディで容易です

日本食品標準成分表2020年版 可食部 100g 当たりの成分表 (本表)

もし使用する原材料のパッケージに添加物が記載されていない場合、無添加商品を使用する場合は、自己責任で下段の原材料を使用してください。

食品群	食品番号	索引番号	選択	食品名	備考	CAS systems原材料出力品名	Allergen	%	kcal/100g	kJ/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
野菜類	A06214	711	○	にんじん類 にんじん 根 皮なし 生	洗葉部位・根端、葉柄基部及び硝酸イオン: 0g	人参	アレルギー	10	30	127	89.7	0.8	0.6	0
野菜類	A06216	716		にんじん類 にんじん 根 冷凍	硝酸イオン: 0	人参		0	30	126	90.2	0.8	0.7	0
野菜類	A06380	717		にんじん類 にんじん 根 冷凍 ゆで	食物繊維: AOAC2011.25法	人参		0	24	101	91.7	0.7	0.6	0

生鮮食品も日本食品標準成分表2020年度版(8訂)からワンクリックで登録完了

自社製造のおかず・焼肉セット・漬け魚・サラダなども食品表示データの作成可能

野菜類	A06222									109	90.9	0.7	0.5	0
野菜類	A06211									65	93.5	1.1	0	0
野菜類	A06223									544	63.9	6.4	4.0	0
野菜類	A06225									182	86.9	1.7	1.2	0
野菜類	A06224	728		にんにく類 茎にんにく 花茎 生	別名: にんにくの芽 硝酸イオン: 0	茎にんにく		0	44	186	86.7	1.9	1.4	0
野菜類	A06228	735	○	ねぎ類 こねぎ 葉 生	万能ねぎ等を含む 廃棄部位: 株元	こねぎ		10	26	111	91.3	2.0	1.4	0
野菜類	A06350	731		ねぎ類 根深ねぎ 葉 軟白 ゆで	別名: 長ねぎ 株元及び緑葉部を除いたもの	根深ねぎ		0	28	118	91.4	1.3	0.8	0
野菜類	A06226	730		ねぎ類 根深ねぎ 葉 軟白 生	別名: 長ねぎ 廃棄部位: 株元及び緑葉部	長ねぎ		40	35	146	89.6	1.4	1.0	0
野菜類	A06227	733		ねぎ類 葉ねぎ 葉 生	別名: 青ねぎ 廃棄部位: 株元	青ねぎ		7	29	121	90.5	1.9	1.3	0
野菜類	A06393	758	○	ピーマン類 オレンジピーマン 果実 生	別名: パプリカ 廃棄部位: へた、しん及び種子	パプリカ		9	19	81	94.2	0.9	0.7	0
野菜類	A06251	762		ピーマン類 トマピー 果実 生	別名: ミニパプリカ 廃棄部位: へた、しん及び種子	トマピー		15	33	138	90.9	1.0	0.8	0

使用する原材料データを一度取り込めば

原価計算（商品配合）だけで食品表示に必要な情報が瞬時に作成可能

Food CAS

原価計算

原材料管理

原材料追加

原材料情報修正

原材料削除

移動

コピー

分類管理

分類追加

分類名修正

分類削除

原材料取込み

成分表取込み

一覧出力

転記設定

吸油率設定

税率設定

DB設定

ログアウト

分類選択 メンテナンスする分類を選択してください
全商品 揚物主菜 揚物副菜 **主菜** 副菜 和・中華惣菜 洋惣菜 天ぷら 自社商品

原料表示

対象選択 修正する対象をダブルクリック

- 100円チキンステーキ 170g 鶏ももステーキ
- エビチリ えびチリキット (コクうま)
- エビ玉あんかけ えび玉あんかけキット (XO醤)
- かに玉セット 中華カニ玉セット(地養卵)
- さんま蒲焼 80g (70~90g) ×30尾
- しんじょ (別添タレ付) 舞茸と豆腐のふんわり天(舞茸入りタレ)
- チーズインハンバーグ とろけるチーズのハンバーグ60R
- チキン(ガーリック) サクうまチキン(ガーリック)・150
- チキン(プレーン) サクうまチキン(プレーン)・150
- チキンステーキ 鶏ももステーキ**
- チキンステーキ (国産) 鶏ももステーキミニ
- ハンバーグ やわらかディッシュハンバーグ30
- ハンバーグ SV ソフトグリルバーグ120
- ハンバーグ 自社製造 120g
- ハンバーグ
- ハンバーグ
- ハンバーグ
- ハンバーグ 100g 100Kcal
- まあじフィーレ まあじフィーレ打ち粉付L

取込んだデータも独自の分類分けを行えば
スピーディに商品作りが出来上がります

登録できる原材料アイテム数は、無制限

添加物/アレルギー登録

検索

リストをダブルクリックで登録・削除

用途	添加物名
調味料	アミノ酸
	加工でん粉
	ポリリン酸Na
酸化防止剤	L-アスコルビン酸ナトリウム
着色料	ターメリック色素

添加物の配合比

0.4580 %

更新

添加物・配合比・アレルギーの確認も簡単

アレルギー

- えび
- かに
- 小麦
- そば
- 卵
- 乳成分
- 小麦
- 卵
- 乳成分
- 大豆
- 鶏肉

飽和脂肪酸・糖質・食物繊維量も自動計算

+ 登録

情報入力 詳細情報を入力してください

原材料名	詳細	重量 g	実質量
チキンステーキ	鶏ももステーキ	850	5 枚

熱量 kcal	蛋白質 g	脂質 g	飽和脂肪酸 g	炭水化物 g	糖質 g	食物繊維 g	食塩相当量 g	1PKに変換	
172	14.7	11.5	3.5	2.5	2.5	0.0	0.90	×	8.5

添加物
アレルギー

単品CSV

修正

原材料情報に変更が生じた場合は

「原材料情報」を修正すれば使用しているメニュー全てに反映されます

基本情報入力欄に販売コード・メニュー名を入力

原材料情報入力のプルダウンから使用する食材を選定、使用量を入力するだけで

原価計算・添加物・栄養成分・アレルギーの一覧が完成します

Food CAS

原価計算

原材料管理
 原材料追加
 原材料情報修正
 原材料削除
 移動
 コピー

分類管理
 分類追加
 分類名修正
 分類削除

原材料取込み
 成分表取込み
 一覧出力
 転記設定
 吸油率設定
 税率設定
 DB設定

ログアウト

基本情報入力

販売コード: 10001 | メニュー名: T-Must特製弁当

予定売価(税抜): 500.00 円 | 予定売価(税込): 550.00 円 | 予定原価率: 50 %

原価情報

予定原価: 250.00 円 | 予定原価まで: 1.10 円

使用原価合計: 248.89 円 | 粗利益: 251.11 円 | 粗利益率: 50.22 %

登録日時: 2021/02/08 14:40:20

添加物名変換: + 登録 | - 削除 | 自社登録

短縮名 | 一括名

詳細表示

原材料情報入力

売価、原価率を設定すれば、粗利率・金額も常時表示されます

揚物主菜	原材料名	使用量	使用原価	仕入先名	商品CD	発注単位
揚物主菜	100gとんかつ(大阪) 100Kcal					
揚物副菜	あじフライ(国産) あじフライ100g					
揚物副菜	とんかつ	70 g				
揚物副菜	コロいかフライ	80 g				
主菜	エビカツ NEW昔ながらのエビカツ					
副菜	エビフライ 海老フライ30g	25	10.00	小澤食品	3256145	2
副菜	エビフライ タイ産 パナメイ	10尾	40	佐々木食品	49941510012	1
洋惣菜	ポテ					
トッピング	キャベツ 千切りスライス1mm	10 g	10.00	八百八	123459	1
トッピング	ごま いりゴマ黒	3 g	4.03	チーフーズ	7685679	3
ご飯	ご飯(国産米) 自社炊飯	170 g	31.73	米屋	1234567	3
容器・付属	BFハカマ膳8-1 BW	1 枚	27.00	T-Must	1235654	1
容器・付属	ホイルカップ6号黄色	1 枚	.80	T-Must	13830	1
油	キャノーラ油	13 g	3.30	あぶら屋	656262	3

原材料名のプルダウンに、登録してある原材料一覧が表示
 クリックして使用量を入力するだけ

原価計算画面で、栄養成分も同時更新
 メニューの組立に便利です。

とっても簡単!!
 分類・原材料名クリックで
 使用量入力の3工程で使用する原材料の配合が可能
 使用する食材の使用量をすべて入力すればメニューが完成します

煮物・あえ物・和洋惣菜・自社製造商品等は
 配合終了後**自社登録ボタン**で登録すれば
仕入れ商品と同じ扱いが可能です

T-Must特製弁当

販売コード 10001 原価合計 248.89円 値入率 50.22% 総重量 383.50g 歩留り 100%

転記 CSV変換 全角 半角

原材料名	詳細	使用量	原価	重量	配合比	仕入先	商品CD	添加物(一括名)	添加物%	アレルギー
とんかつ	極・ロース豚カツ120g	3/6枚	49.00円	60.00g	15.65%	小澤食品	101961	糊料(加工澱粉、増粘多糖類)	3.1545%	えび
コロッケ	サクッと(1個入り)	1個	70.00円	70.00g	18.25%	日本冷凍	3480920	加工澱粉	1.6482%	かに
エビチリ	えびチリキット(コクうま)	25g	27.38円	25.00g	6.52%	小澤食品	83955	調味料(アミノ酸等)	0.5305%	小麦
ウインナー	Tフーズ 切れ目入り	1本	17.25円	12.50g	3.26%	小澤食品	3256145	リン酸塩(K、Na)	0.1630%	卵
ポテトサラダ	レストラン仕様	20g	8.40円	20.00g	5.22%	佐々木食品	49941510012	くん液	0.0978%	乳成分
キャベツ	千切りスライス1mm	10g	10.00円	10.00g	2.61%	八百八	123459	着色料(カロチノイド、紅麹、赤104、V、B2)	0.0582%	牛肉
ごま	いりゴマ黒	3g	4.03円	3.00g	0.78%	チーフーズ	7685679	香料	0.0511%	ごま
ご飯(国産米)	自社炊飯	170g	31.73円	170.00g	44.33%	米屋	1234567	酸化防止剤(V、C)	0.0163%	さけ
BFハカマ	1枚	27.00円	0.00円	0.00g	0.00%	T-Must	1235654	発色剤(亜硝酸Na)	0.0130%	大豆
ホイル									6%	鶏肉
キャノーラ									19%	セラチン
									5%	
									2%	
									0.0001%	

栄養成分表示

原材料一覧

添加物一覧

アレルギー

栄養成分表

1包装当り

熱量 786 kcal

蛋白質 47.4 g

脂質 23.9 g

飽和脂肪酸 0.0 g

炭水化物 92.1 g

糖質 92.1 g

食物繊維 0.0 g

食塩相当量 1.9 g

□ 8種出力

原価計算画面の詳細表示ボタンをクリックすれば
原材料・添加物・アレルギー・栄養成分が一覧表示されます

Excel 商品仕様書 作成日: 2018年12月22日

販売コード	使用材料	商品名	T-Must特製弁当	調理方法
1	チキンステーキ ロック(レギュラー)	1/3枚	23.33円	
	エビチリ フリッター1枚(ソース500g)	1個	21.60円	
	納豆 本格肉しゅうまい	0.5枚	9.90円	
	凍結お玉子 (MA)20切	8g	40.00円	
	天ぷら油(キャノーラ油) ヘルシーキャノーラ	3/8枚	16.34円	
	とんかつ(薄切) 国産ロース 120g	20g	.80円	
	とんかつ(薄切) 国産ロース(鶏肉)	2g	1.90円	
	まんぷくごぼう(ごぼう人参・鶏肉)	5g	28.80円	
	ごま DA用(ごま 白)	180g	.76円	
	醤油 味濃	1枚	24.00円	
	ご飯(国産) 自社炊飯	1枚	16.87円	
	フィルムカップ 3号 兼			
	BFステーキ13 グリル	5g		
	キャノーラ			

10 名称	10 名称	T-Must特製弁当	販売コード	1000
96 原材料名	96 原材料名	ご飯(国産米)、コロッケ、とんかつ、エビチリ、ポテトサラダ、キャノーラ油、ウインナー、キャベツ、ごま、(一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・セラチンを含む)		
145 添加物	145 添加物	糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(K、Na)、くん液、着色料(カロチノイド、紅麹、赤104、V、B2)、香料、酸化防止剤(V、C)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(アスパルテーム(フェニルアラニン)、サッカリンNa)、pH調整剤、硫酸Na、酸味料、乳化剤		
59 栄養成分表示	59 栄養成分表示	(1包装当り): 熱量786kcal、蛋白質47.4g、脂質23.9g、炭水化物92.1g、食塩相当量1.9g		
0 消費期限	0 消費期限			
0 保存方法	0 保存方法			
0 製造者	0 製造者			

名称・原材料名・添加物・アレルギー・栄養成分表示は
CSV(業務用プリンターの読込形式)で出力



指定のフォーマットにも、
ワンクリックで転記も自由自在!!

形を整えれば
家庭用のプリンターでラベルシールへの印字も可能です



を使えば、



に連動出来ます

Production Planning

Purchase Order

生産計画から発注書作成まで

生産計画表		生産計画								販売計画						
商品コード	メニュー名	02/10 水	02/11 木	02/12 金	02/13 土	02/14 日	02/15 月	02/16 火	合計	単品単価	計画売上	単品粗利	計画粗利	ロス率 (%)	想定売上	想定粗利
10001	T-Must特製弁当		35		18				53	500	26,500	252	13,309	2.40%	25,864	12,990
10002	特盛弁当			32					32	480	15,360	231	7,375		15,360	7,375
10006	ミックスフライ弁当		23	26	8				57	480	27,360	224	12,734	1.00%	27,087	12,607
10015	日替り弁当 A		18	18					36			-244	-8,818			-8,818
10003	唐揚げ弁当			26	18				44	380	16,720	208	9,133		16,720	9,133
10004	塩サバ弁当		12		20				32	398	12,736	183	5,843	0.78%	12,637	5,798
20001	金平ごぼう		1	1					2	3000	6,000	1,612	3,223		6,000	3,223
20006	ポテトサラダ		1						1	3000	3,000	1,742	1,742		3,000	1,742

CASPOが、Food CAS内のデータを自動読み込み
一覧から、作成する商品を選択し販売予定数を入力するだけで
売上げ計画・粗利計画が簡単に立てられます
ロス率予測も入力出来るので、より正確な計画が立てられます

Food CASのデータを直接読み込む為、
原価・粗利金額が変更になっても
CASPOはメンテナンスフリー

Food CASで、メニューの配合変更・新製品の作成を行い新表示を作成 その最新データを常時自動読み込み！！

原材料変更、仕入先変更まですべてメンテナンスフリー

必要数量

計画日必要数量

コード	名前	必要数量							合計	1 P E 入数	必要数量	仕入先	発注数	仕入先
		02/10 水	02/11 木	02/12 金	02/13 土	02/14 日	02/15 月	02/16 火						
101667	サワラ大葉チーズフライ サワラ大葉チーズフライ50g			16枚				16枚	120枚	0.14	小澤食品	1	株フードシステム	
101961	とんかつ 極・ロース豚カツ120g		17.5枚		9枚			26.5枚	50枚	0.53	アサヒ食	1	小澤食品	
166136	メンチカツ ソフトメンチカツ		23個	26個	8個			57個	100個	0.57	たつま	0	アサヒ食	
10882	あじフライ (国産) あじフライ100g		9枚	9枚				18枚	50枚	0.36	日本冷凍	2	小澤食品	
101847	エビフライ 海老フライ30g		41尾	76尾	8尾			125尾	10尾	12.5	佐々木食品	20	小澤食品	

**数量更新をクリックすれば、曜日毎に必要な食材を合算表示
メンテナンスフリーで原材料の必要数把握から発注書作成まですべて出来上がります**

コード	名前	必要数量	仕入先	発注数	仕入先
487487	ハンバーグ やわらかディッシュハンバーグ80	9個	八百八	1	小澤食品
54445656	塩さば 定塩鯖フィレ	12尾	八百八	0	小澤食品
35555	オムレツ ミニレアオムレツL30g	23個	1	1	スミ食品
271464	玉子焼 だし巻4切九条葱	10切		1	アクセラ
247209	焼売 まるごとえび焼売	44個		8	ヤマト食品
3256145	ウインナー Tフーズ 切れ目入り	53本		2	小澤食品
2545649	ミートボール 業務用肉団子6個	32個		3	小澤食品
3256145	30Kcal赤ウインナー 添加物たっぷり	101本		2	小澤食品
261762	焼売 肉焼売	32個	3	8	ヤマト食品
6789012	ミートボール 25g×40 タレ150g	72個		4	株T-Must
15922	ポテトサラダ キューピーのサラダ エルデリバ	640g	2	1	小澤食品
49941510012	ポテトサラダ レストラン仕様	1060g		1	小澤食品
123459	キャベツ 千切りスライス1mm	1060g		1	佐々木食品
255288	タルタルソース タルタルソース10g	2582g	8	1	八百八

**現在庫数の入力を行えば、
必要数と発注数・発注単位を自動計算
仕入れ先ごとの発注書の作成が可能**

CSV出力も可能なので、自動発注システムへの連動も可能 (別途連動システム開発費が必要です)

+ 保存

Memo

	契約台数	使用料／月（税別）
FoodCAS	1台	10,000
	2台セット	15,000
	5台セット	20,000
CASPO	1台	5,000
	5台セット	10,000

ご契約については、年間契約のみとさせていただきます

FoodCAS 初期設定費	1台	120,000
	2台～5台セット	200,000

6台以上の使用料・初期設定費は別途見積りさせていただきます

株式会社T-Must

本社

〒811-1346
福岡県福岡市南区老司5丁目50-47-5
TEL 092-985-9450
FAX 092-566-8162

神奈川オフィス

〒239-0842
神奈川県横須賀市長沢4-26-3
TEL 046-815-1630

大阪オフィス

〒578-0974
大阪府東大阪市鴻池元町10-45-305
TEL 06-6224-7106

福岡オフィス

〒815-0035
福岡県福岡市南区向野1-14-22 502
TEL 092-555-7872

ホームページ <https://t-must.com>

お問合せは、info@t-must.com

ご質問等御座いましたら、お気軽にお問い合わせ下さい