



レシピ管理アプリ完全ガイド

レシピ管理から原価計算、在庫・発注まで一元管理できる、プロフェッショナル向けの総合ツールです。海外レシピの翻訳取り込み機能により、世界中のレシピを日本語で学べます。

アプリで実現できること

レシピの管理から原価計算、在庫・発注までを一元管理できるツールです。プロフェッショナルな現場での使用を想定した、充実した機能を提供します。

レシピ管理

登録・編集・閲覧・削除（ゴミ箱あり）。複製機能で類似レシピを効率的に作成できます。

仕込み計算

通常レシピの倍率計算、パンのBaker's %計算に対応。狙いの総重量を入力すると自動で再計算されます。

原価計算

仕入れCSVを取り込み、自動で原価を算出。歩留まりも考慮した正確な計算が可能です。

材料マスター

内容量・袋単価・歩留まり・区分・業者の一元管理。在庫・発注・原価計算の基準データとして機能します。

在庫管理

棚卸し入力、履歴保存、月次統合、CSV出力。発注推奨バッジで発注タイミングを見逃しません。

仕込みカレンダー

いつ何を仕込むかをカレンダーで管理。ドラッグ操作で直感的に予定を追加・移動できます。

発注リスト

必要量と在庫から発注量を自動算出。期間を指定して効率的に発注リストを生成します。

翻訳・海外レシピ

海外サイトURLからレシピを翻訳取り込み、自作レシピの多言語翻訳、原文併記で語学学習にも活用できます。

共有・管理

公開レシピ、ユーザー管理、データコピー機能。管理者は他アカウントへのデータ共有も可能です。

レシピ作成の多彩な方法



手入力

材料名を入力すると候補が表示されるオートコンプリート機能で、効率的に入力できます。



Webから追加

国内外のレシピサイトのURLを貼り付けるだけで、材料・手順を自動解析。海外サイトは日本語に翻訳されます。

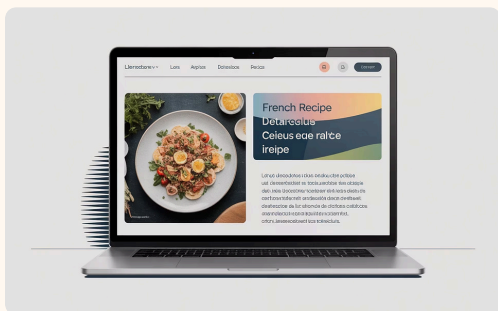


画像から追加

レシピの写真や画像からテキストを抽出し、材料・手順に反映。既存のレシピ資料を効率的にデジタル化できます。

取り込み後は、材料名や単位にズレがないか必ず確認してください。特に海外レシピや画像からの取り込みでは、解析精度がサイトの構造や画像の解像度によって異なる場合があります。

海外レシピを翻訳しながら学べる機能



海外サイトから直接取り込み

フランス語・英語・イタリア語など、世界中のレシピサイトのURLを貼るだけで、材料名・分量・手順を自動解析し、日本語に翻訳して取り込みます。書籍やSNSで見つけたレシピのURLを貼るだけなので、言語の壁を気にする必要がありません。



原文併記で語学の勉強に

翻訳表示では原文も併記可能です。フランス語の調理用語や食材名を、実際のレシピの文脈で自然に覚えられます。自分のレシピも多言語に変換でき、料理と語学を同時に学べる現場に即した学習方法です。



双方向の翻訳

海外レシピを日本語に翻訳するだけでなく、自分で作成したレシピをフランス語・英語などに変換できます。外国人スタッフへの共有や、海外研修・留学の準備に活用できます。専門的な調理用語も含めて翻訳されます。

翻訳機能の活用シーン

実践的な学習方法

料理と語学を同時に伸ばすための効果的な使い方をご紹介します。日常的に触れるレシピで学ぶことで、教科書的な勉強よりも実践的な語彙力が身につきます。

01

海外レシピ読解

海外サイトのURLを取り込み、原文併記モードで読む。知らない単語をメモに記録して語彙を増やします。

02

自作レシピ翻訳

自分のレシピをフランス語等に翻訳し、原文と見比べて表現を学ぶ。現場で使ってみることで定着します。

03

比較学習

同じ料理の日本版と海外版を取り込み、材料や工程の違いを比較。技術と語彙を同時に吸収できます。

04

スタッフ教育

日本語レシピを翻訳して海外スタッフに共有。原文併記で日本語学習のサポートにもなります。

学習効果

- **専門用語の習得:** フランス語の調理用語（sauter, braiser, réduire...）を実際のレシピの文脈で自然に覚えらる
- **計量単位を理解:** 海外のレシピで使われる単位（oz, cup, tbsp...）と日本の単位の対応が直感的にわかる
- **調理工程の理解:** 翻訳だけでは伝わりにくいニュアンスを、原文を参照しながら正確に理解できる

原価計算の仕組み

自動計算の流れ

価格データ（CSV）と材料マスターをもとに、材料行の原価およびレシピ全体の原価が自動計算されます。CSVアップロード後はレシピの原価が自動で再計算されるため、常に最新の仕入れ価格を反映できます。

歩留まりの考慮

歩留まりは可食率のことです。材料マスターで「歩留まり (%)」が100%未満の材料は、原価計算時に歩留まりが適用されます。例えば歩留まり50%の場合、実質的に倍の材料費がかかる計算になります。原価欄の下に小さく「歩留まり: 50%」と表示されます。


税率の管理

材料ごとに税率10%対象かどうかをチェックできます。区分（アルコール/備品など）が設定済みの材料は、税率が自動判定されチェックが固定されます。

仕入れCSVアップロード手順

1. データ管理 → 「価格データ」を開く
2. CSVファイルを選択
3. 「アップロード実行」をクリック

複数のCSVがある場合、データはマージされます（基本は最新が優先）。CSVはインフォマートの「FIM標準 取引明細」のみ解析ができます。

 **原価が反映されない場合:** 価格データ（CSV）をアップロード後、少し待ってから再読み込みしてください。材料名の表記ゆれ（全角/半角、末尾スペース）で一致しない場合があります。

在庫管理と棚卸し

1

業者選択と検索

業者で絞り込み（「すべて」「その他」あり）、品名で検索できます。

2

在庫数の入力

キーボード操作（Enter、Tab、Shift+Enter等）で効率的に入力できます。入力欄をクリックすると数値が全選択されるので、そのまま打ち替え可能です。

3

発注推奨バッジ

在庫が発注点以下になると、品名横に「発注推奨」バッジが表示されます。発注タイミングを見逃しません。

4

棚卸し完了と保存

「棚卸し完了」を押して、保存名を確認。棚卸し後の在庫数を「0にリセット」または「そのまま保持」から選択します。

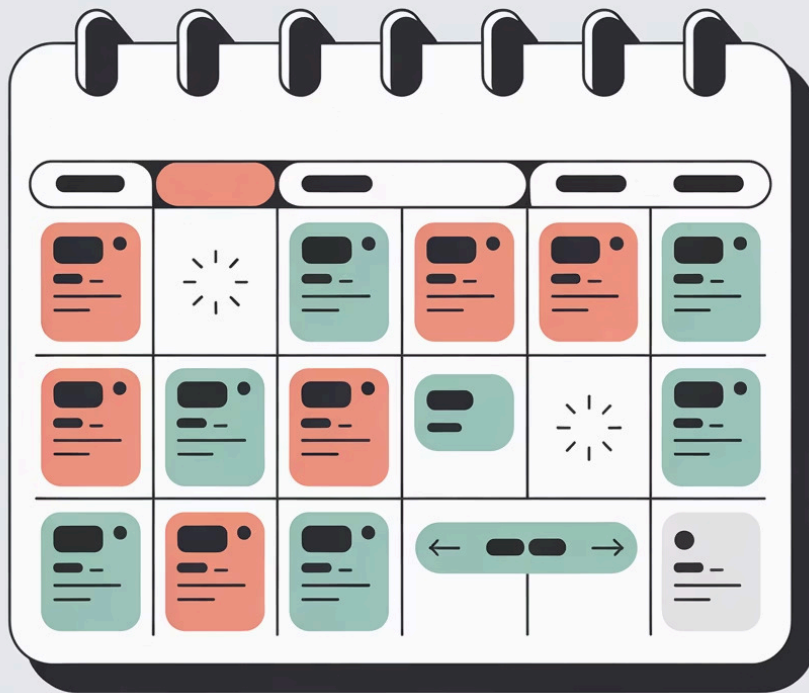
保存済み棚卸しは「📖 履歴」から詳細表示・CSV出力・復元・削除ができます。月次統合機能により、月内に複数回棚卸しした場合でも月次の集計を作成できます。同名品目は月内の最新データを採用して集計し、業者別の合計、内訳（食材/ドリンク/備品）を確認できます。

仕込みカレンダーと発注リスト

仕込みカレンダーの使い方

いつ、どのレシピを仕込むかを登録する画面です。発注リストの入力元にもなります。

- 左のレシピ一覧から、日付へドラッグして予定を追加
- 既存予定をドラッグして別日に移動
- 予定の削除（確認あり）



発注リストの作成

1. 期間（開始日 / 終了日）を指定
2. 「生成」して発注リストを作成
3. 必要に応じてコピー・印刷

発注量の算出方法

- 期間内の仕込み予定の材料を合算
- 在庫を差し引き
- 材料マスターの「内容量」がある材料は、残在庫が「1単位の2割」を切ると発注対象
- 発注単位ラベルは「元の単位（CSV）」を優先

データ管理とバックアップ



価格データ

仕入れCSVのアップロード・検索・管理。日付、材料名、業者名で検索可能。テーブルヘッダをクリックして並び替えできます。



材料マスター

材料の基準データ（内容量・単価・歩留まり等）を管理。全て、食材、アルコール、ソフトドリンク、備品、手入力のタブで区分ごとに管理します。



CSV取込

価格CSVから材料マスターへ一括登録。未登録だけを抽出できるので、整備していない材料を効率よく登録できます。





重複アイテム



同名材料の価格履歴確認。同じ材料名で複数の価格が存在する場合に、入荷日ごとの価格変化や表記揺れを確認します。

レシピのバックアップ

ダウンロード（バックアップ作成）

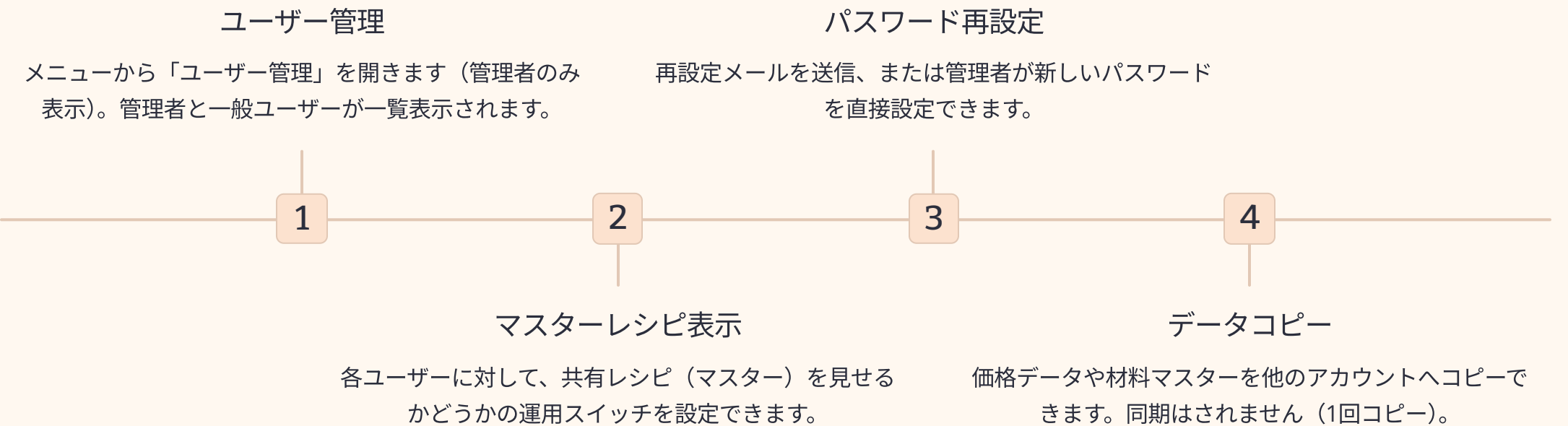
1. データ管理 → 価格データ
2. サイドバー「 レシピバックアップ」 → 「 JSON形式でダウンロード」

復元（取り込み）

1. データ管理 → 価格データ
2. サイドバー「 レシピバックアップ」 → 「 バックアップから復元」
3. JSONファイルを選択
4. 内容確認モーダルで「この内容で復元」を押す

取り込みは上書きではなく追加です。既存レシピは維持され、バックアップ内のレシピが新規追加されます。

管理者機能とユーザー管理



一般ユーザーと管理者の違い

一般ユーザー: レシピ、在庫、発注、仕込みカレンダー、データ閲覧

管理者 (Admin) : 上記すべて + ユーザー管理、「他アカウントへコピー」等の共有機能

推奨デバイス

基本的な閲覧はスマホでも可能ですが、以下の画面は操作量が多いためPCかタブレットをおすすめします。

- 在庫管理
- 仕込みカレンダー
- データ管理
- ユーザー管理
- 発注リスト