

売上拡大前に、利益が残る仕組みを。

飲食事業者向け
食材原価管理DXソリューション

RACS 〈ラックス〉

特許取得済 第7553142号

新規出店・他店舗展開・FC展開を加速
飲食店の食材原価計算を
やさしく一元管理

食材原価管理システム ラックス

RACS

RECIPE/ALLERGY/COST/SYSTEM





食材原価管理システム RACSとは

飲食専門コンサルタント監修 食材原価管理DX GFS-Group

これまで1,046店舗に関与したプロコンサルタントが
クライアントを成功に導くために現場目線で監修しました
(2026.01時点)

プロレベルの食材原価管理を 誰でも再現可能に

現場運用できる原価管理を目的に開発されました





こんな危険サイン → RACSで改善可能



商品ごとの原価率が不明

→正しい価格判断ができない



原価計算が属人化&Excel作業

→継続性が低く、メンテ時間に割られます



仕入値変更の反映に1ヶ月以上要している

→反映までの期間利益はブれています

食材原価が見えない店舗に
「正しく」利益は残りません



 対策が遅れると改善余地が小さくなります

原価管理の遅れは
利益を“静かに削り”続けます



たった1%ズレが
年間利益を大きく左右します

“現状把握は改善への第一歩”



“常に正しい状態”に保つ仕組みを提供します

利益最大化のご支援 食材原価管理の整備



ご導入実績による平均では
3-4ヵ月目くらいから
効果が顕著に





RACSにできること

売上を伸ばす前の
“利益が残る体制創り”



こんなタイミングには最適

原価を
正確に把握

利益を
正しく知る

根拠をもって
価格を決める



ユーザー様が具体的にやること



仕入食材データをRACSに共有

👉 初期設定は当社がサポート



レシピ入力と作業フローを入力

👉 スマホでも入力できます



数字を見て意思決定

👉 売価変更orレシピ調整or仕入見直し

価格決定・レシピ調整の
意思決定スピードを高めます





RACSの導入で利益が増えるのか？

原価計算するだけでなく
利益が自然に残る“構造”を創ります

“攻めるDX！ EC/オンラインへ販路拡大
“守るDX！ コスト削減を同時に実現

カロリー/栄養素も自動計算
外注していた栄養分析コストは大幅ダウン
栄養成分表示の整備で販売チャネルを拡大

RACS
WEIGH / ALLERGY / COOK / SYSTEM





導入効果① 仕入価格変更作業の削減

マネージャーの管理工数大幅削減を実現

Excel改編作業時間

72%減少

仕入価格の変動も
自動で原価を再計算



算出根拠

[月商300万円 飲食店 A社]

※メニュー数:90品(ドリンク含)

※食材数:約180品

- ✓上白糖の価格改定時
- ✓使用商品数36点
- ✓Excel管理

Before

1点あたり4分×36点チェック
=144分

After

仕入価格変更一覧表示にて確認
=40分

〈 72%削減 〉



導入効果② 外注費の削減

カロリーやPFC計算、アレルギー表示は内製化

ラベル表示など外注費支払

7万円減少

外注費はカット
栄養計算・表示は自社完結



算出根拠

[セントラルキッチン B社]

※メニュー数:450品

※食材数:約330品

- ✓店舗への出荷品のラベル作成
- ✓栄養士による監修依頼
- ✓仕入品目変更・新メニュー時に依頼

Before

月額平均 70,000円
(導入前12ヶ月平均)

After

システム導入後 ゼロに

< 70,000円削減 >



導入効果③ 可視化による原価改善

店舗や業態に併せた課題抽出が可能に

導入4ヶ月後（導入企業実績値）

4.6%改善

レシピ分量の見直し
仕入先・同等品目への切り替え効果



算出根拠

[月商180万円 カフェ C社]

※メニュー数:75品
※食材数:約130品

- ✓正社員2名・AP9名
- ✓品質低下のないレシピ分量調整
- ✓例:グラニュー糖→上白糖へ変更
(商品に影響の無い範囲のレシピ変更)

Before

29.8%(導入前12ヶ月平均)

After

25.2%(導入後4ヶ月目の実績値)

注:導入前はExcel管理

〈 4.6%改善 〉



導入効果④ OJT時間の短縮

スタッフ共有機能を活用し調理手順DX化

教育費（新人OJT）

33%減少

教育時間を大幅削減
新人スタッフも即戦力に

7.8
万円

5.2
万円

Before → After



算出根拠

[ホテルビュッフェ(厨房業務) D社]

※メニュー数:45品

※食材数:約120品

- ✓厨房業務のスタッフ教育
- ✓3名オペレーションのうち新人1名
- ✓通常2週間の試用期間設定

Before

4時間/日×15日×時給1,300円
=78,000円

After

4時間/日×10日×時給1,300円
=52,000円

〈 33%削減 〉



導入効果⑥ レシピ厳守による理論値との差異減少

動画や画像でもスタッフにシェアできます

レシピ厳守

1%の重み

放っておくと簡単に10%はズレます
逆にしっかり管理すると簡単に減少も

120g



+10%

132g



120g



+20%

144g





導入効果⑤ 経営判断高速化

正確に可視化されるからできる

データ重視 | 脱・感覚経営

勘に頼らず

0.1%単位の原価管理
利益改善スピードを向上



算出根拠

[全業態]

- ✓属人化 → DX化
- ✓仕入値変更の手間も大きく減少
- ✓シンプル、正確に重要数値把握

Before

- ・Excelなどで担当者が対応
- ・変更作業は2ヶ月後

After

- ・短時間で重要数値を正しく把握
- ・既存システムの変更は不要

〈 現場への指示も的確に 〉

業務別課題マップ — 貢献できる課題あります

発注

過剰発注

在庫管理

発注漏れ

原価高の原因が不明確

利益率悪化

理論値との乖離大

原価計算

仕込み

レシピ管理の属人化

工数が多く負担

食品ロスの発生

利益構造がわからない

数値管理ができていない

管理インフラがない

全体的課題



導入フロー

専門コンサルタントが導入から運用までサポート
最短導入まで10日





導入事例

飲食チェーン店



多店舗化への整備
原価可視化による値付け
判断の高速化に寄与

セントラルキッチン



レシピや原価の一元管理
栄養成分表の内製化に寄与

ホテルビュッフェ



カロリー／アレルギー表示
新メニュー・季節メニュー
開発時間短縮に寄与



長崎県長崎市 中野橋町
MEATSHOP TANAKA



札幌市中央区南一条西五丁目
HIT KAMI





料金プランのご案内

迷ったら「スタンダード」 成長フェーズに入るなら「プロ」
— ニーズやステージに合わせた選べるプラン —



ライトプラン ※1	スタンダード プラン	プロプラン
--------------	---------------	-------

パッケージ ゴールド	パッケージ プラチナ
---------------	---------------

初期アカウント 作成費	100,000円		
利用料 (1業態)	10,000円/月	30,000円/月	50,000円/月

1,200,000円 1回払い 初期アカウント 作成費・利用料含む	2,400,000円 1回払い 初期アカウント 作成費・利用料含む
--	--

プロプラン比較
2年で88万円お得

プロプラン比較
2年で166万円お得

・1名で食材管理と 原価計算をする方へ	・調理手順をスタッ プに共有したい方 ・アレルギー表示機 能も欲しい方へ	・チームで食材管理 や原価計算をする企 業様へ
------------------------	---	-------------------------------

・有料オプションも含まれたお得なプラン	・複数業態をお持ちでチーム管理をする企 業様に
---------------------	----------------------------

後述頁の〈料金体系 詳細一覧表〉〈料金体系 補足資料〉もご参照ください。

デジタル化・AI導入補助金
対応可〈最大2/3補助〉



他社比較

表記はWEBサイトなどで2026年1月時点で公表されているものを記載しており実際の価格や機能と異なる場合がございます。
(価格は税抜表です)

RACS

	RACS	M社	A社	Excelなど
レシピ単体の原価計算	○	○	— 売上/在庫での算出	○
アレルギー表示	○	△ OP: +27,000円	—	運用次第で可能
カロリー・栄養素計算	○	△ OP: +27,000円	—	運用次第で可能
動画でのスタッフ共有	○	○	— サイト内記載なし	運用次第で可能
FC加盟店への展開	○	○	○	×
システム変更 別途システムの同時導入	不要 単独でもご利用可	別途受発注システム 導入必要	別途受発注システム 導入必要	—
導入までの期間	約10日	3ヶ月～	非公表	—
月額価格	10,000円～ 店舗制限無し	40,000円～/店 店舗追加+1,300円	9,800円～/店	管理者 人件費
初期費用	100,000円	400,000円～ 他機能の導入含む	110,000円～ 他機能導入含む(店舗制限有)	管理者 人件費

別途プラットフォーム
月額費用30,000円



ユーザーさまからの嬉しいお声 ダイジェスト

改善効果



“

勘頼りの原価計算が0.1%単位で正確になりました

運用



“

2店舗目の出店を機に導入を決めました

コスト



“

カロリーやアレルギー表示を内製化でき経費カットに繋がった

他にもお声をいただいています。ぜひ別紙もご参照ください。



よくある質問

Q1: 操作は難しくありませんか？

☞ 一般的なExcel入力ができる方であれば問題なくご利用いただけます

Q2: 既存システムと併用できますか？

☞ はい、可能です。POSレジや会計システムとは独立して利用もできます。現在の運用変更は不要です。

Q3: 多店舗管理できますか？

☞ 可能です。「業態(ブランド)単位」でのご契約になりますので店舗数の制限はありません。

Q4: 小規模店舗でも必要ですか？

☞ むしろ小規模ほど効果が明確に現れます。オプション機能を使えば貴店のバックオフィスのようにご利用いただけます。

Q5: 導入まではどれくらいかかりますか？

☞ アカウントは最短即日発行可能です。通常は初期設定期間を含めて10日程度です。

Q6: ITに弱いスタッフでも使えますか？

☞ シンプルで直感的なUIのため、短時間で操作可能です。PCやスマホでご利用いただけます。

Q7: 価格に見合う効果はありますか？

☞ 利益率改善、原価管理時間短縮、外注コスト減などで充分価格に見合う効果があります。

Q8: サポートはありますか？

☞ プロプランではクラウド型サービスでは珍しい、「専任担当」が全面サポートします。

Q9: セキュリティは大丈夫ですか？

☞ 日本国内のクラウドサーバーを利用しています。詳しくは別途公開している利用規約もご確認ください。

Q10: お試し期間はありますか？

☞ 最大31日。登録月が無料です。ライトプランからお試しされる企業様もおられます。



自信を持っておすすめします

原価を制する店舗は
利益を制する

飲食店経営を
次のステージへ導きます



食材原価管理システム ラックス

RACS

RECIPE/ALLERGY/COST/SYSTEM



「無料デモ受付中」
ご相談、お問い合わせは無料です
まずはデモで体感してください

資料内の説明には一部、オプション機能も含まれます。ご了承ください。



補足資料



料金体系 詳細一覧表

◎ 標準装備 / ○ オプション / △ 制限有

デジタル化・AI導入補助金
対応可<最大2/3補助>

	ライトプラン ※1	スタンダードプラン	プロプラン
初期アカウント作成費	100,000円		
利用料	10,000円/月	30,000円/月	50,000円/月
利用業態数 ※2	1業態〈ブランド〉		
サポート	メールのみ ※3	オンラインor電話 ※4	
管理者アカウント数	1アカウント ※5	1アカウント	3アカウント
食材管理 レシピ毎の原価計算	△ ※1	◎	
アレルギー表示 カロリー/PFC計算	—	◎	
スタッフへのレシピ共有	—	○ 〈オプション〉	
管理者アカウント追加	追加不可	1アカウント追加 10,000円/月	
スタッフ用 レシピ閲覧 専用アカウント ※7	追加不可	1アカウント追加 500円/月	
月次仕入品目 価格反映補助 ※8	追加不可	10,000円/月	
栄養士による 食材管理 ※9	追加不可	25,000円/月	
FC加盟店アカウント ※10	追加不可	1アカウント追加 1,000円/月	

パッケージ ゴールド	パッケージ プラチナ
1,200,000円 1回払い 初期アカウント 作成費・利用料含む	2,400,000円 1回払い 初期アカウント 作成費・利用料含む
1業態〈ブランド〉	2業態〈ブランド〉
オンラインor電話 ※4	
5アカウント	各5アカウント
◎	
◎	
◎ 〈5名分〉 ※6	
1アカウント追加 10,000円/月	
1アカウント追加 500円/月	
利用料に含む	
25,000円/月	
1アカウント追加 1,000円/月	

オプション価格

各プラン、最低利用期間は1年間です

2年間のアップデート保証



料金体系 補足情報

- ※1 メニュー数の上限は100商品、原材料の上限は150アイテムです。
- ※2 業態(ブランド)ごとにアカウントのご契約が必要です。
- ※3 2営業日以内のご回答になります。
- ※4 ZOOMやシステム内講座機能を利用してのサポートができます。
- ※5 追加アカウントの対応はできませんのでご注意ください。
- ※6 6名様以降は追加料金が必要です。
- ※7 スマホやPCでレシピや調理手順の閲覧ができます。
編集機能は一切ございませんのでご遠慮ください。
- ※8 請求書や納品書に基づいて最新仕入価格への反映を請け負います。
- ※9 月次仕入金額に応じて価格反映のオプション加入が必須です。
- ※10 FC加盟店にレシピデータを共有できます。(閲覧のみ、原価公開は選択可)

注意: 記載価格は全て税抜価格です。

注意: 補助金対応プランは3年目以降にサーバー利用料が必要です。

お支払い方法 お振込み(25日)、口座引落とし(20日)、クレジットカードからお選びいただけます。
いずれも前払いでお願いしています。



ユーザーさまからの嬉しいお声

改善効果

勤頼りの
原価計算が
0.1%単位で
正確に
なりました

新メニュー開発
の時間は
大幅に
減りました
(90%以上)

数値根拠が
明確に
なったので
店長への指示
に説得力が
増しました

仕入値が
変わる時の
原価反映は
10分もあれば
終わります

運用・現場

2店舗目の
出店を機に
導入を
決めました

多言語化が
できれば
現場では
ほぼ完璧な
システムです

食材管理
専門社員を
1名雇う
感じです

当社では
セントラル
キッチンでも
活用しています

コスト・教育

新人スタッフの
教育時間は
半分くらい
まで減った

ホテルビュッ
フェでも
使えているので
助かります

カロリーや
アレルギー表示
を内製化でき
経費カットに
繋がった

ラベル印刷も
内製化し
月額7万円の
外注費が
ゼロになった

SLA(サービス品質保証制度)について ①

1.稼働率保証

- 月間稼働率保証値:99.00%以上
- 稼働率の計算方法:月間稼働率(%) = (総提供時間 - 障害時間) ÷ 総提供時間 × 100
総提供時間:その月の日数 × 24時間
障害時間:当社システムが「全ての利用者に対してサービスを提供できない状態」が5分以上継続した合計時間
- 保証対象期間:各月の最初の 0:00 から末日の 24:00 まで
- SLO(サービスレベル目標)として99.9%を設定します

2.クレジット(返金)規定

- 稼働率が上記保証値を下回った月について、以下の式にて利用料のクレジットを付与します
クレジット額 = 月額利用料 × {(保証稼働率 - 実績稼働率)}{保証稼働率}
- クレジットの上限額:月額利用料の 50%
- クレジット申請方法・期限:当該月の翌月の第1営業日から 30日以内 に、稼働率未達の状況を明記の上、当社所定の申請フォームまたはメールにてお申し出ください。
申請がない場合、クレジットの対象とはなりません。

3.免責事項

以下の事象については、稼働率・返金保証の対象外とします。

- 利用者側のネットワーク/インターネット回線、端末、ブラウザの不具合
- 不可抗力(天災、火災、停電、洪水、地震、戦争、政府の命令・規制等)
- 当社が事前に通知した計画的メンテナンス(通知済の時間帯)
- 第三者によるサービス妨害(DoS攻撃等)およびセキュリティ侵害等、当社の合理的防止措置を講じているが発生したもの
法令または公的機関の命令によるサービス停止

SLA(サービス品質保証制度)について ②

4.データの取り扱い・バックアップ

- バックアップ頻度:1日1回(毎日夜間に実行)
- データ損失が確認された場合の復旧目標時間:24時間以内
- バックアップデータの保存期間:直近 14日間分 を保持
- データ復旧の範囲:失われたデータおよび主要なサービス機能が当該バックアップ時点の状態に復元可能であること

5.サポート体制

緊急度	内容	初回応答時間	解決目標時間
クリティカル	サービス全体が利用不可	1時間以内	4時間以内
重要	主要機能の一部が利用不可	4時間以内	24時間以内
軽微	限定的な不具合や確認依頼	2営業日以内	5営業日以内

6.保証の申請手順

- 稼働率未達・クレジット申請時には以下情報を含めた申請を行ってください
利用者登録情報(登録メールアドレスなど)
障害日時とその影響範囲
実績稼働率(見積もりまたは当社ログによる)
振込先またはクレジット処理対象アカウント情報
- 申請期限:対象月の翌月 30日以内
- クレジット付与処理:申請確認後、翌々月末日をもって処理

食材原価管理システム ラックス

RACS

RECIPE / ALLERGY / COST / SYSTEM





RACS

AAST 株式会社
www.aast.co.jp

- 食品ロス
- 手洗い回数
- ゴミ
- 水
- 拭き掃除
- 消毒作業

食品ロス削減率 (調査メニュー)

0%~20%	11%~29%	36%~
食品ロス削減率 4.5%	食品ロス削減率 21.8%	食品ロス削減率 35.4%
食品ロス削減率 10%	食品ロス削減率 22.8%	食品ロス削減率 38.5%
食品ロス削減率 1.2%	食品ロス削減率 23.8%	食品ロス削減率 41.6%
食品ロス削減率 0.8%	食品ロス削減率 24.8%	食品ロス削減率 44.7%
食品ロス削減率 1.7%	食品ロス削減率 25.8%	食品ロス削減率 47.8%

食品ロス削減率 (調査メニュー)

食品ロス削減率	割合
食品ロス削減率	4.5%
食品ロス削減率	10%
食品ロス削減率	1.2%
食品ロス削減率	0.8%
食品ロス削減率	1.7%