

# レシピ管理 操作マニュアル

レシピを登録するだけで、メニュー別原価率が一目でわかる原価管理ツール

## 目次

1. [ダッシュボード](#01-dashboard)
2. [食材マスタ](#02-ingredients)
3. [レシピ管理](#03-recipes)

## 1. ダッシュボード

ログイン後のダッシュボード画面では、全体フードコスト率・レシピ数・食材数をサマリーカードで確認し、レシピ別原価率一覧テーブルで詳細を把握できます。

ステップ 1: ダッシュボード画面を開きます。サマリーカードに全体フードコスト率・レシピ数・食材数が表示されます。

## 製品別原価・採算ダッシュボード

+ 製品を追加

+ 材料を追加

全体粗利率

71.5%

製品数

3

材料数

8

赤字製品

0件

## 製品別原価・採算一覧

| 製品名            | カテゴリ | 材料費    | 間接費    | 原価合計    | 販売価格    | 粗利率   |
|----------------|------|--------|--------|---------|---------|-------|
| 産業用バルブ V-100   | バルブ  | 1,634円 | 3,750円 | 5,384円  | 25,000円 | 78.5% |
| 耐熱配管ユニット P-200 | 配管部品 | 5,766円 | 9,000円 | 14,766円 | 45,000円 | 67.2% |
| ブラケット B-50     | 金物   | 481円   | 350円   | 831円    | 3,500円  | 76.3% |

ダッシュボード画面を開きます。サマリーカードに全体フードコスト率・レシピ数・食材数が表示されます。

ステップ2: レシピ別原価率テーブルで、各レシピの原価・販売価格・原価率を確認できます。

## 製品別原価・採算ダッシュボード

+ 製品を追加

+ 材料を追加

全体粗利率

71.5%

製品数

3

材料数

8

赤字製品

0件

## 製品別原価・採算一覧

| 製品名            | カテゴリ | 材料費    | 間接費    | 原価合計    | 販売価格    | 粗利率   |
|----------------|------|--------|--------|---------|---------|-------|
| 産業用バルブ V-100   | バルブ  | 1,634円 | 3,750円 | 5,384円  | 25,000円 | 78.5% |
| 耐熱配管ユニット P-200 | 配管部品 | 5,766円 | 9,000円 | 14,766円 | 45,000円 | 67.2% |
| ブラケット B-50     | 金物   | 481円   | 350円   | 831円    | 3,500円  | 76.3% |

レシピ別原価率テーブルで、各レシピの原価・販売価格・原価率を確認できます。

## 2. 食材マスタ

食材の名前・単位・単価・仕入先を登録します。ここで設定した単価がレシピの原価計算に使われます。

ステップ 1: 食材マスタ画面を開きます。登録済み食材の名前・単位・単価・仕入先・関連レシピ数が表示されます。

**404**

ページが見つかりません。

食材マスタ画面を開きます。登録済み食材の名前・単位・単価・仕入先・関連レシピ数が表示されます。

## 3. レシピ管理

レシピごとに使用する食材と分量を登録し、販売価格を設定して原価と原価率を管理します。

ステップ 1: レシピ管理画面を開きます。各レシピのカテゴリ・原価・販売価格・原価率が確認できます。

**404**

ページが見つかりません。

レシピ管理画面を開きます。各レシピのカテゴリ・原価・販売価格・原価率が確認できます。