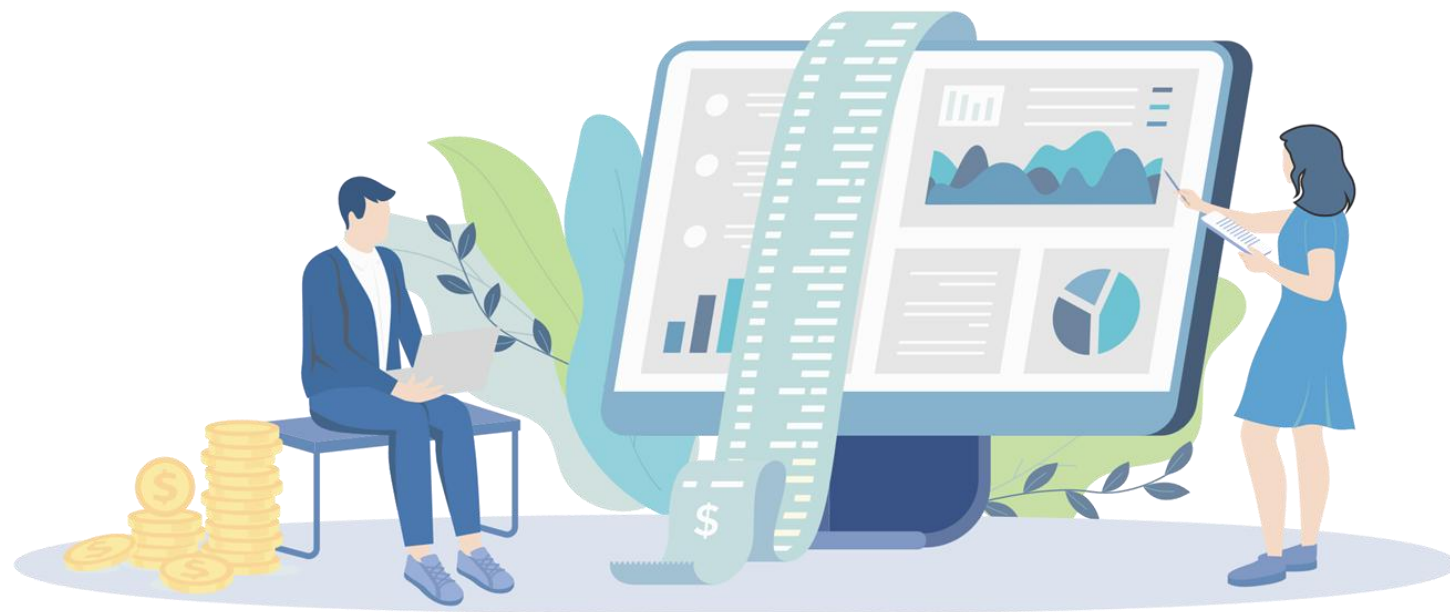


企業と企業をつないで、結ぶ

B^{to}Bプラットフォーム

受発注





会社概要

商号	: 株式会社インフォマート (Infomart Corporation)
代表者	: 代表取締役社長 中島 健
事業内容	: BtoB (企業間電子商取引) プラットフォームの運営
本社所在地	: 東京都港区海岸1-2-3 汐留芝離宮ビルディング13階 [営業所] ・札幌営業所 (北海道札幌市) ・名古屋営業所 (愛知県名古屋市) ・西日本営業所 (大阪府大阪市西中島) ・カスタマーセンター (福岡県福岡市博多区博多駅前) ・沖縄営業所 (沖縄県那覇市)
設立	: 1998年 (平成10年) 2月13日
資本金	: 32億1,251万円 (2024年6月末現在)
上場市場	: 東京証券取引所プライム市場 (証券コード2492)



フード業界の発展のために必要な
情報を発信していきます

オンラインイベント オフラインイベント 情報発信サイト

BtoBプラットフォーム 受発注



業態、企業規模問わず多くの企業が採用中



買い手企業
(外食・給食・ホテルなど)

4,213社
80,366店舗

その取引先
(卸・メーカーなど)

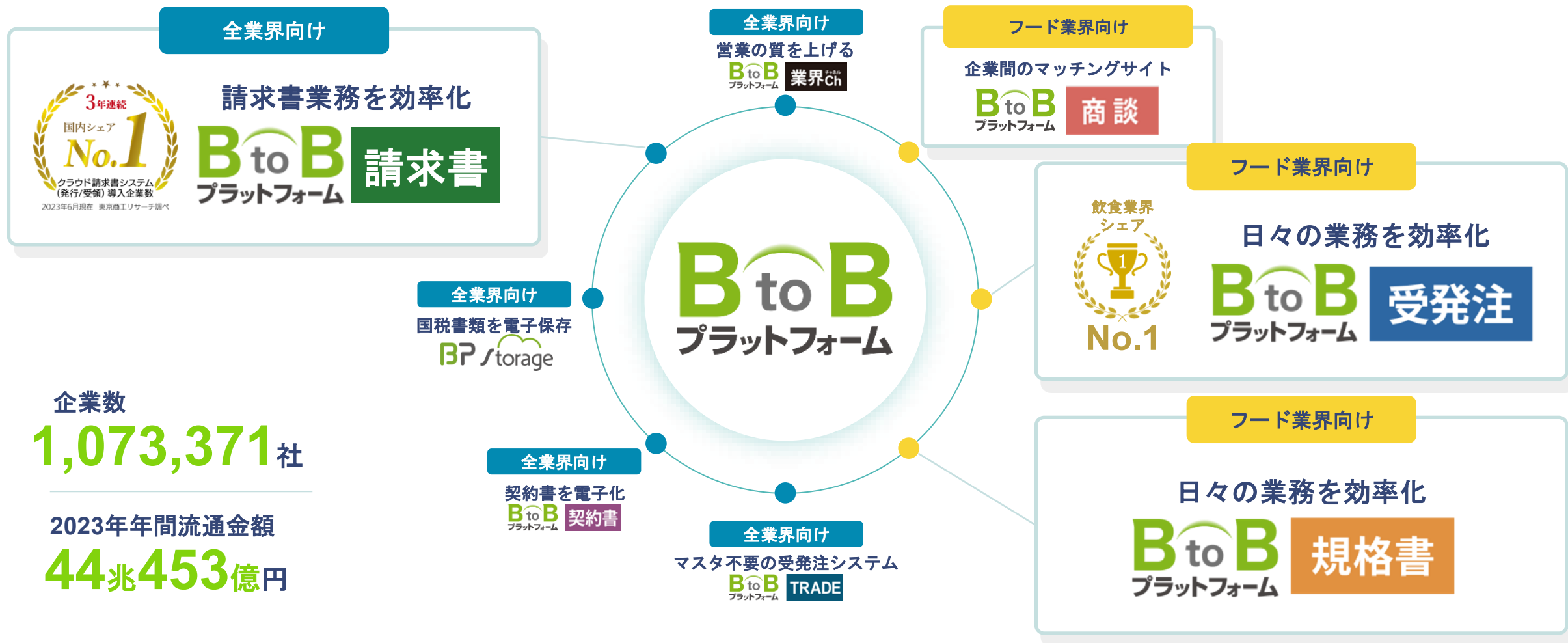
47,225社

年間の流通金額
(2023年実績)

2兆2,743億円

(2025年6月末現在)

企業間で発生する取引を電子化するサービス



企業数
1,073,371社

2023年年間流通金額
44兆453億円

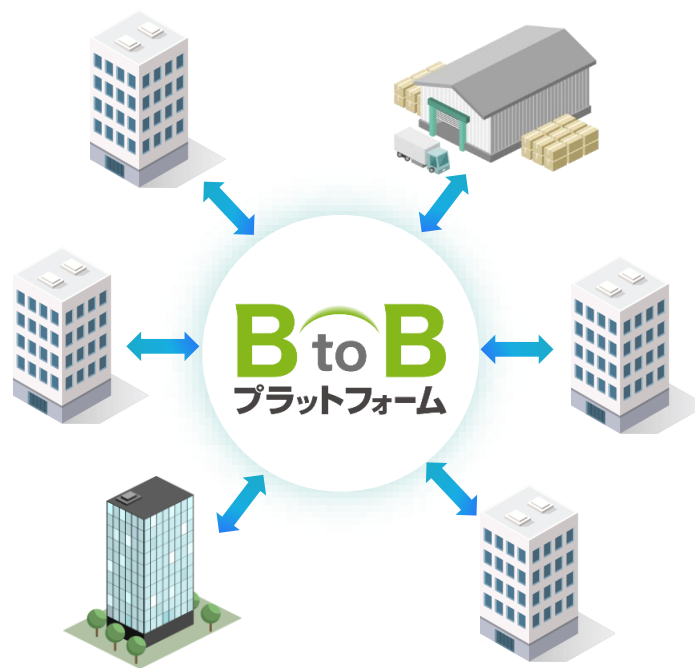
企業間の取引を電子化するサービス

従来のアナログ業務



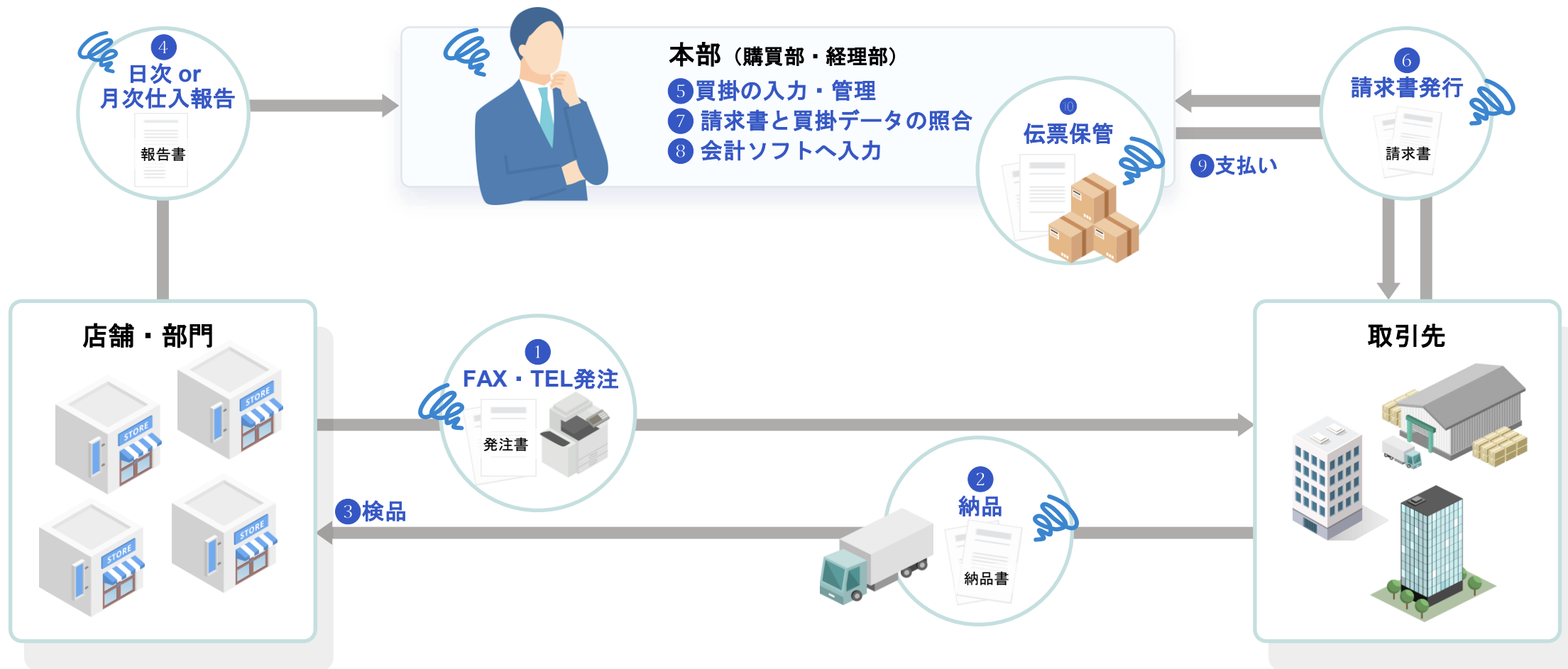
紙で行われている取引は、企業ごとにバラバラのフォーマットが発生し、業務が煩雑化...
納品書・請求書の照合・入力・保管も発生...

BtoBプラットフォーム



電子化することでペーパーレス化を実現し、
業務効率化だけでなく情報精度も向上！
買掛・売掛・請求書の管理も一元管理へ！

紙で取引すると業務が煩雑、仕入の見える化は不可能 . . .



課題1 伝票処理に時間と労力を要している

納品伝票の仕分け・集計・入力に時間を要している…。

課題2 経理業務に時間と労力を要している

請求書の原本回収・照合作業・納品伝票の回収も漏れチェックなどを行っているため、支払い金額確定に時間を要する…。残業時間も発生…。

課題3 月次確定に時間を要している

経理業務に時間を要するため、会社として利益把握をするのが翌月半ば以降に…。

課題4 仕入分析ができない

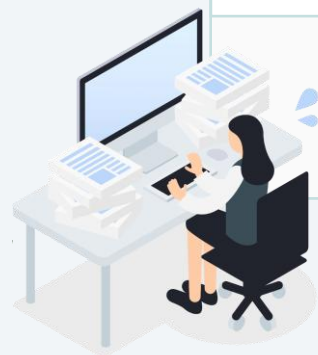
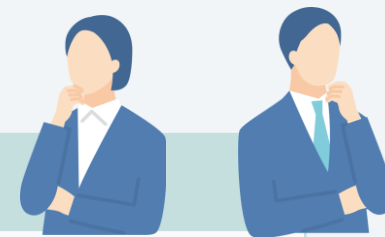
過去の振り返り、原価高騰の原因追及や商品単価高騰の分析をする場合、紙の納品伝票からしか知るすべがなく、膨大な時間がかかる…。

課題5 棚卸表に時間を要している

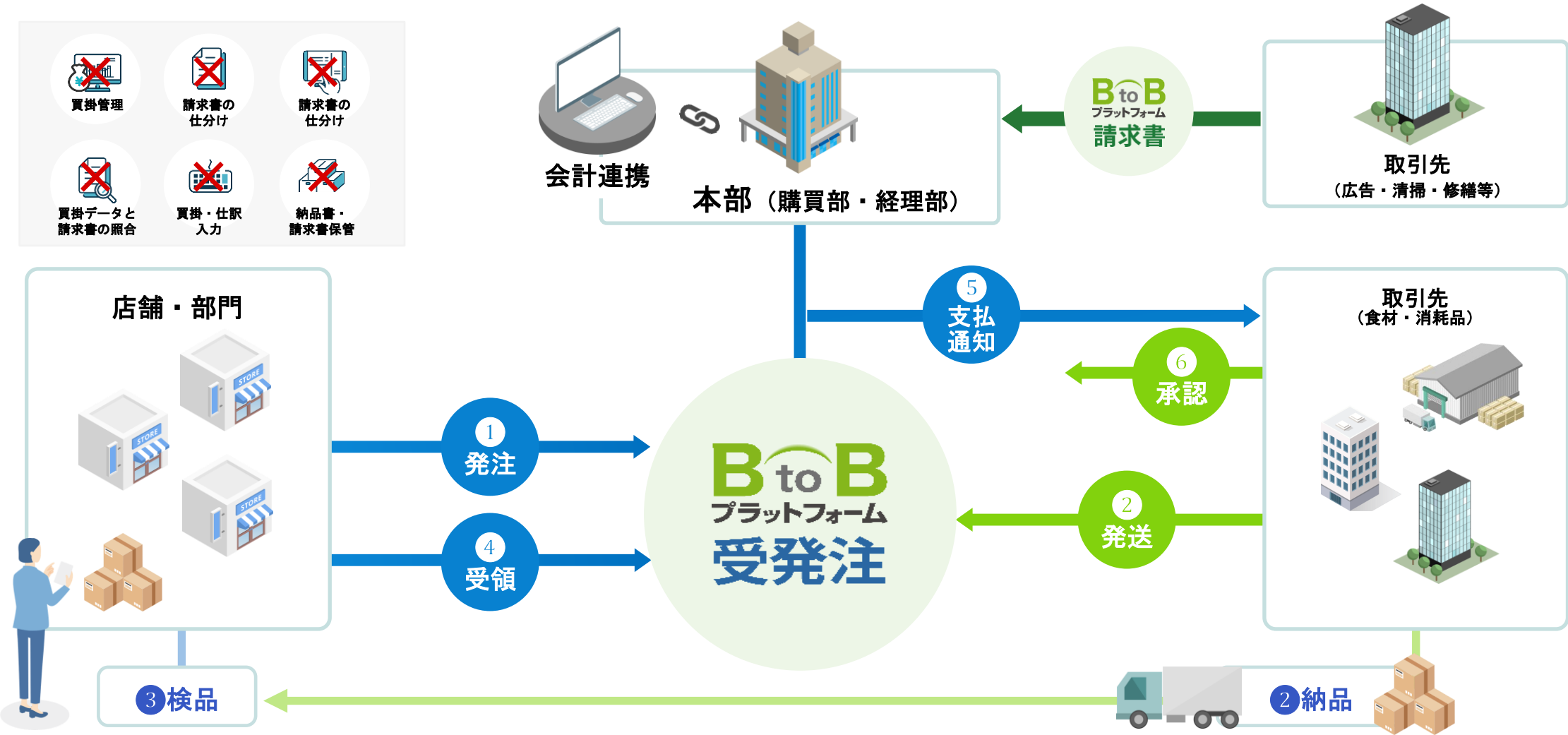
棚卸表を作成する際、時価で取引をしている鮮魚や野菜などの金額が納品伝票にしか情報がないため、調べるのに時間を費やしてしまう…。

課題6 納品伝票/請求書の保管・破棄の問題が発生

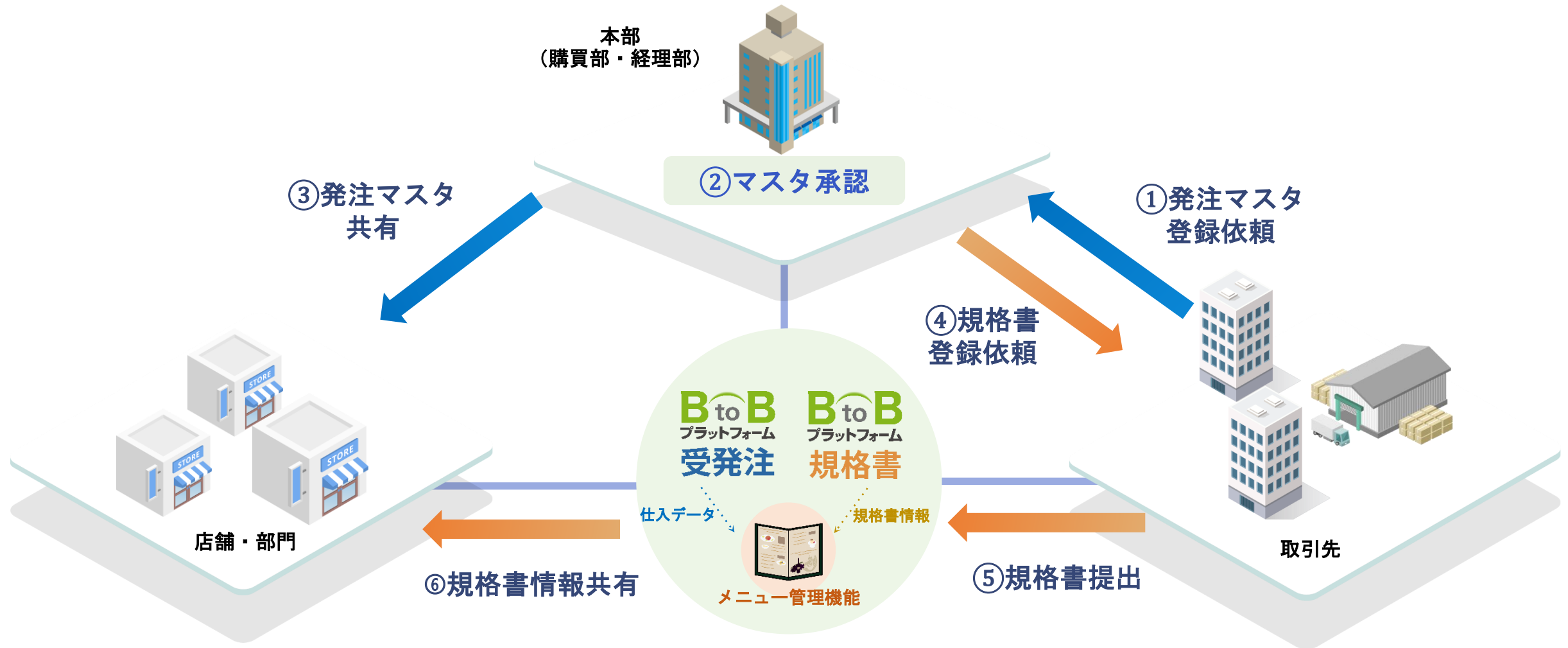
請求書・納品伝票の保管スペースの確保や廃棄コストがかかる…。



全ての手続きをデータで。仕入の見える化を実現（電子帳簿保存法対応）

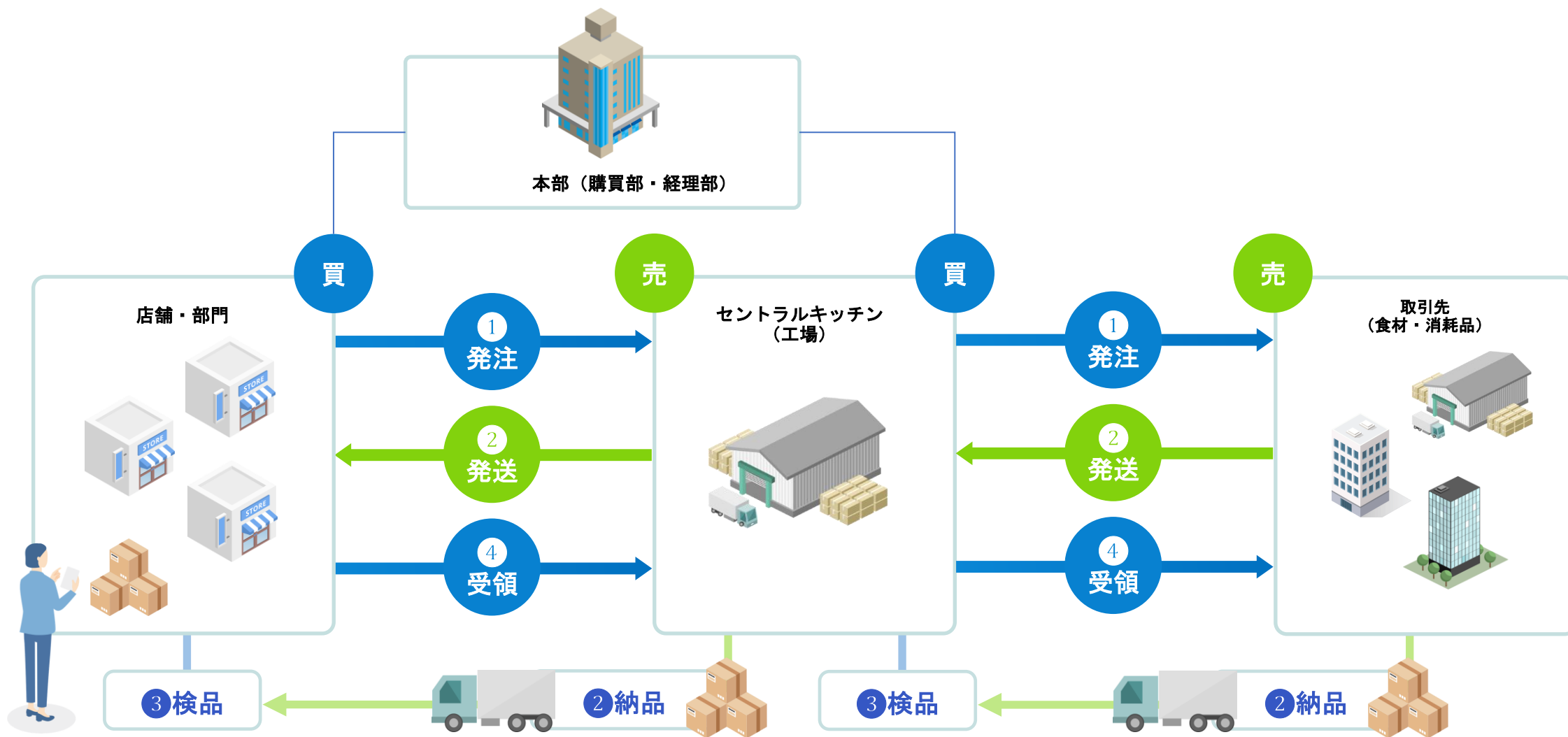


貴社でのマスタ登録作業は一切不要！





他社取引先と同様にCKへの発注も一本化！受注もIMで！



印刷する

メニューコード: 更新日: 2023/06/28 (水) 作成者: メニュー太郎

赤ピーマンの豆腐ハンバーグ



基本情報

利用業態	レストラン	メニュー区分	ブランド
メニュー種別	ブランドメニュー		
特徴	当店自慢の人気メニューです！ (2023年上半期の全店メニュー販売数量で、1位となりました。) 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰めにした上、彩り鮮やかに仕上げ、300kcal以下メニューとなりますので、女性におススメのメニューです。		
販売価格(税抜)	750円	粗利益	506.7円
原価	243.3円	原価率	32.44%

アレルギー物質

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ
牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
魚介類						
アレルギー物質無し						

分量表(原価管理)

!	種別	材料/仕掛品コード	材料名/仕掛品	取引先	分量	歩留率	原産国名	アレルギー	コ/タミ
仕掛	37		豆腐ハンバーグだね		200g	200		小麦、卵、乳、大豆、鶏肉	無
材料			赤ピーマン	インフォマート塾	2個	40		無	
材料			おいしいケチャップ	山本食品	5g	1.5		小麦	
材料	K0007		薄力粉	【メーカー】株式会社インフォマ...	3g	1.2		小麦	無
材料			サラダ油	インフォマート塾	2ml	0.6		無	

調理工程

動画URL			
調理時間合計	11分		
手順	調理内容	調理時間	画像
【1】	ピーマンはヘタを取らずに1/2の縦割りにカットします。水洗いをして、種を取り除いておきます。	1分	
	キッチンペーパーで彩りが鮮やかになる		

メニュー管理機能でできること

1. メニューごとに原価管理ができる！
2. メニューごとのアレルギー・原産国管理ができる！
3. 調理工程の統一化によるオペレーション管理！
4. メニュー情報のデータベース化と店舗へ共有！

メニューを作成するだけで受発注で利用している価格を反映した最新のメニュー原価の把握が可能！



メニュー毎に原価率の自動算出ができ、作成・更新を簡単に行えます！

ベーシック版

規格書コード 30007990-03788813-0114188D 適用日 2016/01/01

いんふも食品株式会社

規格書商品名	レンジでチン！冷凍ハンバーグ
フリガナ	レンジチンズライザハンバーグ
規格	200g×5個/10袋
食品情報コード	

メーカー名	いんふも食品株式会社
フリガナ	インフモフーズカチヤカチヤ
ブランド名	食の安全シリーズ
区分	NB
ピースJANコード	9722137899927

アレルギー情報 ※「※」は選択された場合のみ表示されます。					
えび	かに	小麦	そば	卵	塩化水素
あやめ	いわし	いも	オレシヤ	カシューナツ	カシューナツ
くるみ	ごま	さけ	さけ	大豆	大豆
卵	まいたけ	もも	やまいち	りんご	ゼラチン
魚介類					アレルギー
アレルギー成分表示確認					
無					

商品情報	
賞味期限(製造日含む)	200日
製造日表示有無	有
保存温度等	冷凍(-18℃以下)
米・小麦法対象区分	対象外
商品特徴	オープンで焼き上げたような焼き目が入り、半端な仕上がり感を感じます。まろやかな仕上がり感に半端な味が入っています。牛肉、鶏肉、野菜を加え、外はカリッと中はふわふわでジューシーな食感のハンバーグです。
おし上がり方・利用方法	お皿に入れて約10分間温めてください。
使用・保管・廃棄上の注意	調理の際、火傷にご注意ください。
凍結解凍区分	含まない
凍結解凍	
アルコール分	

企業情報	
販売者	株式会社インフォマート販売 東京都港区浜松町1-1-1 03-0000-0000
製造者	株式会社インフォマート 東京都港区浜松町1-1-1 03-0000-0000
輸入者	株式会社インフォマート商事 東京都港区浜松町1-1-1 03-0000-0000
加工者	株式会社インフォマート製造 東京都港区浜松町1-1-1 03-0000-0000

一括表示情報

名称	冷凍ハンバーグ
原材料名	鶏肉、鶏肉、牛肉、たまねぎ、植物油、卵白、鶏卵、大豆たん白、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料、脱脂粉乳、加工デンプン、(原材料の一部に小麦、卵、乳を含む) 【添加物】アミノ酸、カラシナガム
内容量	160g
賞味期限	特約に記載
保存方法	冷凍(-18℃以下)
調理方法	電子レンジで加熱した1分加熱してお召し上がりください。
使用上の注意	加熱してお召し上がりください。
原産国	日本
販売者	いんふも食品株式会社 東京都港区浜松町1-1-1
製造者	いんふも食品株式会社 東京都港区浜松町1-1-1 【製造所】株式会社インフォマート製造の工場 東京都港区浜松町1-1-1
輸入者	株式会社インフォマート貿易 東京都港区浜松町1-1-1
加工者	株式会社インフォマート製造 東京都港区浜松町1-1-1 【加工所】株式会社インフォマート製造の工場 東京都港区浜松町1-1-1
使用方法	電子レンジで加熱して、お召し上がりください。
使用量	90℃以上で2分間加熱してください。
でん粉含有量	8.2%
内容量	160g
内容重量	160g
原料原産地	牛肉:オーストラリア、たまねぎ:中国、小麦粉:アメリカ合衆国
無脂肪乳成分	0.20%
乳糖成分	0.50%
凍結前加熱の有無	凍結前加熱処理しています。
加熱調理の必要性	加熱調理が必要です。
アルコール分	20度
塩化塩率	10%
酸度	5K
食塩含有率	5K

栄養成分情報

分析単位	100gあたり	栄養成分表示の有無	有
------	---------	-----------	---

アレルギー情報など
基本的な約70項目を管理

プレミアム版

規格書コード 30007990-03788813-0114188D 適用日 2016/01/01

いんふも食品株式会社

規格書商品名	レンジでチン！冷凍ハンバーグ	メーカー名	いんふも食品株式会社
フリガナ	レンジチンズライザハンバーグ	フリガナ	インフモフーズカチヤカチヤ
規格	200g×5個/10袋	ブランド名	食の安全シリーズ
食品情報コード		ピースJANコード	9722137899927

食品情報

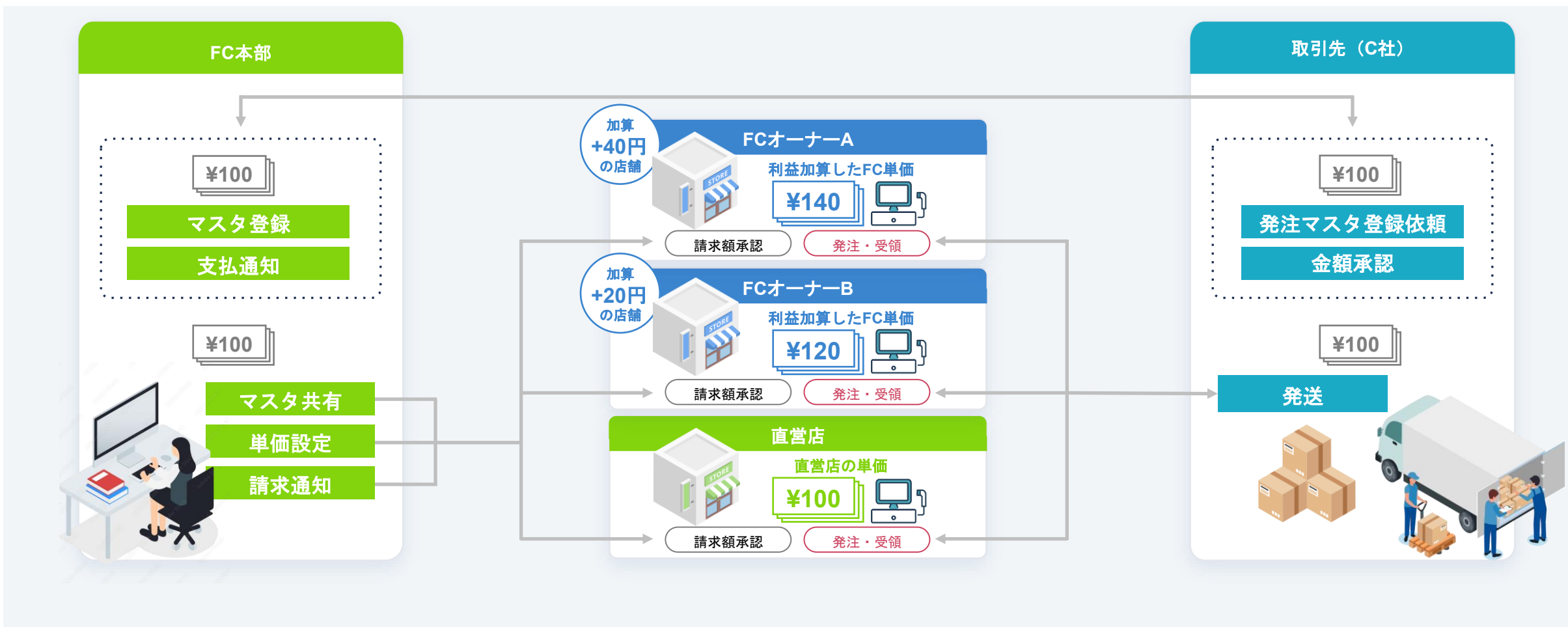
賞味期限(製造日含む)	200日	アレルギー	有
製造日表示有無	有	アレルギー成分	小麦・大豆・卵・乳・塩化水素・あやめ・いわし・いも・オレシヤ・カシューナツ・カシューナツ・いも・ごま・さけ・さけ・大豆・大豆・卵・まいたけ・もも・やまいち・りんご・ゼラチン
保存温度等	冷凍(-18℃以下)	米・小麦法対象区分	対象外
商品特徴	オープンで焼き上げたような焼き目が入り、半端な仕上がり感を感じます。まろやかな仕上がり感に半端な味が入っています。牛肉、鶏肉、野菜を加え、外はカリッと中はふわふわでジューシーな食感のハンバーグです。		

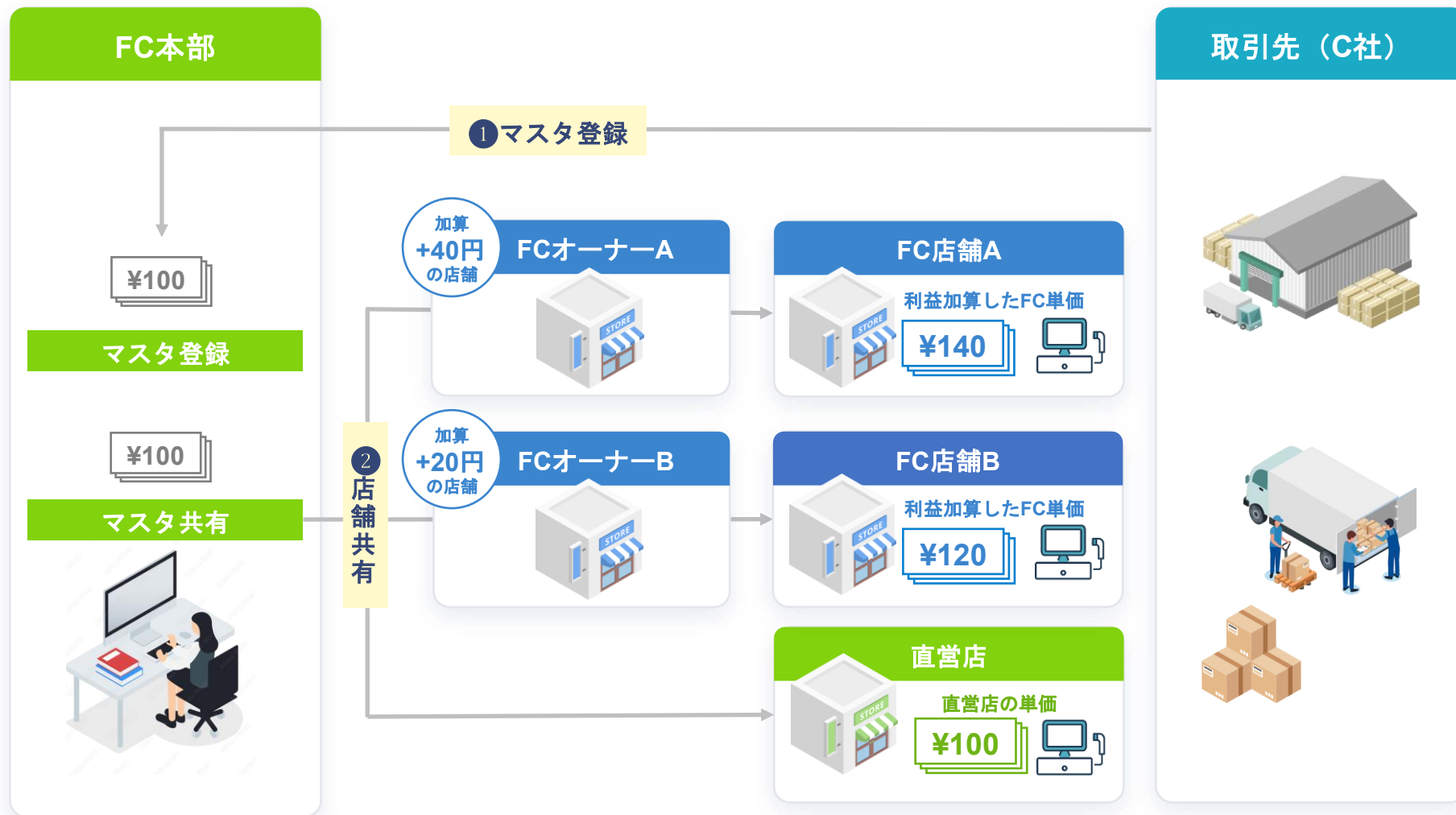
規格書商品名	規格コード	規格区分	規格内容	規格区分	規格区分	規格区分	規格区分	規格区分
規格書商品名	レンジでチン！冷凍ハンバーグ	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分
規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分	冷凍(-18℃以下)	規格区分		

原材料・製造品質情報などの
幅広い約250項目を管理

『FC管理機能』は、フランチャイズチェーン運営における取引先との仕入・支払管理及びフランチャイジー（FCオーナー・店舗）に対する請求管理をワンストップで実現する機能です。

※直営店舗の仕入・支払管理も同時に対応できるので、直営店からFC化に向けたシステム運用も可能です。





※FC店にはそれぞれ「利益加算したFC単価」が見えています。

※「利益加算したFC単価」は取引先には見えないため情報が漏れることはありません。

① マスタ登録

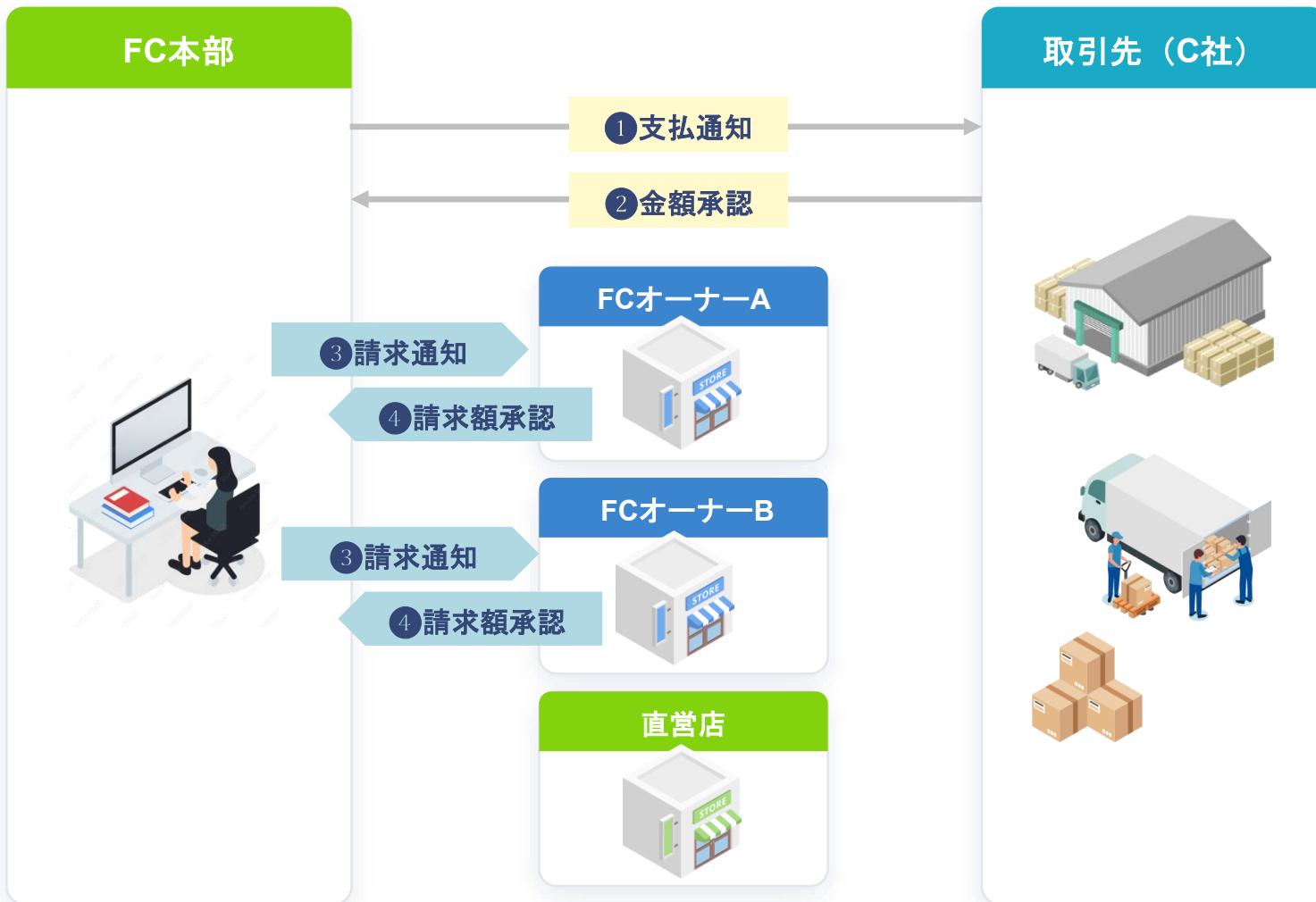
取引先が商品の登録依頼をします。

例：100円

② 店舗共有

本部は店舗に商品マスタの共有をします。この時、FC機能を使うと、**直営店とは違う価格でFC店舗へマスタの共有**ができます。

ベースの100円に上乗せした価格



※FC店舗やオーナー毎に原価から加算した価格でやり取りしているの、それを考慮した形で請求書の作成・送信が可能。
 ※商品加算とは別でロイヤリティとして請求書にプラスすることも可能。

本部と取引先

①本部が取引先へ今月の支払い金額の通知を行います。 **(全店舗分)**

②取引先が金額を承認し、請求金額確定。

請求書	
取引先 (C社)	
¥3,000	
【金額内訳】	
・ 直営店舗	¥2,500
・ FC店舗A	¥4,000
・ FC店舗B	¥4,500

店舗の支払い方法

③本部がFC店舗分も代理で支払っているためその分をFCオーナーへ請求。金額が自動で計算され請求書が作成されます。

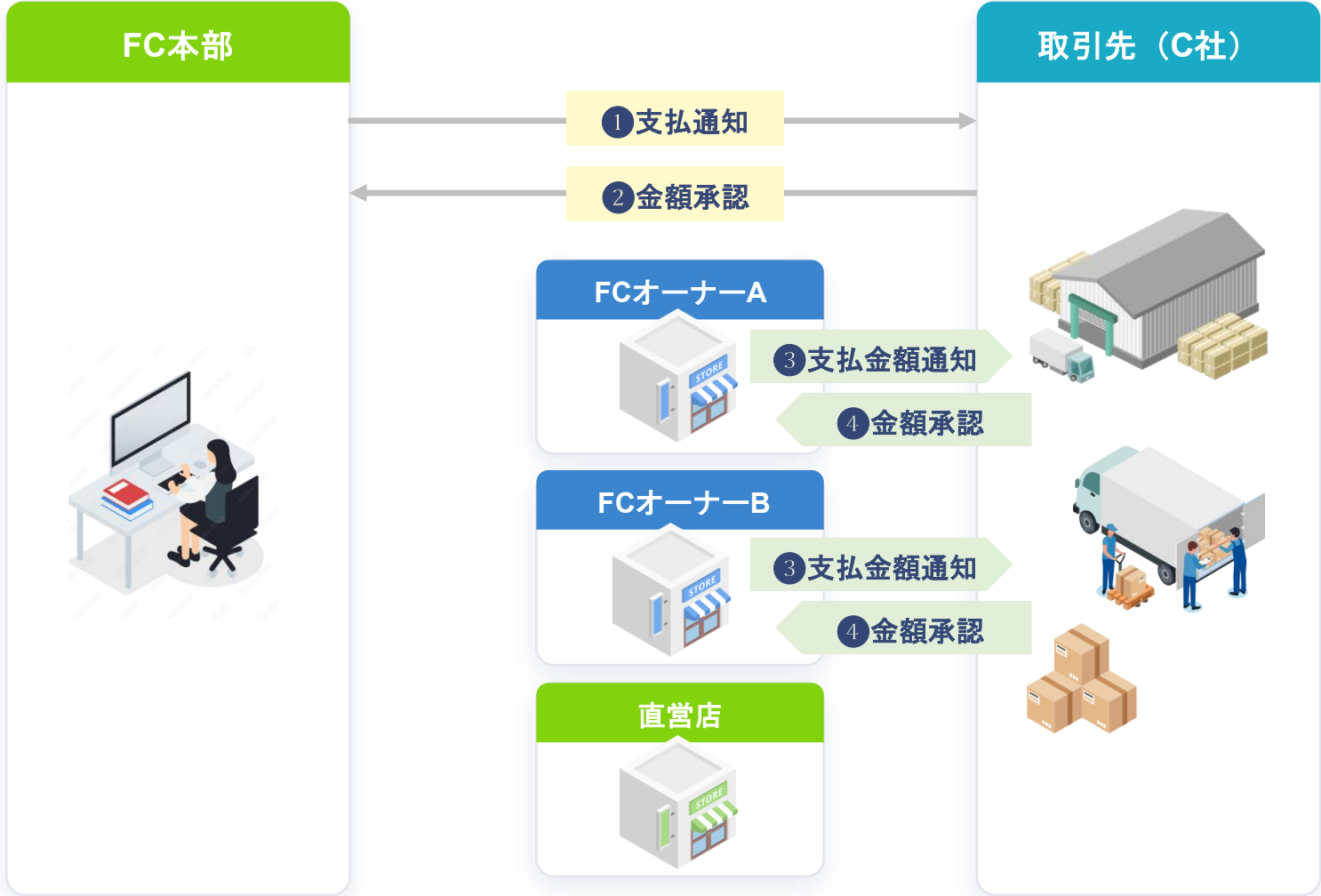
※利益加算分やロイヤリティも請求書に追加することが可能！

④オーナーが請求内容を確認、承認することで請求確定。

(例) FC店舗Aの場合

本部からの請求書	
FC店舗A 御中	
¥5,000	
【金額内訳】	
・ 締め金額	¥4,500
(¥500の利益加算金額)	
・ ロイヤリティ	¥500

商品の加算なしのため各店舗のオーナーが直接取引先と請求のやり取りをするパターン



※FC店舗やオーナー毎に原価から加算した価格でやり取りしているので、それを考慮した形で請求書の作成・送信が可能。

本部と取引先

- 1 本部が取引先へ今月の支払い金額の通知を行います。(経営店舗分のみ)
- 2 取引先が金額を承認し、請求金額確定。



請求書
取引先 (C社)
¥3,000
【金額内訳】
・ 直営店舗 ¥3,000

FC店舗の支払い方法

- 3 FCオーナーから取引先へ支払通知。
- 4 取引先が請求内容を確認、承認することで請求確定。

(例) FC店舗Aの場合



取引先 (C社)への請求書
取引先 (C社)
¥5,000

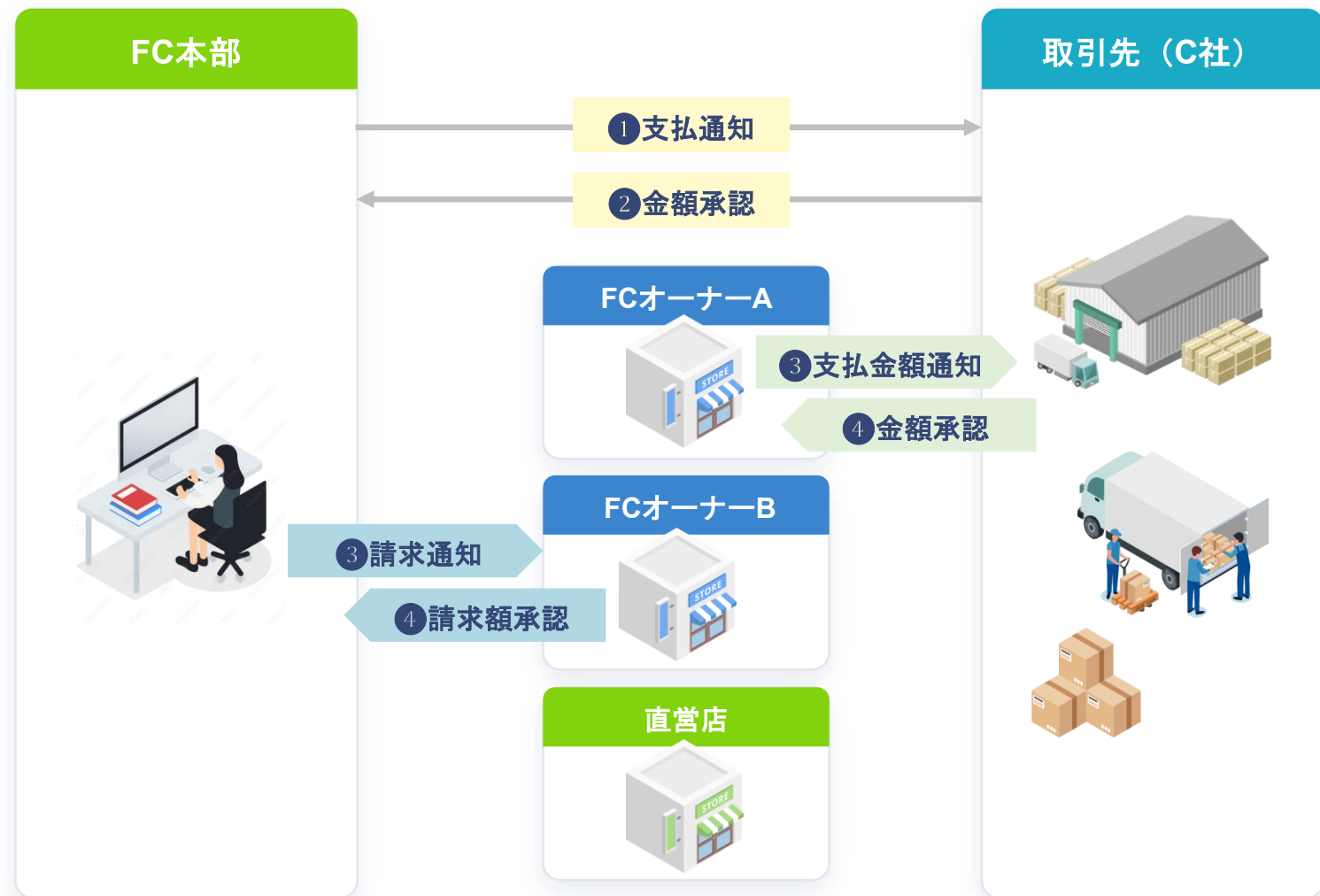
(例) FC店舗Bの場合



取引先 (C社)への請求書
取引先 (C社)
¥5,500

直営店とFC店舗で請求が完全に分かります。

前述の2つ(本部代行支払いとオーナー個別支払い)を組み合わせたパターンも可能です。



※FC店舗やオーナー毎に原価から加算した価格でやり取りしているの、それを考慮した形で請求書の作成・送信が可能。
※商品加算とは別でロイヤリティとして請求書にプラスすることも可能。

本部と取引先

- ① 取引先へ今月の支払い金額の通知を行います。
- ② 取引先が金額を承認し、請求金額確定。

FC店舗店舗の支払い方法①

FC店舗Aの場合

商品単価を加算しないためオーナー個別支払いのフローを適用

- ③ FCオーナーから取引先へ直接支払金額通知を行います。
- ④ 取引先が請求内容を確認、承認することで請求確定。

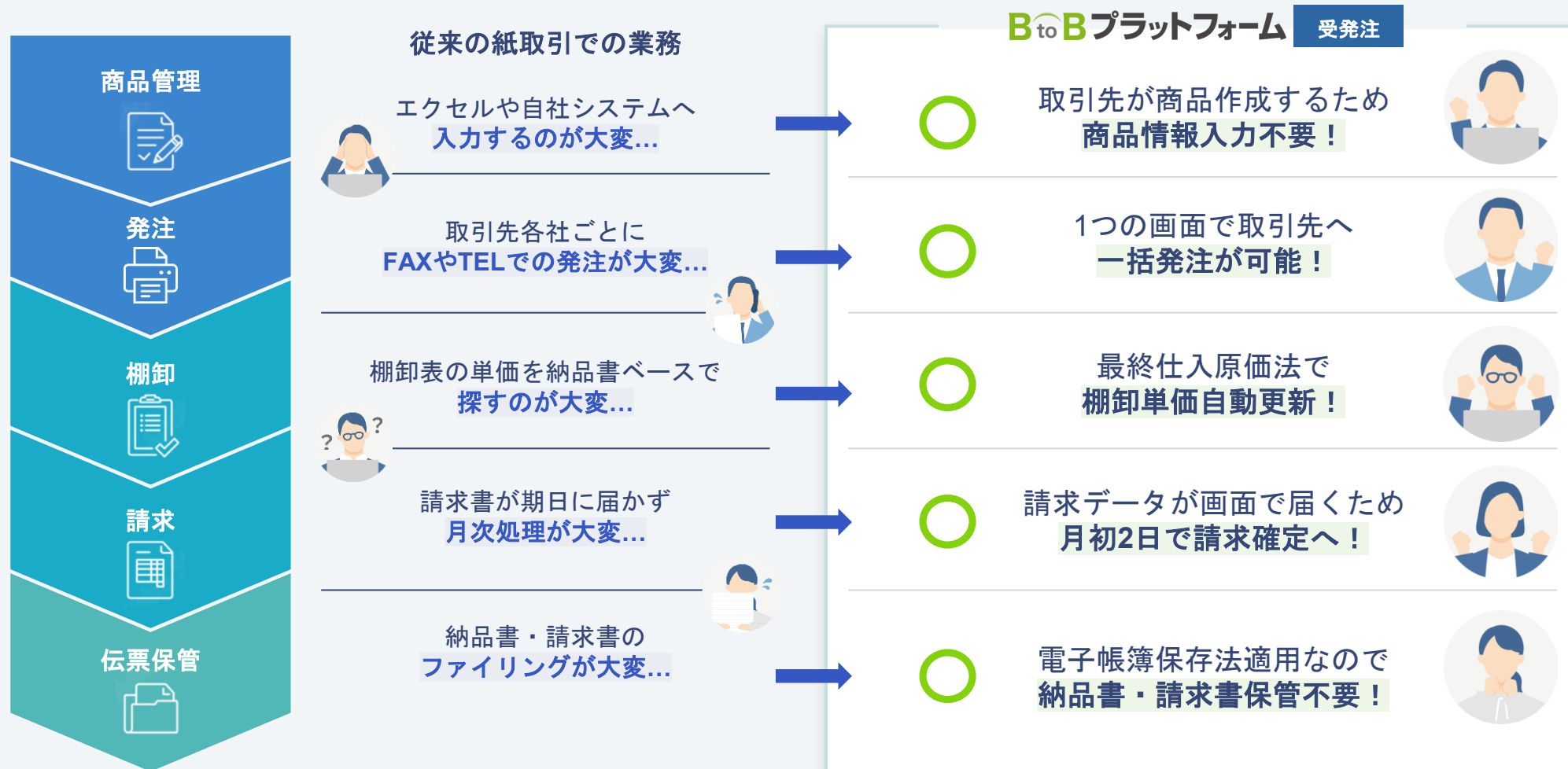
FC店舗の支払い方法②

FC店舗Bの場合

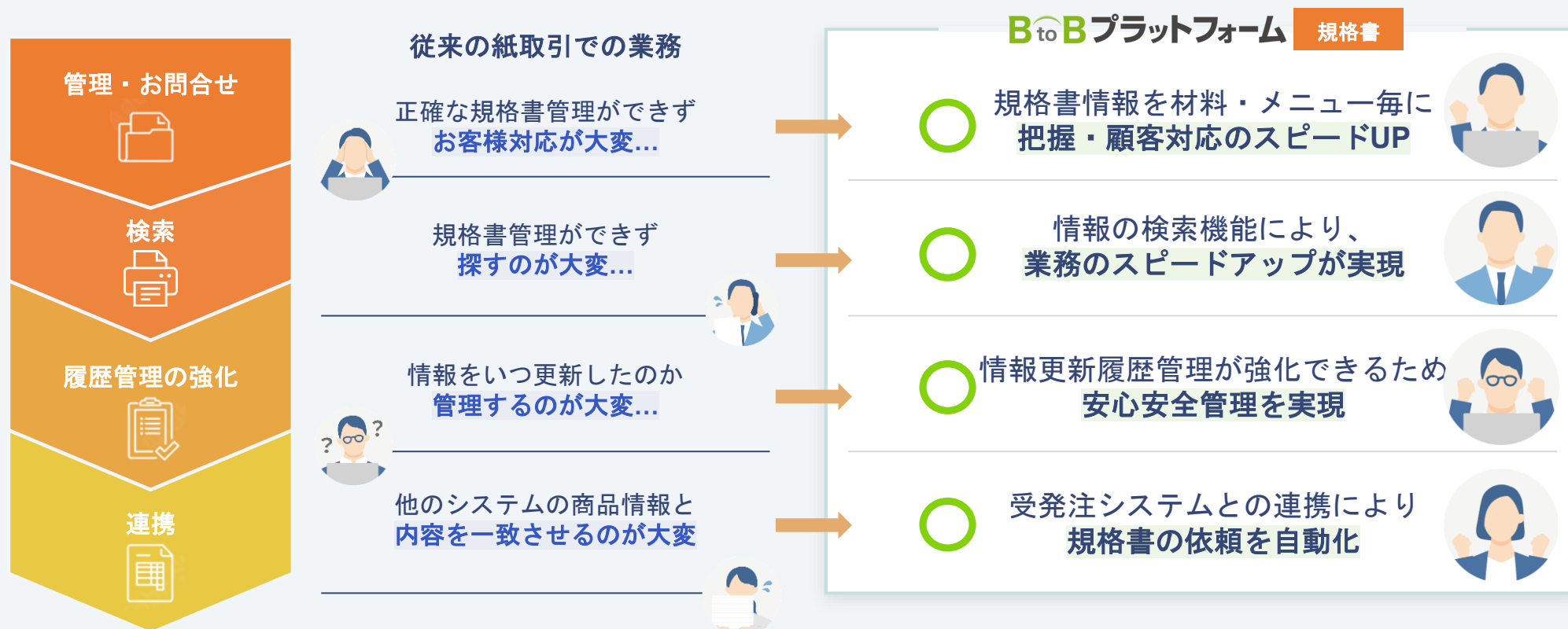
商品単価を加算するため、本部支払代のフローを適用

- ③ 本部がFC店舗分も代理で支払っているためその分をFCオーナーへ請求。金額が自動で計算され請求書が作成されます。
- ④ オーナーが請求内容を確認、承認することで請求確定。

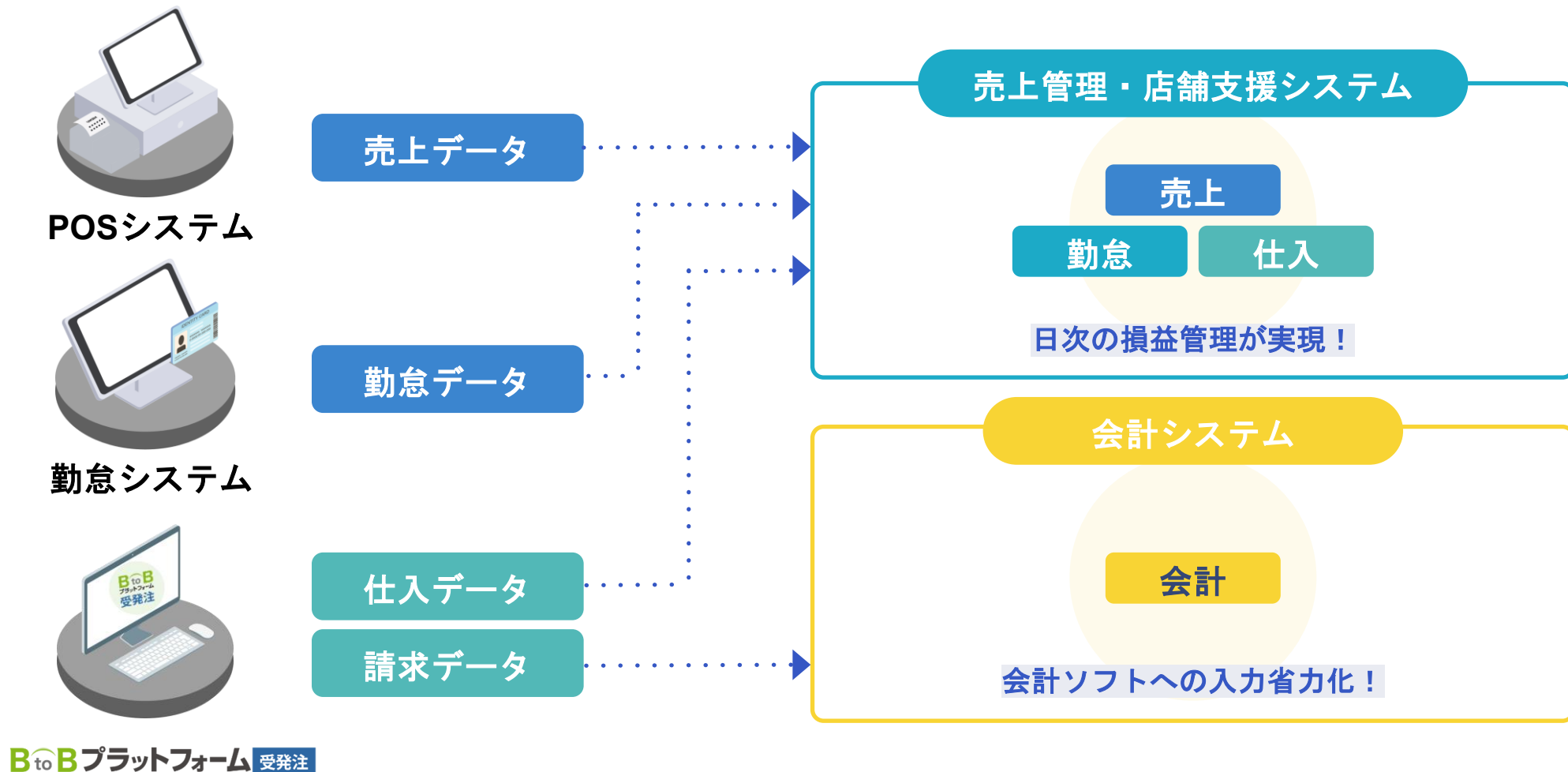
本部・店舗共に業務の効率化を実現



スピードと正確性の両方がアップ！

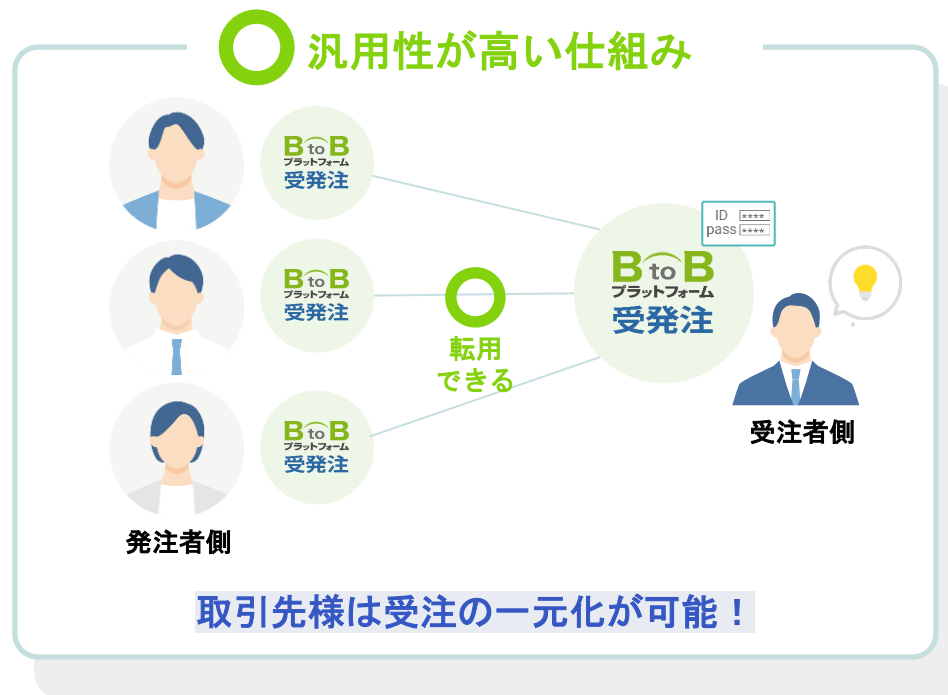
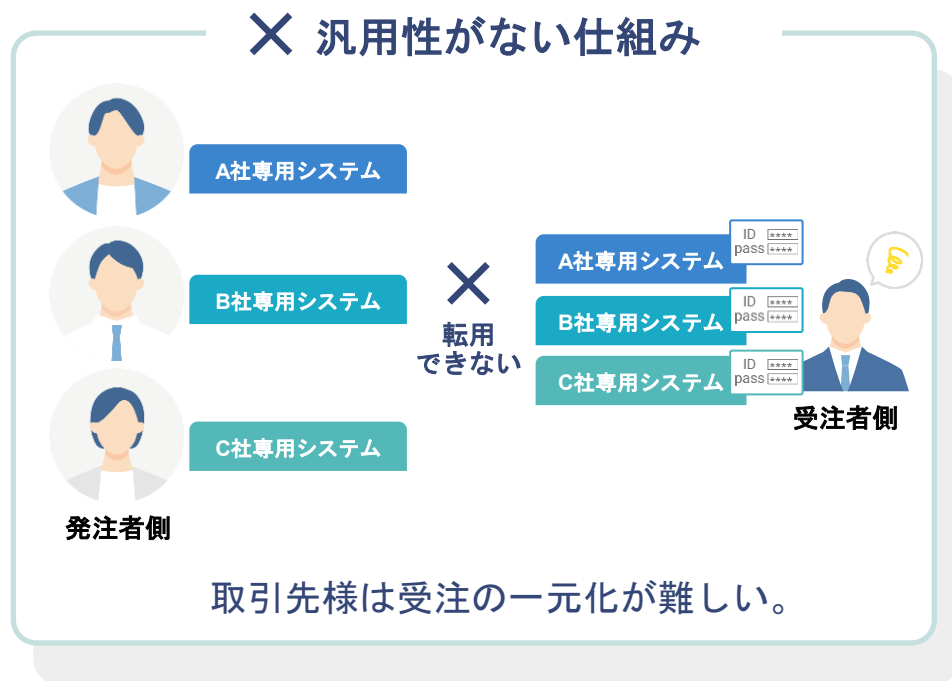


データ連携で月次決算早期化、スピード経営を実現



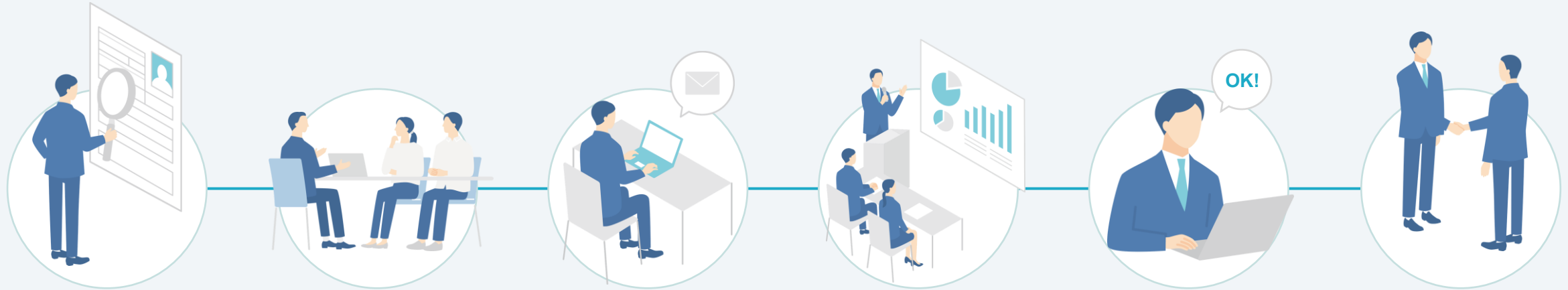
45,000社にご利用いただいている“汎用性の高い仕組み”

すでに取引先の卸・メーカー様45,000社がご利用。複数社で同じサービスを利用することで電子化による業務効率化の実現が可能。



～その他の取引先様のメリット～

- ①受注ミスやトラブルの改善
- ②請求業務の簡素化
- ③経費や業務コストの削減



STEP 01

- ・ ご契約
（店舗部門ID一覧と
取引先リストのご提出）
- ・ お客様より取引先様
への事前連絡

STEP 02

導入打ち合わせ
（稼働内容の決定）

STEP 03

インフォマートより
取引先へ告知文章
発送

STEP 04

- ・ 本部・店舗部門
システム操作レクチャ
ー
- ・ 取引先向け導入説明
会

STEP 05

商品マスタ登録
完了

BtoBプラットフォーム 受発注

発注開始

ご契約から稼働まで約3～4か月（請求確定までは約5～6か月）

※システム稼働内容及びお問合せ状況により、上記よりお時間を頂戴する場合がございます。
※BtoBプラットフォーム規格書をご採用の場合、規格書の回収完了日は発注開始から約3か月後となります。



発注開始から全品回収締切日まで約3か月

※BtoBプラットフォーム規格書を稼働する場合は、現状商品規格書を回収している商品の分類や、
管理している項目の確認が必要です。

01



カスタマーセンター

ご利用企業様の
専用フリーダイヤルのお問合せ窓口。
初歩的な操作説明から取引に関する
アドバイスまでサポート！

02



よくあるご質問（FAQ）

ご利用企業様より寄せられた操作面の
ご質問やその解決法をFAQコーナーに
て紹介。いつでも簡単に検索可能！

03



動画マニュアル

発注や棚卸、本部画面の内容等、操作
関係の内容は全て画面上に2、3分程度
の動画でマニュアルを掲載。



ご利用申込

弊社よりWEBまたは書面でお申込書をお送りいたします。



初期設定情報シート

ID登録される部門の情報になります(メールにてお送りします)。必須指定箇所をそれぞれご記入ください。
メールでのご返信【Excelデータ】をお願い致します。



預金口座振替依頼書

月額のご利用料金の引落先口座を記載いただく用紙になります。ご利用申込時に貴社にて印刷出力いただき、届出印捺印のうえご提出ください。
(月額利用料を振込希望される場合は提出不要です。)



取引先様リスト

案内させていただく対象企業様のご情報の記載をお願い致します(メールにてお送りします)。必須指定箇所をそれぞれご記入ください。メールでのご返信【Excelデータ】をお願い致します。



電子帳簿保存法

請求書等のやり取りが電子データのため電子帳簿保存法に対応。



軽減税率

標準税率(10%)と軽減税率(8%)の区分管理が可能。
税率設定は取引先が行うので手間をかけずに軽減税率に対応可能。



インボイス制度

「適格請求書保存方式(インボイス制度)」のレイアウトにも対応するためインボイス制度にも対応可能。



「BtoBプラットフォーム受発注」は、
電子保管が可能なので、ペーパーレスが実現します。

インフォマートが提供するシステムは④「電子取引の取引データ」に該当し、適用要件を満たしているため、ご利用企業様は、税務署への申請は必要ありません。今まで紙で行っていた請求書のやり取りを電子で行うことにより、電子データ化・電子保存化が可能となり、大幅なペーパーレス化及び通信費、用紙代、書類保存料等のコストダウンが実現します。

帳簿書類等の保存方法と申請の有無

申請必要

申請不要

区分	内容	認められている電子保存方法				
帳簿	仕訳帳・現金出納帳・売掛金元帳・買掛金元帳・固定資産台帳・売上帳・仕入帳など	電磁的記録 ※1	マイクロフィルム (COM)	マイクロフィルム (撮影) ※2	インフォマート 該当	
	注文書・請求書・契約書・領収書など	電磁的記録 ※1	マイクロフィルム (COM)	マイクロフィルム (撮影) ※2	電子取引の取引データ	スキャン文書
書類	棚卸表・貸借対照表・損益計算書など	電磁的記録 ※1	マイクロフィルム (COM)	マイクロフィルム (撮影) ※2		

※1：「電磁的記録」・・・情報（データ）それ自体あるいは記録に用いられる媒体のことでなく、一定の媒体上にて使用し得る情報が記録・保存された状態にあるものをいいます。具体的には情報がフロッピーディスク、コンパクトディスク、DVD、磁気テープ等に記録・保存された状態にあるもの。

※2：保存可能な年数に指定あり。

参考：国税庁「帳簿書類の形態別保存の可否一覧」「電子帳簿保存法 Q&A」

本日は、ありがとうございました。

貴社の業務効率化、更なるステップアップをお手伝いさせていただきます。

ご不明な点や、関係者様へのご説明が必要な場合は、いつでもお声がけください。
どうぞ宜しくお願いいたします。

[お問合せ先]

営業本部（本社）

〒105-0022 東京都港区海岸1-2-3 汐留芝離宮ビルディング13階
TEL:03-5776-1456 FAX:03-5776-1145

西日本営業所

〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島6-9-27 新大阪メイコービル2階

福岡 営業所

〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前4-14-1 博多深見パークビルディング6階
TEL:092-441-0636 FAX:092-441-0600