

あなたの **店舗** は大丈夫？

POSレジ運用 チェック✓

"飲食店のお困りごと"からチャートを作成！



POSレジやモバイルオーダーの“**困りごと**”がオペレーションの足を引っ張っていませんか？

POSレジとモバイルオーダーは、毎日のオペレーションの中心です。

だからこそ「少し不便」や「たまに困る」を放置すると、

- ✓ **ピーク時の混乱**
- ✓ **売上機会の損失**
- ✓ **現場の疲弊** につながります。

この資料では、いまの運用で起きている困りごとから、
乗り換え検討のサインを整理できます。



POSレジのお困りごととチェックリスト✔

まずはPOSレジ運用で今困っていることを洗い出してみましょう

A

トラブル対応・サポートに困っている

- 忙しい時間帯にPOSが止まると、誰も原因が分からず復旧に時間がかかる
- 電話サポートだけでは結局解決できず、折り返しや待ち時間が発生する
- 何が起きているかをPOSメーカーのサポート担当もこちらも把握できず、同じトラブルが繰り返される
- 現場で困った時に“その場で直してくれる”支援が欲しい
- ITに強いスタッフがいらないため、トラブル時に現場が詰む

B

ネットが不安定で、業務が止まるのが怖い

- 店のインターネット回線が不安定で、POSやモバイルオーダーの挙動に不安がある
- 通信が切れた瞬間に、注文・会計が止まるのは絶対に避けたい
- インターネット回線が落ちたら、回復を待つしかない

POSレジのお困りごとチェックリスト✔

まずはPOSレジ運用で今困っていることを洗い出してみましょう

C

操作が難しく、教育コストが負担

- 新人が操作を覚えるまでに時間がかかり、ミスや手戻りが多い
- 操作が複雑で、ピーク時に会計が詰まる
- 店長や特定スタッフしか使いこなせず、属人化している
- 外国籍スタッフも含め、言語面でも運用しやすくしたい
- 飲食店では使用しない機能が多くついていて、使いづらい

D

POSとモバイルオーダーが別で、管理が面倒

- POSとモバイルオーダーが別管理で、設定変更時は二重の手間がかかる
- メニュー変更のたびに、複数画面・複数サービスを設定しなおす必要があり、抜け漏れが出る
- メニューへの売り切れの反映が遅く、注文が入ってから断ることがある
- 現場ですぐ売り切れの情報を共有できず、お客様からのクレームにつながっている

POSレジのお困りごとチェックリスト

まずはPOSレジ運用で今困っていることを洗い出してみましょう

E

高級店・ゆったり接客で
“ハンディを持ち歩きたくない”

- ☐ 接客スタイルとして、スタッフがハンディ端末を持って回りたくない
- ☐ 口頭で受けた注文を、店内のターミナルから厨房へ飛ばす運用にしたい

F

提供ミス・配膳ミスが発生している

- ☐ 「誰の注文か」が曖昧になって、配膳間違い・聞き直しが発生する
- ☐ オーダー担当だけでなく、誰でも正確にスマートに案内できる状態にしたい
- ☐ 新人スタッフによる卓番ミスを減らしたい

G

予約サイト連携が弱く、会計や現場が混乱する

- ☐ 予約台帳（例：TableCheck、トレタ、ebicaなど）と現場運用が分断している
- ☐ 予約サイトのポイントや特典が会計時に反映漏れして、ミスになることがある
- ☐ 喫食データを顧客情報と紐付けたい

POSレジのお困りごとチェックリスト

まずはPOSレジ運用で今困っていることを洗い出してみましょう

H

導入・乗り換えの“初期設定”が重くて先送り

- ☐ OSを乗り換えたいが、メニュー登録や初期設定が面倒で止まっている
- ☐ 導入時の各種設定の時間がとれない
- ☐ ITについて詳しい人がいないので、現場に合った設定がされた状態で導入したい
- ☐ 専属の担当者に、運用相談まで含めて伴走してほしい
- ☐ 他社POSからの切り替えをスムーズにすすめたい

I

店舗規模や運用の変化に合わせて、端末を増やしたい

- ☐ ハンディの台数追加が必要になっても、運用コストが増えすぎないほうがいい
- ☐ 専用機は高くて導入しづらいが、既存のタブレットで対応できるならありがたい

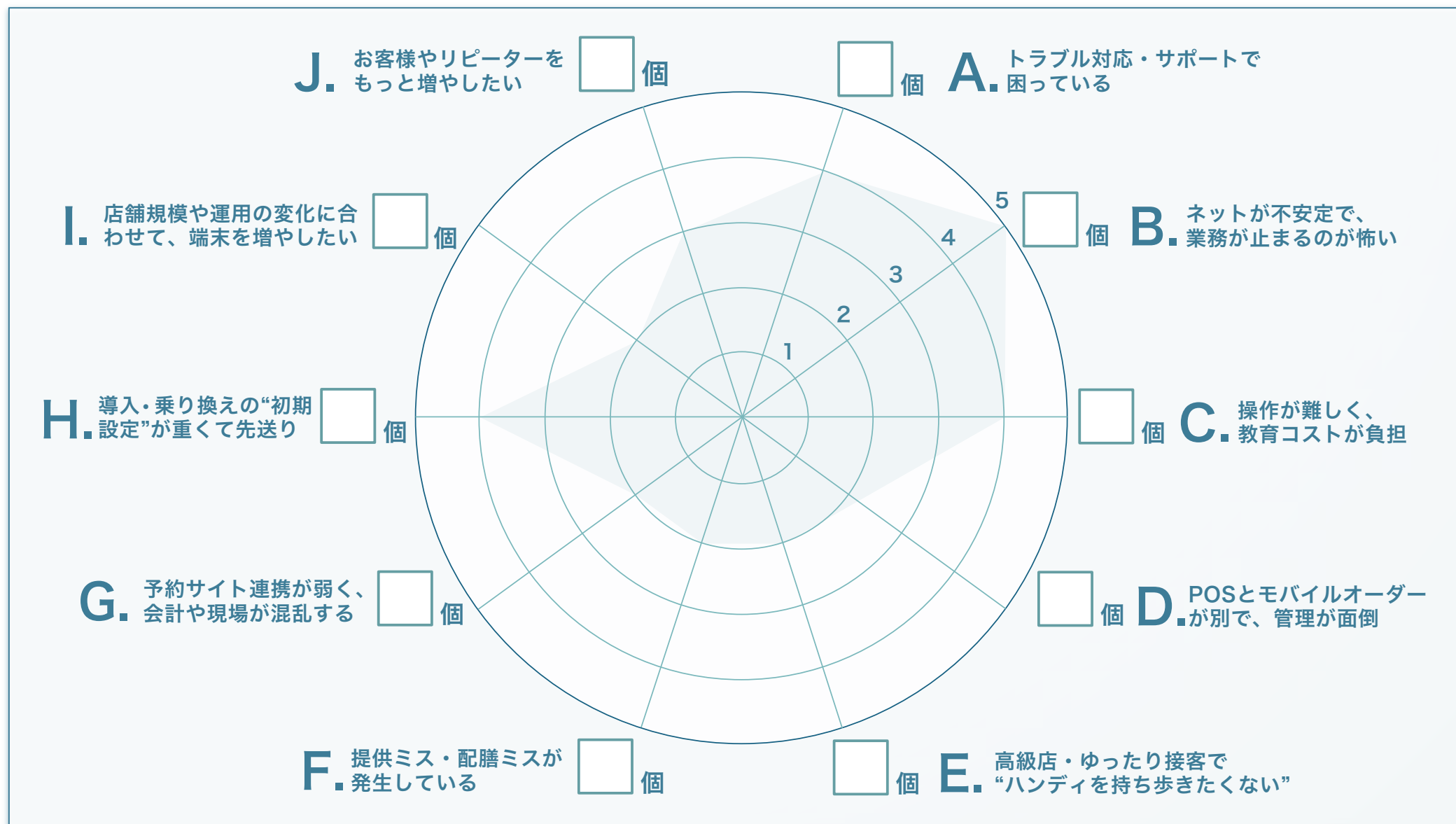
J

お客様やリピーターをもっと増やしたい

- ☐ リピーター施策をしたいが、なかなか時間が取れない
- ☐ 集客したりリピーターを増やしたりしたいが、方法がわからない
- ☐ 注文データを人気商品のおすすめや販促施策に活かせていない

チェックした項目を確認

ジャンルごとに当てはまった個数をチャートに書き込んでみましょう



課題を洗い出してみた結果はいかがでしたか？

意外と多く当てはまった、レーダーチャートの図形が大きい、
あるいは形がいびつだったという場合は、
POSやモバイルオーダーの乗り換えを考える時期にきています。

お困りごとを解決できる機器の検討を始めませんか。

- ✓ 5個以上当てはまる
- ✓ 複数ジャンル（A~J）にチェックがつく

乗り換え検討をおすすめします

poscubeが6つの課題解決力でお困りごとを解決！



poscubeは、ピークタイムでも接客の質を落とさず、営業を止めにくい
飲食店向けタブレットPOSレジです



飲食店向けPOS乗り換え満足度は **97%**

※当社調べ（2026年1月時点）

その理由は、poscubeが持つ**6つの課題解決力**にあります

約3400店舗の飲食店の課題解決から導き出された poscube 6つの課題解決力

poscube は、飲食店の「現場が回ること」を中心に、POSやモバイルオーダー運用を整理し、日々の手戻りやミスといったあらゆる課題を減らすための選択肢です。

「ネットが落ちたときどうするのか」「ランニングコストが思ったより高い」「スタッフ不足でお客様をつい待たせてしまう」など、運用で詰まりやすいポイントを、仕組みと支援の両面から整えます。

トラブル の解決力

万が一のときも遠隔操作で即時対応し
止まらない運営をサポート

省力運営 の解決力

シンプルな操作と自動化で教育・作業
負担を軽減し少人数でもしっかり回る
店舗運営

サービスクオリティ の解決力

世界観や接客スタイルに合わせた運用
提案でお客様に選ばれる体験を創出

乗り換え・導入 の解決力

専門スタッフが導入から運用まで伴走
し、スムーズなスタートを実現

コスト削減 の解決力

本当に必要な機能に着目してランニン
グコストを軽減

顧客育成 の解決力

誰にでも簡単にできるお客様に合わせ
た情報発信で再来店を促進

トラブルの解決力

オフラインでも止まらない遠隔操作で素早く解決

クラウド依存や従来の専用機の汎用性のなさを克服できるのが、poscubeのような店内にサーバーを置く店内サーバー型です。オフラインでも業務がとまらず、遠隔操作でトラブルも即時解決が可能なのが大きな特徴です。

	従来のPOS専用機	クラウドPOS	店内サーバー型 (poscube)
特 徴	大型機器	インターネットでクラウドサーバーに接続して利用	店内にサーバー設置 通常はオンラインで稼働
費 用	× 高額	△? 端末数によって変動	○ 端末追加でも追加費用なし
機能の拡張性	×	○	○
オフライン 対応	○	×	○ オフラインでも注文・会計等は継続
トラブル 対応	△ 現地での対応が必要	△ チャットや電話等での対応。メーカーでは解決できずたらい回しになる可能性	○ 遠隔操作で店内サーバーに入って トラブルを即時解決可能

省力運営の解決力

直感的なUIと多言語対応で店舗運営／教育を省力化

飲食店専用の直感的に操作できるUIが、店舗運営を効率化・省力化し、教育コスト削減も実現します。

before

複雑な操作と分厚いマニュアル

新人が操作を覚えるまで時間がかかり、ピーク時の入力ミスや手戻りが多発。

特定のスタッフしか使いこなせない

現場の属人化が加速ベテラン不在時に現場が回らない。

after

飲食店専用の直感的なUI

シンプルな設計で新人も、ピーク時も操作に迷わない

多言語対応

英語表示で外国人スタッフも操作可能

教育コストの劇的な削減

誰でも即戦力になれ、教育時間短縮、接客に集中できる環境を実現

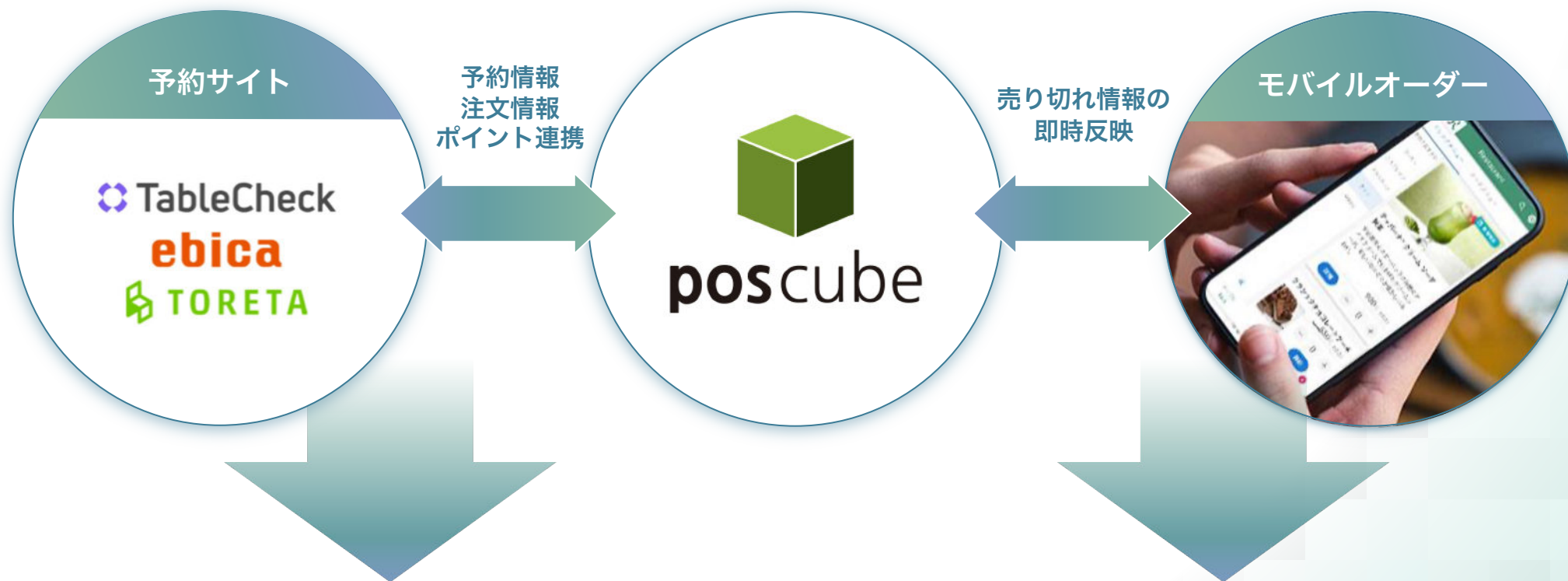
少人数で回る店舗運営

シンプルな操作で限られた人数でも運営可能

省力運営の解決力

予約からオーダー、会計までのデータの断絶をなくす

予約サイトとの連携（予約情報やポイント）、モバイルオーダーとの一体型で、反映もれ、クレーム予防を実現します。



サービス向上や販促に活用
ポイント反映ミス・予約確認漏れを防止

POS・モバイルオーダー一体型で管理が簡単
「注文をお断りする」手間を省力化

☆☆ サービスクオリティの解決力

ハンディを持たない接客、誰でもできるスマートな配膳

不安定になりがちなおもてなしのクオリティを、現場に寄り添うツールで維持・解決します。

ハンディを持たない接客

口頭で受けた注文やアレルギー情報等もターミナルを通じて厨房に送信。迅速に情報共有。

テーブルレイアウトで席状況を視覚的に把握

空席・着席・会計待ち・滞在時間などを一目で把握でき、席案内から注文・伝票管理・会計までの動線を短縮。

シートポジションで注文を把握

注文された商品ごとにお客様のシートポジションを可視化。誰でも正確にお食事の提供が可能に。

コース料理も適切なタイミングで提供

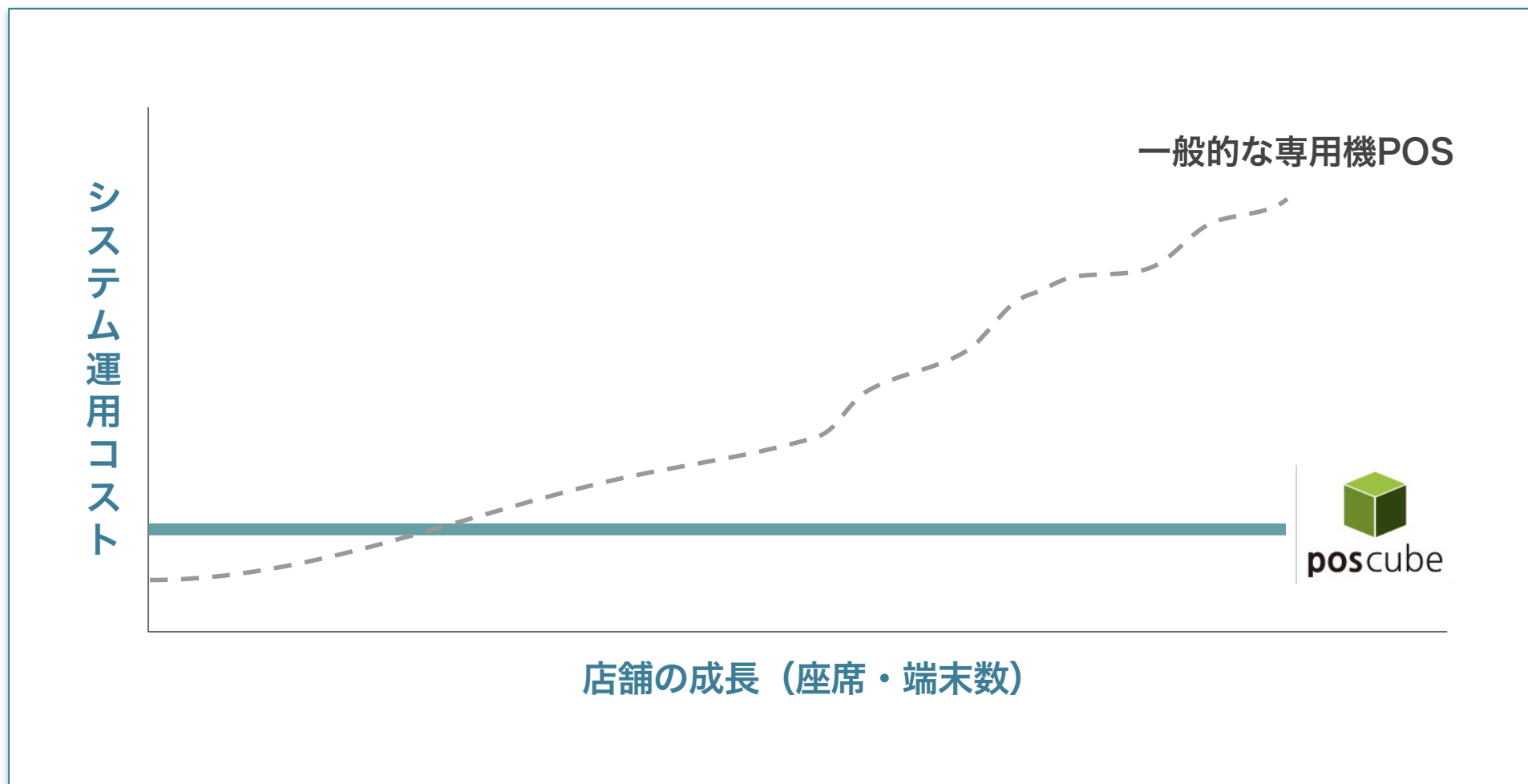
“調理開始指示(ファイヤー)”で、食事の進み具合に合わせて最適なタイミングで提供。お客様満足度と回転率を向上。



コスト削減の解決力

店舗の成長を阻害しない

レジ、プリンタ、ハンディなどの端末台数の制限がありません。コストを気にすることなく店舗の規模拡大や繁忙期に合わせて、既存のタブレットを使って自由に端末を増設できます。



U 顧客育成の解決力

注文データがそのまま次の一手に変わる

日々の営業のなかにリピーター獲得の仕組みを組み込むことができます。モバイルオーダー利用時に自動でLINE友だち登録されます。注文履歴や来店回数に基づいた販促メッセージやクーポンを配信できます。



・ LINEメッセージはテンプレから、クーポンはデザインパターンから選択するだけ ・ 配信はposcube管理画面から直接可能

🔄 乗り換え・導入の解決力

乗り換えの負担をプロフェッショナルが引き受ける

業界に詳しい専属スタッフが課題を整理し最適な導入設計を伴走支援。
初期メニュー設定も代行するため、ITが苦手でも1～2カ月で効率よく乗り換え可能です。

設計から導入まで1～2カ月



業界に詳しい
専属の担当者に対応

最適な導入設計

店舗の課題、運用フロー、必要な機能を整理し、最適なシステム構成を一緒に設計します

マスタ作成代行

メニュー、価格、カテゴリ、画像などの初期設定はすべてサービスに含まれます。貴店が最も使いやすい形で納品します

運用レクチャー

ITリテラシーに不安があるスタッフ向けにも、操作だけではなく「店舗運用に沿った使い方」まで丁寧にレクチャーします

導入事例

poscubeに乗り換えて、コスト削減や顧客満足度UPなど、
効果を実感された飲食店様をご紹介します。



名店が選ぶ世界観を崩さないシステム

サービスクオリティや世界観維持をposcubeがサポート



ルグドゥノム ブション リヨネ様

16年間連続でミシュランガイドに掲載されるフレンチレストラン。poscubeでホールとキッチンが同じステータスを共有し、コース料理の進行状況も可視化することで、お客様をお待たせしない提供を実現。



DANCING CRAB東京様

まるで海外のにいるような非日常の空間。広い店内に複数台のオーダーステーションを設置して運用をスムーズに。お客様の前で機器操作をせずにオーダーを取ることで、世界観を壊さない運用ができています。



繁忙店の現場負担を軽減

モバイルオーダーで満足度と回転率の両立を実現



マルサ水産 穂積店様

お客様がモバイルオーダーで注文するとLINEの友だちに自動で追加される機能を活用して、ファンづくりの土台を醸成。そのうえでLINEクーポンを配信した結果、利用率30%以上を達成した。



OTTIMO Seafood garden 横浜店様

カフェでは着席後すぐQRコードで注文するお客様も多く、提供時間が短縮、回転率も上昇。1回目はスタッフがハンディから、2回目以降はモバイルオーダーでの注文が増え、ドリンクの追加注文は約2倍に伸長した。





poscube は、

安定性・サポート・拡張性を兼ね備え、
店舗の個性と理想に寄り添う飲食店向けタブレットPOSです

今のPOSレジ・モバイルオーダーに課題があればぜひお気軽にお問い合わせください。
担当より詳しくご説明いたします。



電話でのお問い合わせ

03-5357-7870

受付時間：平日9:00-18:00



フォームからのお問い合わせ



<https://pos-cube.com/contact/>