

# ビストロ

忙しい飲食店の業務を、  
もっとかんたんに



# ビストラは、飲食店業務を一つのアプリでかんたんに管理できます

予約・注文・調理・配膳・会計を一つのアプリで完結。  
無料プランから、今すぐ飲食店業務を効率化することができます。

飲食店業務がまるごと楽になる



- ✔ オンライン予約で予約の受付を自動化
- ✔ QRオーダーで注文業務をほぼゼロに
- ✔ 面倒な売上分析や締め業務はワンクリック

すぐ使える・導入簡単



- ✔ PC・iPad・Androidタブレットに対応
- ✔ メールアドレスだけで簡単にアカウント作成
- ✔ 座席とメニューを設定するだけで即導入可能

無料でお試し、費用も手軽

¥0

- ✔ 初期費用0円で、月額数千円から
- ✔ 無料プランでも基本的な機能はほとんど使える
- ✔ カード不要で安心してお試し可能

# ビストラはすべてワンストップで完結

## 一般的なタブレットPOS



予約、POS、分析などが別々のアプリになっており、それぞれのアプリをバラバラで管理。コストも手間もかかるため営業のストレスになっている。

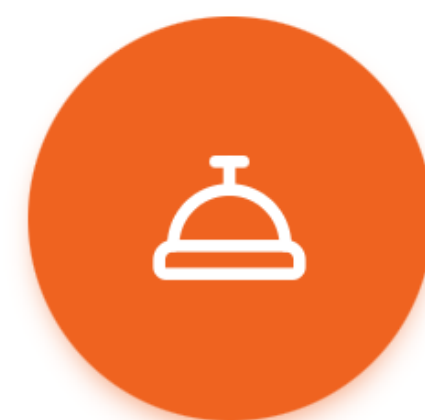
## ビストラ



ビストラは1つのアプリで完結する統合プラットフォーム。予約・注文・調理・配膳・会計を一つの画面でシンプルに管理できます。

# ビストロは、飲食店の業務フローに特化して設計されています。

予約から会計までの一連の業務を前提に設計。各工程がリアルタイムで連動し、入力の手間や伝達ミスを減らします。現場の流れに沿った構造で、少人数でも無理なく回る店舗運営を支えます。



## STEP 01 | RESERVATION

### 予約・受付

オンライン予約で自動受付。予約の内容はテーブル管理アプリに自動連携するから転記は不要。

- オンライン予約の受付
- テーブル台帳で予約の管理
- 電話予約の管理
- 予約サイトの予約を管理

## STEP 02 | ORDERING

### 注文・オーダー

店内注文とQRオーダー、テイクアウトの注文を一元管理。注文受付の業務をほぼゼロにします。

- POS注文入力
- QRコード注文
- スマホのハンディから注文
- テイクアウトの注文

## STEP 03 | COOKING

### 調理

キッチンディスプレイで注文内容をリアルタイムで厨房へ共有し、注文ミスや伝達ミスを削減します。

- 卓番号・注文時刻表示
- 紙伝票の削減
- 注文順の可視化

## STEP 04 | SERVING

### 配膳・サービス

調理済みの料理をリアルタイムで把握。提供状況を見える化し、誤配や提供漏れを防ぎます。

- 配膳待ち一覧表示
- 卓番号別表示
- 配膳完了更新
- 調理済みの

## STEP 05 | ACCOUNTING

### 会計・退店

注文内容をもとに正確かつ迅速な会計処理を実現します。

- 税額自動計算
- 割引・クーポン対応
- 分割の支払いに対応
- レシート発行
- 取引履歴自動保存

# ビストロでできること



POS/会計



モバイルオーダー



オンライン予約



テーブル管理



キッチンディスプレイ



顧客管理



売上分析



レシート印刷



スタッフ管理



在庫管理



日報の作成



自動翻訳



配膳管理



スマホでハンディ



テイクアウト



クーポン発行

# POS注文

フリー

ミニマム

スタンダード

直感的に操作できる注文画面で、ホール業務をスムーズに進められます。

カテゴリ別に整理されたメニューをタップするだけで、注文内容は即座に会計・キッチンへ反映。

飲食店専用だから、メニューのバリエーションやオプションの設定も自由自在。

ピークタイムでも迷わず操作できる設計により、入力ミスや伝達漏れを防ぎ、少人数体制でも安定した店舗運営を支えます。



# POS会計

フリー

ミニマム

スタンダード

会計画面では、注文内容の最終確認から支払い処理までをスムーズに行えます。

割引やクーポン、分割会計への対応、税額の自動計算など、実店舗で必要な処理を一画面で完結。

現金・キャッシュレスなど複数の支払い方法にも柔軟に対応し、会計ミスを防ぎます。

取引は自動で履歴に保存され、売上集計や日報作成にも即時反映。忙しい時間帯でも確実かつ迅速な会計業務を支えます。

The screenshot displays a POS system's accounting interface. At the top, there are two tabs: '商品別会計' (Item-wise Accounting) and '通常会計' (Standard Accounting), with '通常会計' selected. The main area is divided into three columns. The left column shows a list of items under the heading '注文一覧' (Order List). The middle column shows a summary of the order, including the total amount, discounts, and payment details. The right column shows additional information such as the cashier, status, and receipt details.

商品別会計		通常会計	
<b>注文一覧</b>			
ミックスサラダ	標準10%	¥450 × 1	¥450 (税込)
刺身盛り	標準10%	¥1,280 × 3	¥3,840 (税込)
生ビール	標準10%	¥580 × 3	¥1,740 (税込)
ねぎま	標準10%	¥180 × 5	¥900 (税込)
たこわさ	標準10%	¥480 × 1	¥480 (税込)
おでん	標準10%	¥780 × 1	¥780 (税込)
<b>クーポン選択</b>			
<input type="checkbox"/>	火曜レディース割 8%OFF		
<input type="checkbox"/>	会員限定ドリンク1杯無料		
<input checked="" type="checkbox"/>	LINE登録で300円引き		
数量			15点
小計			¥8,570
割引合計			-¥300
LINE登録で300円引き		-¥300	
お支払い金額			<b>¥8,270</b>
内消費税			¥752
10%対象			¥8,270
内消費税			¥752
お預かり			¥0
残額			¥8,270
おつり			¥0
<b>会計担当者</b>			
山崎			
<b>ステータス</b>			
利用中			
<b>取引番号</b>			
1772329288152			
<b>座席番号:</b>			
C1			
<b>客数</b>			
1			
<b>来店日時</b>			
3月1日 (日) 10:41			
<b>会計日時</b>			
<b>会計担当者</b>			
山崎			
<b>レシート・領収書の印刷回数</b>			
0			
<b>メモ</b>			
常連のお客様。会社帰りに訪問。			
<b>会計に進む</b>		<b>メモを更新</b>	

# モバイルオーダー

フリー ミニmam スタnダード

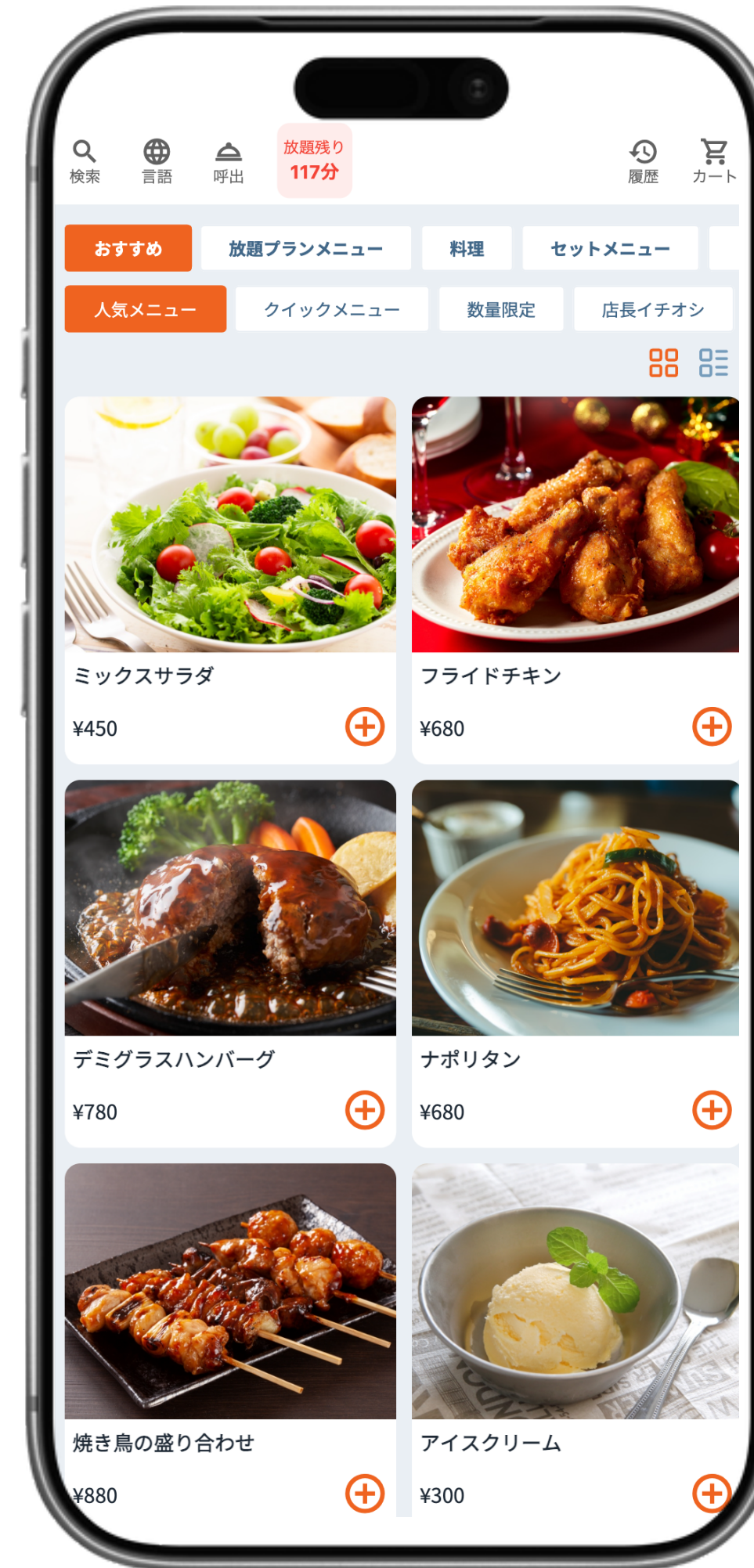
ワンオペや小規模店にとって、ピーク時の注文対応は大きな負担。

ビストラはQRオーダーを標準搭載しているため、お客様自身のスマホで注文が完結。調理やおもてなしに集中できる余裕が生まれます。

卓ごとの制限時間タイマーにより、放題プランの時間管理も自動化できます。

注文内容はPOSとリアルタイムで同期され、キッチンへの伝達も即時反映されます。

さらに多言語表示に対応しており、訪日外国人のお客様にも分かりやすく案内可能。省人化と顧客体験の向上を同時に実現します。



# 予約台帳

ミニマム   スタANDARD

オンライン予約や電話予約の状況を、日別・時間帯別に一覧で確認できます。

卓数や人数に応じた配置を視覚的に把握できるため、重複や取りこぼしを防ぎます。

予約の新規登録・変更・キャンセルもスムーズに操作でき、来店前の管理業務を効率化。来店履歴や顧客情報とも連動し、常連対応や席配分の判断にも活用できます。

日々の営業状況を一目で把握し、計画的な店舗運営を支えます。

		10月30日 (木) <span>通常営業日</span>				
<input type="checkbox"/> 一括受付停止		18:00	19:00	20:00	21:00	22:00
C6 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止	予約 タナカ タロウ 3名 18:00~				
C8 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止					
C9 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止			予約 タナカ タロウ 2名 20:00~		
C10 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止				予約 タナカ タロウ 3名 20:30~	
C11 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止		予約 タナカ タロウ 5名 18:30~			
C12 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止				予約 タナカ タロウ 4名 21:00~	
C13 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止		予約 タナカ タロウ 5名 18:30~			
C14 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止		予約 タナカ タロウ 2名 19:00~			
C15 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止		予約 タナカ タロウ 3名 18:30~			
C16 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止					
C17 1~1名	<input type="checkbox"/> 受付停止					

# オンライン予約

ミニマム    スタンダード

店舗専用の予約受付ページを公開でき、営業時間や受付条件に応じた予約管理が可能です。

予約フォームは店舗の運用に合わせて項目をカスタマイズでき、必要な情報を事前に取得できます。

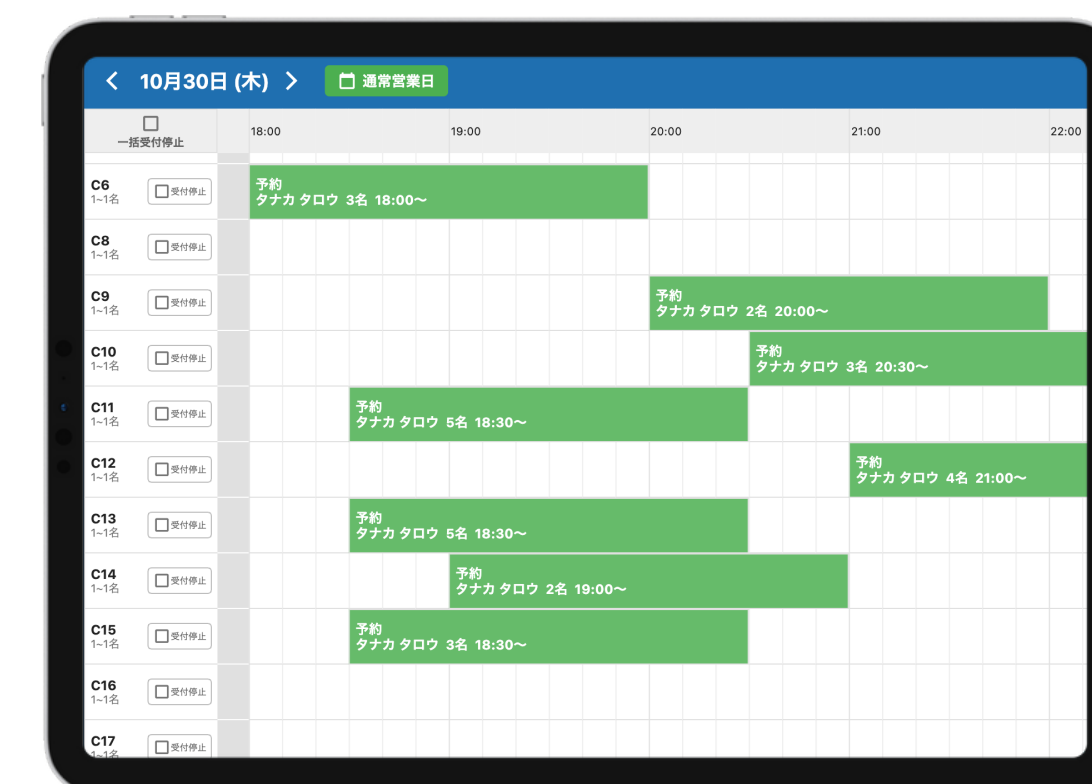
人数や時間帯に基づき空席状況を自動判定し、条件に応じた配席も自動で行うため、重複や調整の手間を軽減。

受付内容は予約台帳へ即時反映され、電話予約とあわせて一元管理できます。来店前の業務を効率化し、安定した予約運営を支えます。



=

## 予約台帳と自動連携



# テーブル管理

フリー

ミニマム

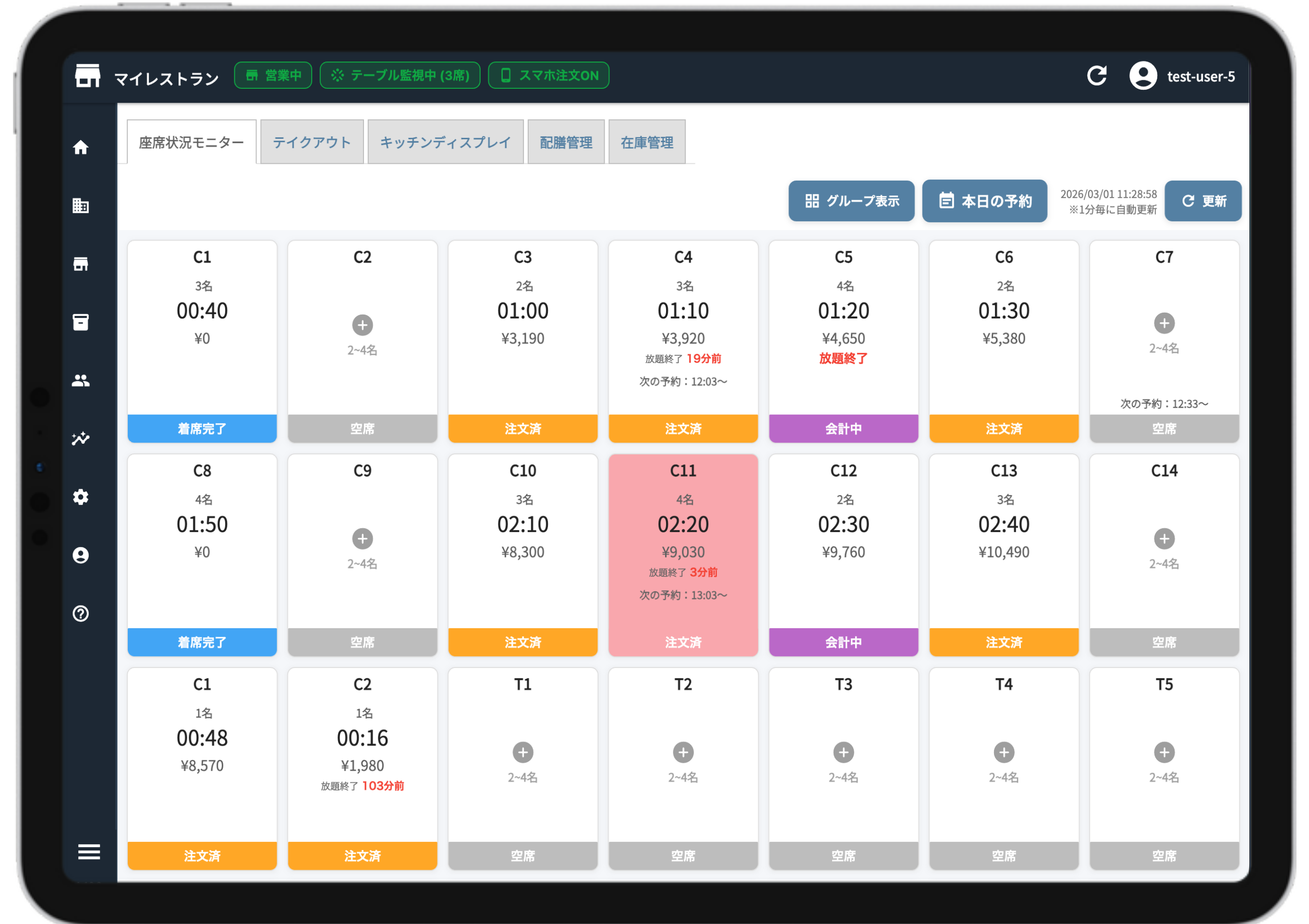
スタンダード

店内の卓状況をリアルタイムで可視化し、空席・着席完了・注文済・会計中などのステータスを一目で把握できます。

卓ごとの人数や滞在時間、注文金額、制限時間のタイマーも確認でき、お客様の状況に応じたお声かけも可能に。

テーブル結合や席移動にも対応し、急な人数変更にも柔軟に対応できます。

予約情報とも連動しているため、配席がスムーズに。ピークタイムでも迷いなく動ける店舗運営を支えます。



# キッチンディスプレイ

フリー

ミニマム

スタンダード

注文内容をリアルタイムで表示し、キッチン業務を効率化します。

POSやQRオーダーからの注文は即時に反映され、調理状況に応じてステータス管理が可能。紙伝票を減らし、見落としや伝達ミスを防ぎます。

卓番号や注文時刻も明確に表示されるため、優先順位の判断も容易。

ホールとの連携を強化し、ピークタイムでもスムーズな提供を実現します。



# 配膳管理

フリー

ミニマム

スタンダード

調理完了後の料理を、どの卓へ提供すべきかを明確に表示し、ホールとキッチンの連携を円滑にします。

卓番号や注文内容を一覧で確認できるため、提供漏れや誤配膳を防止。

配膳済のステータス管理にも対応し、提供状況をリアルタイムで共有できます。



# 売上分析

フリー

ミニマム

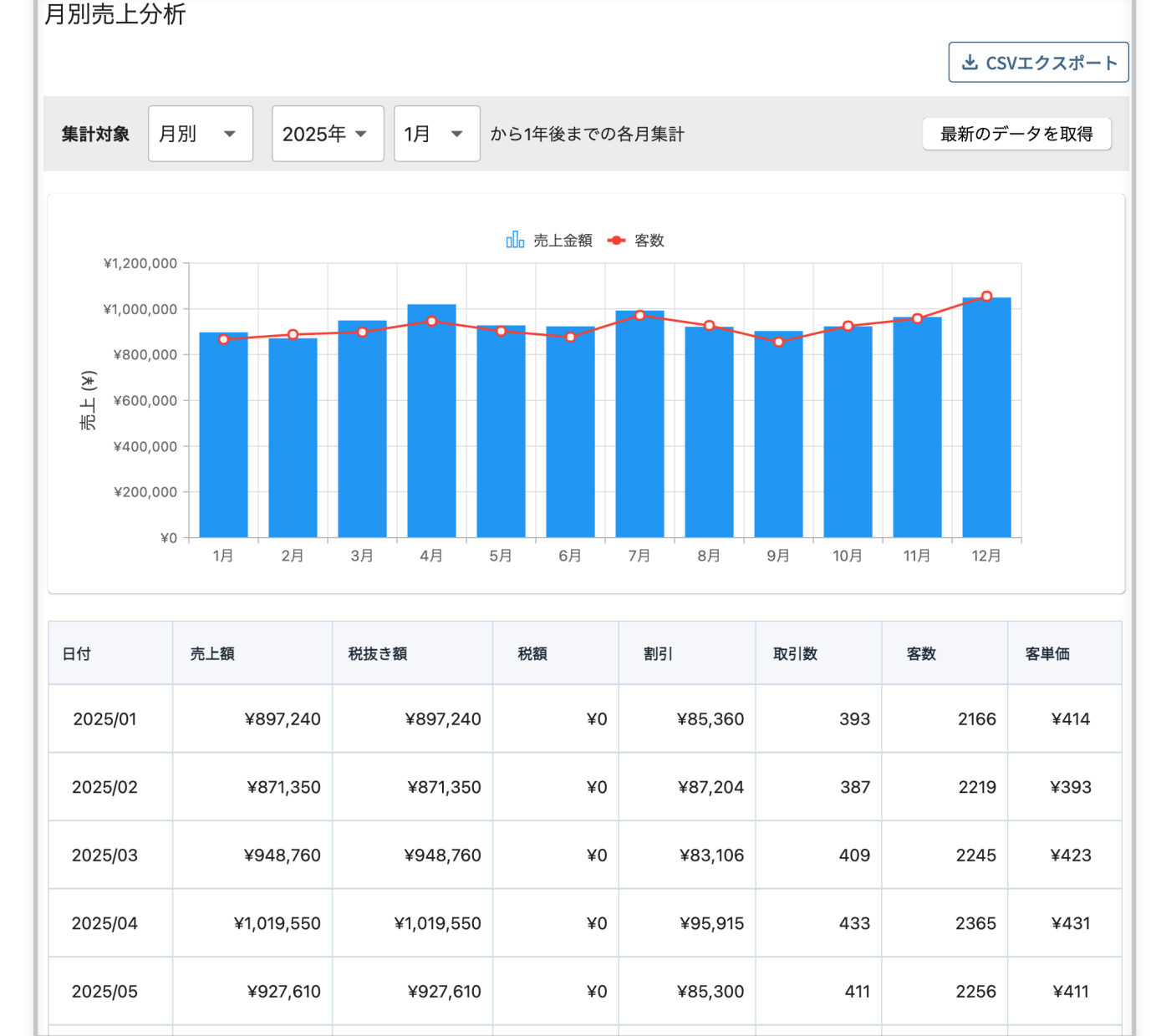
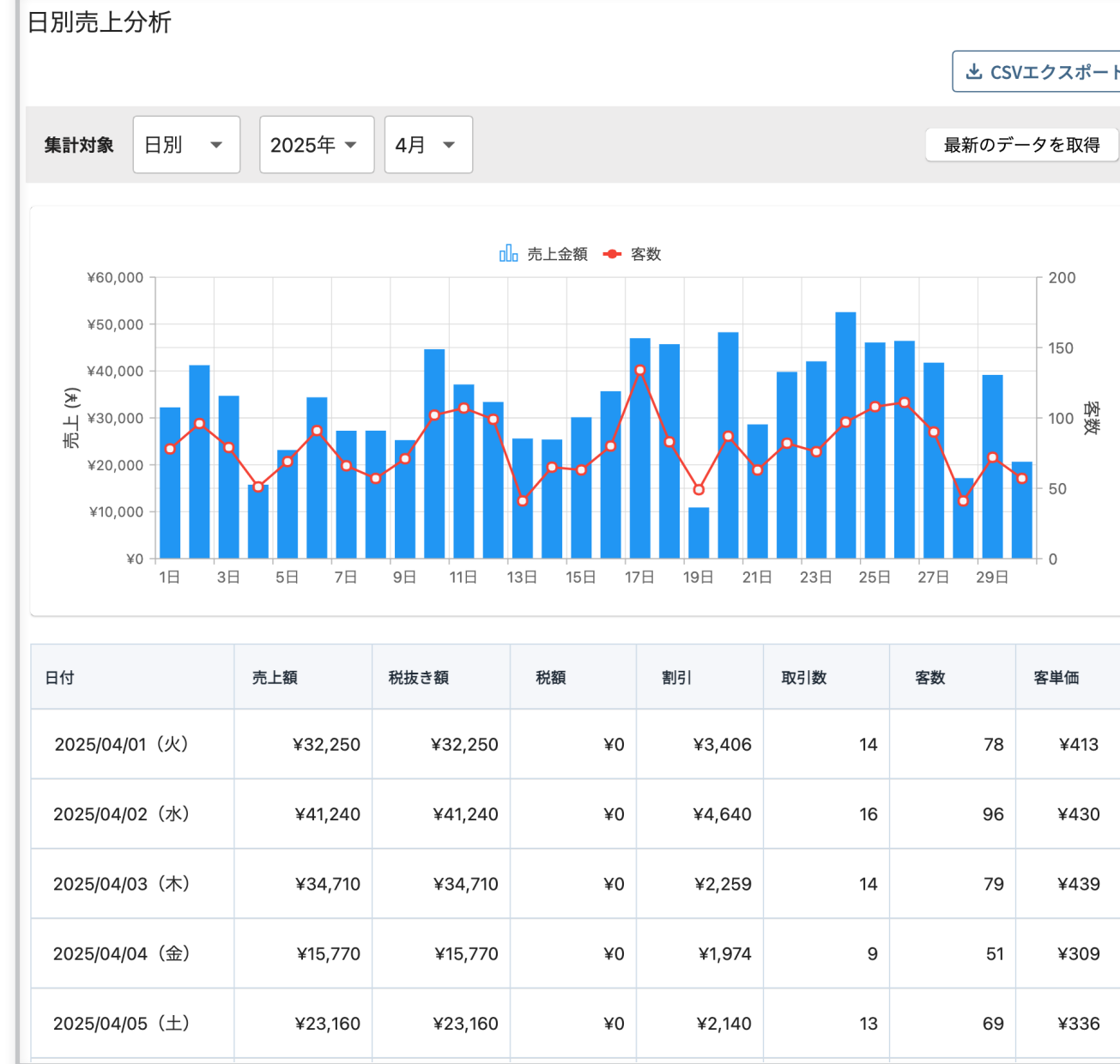
スタンダード

日別・月別・曜日別の売上推移を一覧で確認でき、営業状況の変化を直感的に把握できます。

商品別の売上ランキングやABC分析にも対応し、どの商品が売上を支えているかを明確化。割引や客数とあわせた実態に基づく分析により、メニュー改善や価格見直しの判断材料を提供します。

飲食店運営に必要なデータをシンプルに整理し、複雑な操作なしで現場がすぐに活用できる設計です。

※フリープランは一部の機能に制限があります



# スマホでハンディ

スタンダード

ホールスタッフのスマートフォンから、座席管理・注文入力・配膳管理までを一括で操作できます。

卓状況を確認しながらその場で注文を登録でき、内容はPOSやキッチンへ即時反映。提供状況の確認や配膳完了の更新も可能です。

さらに売上速報をリアルタイムで把握できるため、現場の判断を迅速化。

専用端末を用意せずに運用できるため、初期費用を抑えて即日導入することができます。

## 座席管理



## 注文



## 配膳管理



# 操作ログ

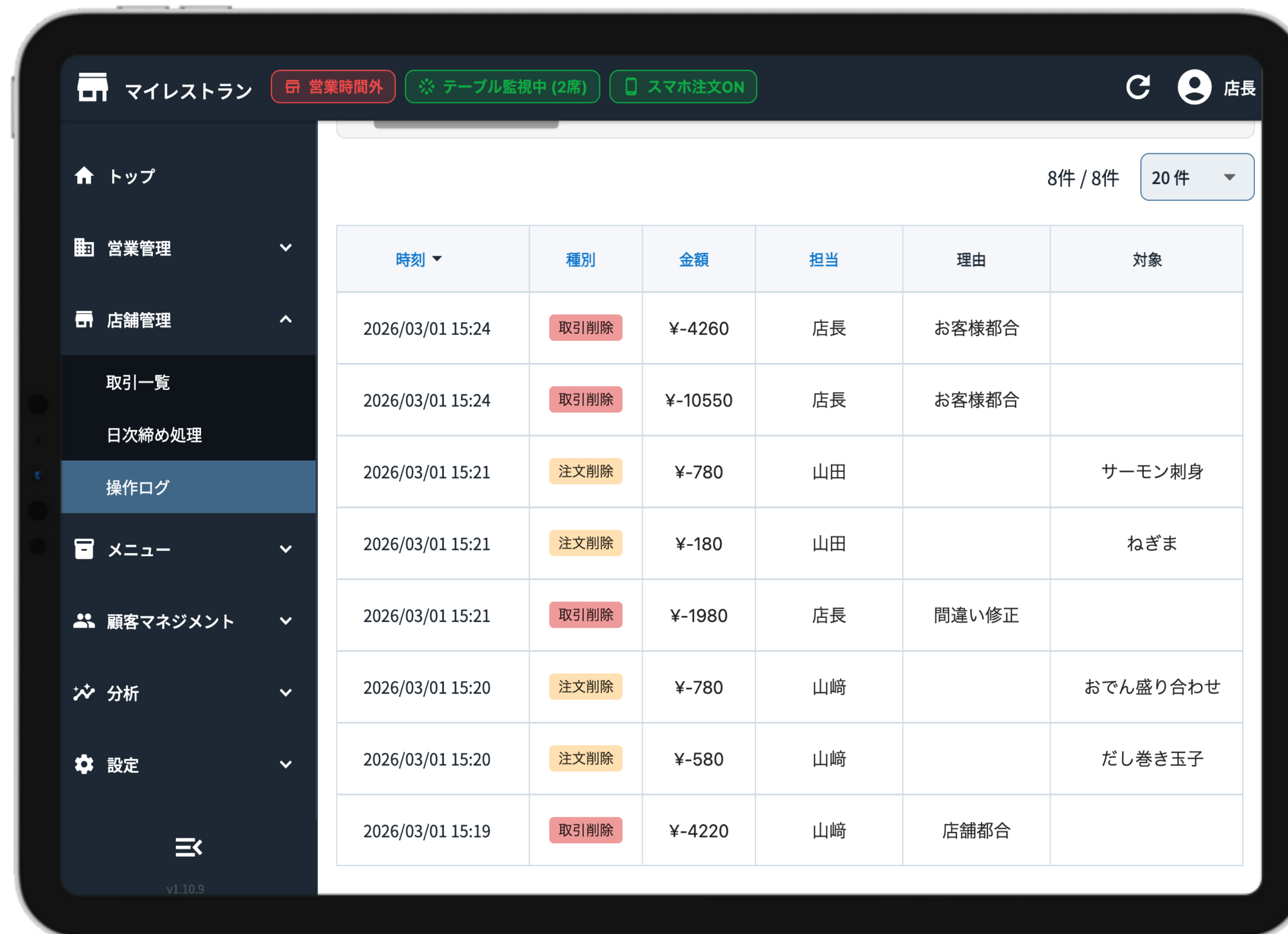
スタンダード

注文の削除や取引の取消など、重要な操作はすべて履歴として記録されます。

いつ・誰が・どの内容を変更したかを確認できるため、後からの追跡や検証が可能です。

不正な値引きや不適切な削除を抑止し、店舗運営の透明性を確保。万が一のトラブル時にも事実に基づいた確認が行えます。

スタッフ管理とあわせて活用することで、内部統制を強化し、安心して運用できる環境を整えます。



時刻	種別	金額	担当	理由	対象
2026/03/01 15:24	取引削除	¥-4260	店長	お客様都合	
2026/03/01 15:24	取引削除	¥-10550	店長	お客様都合	
2026/03/01 15:21	注文削除	¥-780	山田		サーモン刺身
2026/03/01 15:21	注文削除	¥-180	山田		ねぎま
2026/03/01 15:21	取引削除	¥-1980	店長	間違い修正	
2026/03/01 15:20	注文削除	¥-780	山崎		おでん盛り合わせ
2026/03/01 15:20	注文削除	¥-580	山崎		だし巻き玉子
2026/03/01 15:19	取引削除	¥-4220	山崎	店舗都合	

# 導入事例（一部抜粋）



## ダイニング なごみ様

ワンオペ営業しているため、注文対応と会計が重なる時間帯に負担を感じていました。ビストラのQRオーダーとPOSを導入したことで、注文の聞き取りや入力作業が減り、ホールに出る回数も少なくなりました。  
タブレットに注文内容が卓ごとに表示されるので、それを見ながら調理する順番を考えれるのも助かってます。



## SAKURA カフェ様

以前はPOS・予約・顧客管理が別々のサービスで、管理が分断されていました。ビストラは一つの画面で完結する設計になっており、予約から会計までの流れがスムーズに連動する点が入ってます。  
操作も直感的に使えるため、新人のスタッフでもすぐに操作を覚えてくれる点はいい意味で想定外の驚きでした。



## リトルキッチン様

これまで大手グルメサイト経由の予約が中心で、1件ごとの送客手数料が積み重なり、固定費として大きな負担になっていました。  
POSを入れ替えるタイミングで、自社で予約を受けられる仕組みを整えたいと考え、オンライン予約がセットのビストラを導入しました。結果として送客手数料を大幅に削減でき、利益率の改善につながっています。



## 焼肉大将様

タブレットPOSの導入にあたって、キッチン、ホール、レジの3台で運用を計画。最初は大手POSを検討していましたが、大手POSでは高価なiPadの購入費用がネックになってました。  
ビストラは安価なAndroidタブレットでも利用できるため、初期費用を半分以下に抑えることができました。  
機能も十分でオペレーションも理想的な状態で回っているため、導入して良かったと感じています。



## 高橋食堂様

手書き伝票と簡易レジで運営していましたが、注文や会計を正確にきちんと把握したいと考え導入しました。  
最初はうまく使いこなせるか不安でしたが、サポートチームの助けもあり、順調にビストラをオペレーションに導入することができました。  
デジタル化したおかげで注文ミスや料理ミスが大幅に減って、クレームに対応する時間が減ったのが最大の喜びです。



## こもれば様

小さなカフェなので、複雑な管理機能や高額なプランは必要ありませんでした。  
大手が提供している大規模店向けのシステムでは、機能や料金が過剰ですが、ビストラは小規模店向けに設計されており、業務フローも店舗の実情をよく理解していると感じます。  
初期費用がかからず、最小限のプランから始められる点も自分のお店に合っていると思いました。ランニングコストも安いので無理なく使い続けられています。

# 料金プラン

初期費用0円、シンプルな3つのプラン

## POSレジだけなら



おすすめは

フリープラン

0 円

カード登録不要。自動課金なし。

- POSレジ機能を利用可能
- モバイルオーダーをお試し可能（制限あり）

## 小規模店舗なら



おすすめは

ミニマムプラン

4,980 円/月 (税込)

- モバイルオーダーを無制限で利用可能
- ネット予約を月間50件まで利用可能
- 自動翻訳機能（英・中）が利用可能
- キッチン伝票を出力可能
- 分析機能を強化

## チームで現場を回すなら



おすすめは

スタンダードプラン

7,980 円/月 (税込)

- 顧客管理機能を利用可能
- スマホをハンディとして利用可能
- 自動翻訳機能が6ヶ国語に拡張
- ネット予約を無制限で利用可能
- スタッフの不正防止のための操作ログを記録

※表記の金額はすべて年払いの金額です。

# プランごとの機能の違い

	フリー	ミニマム	スタンダード
	¥0/月	¥4,980/月	¥7,980/月
レジ機能	✓	✓	✓
モバイルオーダー	✓	✓	✓
キッチンディスプレイ	✓	✓	✓
売上分析	簡易	期間	期間/商品別
同時接続数	1台	3台	5台
クーポン機能	3枚	10枚	無制限
ネット予約	-	50件/月	無制限
メニューの自動翻訳	-	2ヶ国語	6ヶ国語
キッチン伝票出力	-	✓	✓
追加ユーザー数	-	1人	5人
スマホでハンディ	-	-	✓
操作ログ	-	-	✓
顧客管理	-	-	✓
予約のカスタマイズ	-	-	✓

※表記の金額はすべて年払いの金額です。

キャッシュレスとオンライン予約を利用するなら

## ビストラはトータルコストを約50～60%削減できます。

	ビストラ	大手有名POS	無料・格安の中堅POS
タブレット代	23,890円 Android or iPad	58,800円 iPadのみ	58,800円 iPadのみ
月額料金	7,980円	15,000円	4,980円
月間の 決済手数料	1.98% 12,870円 自由に選択可能	2.5% 16,250円 自社決済のみ	3.5% 22,750円 自社決済のみ
オンライン予約 (月額費用+送客費用)	0円 無制限・無料で利用可能	10,000円 自社の予約システム	20,000円 外部の予約システム
初年度の 年間料金	274,090円	553,800円	631,560円
総評	決済を自由に選べるため手数料を最安にすることが可能。オンライン予約が無料のため、ランニングコストが低い。安価なAndroid対応だから初期費用も抑えられる。	POSレジは無料。しかし、実用レベルのトータル費用は高めの設定。自社の決済サービスとの契約が必須となる場合も多く、契約の縛りも強め。	月額料金は最安クラス。しかしその分決済手数料が割高。予約は外部システムを使うため、トータルで見ると安くはない。

\*タブレット1台で運用する月商130万円、キャッシュレス決済額65万円、オンライン予約件数50件の小規模な飲食店を想定。\*料金プランは飲食店向けのPOS、キッチン表示、キッチンプリンタ、モバイルオーダーなどの基本機能を搭載した標準的なプランを想定。\*決済手数料はVISA・Master \*ビストラは店舗が最安クラスの決済端末を選択した場合 \*予約の送客手数料200円 \*外部の予約システムのシステム費用は月額1万円 \*タブレットは11インチの新品を購入した場合の平均価格

# 導入の流れ

ビストラでは気軽にお試しいただけるように、3ステップで簡単に導入できるようになっています。  
メールアドレスだけで簡単にお試しいただけます。

STEP 1

## アカウントを作成（最短1分）

必要なのはメールアドレスだけ。事前のお見積もりや  
打ち合わせは不要で今すぐ登録できます。

STEP 2

## 初期設定

お店の基本情報やメニュー、座席などの必要な設定を  
行います。

STEP 3

## 今日から運用スタート

導入は完了です！期間無制限のフリープランで納得が  
いくまでお試しください！



<https://bistora.jp/register/>

QRコードを読み込むだけでスマホで  
アカウント作成が完了します。

# 必要な周辺機器

ビストラはお手持ちのPCかタブレットでご利用いただけます。それ以外の機器は必要に応じてご準備ください。

## POS本体



iPad

or



Androidタブレット

or



PC



## レシートプリンター



スター精密  
mC-Print3シリーズ

or



エプソン  
TM-m30シリーズ

## 必要に応じて



キッチンプリンター



ハンディ用のスマホ



決済端末

# 対応しているプリンタの一覧

ビストラではレシートプリンタとキッチンプリンタの接続が可能です。BluetoothやUSBではなく、有線LANや無線LANでインターネットに接続して印刷を行います。

メーカー	シリーズ	機種名	接続方法	
			有線LAN	無線LAN
エプソン	TM-m30シリーズ	TM-m30II-H	○	○
エプソン	TM-m30シリーズ	TM-m30III-H	○	○
スター精密	mC-Print3 シリーズ	MCP31CBI	○	△
スター精密	mC-Print3 シリーズ	MCP31CI	○	△
スター精密	mC-Print3 シリーズ	MCP31LB	○	△
スター精密	mC-Print3 シリーズ	MCP31L	○	△

\*スター精密のmC-Print3 シリーズで無線LANでご利用いただくにはオプション品のWireless LAN Unitが必要です。

# よくある質問

## Qビストラを導入するにはどのような設備が必要ですか？

ビストラはお手持ちのPC、iPad、Androidタブレットなどのデバイスだけで利用することができます。店舗の運用方法に応じて、キッチンプリンタやレシートプリンタをご用意ください。ハンディ機能を使う場合にはスマートフォン（iPhone、Android）が必要です。

## Qキッチンプリンタやレシートプリンタは使えますか？

ご利用いただけます。現在対応している機種はエプソンのTM-m30シリーズ、スター精密のmC-Print3シリーズとなります。

## Qビストラの導入で事前工事などの必要はありますか？

ビストラの導入では事前工事などの必要はありません。ビストラのアカウントを作成するだけで、すぐにご利用いただけます。キッチンプリンタやレシートプリンタを利用する場合でも、クラウド印刷に対応しているため機械が苦手でも簡単に設定することができます。

## Qインボイス制度や軽減税率に対応していますか？

対応しています。商品ごとのイートイン・テイクアウト設定や、複数税率、適格請求書発行事業者番号のレシート印字も可能です。法令変更の場合にも自動更新されます。

## Qキャッシュレスに対応していますか？

ビストラでは、特定の決済端末との自動連携には対応していません。これは、店舗ごとに最適な決済端末を自由に選んでいただくための設計です。すでに導入済みの決済端末をそのまま利用したり、手数料や対応決済ブランドを重視して端末を選ぶなど、柔軟な運用が可能です。

## Qクラウド会計ソフトと連携できますか？

主要なクラウド会計ソフトに対応した売上のデータをCSVで出力することが可能です。CSVで一括インポートすることで経理作業を効率化できます。

## Qビストラを導入するにはどれほど時間を要しますか？

ビストラのアカウントを作成するだけで、すぐにご利用いただけます。事前のお見積もりや打ち合わせは不要です。

# ご検討中の店長・オーナーの方へ

ご不明点がありましたらお問い合わせフォームからお気軽にご連絡ください。  
専門の導入サポートチームが対応させていただきます。



<https://bistora.jp/contact/>

# QRコードを読み込むだけで**スマホでアカウント作成**が完了します



<https://bistora.jp/register/>

## Bistora

All in one restaurant POS

### 簡単1分で無料スタート！

登録後すぐにビストラのさまざまな機能を無料で試すことができます。

安心してお試しください

- ✓ POSとモバイルオーダーは無料でご利用いただけます
- ✓ クレジットカードなどの支払い情報の登録は不要です
- ✓ 途中解約もOK

ログインメールアドレス \*

パスワード \*

英字と数字を含む8文字以上のパスワードを入力してください

 表示

ビストラの [利用規約](#) および [プライバシーポリシー](#) に同意します

アカウントを作成する

※管理画面のログインはPCかタブレットが必要になります。