

PENTA *Gusto*

レストラン・カフェ・チェーン

レストランとカフェのための、ひとつのシステム

テーブルを開いてから日次レポートまで、注文、キッチンディスプレイ、QRメニュー、在庫、会計端末、電子請求書のすべてを一つのシステムで。さらに、数字を読み解くAIレイヤーを備えています。



— 私たちについて

現場を知る人がつくったソフトウェア

PentaGustoは、飲食業の日々の課題を遠くからではなく内側から見てきたチームがつくっています。

PentaSoft Yazılımは、トルコ・イズミルを拠点に、レストランとカフェ向けの販売・管理ソフトウェアを開発しています。PentaGustoは、テーブル注文からキッチンディスプレイ、在庫から電子請求書まで、その取り組みのすべてを一つにした製品です。

私たちの基準は一つ。忙しい土曜の夜にも耐えられるか。だからこそ機能一覧を長くするより、実際に使われる画面をより速く、よりシンプルにすることに時間を使います。AIレイヤーも同じ視点でつくりました。見せるためではなく、運営者が日中に下す判断を楽にするためです。

導入後に姿を消すことはありません。営業開始後の数日間はその場でサポートし、スタッフが変われば再研修を行い、事業の成長に合わせてシステムと一緒に再構成します。

7

のモジュールを一つのシステムに

5

種類の端末：POS、タブレット、スマホ、ディスプレイ、キオスク

1

つのシステムで全店舗を管理

20

言語に対応

本カタログの内容

営業の一日	03
フロアプランと伝票	05
クイック販売	06
キッチンディスプレイ	07
QRメニュー	08
人工知能	09
レポート	10
業態別ソリューション	11
端末とハードウェア	13
全モジュール	14
PentaGustoの強み	16
連携	17
セキュリティとコンプライアンス	18
導入とよくある質問	19

シンプルさ

新人スタッフが1シフトで覚えられない画面は、設計が悪い画面です。

継続性

システムが止まれば販売も止まります。稼働率は機能ではなく、前提条件です。

透明性

料金、範囲、制約を最初にお伝えします。後から請求書に現れるモジュールは好みません。

距離の近さ

サポートはチケット番号ではなく、あなたとあなたのキッチンを知るチームであるべきです。

営業の一日

開店から翌朝まで、すべての場面で

機能一覧の代わりに、ごく普通の一日にシステムが何をするかをご紹介します。時刻は一例で、流れはどの店舗でも同じです。

開店

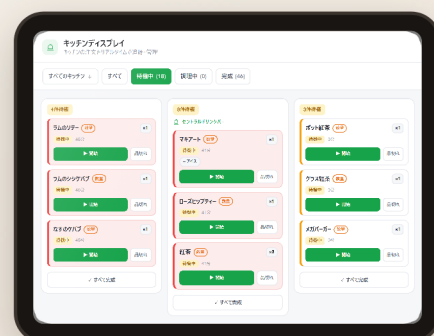
- ✓ シフトを開始し、釣り銭準備金を入力
- ✓ スタッフ画面に日次の衛生・チェックリスト
- ✓ AIが一日のサマリーを作成：前日の売上、予想客数、要注意の在庫

仕込み

- ✓ レシピから1人前の原価と在庫量を一画面で
- ✓ 要注意レベルの品目を仕入先へ発注
- ✓ 倉庫・店舗間の移動、廃棄・ロスの記録

ランチのピーク

- ✓ テーブルではQR注文、カウンターではクイック販売とテイクアウト
- ✓ デリバリープラットフォームの注文も同じ画面に
- ✓ 注文は適切なステーションへ：バーと温製キッチンに分けて



15:00

アイドルタイム

- ✓ AIが閑散時間を見つけ、キャンペーンを提案
- ✓ ハッピーアワーのルールで価格を自動適用
- ✓ 予想客数からスタッフのシフトを提案

19:00

ディナー営業

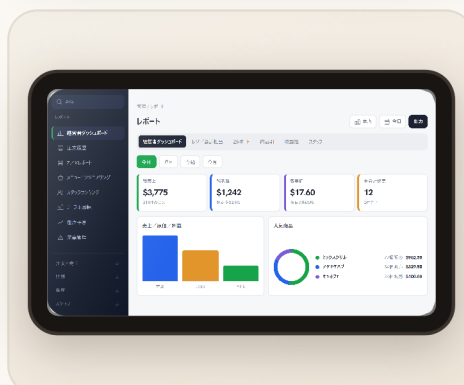
- ✓ ホールはタブレットで注文、フロアプランは状態を色で表示
- ✓ テーブルの移動・統合・分割、サービスと割引
- ✓ 現金、カード、食事カード。会計端末が必要な場合、レシートなしに会計は完了しません



23:30

閉店

- ✓ 現金の締め、X・Zレポート、会計照合
- ✓ 電子請求書をプロバイダーへ送信
- ✓ シフトの引き継ぎを記録、レジの差異も一目で



08:00

翌朝

- ✓ オーナーはスマホで売上と利益を確認
- ✓ 不自然な割引、頻繁な取消、レジの差異を通知
- ✓ 店舗を並べて比べる比較レポート

「私たちの基準は一つ。忙しい土曜の夜にも使えるかどうかです。」

PENTASOFT YAZILIM

フロアプランと伝票

客席全体をひと目で

店内のスピードについていけて、新人も1シフトで覚えられる販売画面。どのテーブルが利用中か、どこが会計待ちか、注文がキッチンでどれだけ待っているか。色が教えてくれます。



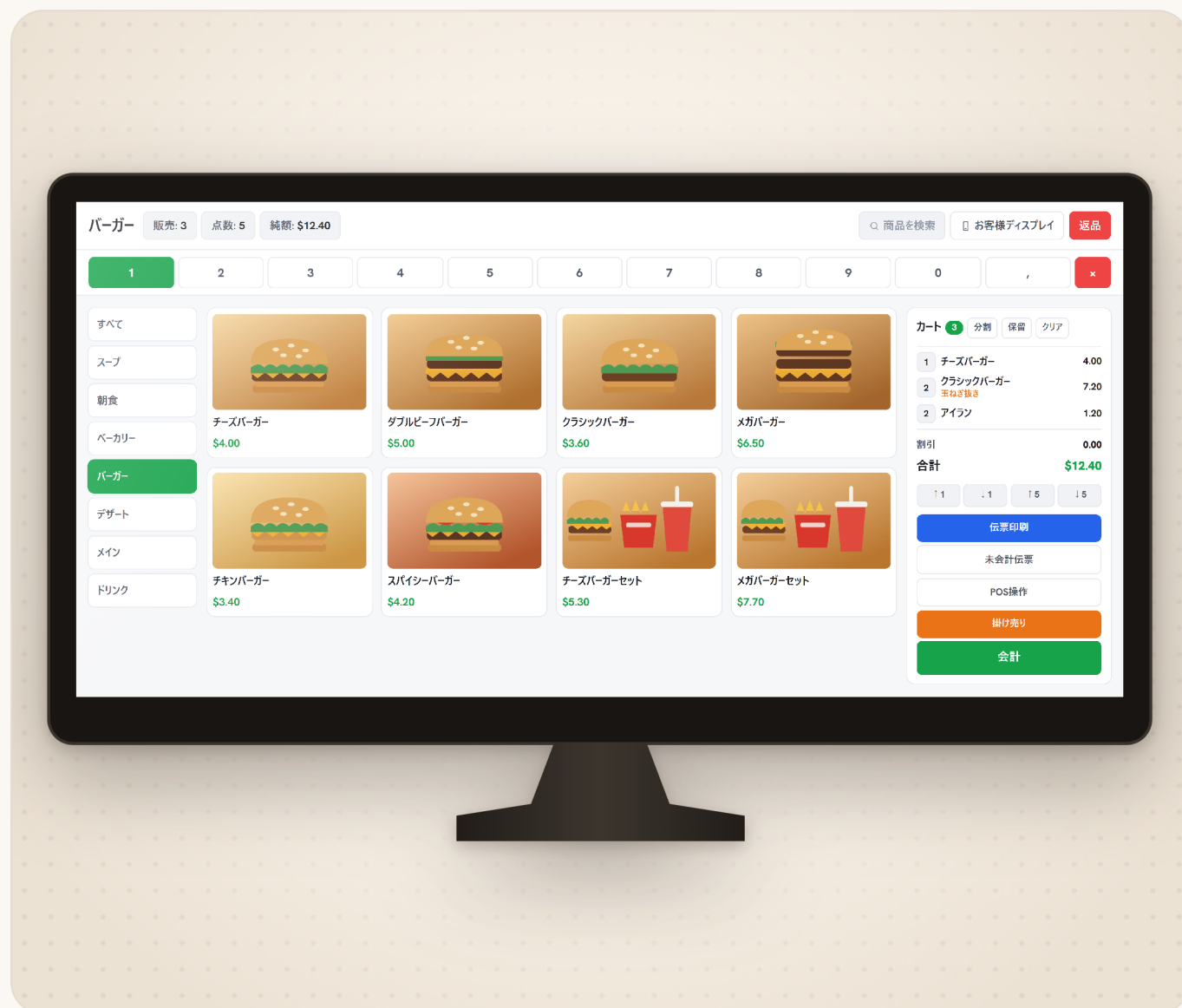
- ✓ テーブル単位の販売と注文管理
- ✓ クイック販売（デリバリー／テイクアウト）モード
- ✓ 複数の支払方法
- ✓ 会計の分割と統合
- ✓ 割引、サービス、キャンペーン
- ✓ スタッフ別の注文と歩合管理
- ✓ テーブルの移動と統合
- ✓ 注文メモと特別リクエスト

⚡ ホールのタブレットで入力した注文は、キッチンディスプレイ、レジ、レポートに同時に届きます。ページの更新は不要です。

クイック販売

注文はワンタップで

カフェ、売店、ベーカリー、セルフサービスカウンター。クイック販売画面はマウスではなく指のために設計されています。商品を選び、数量を決め、会計する。バーコード読取、掛け売り、返品もボタン一つです。



- ✔ タッチ画面向けの大きなカテゴリー・商品ボタン
- ✔ バーコードスキャナー、はかり、お客様ディスプレイに対応
- ✔ 現金、カード、食事券、分割払い
- ✔ 分割、保留、未会計伝票、返品を同じ画面で
- ✔ 掛け売り：売掛と法人勘定を確実に管理

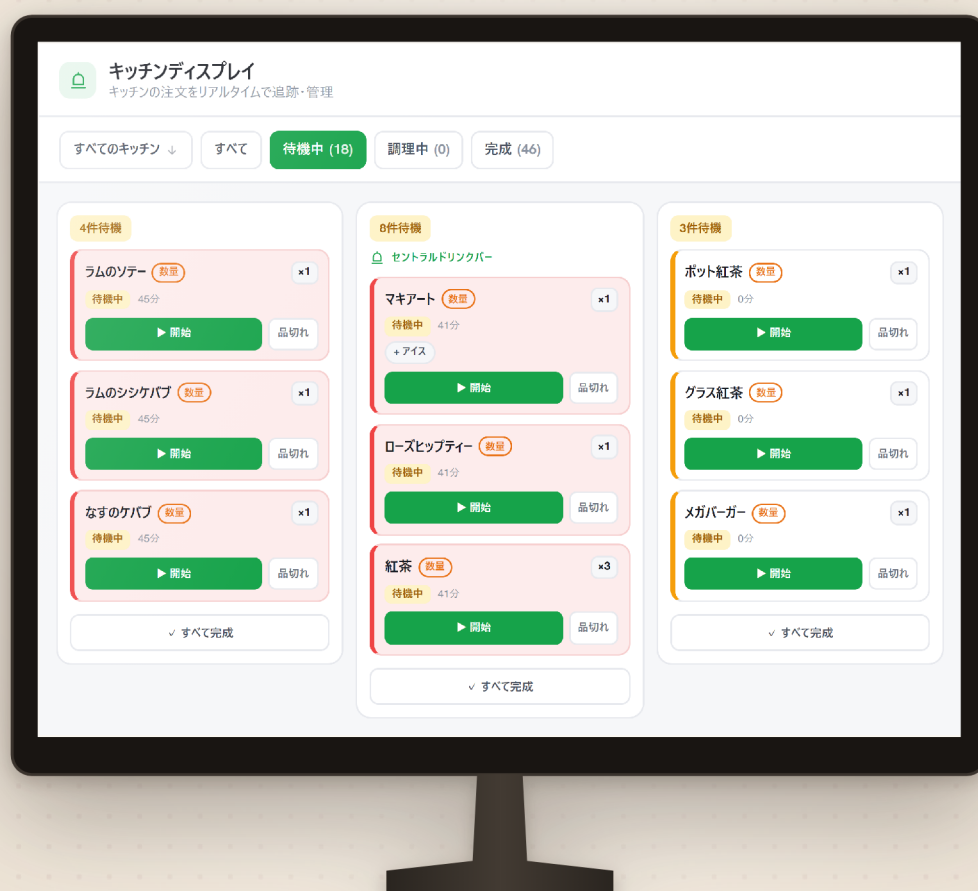
📅 どんなお店向け？

カフェ、売店、ベーカリー、パティスリー、セルフサービスカウンター、テイクアウト店。スタッフは最初のシフトでタッチ画面を覚えられます。

キッチンディスプレイ

注文はキッチンに届いた瞬間に表示

注文を受けるとすぐ、適切なキッチンへ届きます。ドリンクはバーへ、温かい料理はホットラインへ。各品目の待ち時間が表示され、遅れたものは赤くなります。紙の伝票も、大声も不要です。



- ✓ ステーション振り分け（バー、ホットライン、デザート）
- ✓ 品目ごとの待ち時間と遅延警告
- ✓ 開始／完成／品切れをワンタップで
- ✓ テーブル全体を一括で完成に
- ✓ 各品目の下にメモと特別リクエスト

その他の店舗運営

- ✓ レシピと1人前の原価計算
- ✓ 在庫・ストック管理
- ✓ 廃棄・ロス管理
- ✓ 日次点検・衛生チェックリスト
- ✓ 倉庫と移動の管理

QRメニュー

席に着いたら、もうメニューは手元に

お客様はテーブルのコードを読み取るだけで、最新のメニューを自分のスマホで、自分の言語で閲覧できます。価格を変えればQRメニューも同時に更新。刷り直しもデザインし直しも不要です。



- ✓ 価格・商品の変更が即時に反映
- ✓ 20言語の自動メニュー
- ✓ 写真付きカテゴリーとセットメニュー
- ✓ アレルゲン、原材料、量の情報
- ✓ テーブルから注文、スタッフ呼び出し

人 お客様側でも

- ✓ セルフサービスキオスクモード
- ✓ ロイヤルティプログラムとポイント
- ✓ ギフトカード
- ✓ お客様の声と満足度の管理
- ✓ お客様向けセカンドディスプレイ
- ✓ 予約とウェイティングリスト

人工知能

プラットフォームに組み込まれたAIで、判断をより速く

PentaGustoはデータを集めるだけではありません。そのデータから何が読み取れるかを、わかりやすい言葉でお伝えします。予測し、注意を促し、提案します。決めるのはあなたです。



質問、分析、提案、実行。

- 1 質問を入力するか、日次サマリーを待ちます。
- 2 PentaGustoがデータを分析します。
- 3 根拠とともに提案を確認します。
- 4 ワンタップで適用します。

AIレイヤーは売上、メニュー、在庫、人員のデータをつなぎます。別モジュールではなく、プランに含まれています。

売上・需要予測

売上履歴を曜日・天候・カレンダーの影響と照らし合わせ、明日の売上と混雑時間を事前にお知らせします。

スマートな発注提案

予想需要と現在庫から、各品目の発注量を算出。欠品も廃棄も減らせます。

メニューエンジニアリングの助言

稼ぐ料理と場所を取るだけの料理を見極め、価格変更・量の調整・廃止を根拠とともに提案します。

ふつうの言葉でレポート

レポート画面を探す必要はありません。同僚に聞くように質問すれば、表とグラフで答えます。

異常アラート

不自然な割引、繰り返される伝票取消、レジの差異を、気づく前にお知らせします。

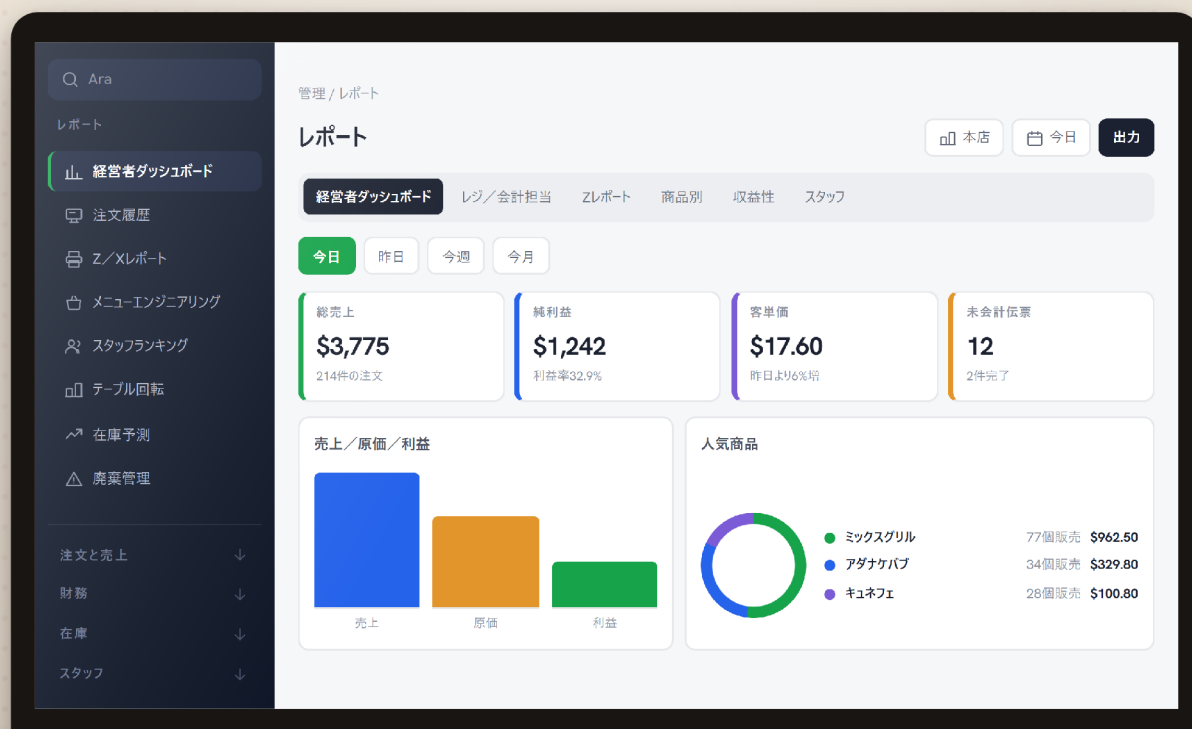
シフト計画の提案

予想需要に基づき、時間帯ごとの必要人数を提案。残業も手待ちも減らせます。

レポート

感覚ではなく、データで一日を締めくくる

売上、原価、利益率、廃棄、未会計伝票、人気商品を一つのダッシュボードに。店舗と期間を選べば、数秒でレポートが表示されます。必要ならExcelに出力できます。



- ✓ 経営者ダッシュボードと15種類の定型レポート
- ✓ Z/Xレポートと会計照合
- ✓ メニューエンジニアリングと収益性分析
- ✓ スタッフランキングとテーブル回転分析
- ✓ 店舗を比較する本部パネル
- ✓ リアルタイム売上ダッシュボード
- ✓ 商品・カテゴリー別の実績
- ✓ 時間・曜日単位の需要分析
- ✓ KPIアラートと通知
- ✓ 予算管理と計画

導入業態

お店に合わせて設定

同じシステムを業態ごとに異なる形で設定します。どのモジュールを有効にするかは導入時に一緒に決めます。



レストラン・グリル

課題

忙しいディナー営業、ホールとキッチンの途切れない連携、大人数テーブルでの会計分割。

PENTAGUSTOでは

- ✓ フロアプランとホール用タブレット
- ✓ ステーション別キッチンディスプレイ（グリル、温製、バー）
- ✓ テーブルの移動・統合・分割
- ✓ レシピと1人前の原価
- ✓ 会計端末と食事カードでの決済



カフェ・パティスリー・ベーカリー

課題

行列を素早くさばく、量り売り、ショーケース在庫と常連客の管理。

PENTAGUSTOでは

- ✓ タッチ式クイック販売画面
- ✓ はかり連携：重量と風袋で販売
- ✓ バーコード読取
- ✓ ポイントとギフトカード
- ✓ QRメニューでテーブル注文



ファストフード・チェーン

課題

全店舗で同じメニューと価格、ピーク時のレジ負担の軽減、店舗間の比較。

PENTAGUSTOでは

- ✓ セルフサービスキオスク
- ✓ 注文状況（完成）ディスプレイ
- ✓ メニューと価格表の一括更新
- ✓ 店舗比較レポート
- ✓ 役割に応じた権限と監査ログ

🌐 ホテルレストラン・リゾート

課題

複数の売場、海外からのお客様、繁忙期の増員。

PENTAGUSTOでは

- ✓ レストラン、バー、プールバーを別々の売場として
- ✓ 20言語のインターフェースとQRメニュー
- ✓ 複数通貨対応
- ✓ 予約とウェイティングリスト
- ✓ 一元管理とレポート

🕒 デリバリー・クラウドキッチン

課題

複数プラットフォームの注文を一か所に集め、配達時間を守る。

PENTAGUSTOでは

- ✓ デリバリー注文を一画面に（トルコでは Yemeksepeti、Getir、Trendyol Go、Migros Yemek、Hemen Yolda）
- ✓ プラットフォーム注文は自動でキッチンへ
- ✓ 配達員の割当と配達状況の追跡
- ✓ デリバリー注文専用の流れ
- ✓ オンライン注文の電子請求書

👥 社員食堂・ケータリング

課題

法人勘定での販売、日替わりメニュー、消費量のレポート。

PENTAGUSTOでは

- ✓ 掛け売りと法人勘定の管理
- ✓ 食事カード（トルコでは Multinet、Pluxee、Edenred など）
- ✓ 日替わりメニューと価格表
- ✓ 消費量・品目別レポート
- ✓ 行列を止めないクイック販売

端末とハードウェア

お手持ちの端末で動作

PentaGustoはブラウザでも、デスクトップアプリでも、タブレットでも同じシステムです。プリンター、会計端末、はかりはレジのブリッジアプリ経由で接続します。

PentaGustoクラウド



全店舗のデータを一か所に。インターネットが切れてもレジはローカルで動作し、接続が戻ると同期します。

レジ

POS端末 Windowsデスクトップアプリ

会計端末 トルコでは Hugin、Pavo

レシートプリンター 伝票とレシート

はかりとバーコードスキャナー 重量・バーコードで販売

お客様ディスプレイ セカンド画面

キャッシュドロワー 会計時に開く

ホール

ホール用タブレット／スマホ テーブルで注文

QRメニュー お客様自身のスマホ

セルフサービスキオスク 並ばずに注文

キッチン

キッチンディスプレイ モニターまたはテレビ

キッチンプリンター ステーション別の伝票

注文状況ディスプレイ 受け取り可能な注文

管理

オーナーダッシュボード スマホで売上と利益

レポート どのブラウザからでも

本部ダッシュボード 全店舗を一画面に



PentaBridge — レジのパソコンで動くブリッジアプリ。プリンター、会計端末、はかり、バーコードスキャナー、お客様ディスプレイ、キャッシュドロワーを接続します。今お使いの機器を入れ替える必要はありません。

すべての機能

店舗運営に必要なすべてを

以下のモジュールはすべて同じシステムの一部です。必要に応じて有効にし、業態に合わせて設定できます。



AIと自動化

データを集めるだけでは不十分。その意味をシステムが教えてくれるべきです。

- ✓ 売上・需要予測
- ✓ メニューエンジニアリングの助言
- ✓ 不自然な割引やレジ差異のアラート
- ✓ お客様の声の要約
- ✓ スマートな発注・在庫提案
- ✓ ふつうの言葉でレポート
- ✓ シフト計画の提案
- ✓ 自動化ルール（条件 → アクション）



販売（POS）

店内のスピードについていけて、新人も1シフトで覚えられる販売画面。

- ✓ テーブル単位の販売と注文管理
- ✓ クイック販売（デリバリー／テイクアウト）モード
- ✓ 複数の支払方法
- ✓ 会計の分割と統合
- ✓ 割引、サービス、キャンペーン
- ✓ スタッフ別の注文と歩合管理
- ✓ テーブルの移動と統合
- ✓ 注文メモと特別リクエスト



キッチンと店舗運営

伝票がキッチンでどれだけ待っているか、もう推測する必要はありません。

- ✓ キッチンディスプレイシステム（KDS）
- ✓ ステーション別の伝票振り分け
- ✓ レシピと1人前の原価計算
- ✓ 在庫・ストック管理
- ✓ 廃棄・ロス管理
- ✓ 日次点検・衛生チェックリスト
- ✓ 倉庫と移動の管理
- ✓ 仕入先と購買の記録



分析とレポート

どの料理が稼ぎ、どの時間が空き、どのスタッフが何を売っているか。

- ✓ リアルタイム売上ダッシュボード
- ✓ スタッフの生産性レポート
- ✓ 時間・曜日単位の需要分析
- ✓ 予算管理と計画
- ✓ 商品・カテゴリー別の実績
- ✓ メニューエンジニアリング（利益／人気）
- ✓ KPIアラートと通知
- ✓ Excel／PDFへの出力



お客様体験

お客様のスマホから始まり、会計後も続く体験。

- ✓ QRメニューによる非接触注文
- ✓ ロイヤルティプログラムとポイント
- ✓ お客様の声と満足度の管理
- ✓ 予約とウェーティングリスト
- ✓ セルフサービスキオスクモード
- ✓ ギフトカード
- ✓ お客様向けセカンドディスプレイ
- ✓ クーポンとキャンペーン



財務管理

税理士に求められるデータは、一日の終わりに準備できているべきです。

- ✓ レジの開設・締め処理
- ✓ 収入・支出・取引先の管理
- ✓ 複数通貨対応
- ✓ 会計ソフトへの出力
- ✓ 電子請求書の連携
- ✓ 価格表の管理
- ✓ 支払方法別の照合
- ✓ Zレポートと会計照合



多店舗とチーム

店舗が増えても複雑にならないよう設計されています。

- ✓ 本部ダッシュボード
- ✓ メニューと価格の一括更新
- ✓ 役割に応じた権限設定
- ✓ 社内メッセージとお知らせ
- ✓ 店舗別の比較レポート
- ✓ スタッフ管理と実績
- ✓ シフトの計画と管理
- ✓ 全操作の監査ログ

✓ 全プランに含まれるもの：

導入とメニュー取込

スタッフ研修

ソフトウェア更新

自動バックアップ

20言語

スマホ・タブレット対応

PENTAGUSTOが選ばれる理由

営業中に止まるソフトは、ソフトではありません

現場で本当に大切なポイントです。それ以外は当たり前の機能です。



オフラインでも動作

ローカルで動作するため、回線が切れても販売を継続。復旧した瞬間にデータを同期します。



本物の会計端末連携

レジの会計端末（トルコではHuginとPavo）と直接通信。レシート情報の再入力不要です。



リアルタイム画面

キッチン、テーブル、注文の状態はページ更新なしで更新。全員が同じ情報を同時に見られます。



どの端末でも動作

POS端末、タブレット、スマホ、ブラウザ。同じシステムで、インストールも不要です。



20言語のインターフェース

観光地のスタッフやお客様も、システムとQRメニューを自分の言語で使えます。



明確な権限

誰が割引でき、誰が伝票を取り消せ、誰がレポートを見られるか。役割ごとに設定します。

私たちの違い

	PentaGusto	従来のPOSソフト
AIによる売上・需要予測	✓	—
ふつうの言葉でレポート	✓	—
20言語のインターフェースとQRメニュー	✓	—
QRメニューとセルフキオスク	✓	オプション
会計端末連携	✓	一部
リアルタイムのキッチンディスプレイ	✓	一部
多店舗の一元管理	✓	追加ライセンス
電子請求書の連携	✓	オプション
AI支援のメニューエンジニアリング	✓	—
インターネット障害時も動作	✓	一部
インストール不要のブラウザ利用	✓	—

— 連携

お使いのものとそのまま連携

端末やアカウントを入れ替える必要はありません。PentaGustoはその上で動作します。
 以下はトルコで稼働中のシステムです。他国の会計・電子請求・注文システムとの連携は、ご要望に応じて検討します。

会計端末（トルコ）

Hugin

Pavo

電子請求書（トルコ）

İzibiz

DATASOFT

Trendyol e-Faturam

決済

iyzico

PayTR

Stripe

オンライン注文（トルコ）

Yemeksepeti

Getir

Trendyol Go

Migros Yemek

Hemen Yolda

食事カード（トルコ）

Multinet

Pluxee

Edenred

Metropol

Setcard

TokenFlex

セキュリティと税務コンプライアンス

レジと帳簿が食い違うことはありません

POSシステムは、速さの前に正確さが求められます。これらは設定ではなく、どの店舗でも同じように守られるシステムのルールです。



レシートなしに会計は完了しない

法律で会計端末が必要な場合、端末が承認済みのレシート番号を返して初めて支払いが完了します。端末に不具合があればテーブルは開いたままで、何も失われません。



法令に沿った電子請求書

電子請求書は認定プロバイダー経由で送信されます（トルコでは e-Fatura、e-Arşiv、e-İrsaliye）。接続が切れても同じ番号で再送するため、重複発行はありません。



各事業者のデータを分離

各社の記録はそれぞれ独立した範囲に保存されます。アクセスはブラウザではなく、サーバー側でログイン中のセッションに基づき確認します。



認証情報の暗号化

電子請求書や注文プラットフォームのパスワードは AES-256-GCM で暗号化して保存し、常にマスク表示します。



権限と監査ログ

割引、取消、返品などの重要な操作には適切な役割と、必要に応じて店長PINが必要です。すべての変更は実施者とともに記録されます。



障害に備えた設計

インターネットが切れても販売は続きます。接続が戻ると、二重に書き込むことなく取引を同期し、データは定期的にバックアップされます。

導入の流れ

最初のご連絡から、最初の営業まで

導入をお客様任せにはしません。すべての段階で同じチームが伴走します。

01

ヒアリング

店舗、メニュー、お持ちの端末について伺いし、本当に必要なモジュールを一緒に決めます。

02

設定とデータ移行

商品、フロアプラン、価格を設定し、現在のシステムのリストを取り込みます。会計端末とプリンターも接続します。

03

スタッフ研修

レジ担当、ホール、キッチンのスタッフが、実際の画面と自店のメニューで研修を受けます。

04

営業初日

稼働初日は私たちもサポートします。その後もサポートチームに電話とWhatsAppでご連絡いただけます。

よくある質問

PentaGustoとは何ですか？

レストラン、カフェ、チェーン向けのクラウド型販売・管理プラットフォームです。注文、キッチンディスプレイ、在庫、QRメニュー、デリバリー、レポート、電子帳票を一つのシステムにまとめます。

会計プリンターと連携できますか？

はい。トルコではHuginとPavoの端末と直接連携し、レシートは二重入力なしでPentaGustoから会計端末へ送られます。他国の場合は、現地の税務要件をお知らせいただければ検討します。

インターネットが切れたらどうなりますか？

販売は継続します。システムはローカルで動作し、接続が戻ると自動的にクラウドと同期します。

導入と研修はどのように進みますか？

まず店舗の運営方法をお伺いし、メニューとフロアプランを一緒に作成、スタッフを研修し、営業開始後の数日間もサポートします。

複数店舗を管理できますか？

はい。本部ダッシュボードで店舗ごとの売上、在庫、スタッフ実績を比較し、価格の更新を一括で反映できます。

どの端末で動作しますか？

POS端末、WindowsとAndroidのタブレット、スマートフォン、最新のブラウザで動作します。インストールなしでブラウザから直接開くこともできます。

データはどこに保存されますか？

データはクラウドに暗号化して保存され、定期的にバックアップされ、トルコの個人データ保護法（KVKK）に沿って処理されます。大規模導入向けに専用サーバーもご用意しています。

AIは具体的に何をしますか？

売上履歴から需要と売上を予測し、発注量を提案し、メニューの高収益品と低迷品を示し、不自然な割引やレジの差異をお知らせします。「先週土曜に一番売れたのは？」のように、ふつうの言葉でレポートを依頼することもできます。



デモのお申し込みはこちら

お店のことをお聞かせください。メニューと端末に合わせて、最適な構成と料金を一緒に考えます。



見積もりとデモ

pentagusto.com/ja/contact



プランと最新料金

pentagusto.com/ja/pricing

+90 541 334 43 63

WhatsApp: +90 541 334 43 63

ayhan@pentasoft.com.tr

Mansuroğlu Mah. 288/4 Sk. No:14, Bayraklı / İzmir