



## Mr.Menuサービス紹介

- オンライン・オーダー・ソリューションサービス -

- 会社名 : Greedy Cat Japan株式会社
- 代表取締役 : 夏目 洋介 (Yosuke Natsume)
- 設立 : 2019年10月
- 資本金 : 9,000,000円
- 所在地 : 東京都渋谷区宇田川町6-20 パラシオン渋谷 603号室
- 事業内容 : オンライン・オーダー・ソリューション事業

✓ 当社オンライン・オーダー・ソリューション『Mr.Menu』  
の導入店舗は急速に増加中。



✓ 各国の状況に応じた  
インバウンド・プロモーションサービスで提供可能。



# 株式会社徳川\_導入決定(2020年10月)



●お好み焼●鉄板焼



[HOME](#)  
[会社情報](#)  
[English](#)

おいしさのヒミツ
お品書き一覧
店舗のご案内
イベント情報

▶ グランドメニュー
● [メニュー一覧に戻る](#)

**徳川風お好み焼**  
tokugawa okonomiyaki



**広島風お好み焼 & もんじゃ焼**  
hiroshima style okonomiyaki & mmonjayayaki



**つきだし & 鉄板焼**  
appetizer & teppanyaki



**お得なセット**  
set menu



**ドリンク**  
drink



## 徳川風お好み焼 初代徳川家康から十五代慶喜

徳川自慢のお好み焼。焼き方は「お好み」でどうぞ♪

**徳川お好み焼**  
Okonomiyaki



初代 家康公  
豚肉入り

松(豚肉増量) 880円  
竹(レギュラー) 780円

四代 秀忠公  
豚肉・卵ト

松(豚肉増量) 1,080円  
竹(レギュラー) 980円

三代 家光公  
豚肉・生卵

松(豚肉増量) 960円  
竹(レギュラー) 860円

大麥お好み焼



**機能性UP・グルテンフリー**  
**大麥お好み焼**  
**+80円**で変更可能

従来の生地から、大麥粉と米粉の徳川独自ブレンド生地に変更で**大麥お好み焼に!機能性UP**中はとろーり、外はカリッと仕上がります。小麦粉と比べ、低カロリーで油の吸収率が低く、β-グルカン・カルシウムは成人1日に必要な半分の量が摂取できる、ヘルシー食材です。

**β-グルカンとは?** 糖質の吸収を抑え、血糖値上昇を抑制する効果が期待されます

**大麥お好み焼1枚で成人が1日に必要なβ-グルカンの約1/2が含まれています!**

◆キャベツたっぷり! ◆辛口ソースも用意しておりますので、お申し付けください。  
 ◆徳川のお好み焼はすべて天然カルシウム入りです。  
 ◆天然塩や植物原料100%ビュアナオリーブ油も用意しておりますのでお申し付けください。

四代 家康公エビ

松(エビ増量) 900円  
竹(レギュラー) 800円

五代 綱吉公イカ

松(イカ増量) 880円  
竹(レギュラー) 780円

六代 家宣公墨豆・タコ

松(タコ増量) 950円  
竹(レギュラー) 850円



アンタッチャブル・柴田氏も体験！

The image shows a live demonstration of the Mr. Menu app. In the center, actor Anatachaburu (Shibata) is wearing a white face mask and a dark suit, holding a smartphone. To his right, a smartphone screen displays the Mr. Menu app interface for 'Goodspoon Sea Side Cafe Restaurant'. The app shows a list of menu items with prices and '注文' (Order) buttons. At the bottom of the screen, the total amount is '¥1880' and there is a '注文確定' (Confirm Order) button. On the left side of the demonstration, there are four smaller video windows showing other participants: a man in a white shirt and bow tie, a woman with glasses, and two other men. A text box at the bottom of the central video window reads: '注文が決まったらQRを読み込めば お店のメニューをスマホで見ることができる!' (Once the order is decided, if you scan the QR code, you can see the restaurant's menu on your smartphone!). The Mr. Menu logo and '対応:web' (Supported: web) are visible in the top left corner of the demonstration area.





blayn



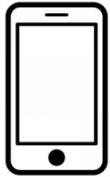
北の味心 竹ちゃん



new



## DX化は新しいダイニング時代の核となる



## モバイル化

顧客はモバイルの依存度は日々高まっています。時代のトレンドに追従し、モバイル化が対応できるインフラ整備が必要です。



## データ化

料理の好み、持ち帰り記録、位置情報など、顧客の消費行動データを知る必要があります。顧客行動のデータ分析に基づいて、ビジネス上の意思決定を行っていきます。



## ブランド化

ブランドストーリー、料理ストーリーのコンテンツの工夫、顧客とのコミュニケーション、独自のファンサークルの構築など、顧客とのコミュニケーション能力が必要です。



## デリバリー化

コロナの時代に、デリバリーは新たな食事スタイルになりました。レストランは場所という制約を取り除き、サービスの範囲を拡大し、売上を増やすことができます。

## 従来サービスの流れ



## モバイルオーダーサービスの流れ



## Step 1

### お客様がQRコード読込

お客様がスマホで案内した席でQRを読取するとメニューが表示されます。



## Step 2

### お客様が注文

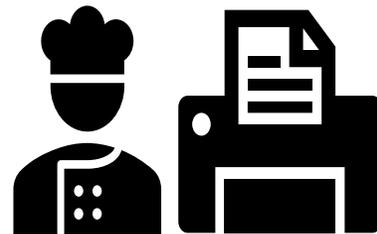
メニューからの注文は履歴に追加されます。スタッフからの注文も可能です。



## Step 3

### 注文受付・調理開始

注文が入ると調理指示がキッチンプリンターから印刷されます。



## Step 4

### 料理・注文伝票提供

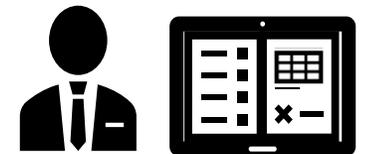
お客様に注文された料理と注文伝票をお届けします。

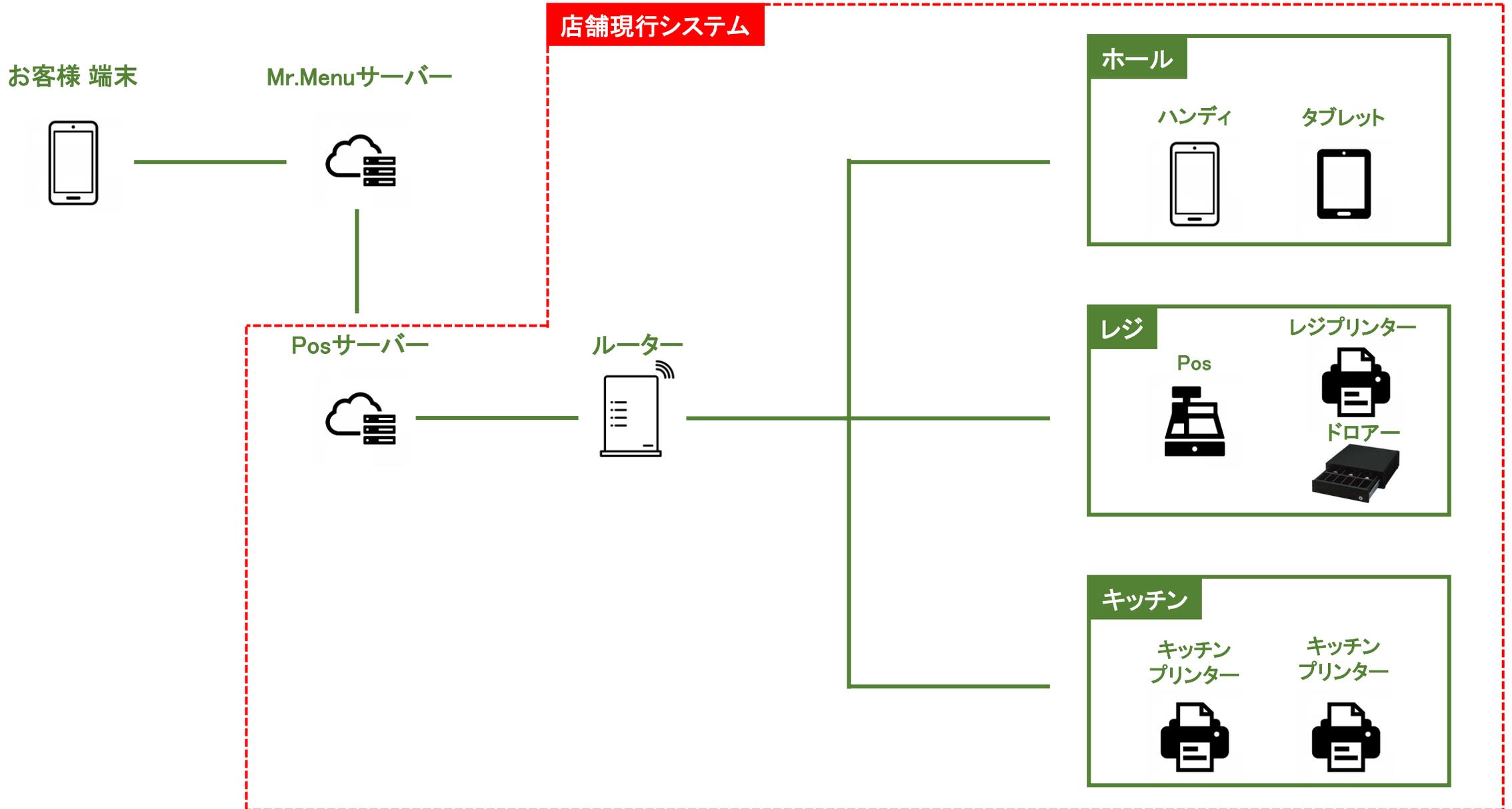


## Step 5

### 会計

注文は全てPOSレジ連携され会計で入力不要。支払い方法は店舗で可能なものを利用できます。





### Mr.Menu導入の効果

Mr.Menuを導入することで、人手不足の解消と業務軽減によるホスピタリティの向上が期待できます。

#### 非接触で衛生的

お客様の端末をご利用で、3密対策や除菌対策などスムーズに対応できるようになります。  
お客様に安心してお食事を楽しんでもらえるし、従業員にも安全に働けるような環境を提供することができます。

#### ホール業務負荷軽減

注文や会計業務が無くなった分、丁寧な接客コミュニケーションが可能になります。  
海外のお客様にもスムーズに対応できるようになります。

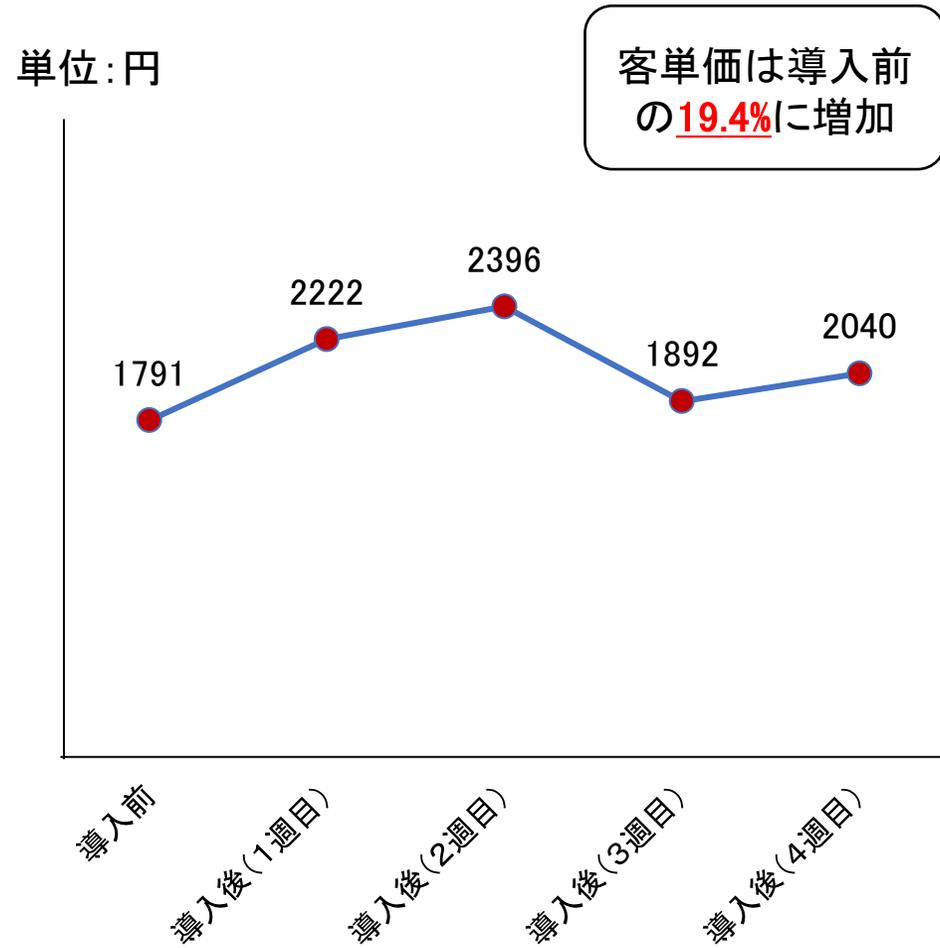
#### コスト削減

注文の取り間違いによるロスが無くなります。  
ご導入いただいた店舗では人件費が40%削減されたとの実績もございます。

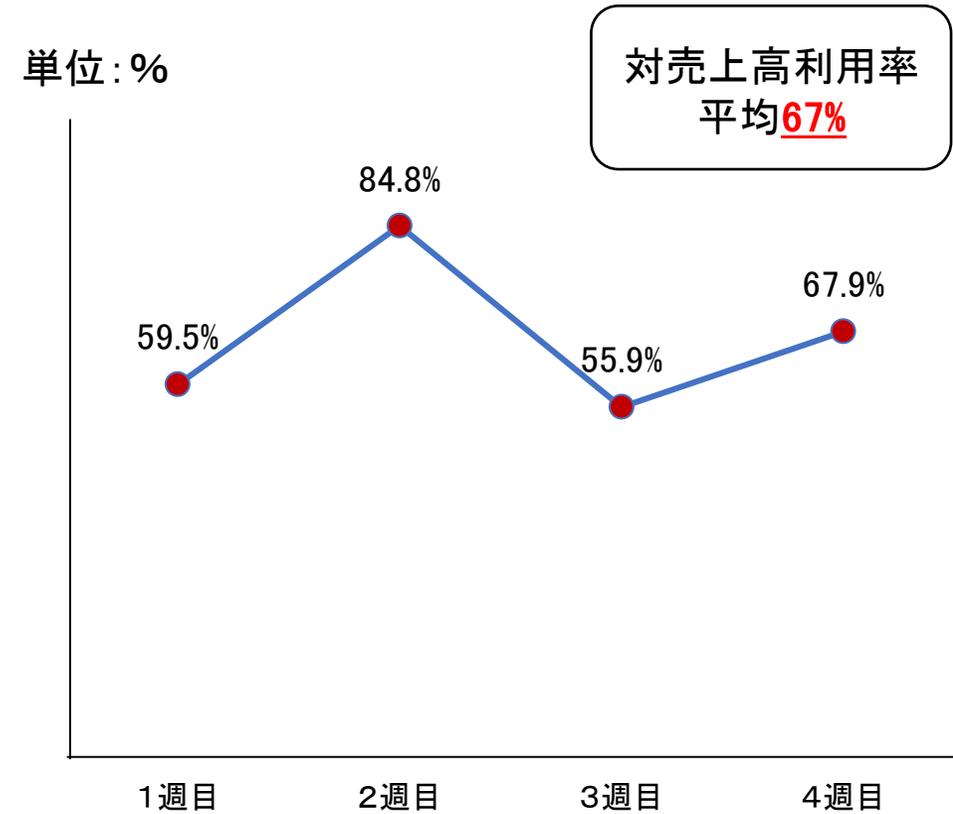
#### 売上増加

お客様が好きなタイミングで注文できるからチャンスを逃さず、更に日本国内のお客様のみならず、インバウンド顧客も対応できるようになります。

## Mr.Menu週別客単価実績



## Mr.Menu週別対売上高利用率



初期費用	スタンダードプラン	プレミアムプラン
¥40,000	¥ 10,000/月	¥ 15,000/月
店内注文	●	●
メニュー表画像表示	●	●
トッピング機能	●	●
売切れ商品の管理	●	●
電話サポート	●	●
メニュー登録代行	●	●
メニュー対応言語	日	日、中簡、中繁、韓、英

Mr.Menuは申し込みから **2週間前後** でご利用いただけます！



STEP 1  
申し込み



STEP 2  
メニューデータ  
編集



STEP 3  
販促物  
受け取り



STEP 4  
ご利用  
スタート！