

原材料組立てで食品表示と栄養計算
充実の機能で業務をサポート!

簡単&便利&低価格

食品製造販売管理
食品マイスター[®]
プレミア

Premier

Basic版

オリジナルラベル
テンプレート
作成

規格書
一括
取込み

for
Windows
11/10/8
Cloud

食品マイスター プレミア ▼ 検索

ラベル
テンプレート

原価の
確認OK!

食品表示
一括表示!

アレルギー
確認OK!

規格書
一括取込み!

安心の
バックアップ!



有限会社 アクセスインテリジェント

組立て商品(メニュー開発)を簡単作成!

「食品マイスター プレミア」なら

原材料組立てで食品表示と栄養計算もOK!

使いやすくて高機能の「食品マイスター プレミア」をお勧めします。

Windows クラウド対応



食品加工製造のお客様へ

「食品マイスター プレミア」は、お使いになる方のことを考慮し、便利で簡単・使いやすさを最大限に活かした食品製造管理システムです。

原材料組立てによる商品作成はもちろん、食品表示と栄養計算もできる優れものです。

シンプルでリーズナブルな価格設定で、お客様の食品製造業務のお役に立ちます。

Cloud

商品開発から売上管理まで
食品製造の業務管理をスムーズに

商品開発

BASIC

商品組立て
献立作成

栄養計算
成分表での栄養計算も可能

食品表示
オリジナルラベル出力が可能

受発注管理

オプション

受注

製造

原材料発注

売上管理

オプション

実績

履歴

請求書

各種設定

業務経費登録、ラベル情報設定

包材等各種経費を含め管理

クライアント、工場を含めた業者情報管理
各種分類、包材、人件費等の経費設定
調理コメント集、菌検査、

原材料管理

食品成分表八訂収載
規格書データ一括取り込み機能

包材等各種経費を含め管理

- 食品成分表八訂データ収載
- 各メーカー規格書データを一括取り込み

原材料の原価、包材や
包材単価や人件費各工場ごとに管理
各工場ごとにデータ管理可能

サンプル商品開発

仕込品・単品・セット（詰合わせ）
原価など経費を確認しながら
スムーズに商品開発

サンプルから商品へ再登録、見積書も出力

サンプルから商品へ連携。
販売価格シミュレーションサンプル投入量から商品重量自動計算。
歩留り・原価率・
粗利から見積価格計算。
見積り・開発情報
各工場ごとにデータ管理可能

食品表示ラベル

オリジナルデザインに出力
テンプレート無料作成

オリジナルラベルで食品表示

一括表示・内容量・賞味期限・栄養表示・保存方法・JANコード
販売者製造者等・調理加熱温度・調理コメント・ロゴ
★オリジナルラベルテンプレート作成サービス

受注・製造・発注管理 オプション

受注から製造スケジュール
原材料発注まで連携

受注情報から製造と原材料発注に連携。

カレンダー形式で受注管理。
製造管理から原材料発注までデータ連携が可能。

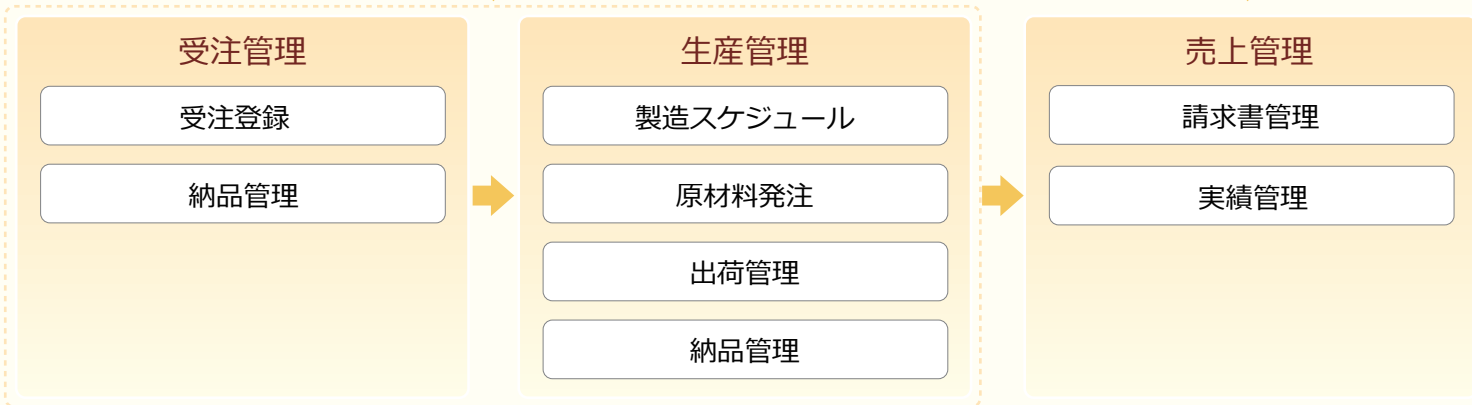
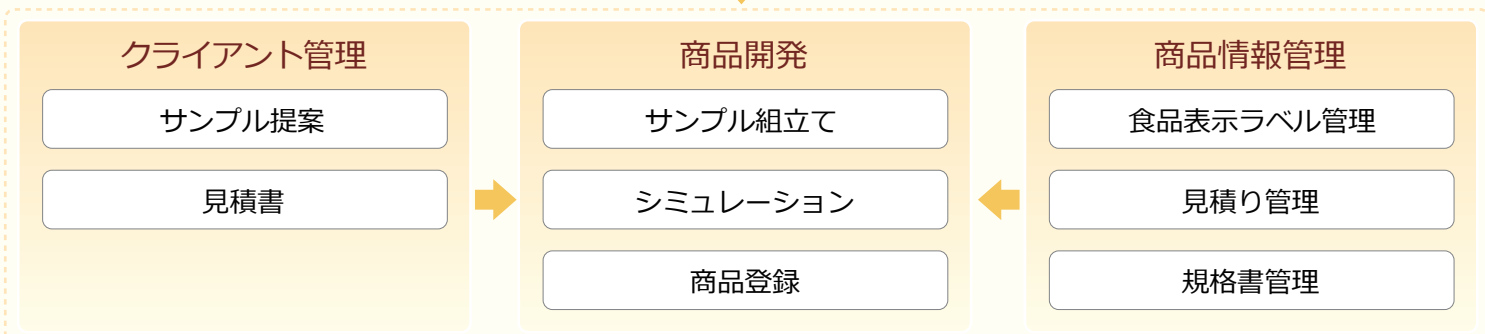
売上管理 オプション

受注から請求書発行まで連携

クライアントごとに管理可能。

日、月、年等時系列で管理。
商品ごと各工場ごと管理可能。

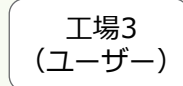
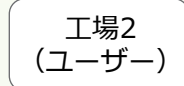
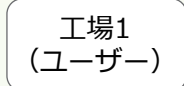
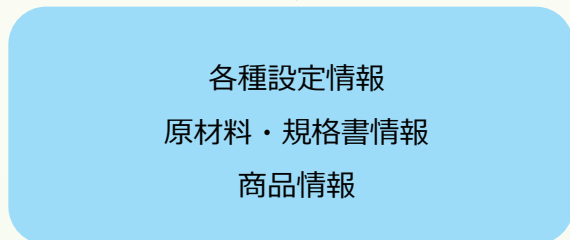
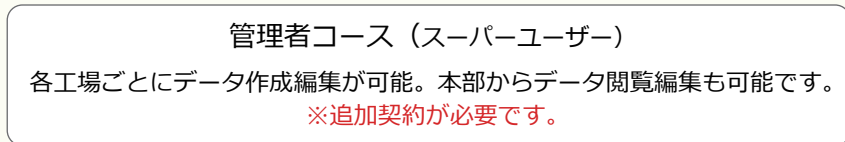
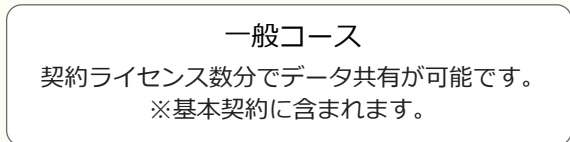
業務フロー



データ共有タイプ

業務に応じて2タイプ。

複数共有の「一般コース」と、本部と工場間のデータ連携が可能な「管理者コース」をご用意いたしました。



ポイント① 規格書一括取り込み

通常、商品組立てを行う場合、仕入れ業者からの加工品（複合原材料）を登録する場合、中の原材料明細を確認し生鮮・加工・添加物等の原材料明細を登録する必要がありますが、登録する際の確認漏れや誤登録のヒューマンエラーの危険性があります。また、同種の加工品でもメーカーによりアレルゲン由来の原材料を使用する場合がありますので、

食品マイスタープレミアでは、製品規格書（エクセル形式）データを一括取り込み、一原材料として活用できます。
原材料明細を一個づつ

もちろん、食品成分表の原材料で一から組立ても可能です。
仕入れ業者からの製品規格書（エクセル形式）データを一括取り込み、一原材料として活用できます。
もちろん、食品成分表の原材料で一から組立ても可能です。

規格書一括取り込み

仕入れ業者からの製品規格書（エクセル形式）データを一括取り込み、一原材料として・名称・規格・原材料明細・配合率・原産地・アレルゲン情報をラベルの一括情報活用できます。

もちろん、食品成分表の原材料で一から組立ても可能です。

The screenshot displays the '規格書一括取り込み' (Import Specifications) workflow. On the left, a list of imported items is shown with columns for '規格書名' (Spec Name), '規格書ID' (Spec ID), '規格書形式' (Spec Format), and '規格書内容' (Spec Content). The main area shows a detailed table of imported specifications, including columns for '規格書名' (Spec Name), '規格書ID' (Spec ID), '規格書形式' (Spec Format), '規格書内容' (Spec Content), '規格書単位' (Spec Unit), and '規格書内容' (Spec Content). A summary table at the bottom shows the total number of specifications imported and the total weight of the materials.

取込はファイルを選択するだけの簡単仕様。
※形式が違う規格書がある場合、データをご提供いただき弊社で対応いたします。

※規格書データを使用する場合、規格書内の栄養表示が限定されるため、栄養計算は規格書内の栄養値のみでの計算結果となります。

- ラベル連携
取込み可能データ
- ・ 名称
 - ・ 規格
 - ・ 原材料明細
 - ・ 配合率
 - ・ 原産地
 - ・ アレルゲン

登録情報	規格書栄養成分表	添加物
工率ルギー	257 kcal	
たんぱく質	8.6 g	
脂質	15.9 g	
飽和脂肪酸	0 g	
炭水化物	19.9 g	
糖質	0 g	
食物繊維	490 mg	
ナトリウム	12 g	
食塩相当量	12 g	

登録情報	規格書栄養成分表	添加物
pH調整剤		pH調整剤
トウガラシ色素		カラシ/作
リボフラビン		VB2
加工デンプン		加工デンプン
調味料(アミノ酸)		調味料(アミノ酸)
膨脹剤		膨脹剤

「プレミア」のお勧めポイント

リモート無料体験

ポイント②

一括表示 (食品表示ラベル)

基本テンプレートをご用意。

お客様のオリジナルラベルデザインに一括で情報反映。

※お客様の食品表示ラベルに合わせたテンプレートを弊社でお作りします。※年間契約特典

ラベル反映情報項目

- ・名称 ・原材料 ・内容量 ・賞味期限 ・保存方法 ・販売者 ・製造者 ・JANコード
- ・調理情報 ・凍結前加熱の有無 ・加熱処理の必要性 ・原材料配合割合 ・レンジ加熱温度

食品製造管理 Ver 1.0 所属コード: コーダ: []

組み立て 設定 一覧 印刷 規格書 規格一覧 受注 発注 売上 [棚卸] [管理] [終了]

仕込品 単品 弁当 検索 データ削 配送 PM 50 PC 商品 登録 グリア

2023/01/19

No 名称 配合率 商品重量 原産地 Kg 単価 一人前原価 原価率 歩留り 加熱後重量

73655	鶏肉/210712	73.46	51.42	タイ	971	77.71	19.43	71	56.800
00211	鶏肉	66.78	46.75		0	0.00	0.00	0	0.000
	●鶏肉も皮なし、生	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000
	タン布林ダ	6.68	4.67		0	0.00	0.00	0	0.000
19011	水	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000
	還元水あめ	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000
	pH調整用製剤	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000
33252	炭酸ナトリウム	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000
33118	クエン酸三ナトリウム	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000
	炭酸カリウム	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000
	タピオカでんぷん	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000
33185	レグルタミン酸ナトリウム	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000
18162	塩こしょう	0.28	0.19	国内製造	530	0.16	0.04	100	0.300
17012	食塩	0.19	0.13		0	0.00	0.00	0	0.000
	こしょう	0.03	0.02		0	0.00	0.00	0	0.000
	コーングリツ	0.03	0.02		0	0.00	0.00	0	0.000
	どうもろこし	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000
	上新粉	0.02	0.01		0	0.00	0.00	0	0.000
	調味料(アミノ酸等)	0.01	0.01		0	0.00	0.00	0	0.000
33185	レグルタミン酸ナトリウム	0.00	0.00		0	0.00	0.00	0	0.000

合計 100.00 70.00 89.00 85.700

栄養成分表示
栄養成分表示100g 100.00g 黄色ブドウ球菌(一般細菌) 大腸菌群(大腸) 陰性 陰性 陰性

推奨値 推奨値 推奨値

レンジ 170℃ 12分 上100% 下100% 保存方法 -10℃以下で保存してください

水を入れる コンタミネーション表示

備考

解凍前加熱の有無 加熱してあります 加熱処理の必要性 解凍してそのまま 原材料配合割合 鶏肉(鶏肉、タンブ) 73

ラベルテンプレート選択

鶏肉の照焼き
名称 冷凍惣菜
原材料名 鶏肉(鶏肉、タン布林ダ、その他)(タイ)、味・塩こしょう(食塩、こしょう、その他)、らっきょう酢(醸造酢、砂糖、その他)、こいくちしょうゆ(本醸造)(脱脂加工大豆、その他)、麦芽糖調製品(麦芽糖(国内製造)、寒天/増粘多糖類、その他)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、甘味料(ステビア抽出物)、甘味料(カンゾウ抽出物)、チアマミラウリル硫酸塩、水酢酸、エタノール(食添)(一部に鶏肉・大豆・小麦を含む)

内容量 300g 栄養成分表示100g当り
熱量 144 kcal
タンパク質 13.34 g
脂質 3.3 g
炭水化物 14.3 g
食塩相当量 2.4 g

賞味期限 2022/10/01
保存方法 冷凍-18℃以下で保存してください

販売者 フード株式会社 埼玉県さいたま市
製造者 株式会社食品 広島県広島市

<調理方法>
一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。
この商品は完全脱気ではありません。
流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。

解凍前加熱の有無 加熱してあります
加熱処理の必要性 解凍してそのままお召し上がり下さい
原材料配合割合 鶏肉 73%

4 5 3 5 9 4 3 3 2 6 0

↓↓各種ラベルデザイン、承ります。

海老天むすび 4個入り N 5
22.3.9 48 78 298
(税込) K02 (税込)
保存方法 冷蔵(5℃以下)冷蔵(5℃以下)

★シオムライス
賞味 555円 (税込) 599円
賞味 555円 (税込) 599円

商品名 鶏肉の照焼き
賞味期限 2022.04.30 24:00

ラベル表示画面例

鶏肉の照焼き
名称 冷凍惣菜
原材料名 鶏肉(鶏肉、タン布林ダ、その他)(タイ)、味・塩こしょう(食塩、こしょう、その他)、らっきょう酢(醸造酢、砂糖、その他)、こいくちしょうゆ(本醸造)(脱脂加工大豆、その他)、麦芽糖調製品(麦芽糖(国内製造)、寒天/増粘多糖類、その他)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、甘味料(ステビア抽出物)、甘味料(カンゾウ抽出物)、チアマミラウリル硫酸塩、水酢酸、エタノール(食添)(一部に鶏肉・大豆・小麦を含む)

内容量 300g 栄養成分表示100g当り
熱量 144 kcal
タンパク質 13.34 g
脂質 3.3 g
炭水化物 14.3 g
食塩相当量 2.4 g

賞味期限 2022/10/01
保存方法 冷凍-18℃以下で保存してください

販売者 フード株式会社 埼玉県さいたま市
製造者 株式会社食品 広島県広島市

<調理方法>
一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。
この商品は完全脱気ではありません。
流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。

解凍前加熱の有無 加熱してあります
加熱処理の必要性 解凍してそのままお召し上がり下さい
原材料配合割合 鶏肉 73%

ラベルテンプレート選択

あさりとブロッコリーのペペロンチーノ風
名称 冷凍惣菜
原材料名 ブロッコリー(中国)、にんにく、鶏肉、たまねぎ、しいたけ、人参、パン粉(小麦粉、ショートニング、イースト、その他)、食塩、鶏卵、みそ、ピーマン(赤)、あさり、砂糖、食用オリブ油、麦芽糖調製品(麦芽糖、寒天/増粘多糖類)、粉末調味料(食塩(国内製造)、こしょう、コーングリツ)、上新粉、馬鈴薯でんぷん、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、甘味料、ビタミンB1、酸化防止剤(ビタミンE) 保存料、調味料(アミノ酸等)、イーストフード(一部に鶏肉・小麦・卵・大豆を含む)

内容量 240g 栄養成分表示100g当り
熱量 119 kcal
タンパク質 7.53 g
脂質 3.6 g
炭水化物 17 g
食塩相当量 2.5 g

賞味期限 2022/08/03
保存方法 -18℃以下で保存してください

販売者 フード株式会社 埼玉県さいたま市
製造者 株式会社食品 広島県広島市

<調理方法>
沸騰したお湯の中に入れ約15分間加熱して下さい。流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。この商品は完全脱気ではありません。

調理コメント

特徴

- 1) 仕込み品・単品・セットの3画面で原材料（食品・添加物・規格書）組み立てを行います。
※規格書は一括取り込みでデータの活用が可能です。
- 2) オリジナルラベルデザインに一括で情報反映。
※ラベル用テンプレートを弊社で作成いたします。

仕込み品

ベースとなる加工品の仕込みを行います。
ラベルの栄養表示が義務項目でよければ、取り込んだ規格書データの組み立てで簡単に組み立てが可能です。

オリジナルのこだわり

原材料が成分表中心

原材料 + 原材料

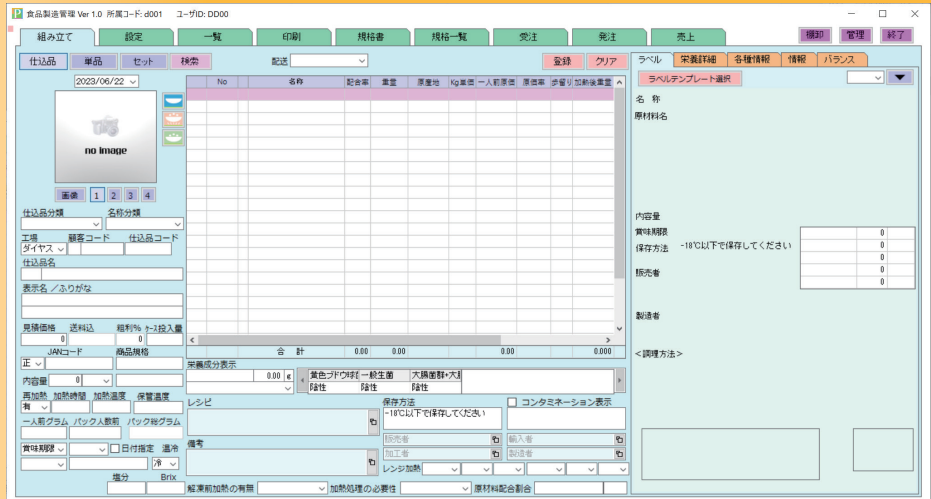
栄養項目は詳細表示が可能

加工品で業務効率化

原材料が規格書中心

規格書原材料 + 規格書原材料

栄養項目は表示義務のみ



単品

仕込み品などで惣菜などの単品商品組み立てを行います。

オリジナルのこだわり

原材料が成分表中心

仕込み品 + 仕込み品
仕込み品 + 仕込み品 + 原材料

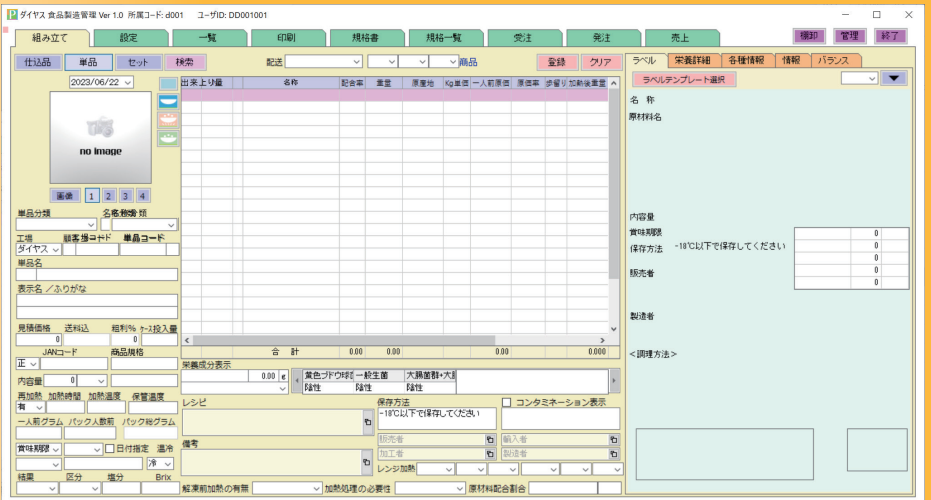
栄養項目は詳細表示が可能

加工品で業務効率化

原材料が規格書中心

仕込み品 + 仕込み品
仕込み品 + 仕込み品 + 規格書原材料

栄養項目は表示義務のみ



セット (弁当)

弁当やアソート品など単品の詰合わせを行います。

オリジナルのこだわり

原材料が成分表中心

単品 + 単品
単品 + 単品 + 原材料

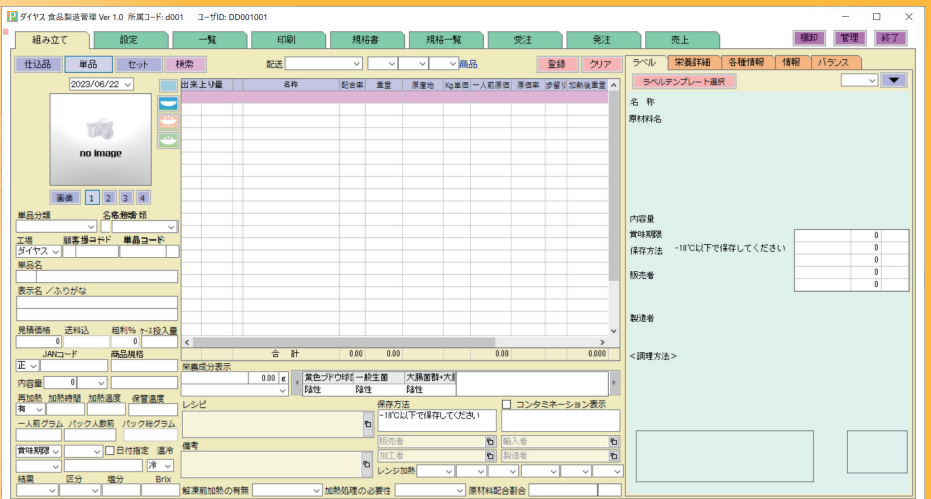
栄養項目は詳細表示が可能

加工品で業務効率化

原材料が規格書中心

単品 + 単品
単品 + 単品 + 規格書原材料

栄養項目は表示義務のみ



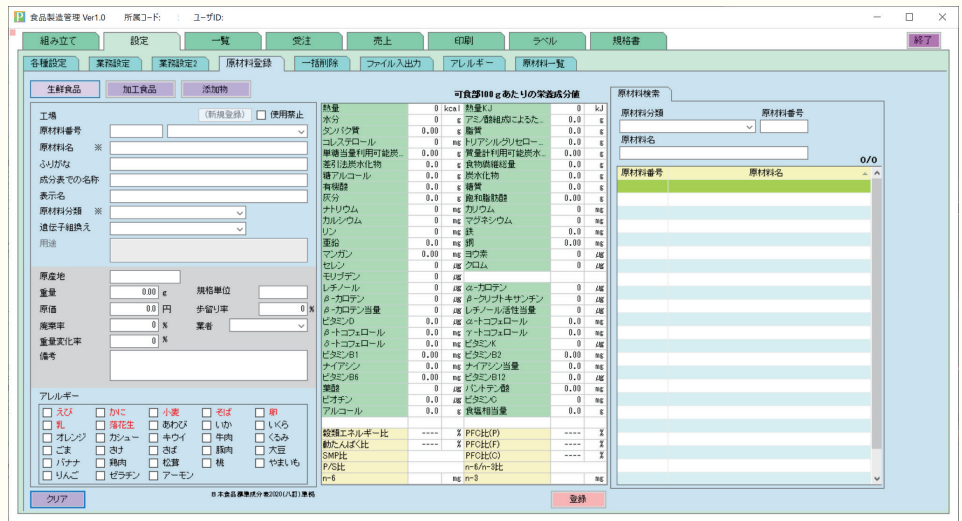
基礎データベース

組立てに使用する原材料（食品成分表・規格書）資材のデータベースで商品作成を行います。

原材料（食品成分表）

取込データ

八訂食品成分表と添加物情報が取込されています。ただし、食品成分表は「生鮮食品」「加工食品」の二つに仕分けをしています。そのため、同じ穀類でも「生鮮食品」「加工食品」に情報が分割されています。また、添加物情報の栄養値はお客様自身で入れていただく必要がございます。



原材料（規格書）

仕入れ業者からの製品規格書（エクセル形式）データを一括取り込み、原材料として活用できます。もちろん、食品成分表の原材料で一から組立ても可能です。※規格書データを使用する場合は栄養表示が限定されるため、食品表示の栄養表示項目は義務表示のみで設定していただくことになります。

規格書

一括取り込み

取込はファイルを選択するだけの簡単仕様。

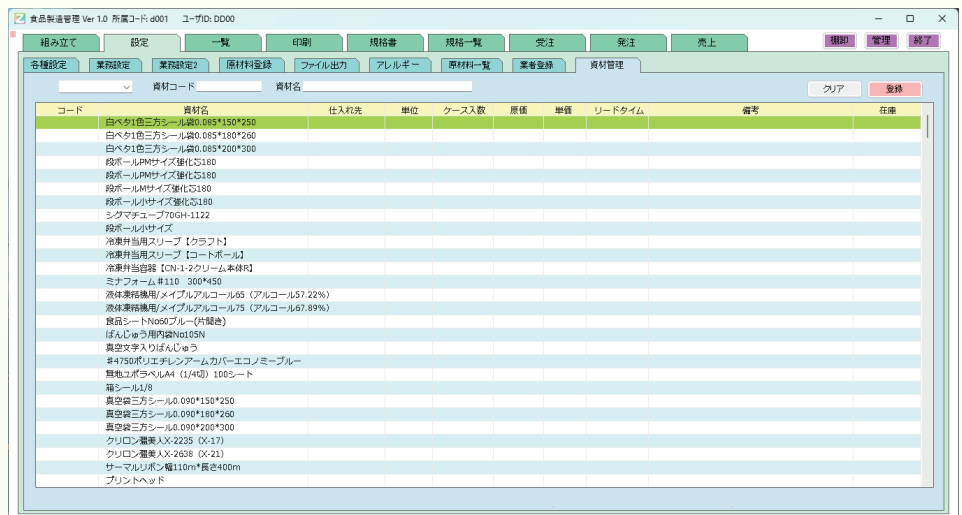
※取り込み可能書式

- ・そうけんくん
- ・インフォーマット
- ・eBASE



資材

各種資材（包材）を組立て画面で、商品に使用する資材を選択することにより経費連動します。



組立作成

組立て

原材料と原材料で基本となる仕込み品（仕掛り品）を作成、それを単品画面で仕込み品同士で組み立てを行い商品化します。セットは、弁当やアソート品などの組み立てで使用します。単品や仕込み品の組み合わせで商品化します。規格書データで作成する場合は、単品画面で規格書検索で組み立てを行います。

原材料組立

生鲜食品・加工品検索画面

添加物検索画面

規格書検索画面

The screenshot displays three parallel search windows. The left window is for 'Raw Materials' (生鲜食品・加工品), the middle for 'Additives' (添加物), and the right for 'Specifications' (規格書). Each window has a search bar, filters, and a list of items with columns for item code, name, and quantity.

原材料組立は、原材料（生鲜食品・加工品、添加物・規格書）検索画面から簡単にできます。原産地表示にも対応。

組立て補助機能

・歩留まりによる重量変化

原材料登録で歩留まり設定ができ組立て画面で編集も可能です。

原材料ごとや商品全体での原価確認
粗利率等での価格シミュレーション
設定で人件費、包材費等の情報登録で作成商品の経費確認が可能です。

This screenshot shows the main assembly interface. It features a table with columns for item No., name, and various cost metrics. A sidebar on the right contains product information like '鶏肉の照焼き' and '冷凍惣菜'. The bottom section includes settings for '原価率' (cost rate) and '粗利率' (gross margin).

No	名称	配合率	重量	原価	原産地	用途
11060	●うしかた 脂身つき 生	54.3	3,000.00	0.0		
11119	●ぶた かたロース 脂身こ	18.1	1,000.00	0.0		
06153	たまねぎ りん茎 生	12.7	700.00	0.0		
12004	●鶏卵 全卵 生	9.1	500.00	0.0		
14008	なたね油	2.2	120.00	0.0		
13003	●普通牛乳	1.4	80.00	0.0		
01077	●こもぎ パン粉 生	1.3	70.00	0.0		
17063	こしよ 黒粉	0.5	30.00	0.0		
17064	こしよ 白粉	0.4	20.00	0.0		
17074	ナンツダ 粉	0.0	1.00	0.0		

按分機能

単品、セット画面で仕込み品を呼び出す際に按分して反映させることができます。

例えば、仕込み品でハンバーグを3kg作成し、その仕込み品を10g使用して半製品または製品で登録することができます。

ラベルテンプレート

一括表示用のテンプレートを各種ご用意。ロゴやプラマーク等の分別マークも同じ商品でも選択切替でラベルの作成が可能です。

This screenshot shows the assembly screen with the '按分' (split) column highlighted in green. It shows a list of ingredients and their respective weights and costs. A dropdown menu is visible for selecting the split ratio.

This screenshot shows the 'ラベルテンプレート' (Label Template) selection screen. It allows users to choose from various templates for their labels, with options for '登録' (register) and 'キャンセル' (cancel).

データ設定

ツリー表示

単品・セット画面で仕込品や単情報を折り畳みで一覧表示できます。

No	名称	配合率	重量	原価	原産地	用途	GMO
	あんぱん用あん 粒あん	30.7	1,502.50	0.0			
19011	水	20.4	1,000.00	0.0			
04001	あずき 全粒 乾	5.1	250.00	0.0			
03003	車糖 上白糖	4.9	240.00	72.0	国内産		
03016	水あめ	0.2	10.00	0.0			
17089	糖製塩 業務用	0.1	2.50	0.0			

単品・セット画面で仕込品や単情報を折り畳みで一覧表示できます。

分類選択

コード情報の入力でラベルに反映されます。

単品分類	名称分類
<input type="text"/>	冷凍惣菜

JANコード

コード情報の入力でラベルに反映されます。

単品名
<input type="text"/>

表示名/ふりがな

表示名	ふりがな
<input type="text"/>	<input type="text"/>

内容量

内容量	210 g	(3枚)
-----	-------	------

コンタミネーション

コンタミネーション情報の入力ができます。

<input type="checkbox"/> コンタミネーション表示
<input type="text"/>

補足情報

解凍前加熱の有無・加熱処理の必要性の選択、原材料配合割合の表示ができます

解凍前加熱の有無	加熱してあります	加熱処理の必要性	解凍してそのまま	原材料配合割合	鶏肉(鶏肉、タンブ)	73
----------	----------	----------	----------	---------	------------	----

価格設定

送料込みでの見積り価格のシミュレーションができます。

見積価格	送料込	粗利%	ケース投入量
400		90	50

調理コメント (設定)

各種コメントの登録でラベルにコメントを反映できます。

調理コメント
沸騰したお湯の中に入れ約15分間加熱して下さい。
一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。
流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。
この商品は完全無気ではありません。

工場、クライアント選択

コード情報の入力でラベルに反映されます。

工場	顧客コード	単品コード
<input type="text"/>	A	0

JANコード

コード情報の入力でラベルに反映されます。

表示名	ふりがな
<input type="text"/>	<input type="text"/>

JANコード

JANコード	商品規格
正	<input type="text"/>

保存方法

保存方法
-18℃以下で保存してください

区分等情報

サンプルの結果区分等の情報が入力できます。

結果	区分	塩分	Brix
◎	<input type="text"/>	0	0

レシピ・備考

単品・セット画面で仕込品や単情報を折り畳みで一覧表示できます。

レシピ
170℃ 12分 上100% 下100%
水を入れる
備考
<input type="text"/>

調理温度時間設定

再加熱	加熱時間	加熱温度	保管温度
有	0	0	

パック設定

一人前グラム	パック人数前	パック総グラム
70	3	210

菌検査設定

黄色ブドウ球菌	一般生菌	大腸菌群+大腸
陰性	陰性	陰性

栄養計算 (栄養成分表示)

ラベルの栄養成分表示が一個や一袋等で自動計算されるとともに、根拠文も選択反映させることができます。

栄養成分表示	
栄養成分表示100g	100.00 g
推定値	<input type="text"/>

製造者・販売者等選択

設定の業者登録情報から選択

販売者	輸入者
加工者	製造者

レンジ加熱温度

レンジの設定温度が設定できます。

レンジ加熱	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
-------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

消費・賞味期限登録

期限設定を消費・賞味で選択し、カレンダーで日時指定ができます。

賞味期限	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> 日付指定	温冷
冷凍	<input type="text"/>		冷

賞味期限	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> 日付
冷凍	12ヶ月	
結果	11ヶ月	
	10ヶ月	
	9ヶ月	
	8ヶ月	
	7ヶ月	
	6ヶ月	
	5ヶ月	

消費期限	<input type="checkbox"/> 賞味期限	<input type="checkbox"/> 日付指定					
2019/12/14							
2019年12月							
日	月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24			

「BASIC版」の基本情報 食品表示

リモート無料体験

一括表示（食品表示ラベル） 基本テンプレートをご用意。

お客様のオリジナルラベルデザインに一括で情報反映。※お客様の食品表示ラベルに合わせたテンプレートを弊社でお作りします。

※年間契約特典5点まで↓↓各種ラベルデザイン、承ります。

ラベル反映情報項目

- ・名称 ・原材料 ・内容量 ・賞味期限 ・保存方法 ・販売者 ・製造者・JANコード
- ・調理情報 ・凍結前加熱の有無 ・加熱処理の必要性 ・原材料配合割合 ・レンジ加熱温度

※お客様の食品表示ラベルに合わせたテンプレートを弊社でお作りします。

※年間契約特典5点まで↓↓各種ラベルデザイン、承ります。

Examples of food labels including: 老老天むすび (Old Old Ten Musubi), シフォン 紅茶 (Shifon Red Tea), 101458 (Product ID), and オムライス (Omelette Rice). Each label shows the product name, ingredients, and nutritional information.

The 'Template Selection' interface shows a search bar for 'テンプレート名' and a grid of template options. A '検索' (Search) button is visible. Below the grid, there are fields for 'ラベル' and 'ラベル'.

The software interface shows a list of products with columns for No, Name, and other details. A 'ラベル' (Label) tab is active, showing a detailed label for '鶏肉の照焼き' (Grilled Chicken). The label includes the name, ingredients, content amount (210g), and manufacturer information. A '栄養成分表示' (Nutritional Information) table is also visible, showing values for energy, protein, fat, and carbohydrates.

ラベルテンプレート。

クライアント同じ商品でもクライアントが違う場合「クライアントロゴ選択」画面からロゴの選択で気鋭変えて登録できます。また、分別マークもご用意しております。

ラベル表示画面例1

ラベルテンプレート選択

名称 鶏肉の照焼き

原材料名 鶏肉（鶏肉、タンプリング、その他）（タイ）、味・塩こしょう（食塩、こしょう、その他）、らっきょう酢（醸造酢、砂糖、その他）、こいくちしょうゆ（本醸造）（脱脂加工大豆、その他）、麦芽糖調製品（麦芽糖（国内製造）、寒天／増粘多糖類、その他）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、甘味料（ステビア抽出物）、甘味料（カンゾウ抽出物）、チアマミンラウリル硫酸塩、水飴糖、エタノール（食添）（一部に鶏肉・大豆・小麦を含む）

内容量 210g（3枚）

賞味期限 -18℃以下で保存してください

販売者 有限会社アクセスインテリジェント 熊本市常山7丁目

製造者 有限会社アクセスインテリジェント 熊本市常山7丁目

栄養成分表示100g当り

熱量	144 kcal
タンパク質	13.34 g
脂質	3.3 g
炭水化物	14.3 g
食塩相当量	2.4 g

推奨値

＜調理方法＞

沸騰したお湯の中に入れて約15分間加熱して下さい。
一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。
沸騰したお湯の中に入れて約15分間加熱して下さい。
一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。

食品製造販売管理 食品マイスター プレミア

ラベル表示編集画面例

ラベルテンプレート選択

名称 鶏肉の照焼き

原材料名 鶏肉（鶏肉、タンプリング、その他）（タイ）、味・塩こしょう（食塩、こしょう、その他）、らっきょう酢（醸造酢、砂糖、その他）、こいくちしょうゆ（本醸造）（脱脂加工大豆、その他）、麦芽糖調製品（麦芽糖（国内製造）、寒天／増粘多糖類、その他）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、甘味料（ステビア抽出物）、甘味料（カンゾウ抽出物）、チアマミンラウリル硫酸塩、水飴糖、エタノール（食添）（一部に鶏肉・大豆・小麦を含む）

内容量 210g（3枚）

賞味期限 -18℃以下で保存してください

販売者 有限会社アクセスインテリジェント 熊本市常山7丁目

製造者 有限会社アクセスインテリジェント 熊本市常山7丁目

栄養成分表示100g当り

熱量	144 kcal
タンパク質	13.34 g
脂質	3.3 g
炭水化物	14.3 g
食塩相当量	2.4 g

推奨値

＜調理方法＞

一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。
沸騰したお湯の中に入れて約15分間加熱して下さい。
一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。

食品製造販売管理 食品マイスター プレミア

調理コメント

ロゴ・分別マーク・コメントを自由に選択。

クライアント同じ商品でもクライアントが違う場合「クライアントロゴ選択」画面からロゴの選択で気鋭変えて登録できます。また、分別マークもご用意しております。

クライアントロゴ選択

ロゴ選択

ロゴ1, ロゴ2, ロゴ3

登録 キャンセル

分別マーク選択

分別マーク選択

登録 キャンセル

コメント選択

調理コメント

沸騰したお湯の中に入れて約15分間加熱して下さい。
一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。
流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。
この商品は完全脱気ではありません。
沸騰したお湯の中に入れて約20分間加熱して下さい。

ラベルテンプレート選択

名称 鶏肉の照焼き

原材料名 鶏肉（鶏肉、タンプリング、その他）（タイ）、味・塩こしょう（食塩、こしょう、その他）、らっきょう酢（醸造酢、砂糖、その他）、こいくちしょうゆ（本醸造）（脱脂加工大豆、その他）、麦芽糖調製品（麦芽糖（国内製造）、寒天／増粘多糖類、その他）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、甘味料（ステビア抽出物）、甘味料（カンゾウ抽出物）、チアマミンラウリル硫酸塩、水飴糖、エタノール（食添）（一部に鶏肉・大豆・小麦を含む）

内容量 210g（3枚）

賞味期限 -18℃以下で保存してください

販売者 有限会社アクセスインテリジェント 熊本市常山7丁目

製造者 有限会社アクセスインテリジェント 熊本市常山7丁目

栄養成分表示100g当り

熱量	144 kcal
タンパク質	13.34 g
脂質	3.3 g
炭水化物	14.3 g
食塩相当量	2.4 g

推奨値

原材料配合割合 鶏肉（鶏肉、タンプリング、その他）

解凍前加熱の有無 加熱してありません

加熱処理の必要性 解凍してそのままお召し上がり下さい

＜調理方法＞

沸騰したお湯の中に入れて約15分間加熱して下さい。
一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。
流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。

レンジでの加熱時間目安

100W	5分30秒
500W	3分30秒

食品製造販売管理 食品マイスター プレミア

ラベルテンプレート選択

名称 鶏肉の照焼き

原材料名 鶏肉（鶏肉、タンプリング、その他）（タイ）、味・塩こしょう（食塩、こしょう、その他）、らっきょう酢（醸造酢、砂糖、その他）、こいくちしょうゆ（本醸造）（脱脂加工大豆、その他）、麦芽糖調製品（麦芽糖（国内製造）、寒天／増粘多糖類、その他）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、甘味料（ステビア抽出物）、甘味料（カンゾウ抽出物）、チアマミンラウリル硫酸塩、水飴糖、エタノール（食添）（一部に鶏肉・大豆・小麦を含む）

内容量 210g（3枚）

賞味期限 -18℃以下で保存してください

販売者 有限会社アクセスインテリジェント 熊本市常山7丁目

製造者 有限会社アクセスインテリジェント 熊本市常山7丁目

栄養成分表示100g当り

熱量	144 kcal
タンパク質	13.34 g
脂質	3.3 g
炭水化物	14.3 g
食塩相当量	2.4 g

推奨値

原材料配合割合 鶏肉（鶏肉、タンプリング、その他）

解凍前加熱の有無 加熱してありません

加熱処理の必要性 解凍してそのままお召し上がり下さい

＜調理方法＞

沸騰したお湯の中に入れて約15分間加熱して下さい。
一度解凍した商品は再冷凍しないで下さい。
流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。

レンジでの加熱時間目安

100W	5分30秒
500W	3分30秒

調理コメント 流水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい

栄養計算根拠選択

投入重量が加熱後重量（調節入力可）のどちらかをボタンの切替で栄養計算ができます。

投入重量

加熱後重量

出来上り量直入力

No	名称	配合率	重量	原産地	Kg単価	一人前原価	原価率	歩留り	加熱後重量
78655	鶏肉	78.46	80.00	タイ	971	77.71	19.43	71	56.800
18162	味・塩こしょう	0.28	0.30	国内製造	530	0.16	0.04	100	0.300
12756	らっきょう酢 1.8LHB	18.37	20.00	国内製造	284	5.67	1.42	100	20.000
21720	醤油株式会社	5.51	6.00	国内製造	129	0.78	0.19	100	6.000

原産地情報表示数

原産地表示の数を指定できます。

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

ラベルテンプレート選択

名称 あさりとブロッコリーの中中華煮

原材料名 ブロッコリー（中国）、人参（中国）、裏白木耳スライス（中国）、こいくちしょうゆ（本醸造）（脱脂加工大豆、その他）、中華調味料（清酢）（食塩、その他）、麦芽糖調製品（麦芽糖（国内製造）、寒天／増粘多糖類、その他）／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（増粘多糖類）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア抽出物）、pH調整剤、甘味料（カンゾウ抽出物）、チアマミンラウリル硫酸塩、水飴糖、エタノール（食添）（一部に小麦・大豆・かに・ごま・鶏肉・豚肉を含む）

ラベルテンプレート選択

名称 あさりとブロッコリーの中中華煮

原材料名 ブロッコリー（中国）、人参（中国）、裏白木耳スライス、こいくちしょうゆ（本醸造）（脱脂加工大豆、その他）、中華調味料（清酢）（食塩、その他）、麦芽糖調製品（麦芽糖（国内製造）、寒天／増粘多糖類、その他）／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（増粘多糖類）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア抽出物）、pH調整剤、甘味料（カンゾウ抽出物）、チアマミンラウリル硫酸塩、水飴糖、エタノール（食添）（一部に小麦・大豆・かに・ごま・鶏肉・豚肉を含む）

「BASIC版」の各種設定

リモート無料体験

原材料管理

食品成分表を新鮮食品、加工品、添加物の分類で原材料として収録。新規での原材料追加や原価情報等の入力を行います。

生鮮食品		加工食品		添加物	
工場	(新規登録) <input type="checkbox"/> 使用禁止	可食部100gあたりの栄養成分値			
原材料番号	<input type="text"/>	熱量	0 kcal	熱量KJ	0 kJ
原材料名 ※	<input type="text"/>	水分	0 g	アミン酸組成によるたんぱく質	0.00 g
ふりがな	<input type="text"/>	タンパク質	0.00 g	脂質	0.00 g
成分表での名称	<input type="text"/>	コレステロール	0 mg	トリアシナクリセロール	0.00 g
表示名	<input type="text"/>	単糖当量利用可能炭水化物	0.00 g	質量計利用可能炭水化物	0.00 g
原材料分類 ※	<input type="text"/>	遊離炭水化物	0.00 g	食物繊維総量	0.00 g
追伝子組換え	<input type="text"/>	糖アルコール	0.00 g	炭水化物	0.00 g
用途	<input type="text"/>	有機酸	0.00 g	糖質	0.00 g
原産地	<input type="text"/>	灰分	0.00 g	飽和脂肪酸	0.00 g
重量	0.00 g	ナトリウム	0 mg	カルシウム	0 mg
原価	0.00 円	カルシウム	0 mg	マグネシウム	0 mg
廃棄率	0 %	リン	0 mg	鉄	0.00 mg
重量変化率	0 %	亜鉛	0.00 mg	銅	0.00 mg
備考	<input type="text"/>	マンガン	0.00 mg	ヨウ素	0 mg
アレルギー	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かみ <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> しゅう <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシュー <input type="checkbox"/> キウイ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> 松茸 <input type="checkbox"/> 桃 <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> アーモン	規格単位	<input type="text"/>	歩留り率	0 %
業者	<input type="text"/>	α-カロテン	0 mg	β-カロテン	0 mg
		β-カロテン当量	0 mg	β-カロテンキサンチン	0 mg
		β-トコフェロール	0.00 mg	α-トコフェロール	0.00 mg
		β-トコフェロール当量	0.00 mg	γ-トコフェロール	0.00 mg
		ビタミンD	0.00 mg	ビタミンK	0 mg
		ビタミンB1	0.00 mg	ビタミンB2	0.00 mg
		ナイアシン	0.00 mg	ナイアシン当量	0.00 mg
		ビタミンB6	0.00 mg	ビタミンB12	0.00 mg
		葉酸	0 mg	パントテン酸	0.00 mg
		ビオチン	0.00 mg	ビタミンC	0 mg
		アルコール	0.00 g	食塩相当量	0.00 g
		総糖エネルギー比	----	PF0比(P)	----
		動たんぱく比	----	PF0比(F)	----
		SMP比	----	PF0比(C)	----
		P/S比	n-6/n-9比		
		n-6	mg	n-3	mg

基準値設定

組立て作成時の栄養バランスの目標値の設定ができます。

バランス1	
エネルギー200kcal以上 たんぱく質12g以下 食塩相当量2g以下	
栄養素	目標量(1)
エネルギー	1750 kcal
たんぱく質	60.0 g
脂質	42.0 g
炭水化物	270.0 g
飽和脂肪酸	13.00 g
食物繊維総量	20.0 g
糖質	250.0 g
灰分	18.0 g
リン	900 mg
カルシウム	3000 mg
食塩相当量	7.5 g

区分設定

商品の基本区分を登録。

区分
新作
提案
再見積
価格変更
追加
次回
未着
既存

菌検査項目設定

商品に対する菌検査項目を設定。

菌検査
<input checked="" type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌
<input type="checkbox"/> サルモネラ
<input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ
<input checked="" type="checkbox"/> 一般細菌
<input checked="" type="checkbox"/> 大腸菌群+大腸菌
<input type="checkbox"/> 真菌
<input type="checkbox"/> カビ
<input type="checkbox"/> 酵母
<input type="checkbox"/> O157:H7
<input type="checkbox"/> CT-SMAC寒天生培地
<input type="checkbox"/> リステリア
<input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌
<input type="checkbox"/> セレウス
<input type="checkbox"/> 好気性芽胞形成菌数(耐熱)
<input type="checkbox"/> 乳酸菌数
<input type="checkbox"/> 嫌気性乳酸菌数
<input type="checkbox"/> 低温細菌数
<input type="checkbox"/> カビ菌数
<input type="checkbox"/> ノロウイルス(社員・2枚員)
<input type="checkbox"/> ノロウイルス(一般食材)

配送先設定

配送事業所の登録。

登録	取消	登録	取消
配送先		配送費	
クライアント1	配送先	発送元	配送先
クライアント2	配送先	アクセス	クライアント1
アクセス	発送元	アクセス	クライアント2

外部会社設定

設定の業者登録情報の区分等の設定。

登録	取消	商品ラベル枚数	枚
外部設定			
No	社名	区分	

各種経費設定

人件費の設定。

登録	取消		
人件費			
工程	時給	時間	人数
経理発注様品	1,000	7	1
開封/混合	1,000	4	1
計量/混合	1,000	4	1
加熱	1,000	6	1
冷却	1,000	5	1
計量	1,000	6	6
充填機	1,000	6	1
パッキング	1,000	6	1
再加熱	1,000	6	1
リキッドフリーザ	1,000	6	2

各種経費設定

間接経費の設定。

登録	取消		
間接経費			
名称	単位	単価	使用量
電気	1	150,000	40,000
ガス代	1	250,000	40,000
水道代	1	150,000	40,000
工場内減価償却費	1	393,750	40,000
細菌検査費用	1	3,000	1,000
真空袋	枚	7.5	1
段ボール M	枚	112	0
段ボール PM	枚	110	0
段ボール P	枚	100	0
段ボール PL	枚	92	0

工場稼働日設定

製造スケジュールに反映。

登録						
工場稼働日						
2023 年 3 月						
月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
					休	休
13	14	15	16	17	18	19
					休	休
20	21	22	23	24	25	26
					休	休
27	28	29	30	31		

担当者登録

見積りや発注の担当者を登録します。

登録	取消
担当者	
<input type="text"/>	
<input type="text"/>	
<input type="text"/>	
<input type="text"/>	

賞味期限設定

商品形態ごとに登録。

登録	取消												
賞味期限													
種別	単位	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
凍	ヶ月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
冷	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
温	時間	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

商品結果設定

商品サンプルの結果種別登録。

登録	取消
結果	
<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>	

各種設定

分類等の登録。

登録	取消	登録	取消	登録	取消	登録	取消
単位登録		仕込品分類登録		単品分類登録		弁当分類登録	
ml						温	
個						冷	
枚							
ダース							
m							

パック種別設定

パックごとのサイズ価格の登録。

登録	取消						
パック種別							
区分	名称	幅mm	奥行mm	高さmm	クロス	単位	入数
箱	PM	50	35	16	10 g	10	
箱	M	50	35	23	10 g	20	
パック	PC	20	10	10	5 g	0	
パック	PC2	30	10	10	6 g	10	

調理コメント設定

ラベルに反映させる調理コメント等を登録。

登録	取消
調理コメント	
凍	凍めたお湯の中に入れ約15分間加熱して下さい。
冷	凍解凍した商品は再加熱しないで下さい。
温	水で約30分間解凍するか冷蔵庫内で約12時間解凍して下さい。
	の商品は完全脱気ではありません。

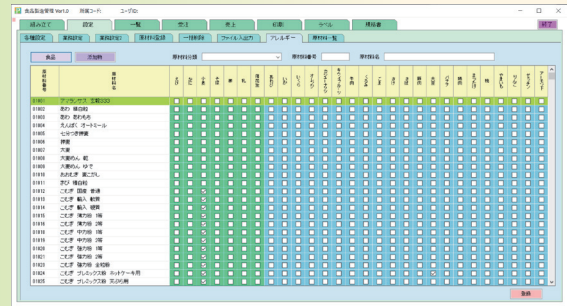
原材料登録

成分表原材料検索、新規原材料（食品、添加物）登録を行います。



アレルギー一覧

登録されている原材料のアレルギー情報を検索確認できます。



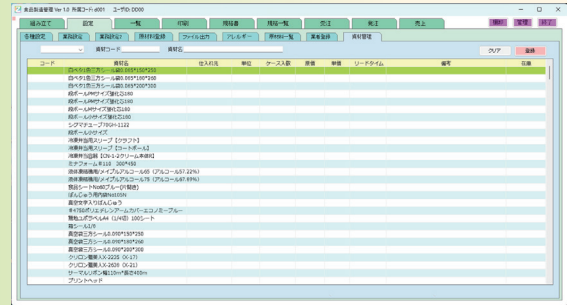
各種設定

各種区分登録を行います。



資材管理

各種資材の情報が登録できます。



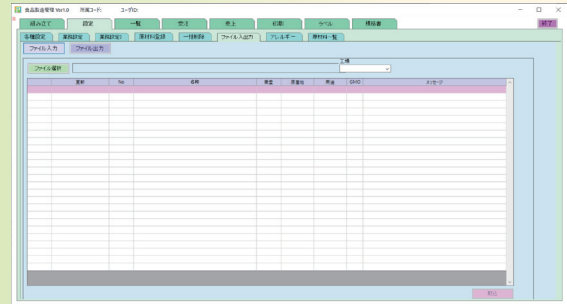
業務設定 1

各種区分、コメント・パック種別等の各種設定を行います。



ファイル出力

仕込品、単品、詰合わせごとにCSV出力ができます。



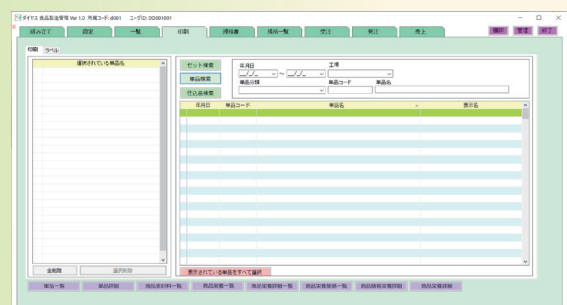
業務設定 2

人件費、包材費、配送費等の業者情報、各種経費等設定を行います。



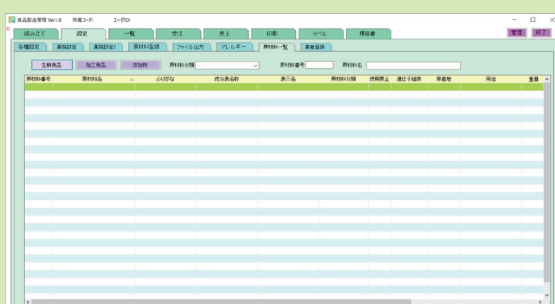
各種印刷

ラベルと通常印刷を仕込品、単品、詰合わせごとに印刷ができます。



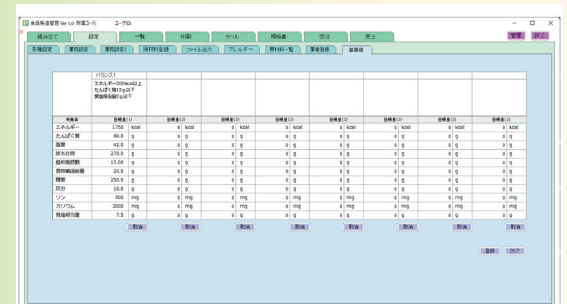
原材料一覧

登録されている原材料一覧の検索確認することができます。



基準値設定

組立て作成時の栄養バランスの目標値の設定ができます。



シンプルで簡単操作! 使う方の立場になってシステムを作りました。

■「食品マイスター プレミア本体」機能一覧

組立 作成	仕込み品	仕込み品、単品、セットごとに組立品を作成することができ、作成した仕込み品を単品や詰合わせに、単品をセットで組み立てることができます。
	単品	
	セット	
統計 データ	栄養詳細表示	日本食品標準成分表のすべての成分値を、食品・仕込み品・単品・セットのそれぞれで集計できます。 また、組立の原材料ごとの栄養値も確認できます。※規格書で作成した場合は正確な計算値にはなりません。
	栄養バランス表示	作成中の献立の栄養バランス統計が確認できます。 栄養素のシミュレーション確認に便利です。
	添加物一覧	作成中の組立て品の原材料に関する一覧が確認できます
	アレルギー一覧	作成中の組立て品の原材料に関する一覧が原材料ごとに確認できます
	原産地一覧	作成中の組立て品の原材料に関する一覧が確認できます。
データ 管理	ファイル出力	作成データをCSV形式で出力でき、エクセル等で使用することができます。
	ラベル出力	印刷で表示されるデータをCSV形式で出力しラベルプリンターで活用できます。 ※ラベルプリンターでの設定が必要です。
	規格書取込み	エクセル形式の業者からの規格書のデータを一括取り込み、組み立てに活用します。
	経費	人件費、包材費等の登録で商品単位の経費確認ができます。
	開発管理	開発商品のクライアントへの提案内容の管理ができます。
検索	原材料検索	以下成分表掲載食品全てを検索で確認できます。 日本食品標準成分表2020年版（八訂）アミノ酸成分表編 日本食品標準成分表2020年版（八訂）脂肪酸成分表編 日本食品標準成分表2020年版（八訂）炭水化物成分表編 添加物
	規格書検索	取り込んだ規格書データを一原材料として検索できます。
	仕込み品検索	仕込み品、単品、セットごとに作成した組立品を、名前、日付等で検索することができます。
	単品検索	
	セット検索	

作成 補助	配合率表示	組み立て画面で原材料情報を配合率順に並べ替えることができます。	
	原価表示	組み立て画面で原材料に関する原価情報が表示されます。	
	原産地表示	組み立て画面で原材料に関する原産地情報が表示されます。	
	用途	組み立て画面で添加物に関し必要な用途情報が表示されます。	
	分類登録	仕込み品、単品、セットの種類を区分するために、分類を登録して使用できます。	
	写真登録	スマホやデジタルカメラ等で撮った写真を簡単に取り込み登録できます。	
	原材料登録	食品成分表に無い食品を新規で追加登録できます。※栄養値は独自に調査していただく必要があります。	
	按分登録	kg単位で作成した仕込み品をg単位で按分して組み立て登録することができます。	
	資材登録	各種資材（包材等）を登録、商品に使用する資材を選択することにより経費連動します。	
	栄養計算根拠	投入重量、加熱後重量のどちらかで栄養計算ができます。	
	栄養計算根拠	一品献立画面でレシピと下処理情報を入力でき印刷にも反映できます。	
	レシピ下処理	商品の菌検査の項目を設定できます。	
	菌検査設定	画面をディスプレイ全体に拡大できます。	
	画面リサイズ	組立て中のトレイ仕切りに商品の配置ができます。	
	セットトレイ テンプレート	一括表示のデザインテンプレートを複数ご用意。	
印刷	仕込み品一覧	単品一覧	セット一覧
	仕込み品詳細	単品詳細	セット詳細
	仕込み品原材料	単品原材料	セット原材料
	仕込み品栄養詳細	単品栄養詳細	セット栄養詳細
	商品規格書	基準値栄養詳細	見積書

■「食品マイスター プレミア」動作環境

- 基本ソフトウェア…………… Windows 11 / 10 / 8.1 / 8 /
- 必要アプリケーション…………… Microsoft .NET Framework4.0以上
- コンピュータ本体…………… 上記ソフトウェアが動作するパーソナルコンピュータ
- メモリー…………… 4GB以上を推奨
- ハードディスク空き容量…………… 2GB以上を推奨
- プリンター…………… 上記ソフトウェアで使用可能なプリンターおよびプリンタードライバ
- ディスプレイの解像度…………… 1920×1080推奨
- ディスプレイの文字…………… 小100%(既定)

Microsoft、Windows、Internet Explorerは、米国Microsoft Corporationの米国およびその他の国における登録商標です。

お申し込みの流れ

HPよりお申し込み
お客様情報入力

システムをダウンロード
お客様PCで起動確認

食品表示ラベル情報ご提供
ラベル情報をいただき弊社でラベルテンプレートを作成いたします。

サーバー設定
弊社でお客様用DBを設定します。

ご決済
銀行振込・クレジット・口座振替で事前ご決済いただきます。

システム稼働情報送付
メールをお送りします。

認証
お使いのPCで情報設定をしていただきます。

業務開始
各PCでログインしお使いください。

下記の場合は別途ご相談ください。

複数工場での原材料管理
本部・工場間のデータ連携
社内サーバー構築

料金

初期費用 無料

1ライセンス	
登録点数※1：基本10,000点・商品500点	
月払い	年払い
6,600円(税込)	71,280円(税込)
3ライセンス共有タイプ	
登録点数※1：基本10,000点・商品3,000点	
月払い	年払い
16,500円(税込)	178,200円(税込)
5ライセンス共有タイプ	
登録点数※1：基本20,000点・商品10,000点	
月払い	年払い
33,000円(税込)	356,400円(税込)

※1 登録点数は累計の数字になります。
※基本数は「原材料」「規格書」「仕込品」合計の数字になります。
※商品点数は「単品」「詰合わせ」合計の数字になります。

オプション 受発注管理	
BASIC版の契約ライセンス数に準じます。	
月払い	年払い
16,500円(税込)	166,600円(税込)
オプション 売上管理	
BASIC版の契約ライセンス数に準じます。	
月払い	年払い
3,300円(税込)	35,200円(税込)

本部工場共有タイプ 追加1工場当り	
月払い	年払い
5,500円(税込)	59,400円(税込)
追加ライセンス 1ライセンス当り	
月払い	年払い
2,750円(税込)	29,700円(税込)

マイスターシリーズのご案内

栄養管理ソフト
栄養マイスター
m e i s t e r

お問い合わせ



■お電話の場合

096-381-1035

《月曜日～金曜日》
AM9:30～PM5:30
土日・祝日・年末年始を除く



■FAXでの場合

096-386-1711

《24時間受付》
土日・祝日・年末年始のご注文は
翌営業日受付となります。



■インターネットからお申し込み

食品マイスター プレミア

www.ai-site.com/premier



企画開発販売元

有限会社 アクセスインテリジェント

〒862-0924 熊本市中央区榊山7丁目12-61 B-3

e-mail ai@ai-site.com HP http://www.ai-site.com