

# 小料理屋講習会 マニュアル

ピコピコピーコ株式会社

# 目次

1. 小料理屋をオープンするために必要なデータとは? . . . 2 ページ
2. 紙と鉛筆 電卓だけの時代 . . . . . 2 ページ
  - 2-1 自分が実践した方法が本当に一番効率がよかったか考えてみよう . 2 ページ
3. EXCEL を使って小料理屋を管理してみよう . . . . . 3 ページ
  - 3-1 基本データ (マスタ) を作成しよう . . . . . 3 ページ
  - 3-2 注文入力シートを作成しよう . . . . . 4 ページ
  - 3-3 支払の方法を考える . . . . . 6 ページ
  - 3-4 お客様が 1 日に最大 20 組来ると考えてどのように入力するか考える . 7 ページ
  - 3-5 1 日の営業が終わって . . . . . 8 ページ
  - 3-6 1 か月が経過して . . . . . 9 ページ
4. 小料理屋の飲み物を管理してみよう . . . . . 13 ページ
  - 4-1 在庫とは . . . . . 13 ページ
  - 4-2 在庫管理するために必要なデータを準備しよう . . . . . 13 ページ
  - 4-3 理論在庫を求めてみよう . . . . . 14 ページ
  - 4-4 理論在庫数を使って棚卸をしてみよう . . . . . 15 ページ
5. 在庫管理をもとに商品を注文してみよう . . . . . 15 ページ

# 1. 小料理屋をオープンするために必要なデータとは？

平成 25 年 7 月 20 日 (土曜日) 18 時開店。  
 オープニング記念として、1杯めのドリンクを無料サービスさせていただきます。  
 ぜひ、お越しください。

住所 甲府市中小川原 1-14-18.  
 Tel 055-242-3150.

小料理屋 茜

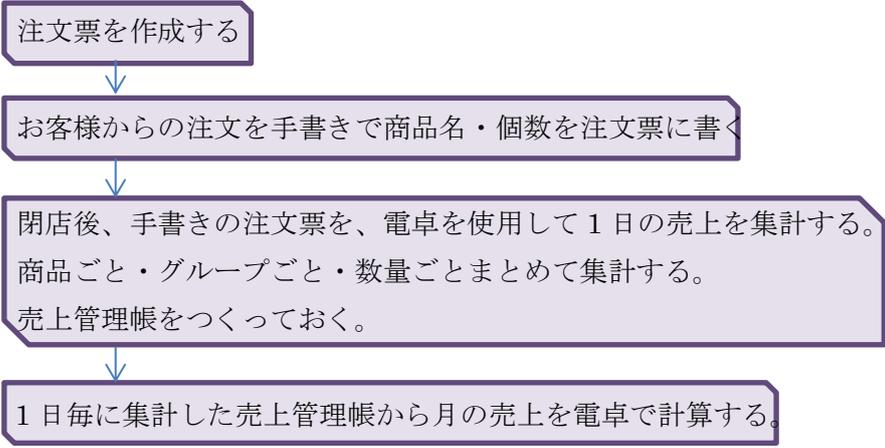
おしながき 小料理屋 茜

<p>おしながき</p> <p>からあげ 300 円          コロッケ 250 円          てんぷら盛り合わせ 600 円          フライドポテト 300 円          にんにくの丸ごとあげ 250 円</p>	<p>おつまみの</p> <p>さしみの盛り合わせ 1200 円          シーフード盛り合わせ 450 円          トマトのステーキ 450 円          大根サラダ 450 円          つげもの盛り合わせ 400 円</p>
<p>飲み物の</p> <p>ほっけ 600 円          さんま 500 円          さけの盛り合わせ 600 円          焼酎 1杯 180 円          焼酎オス 400 円</p>	<p>ドリンク</p> <p>ビール 41500 円          日本酒          テューハイ          マッコリ          ウィスキー</p>

オープンしたことを知らせる為に、チラシを作成。地図・店名・電話番号・特典など記載しました。

お客様のためにメニューを作りました。

# 2. 紙と鉛筆 電卓だけの時代



## 2-1 自分が実践した方法が本当に一番効率がよかったか考えてみよう。

集計することを考えて、注文票をグループごとに記入できるようにしておけばよかった。

商品名に商品Noをつけて商品Noで記入すれば、注文商品の間違いをなくすることができる。

### 3. EXCEL を使って小料理屋を管理してみよう

#### 3-1 基本データ（マスタ）を作成しよう

まず、基本のデータを集めるマスタのファイルをつくる。その中に商品のマスタを作成する。商品マスタの中に、商品 No・商品名・単価・グループ No を入力できるようにする。

	A	B	C	D	
1	商品No	商品名	単価	グループNo	会
2	1	からあげ	500	1	
3	2	コロッケ	350	1	
4	3	天ぷら盛り合わせ	600	1	
5	4	フライドポテト	300	1	
6	5	にんにくの丸ごとあげ	350	1	
7	6	さしみ盛り合わせ	1200	2	
8	7	シーザーサラダ	450	2	
9	8	トマトのスライス	450	2	
10	9	大根サラダ	450	2	
11	10	つけもの盛り合わせ	400	2	
12	11	ほっけ	600	3	
13	12	さんま	500	3	
14	13	ぶりの照り焼き	600	3	
15	14	焼き鳥	180	3	
16	15	焼きナス	400	3	
17	16	ビール	500	4	
18	17	日本酒	500	4	
19	18	チューハイ	500	4	
20	19	マッコリ	500	4	
21	20	ウイスキー	500	4	
22					

商品マスタ・グループマスタ  
ともに、必要な入力は手入力。

グループ No は、リス  
トを使って選択でき  
るようにする。

リストの作り方  
データの入力規制

データの入力規制

設定 入力時メッセージ エラーメッセージ 日本語入力

条件の設定

入力値の種類(A): リスト  空白を無視する(B)

データ(D):  ドロップダウン リストから選択する(D)

次の値の間

元の値(S): =グループマスタ!\$A\$2:\$A\$5

同じ入力規則が設定されたすべてのセルに変更を適用する(P)

すべてクリア(C) OK キャンセル

次に、マスタファイルのなかに、グループのマスタを作成する。

グループマスタの中に、グループNo・グループ名を入力する。

	A	B
1	グループNo	グループ名
2		1 揚げ物
3		2 生もの
4		3 焼き物
5		4 飲み物

### 3-2 注文入力シートを作成しよう

お客様からの注文を EXCEL を使って、計算しやすいように必要な項目（商品表示・数量・単価・金額・商品名・グループ名）を入力する。

レジファイルを作成 → レジシートを作り、下記のように注文入力シートを作成する

商品 No だけでは商品を覚えられない場合を考えて、商品 No と商品名を一緒にしたものをリストを使って選択できるようにする。選択したら、単価・金額・商品名・グループが自動的にできるようにできるようにする。※1 ただし、リストを作成するには、同じファイルにシートがないとできないのでレジファイルに商品マスタをリンクさせる。その時、商品 No と商品名を一緒にする

	A	B	C	D	E	F
1	商品表示	数量	単価	金額	商品名	グループ名
2	16ビール	5	500	2,500	ビール	飲み物
3	6さしみ盛り合わせ	1	1,200	1,200	さしみ盛り合わせ	生もの
4	10つけもの盛り合わせ	2	400	800	つけもの盛り合わせ	生もの
5	1からあげ	3	500	1,500	からあげ	揚げ物
6	4フライドポテト	2	300	600	フライドポテト	揚げ物
7	11ほっけ	1	600	600	ほっけ	焼き物
8	15焼きナス	3	400	1,200	焼きナス	焼き物
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25		合計		8,400		

注文数は  
手入力

`=IF(B2="", "", B2*C2)`

`=IF(A2="", "", VLOOKUP(A2, 商品マスタ!$B$1:$E$50, 2, 0))`

`=IFERROR(VLOOKUP(A2, 商品マスタ!$B$1:$D$50, 3, 0), "")`

`=IFERROR(VLOOKUP(VLOOKUP(A2, 商品マスタ!$B$1:$E$50, 4, 0), グループマスタ!$A$1:$B$20, 2, 0), "")`

※1 マスタファイルから、レジファイルに商品マスタのシートをリンクさせる

	A	B	C	D	E
1	商品No	商品表示	単価	商品名	グループNo
2	1	1からあげ	500	からあげ	1
3	2	2コロッケ	350	コロッケ	1
4	3	3天ぶら盛り合わせ	600	天ぶら盛り合わせ	1
5	4	4フライドポテト	300	フライドポテト	1
6	5	5にんにくの丸ごとあげ	350	にんにくの丸ごとあげ	1
7	6	6さしみ盛り合わせ	1200	さしみ盛り合わせ	2
8	7	7シーザーサラダ	450	シーザーサラダ	2
9	8	8トマトのスライス	450	トマトのスライス	2
10	9	9大根サラダ	450	大根サラダ	2
11	10	10つけもの盛り合わせ	400	つけもの盛り合わせ	2
12	11	11ほっけ	600	ほっけ	3
13	12	12さんま	500	さんま	3
14	13	13ぶりの照り焼き	600	ぶりの照り焼き	3
15	14	14焼き鳥	180	焼き鳥	3
16	15	15焼きナス	400	焼きナス	3
17	16	16ビール	500	ビール	4
18	17	17日本酒	500	日本酒	4
19	18	18チューハイ	500	チューハイ	4
20	19	19マッコリ	500	マッコリ	4
21	20	20ウイスキー	500	ウイスキー	4
22					
23					

**f** =A2&D2

商品表示の仕方

ここまで、できたら注文入力シートの商品表示のリストを作成する。

データの入力規則

設定 入力時メッセージ エラーメッセージ 日本語入力

条件の設定

入力値の種類(A):  
  空白を無視する(B)  
 ドロップダウンリストから選択する(D)

データ(D):

元の値(S):

同じ入力規則が設定されたすべてのセルに変更を適用する(E)

すべてクリア(C) OK キャンセル

### 3-3 支払の方法を考える

注文入力シートからデータはすべてリンクさせる。

小料理屋 茜				
合計	¥	8,400	甲府市中小河原1-14-18	055-242-3150
2013/8/9 13:33			担当者	杉山
テーブルNo		1		
人数		5		

商品名	単価	数量	金額
1 ビール	500	3	2,500
2 さしみ盛り合わせ	1,200	1	1,200
3 つけもの盛り合わせ	400	2	800
4 からあげ	500	3	1,500
5 フライドポテト	300	2	600
6 ほっけ	800	1	800
7 焼きナス	400	3	1,200

商品名	数量	単価	金額	商品名	グループ名
1 ビール	3	500	2,500	ビール	飲み物
2 さしみ盛り合わせ	1	1,200	1,200	さしみ盛り合わせ	まもの
3 つけもの盛り合わせ	2	400	800	つけもの盛り合わせ	まもの
4 からあげ	3	500	1,500	からあげ	焼き物
5 フライドポテト	2	300	600	フライドポテト	焼き物
6 ほっけ	1	800	800	ほっけ	焼き物
7 焼きナス	3	400	1,200	焼きナス	焼き物
合計			8,400		

合計	8,400	1 店名	住所	TEL	広告
お預かり金額	10,000	2 小料理屋 茜	甲府市中小河原1-14-18	055-242-3150	平成25年8月12日から15日はお休みさせていただきます。
釣り	1,600	3			
		4			

平成25年8月12日から15日はお休みさせていただきます。

お店のデータもマスタファイルの中に、店マスタのシートを作る。店名・住所・電話番号・広告も同様にリンクさせる。

担当者名	杉山
テーブルNo	1
人数	5
お預かり金額	10,000
釣り	1600

上記のレシートを発行するために、下記のフォームを注文入力シートの下に作成。担当者は、マスタファイルの中に、担当者マスタを作成する。違うファイル間では、リストは作れないので、レジファイルに担当者マスタをリンクさせる。

```
=IF(B38="" , "" , B38-D25)
```

	A	B
1	担当者No	担当者名
2		1 志村
3		2 古守
4		3 杉山
5		

データの入力規則

設定 入力時メッセージ エラーメッセージ 日本語入力

条件の設定

入力値の種類(A):

リスト  空白を無視する(B)

データ(D):  ドロップダウン リストから選択する(D)

次の値の間

元の値(S): =担当者マスタ\$B\$2:\$B\$4

同じ入力規則が設定されたすべてのセルに変更を適用する(B)

すべてクリア(O) OK キャンセル

注文入力シートには、レシート以外のデータが入力されているので、レシートの部分だけ印刷範囲の設定をする。

### 3-4 お客様が1日に最大20組来ると考えてどのように入力するか考える

さらの状態の注文入力シートに下記の集計表を作成してから（シート名をレジ1から20までに名称変更）を20シート分コピーする。

41	商品名	合計金額	数量合計
42	からあげ	1,500	3
43	コロッケ	0	0
44	天ぷら盛り合わせ	0	0
45	フライドポテト	500	2
46	にんにくのあごどあげ	0	0
47	お好み盛り合わせ	1,200	1
48	シーザーサラダ	0	0
49	トマトのスライス	0	0
50	大根サラダ	0	0
51	揚げもの盛り合わせ	300	2
52	ほっけ	500	1
53	さくらま	0	0
54	ふじの揚げ焼き	0	0
55	焼き鳥	0	0
56	焼きナス	1,200	3
57	ビール	2,500	5
58	日本酒	0	0
59	チューハイ	0	0
60	マッコリ	0	0
61	ウイスキー	0	0
62		0	0
63		0	0
64		0	0
65		0	0
66		0	0
67			
68			
69			
70			
71			
72			
73			
74			
75			
76			
77			
78			
79			
80			
81			
82			
83			
84			
85			
86	総合計	3,400	

89	グループ名	合計金額
90	揚げ物	2,100
91	生もの	2,000
92	焼き物	1,300
93	飲み物	2,500
94		0
95		0
96		0
97		0
98		0
99		0
100		0
101		0
102		0
103		0
104	総合計	3,400
105		

$f_x$  =SUMIF(\$F\$2:\$F\$24,A90,\$D\$2:\$D\$24)

$f_x$  =SUM(B90:B103)

$f_x$  =SUMIF(\$E\$2:\$E\$24,A42,\$B\$2:\$B\$24)

$f_x$  =SUMIF(\$E\$2:\$E\$24,A42,\$D\$2:\$D\$24)

$f_x$  =SUM(B42:B85)

1日の総売上・グループ毎の売上・商品単位の売上と売上数量を計算するため、上記の関数を入力。

### 3-5 1日の営業が終わって

以下のように。日集計シートを作成して、1日の総売上・グループ単位・商品単位の売上金額、売上数量を3D集計をつかって計算する。

	A	B	C
1	商品名	合計	数量合計
2	からあげ	4,500	9
3	コロッケ	1,750	5
4	天ぷら盛り合わせ	5,400	9
5	フライドポテト	1,300	5
6	にんにくの丸ごとあげ	1,750	5
7	さしみ盛り合わせ	19,200	18
8	シーザーサラダ	2,700	8
9	トマトのスライス	1,800	4
10	大根サラダ	3,800	8
11	つけもの盛り合わせ	5,800	14
12	ほっけ	8,800	11
13	さんま	500	1
14	ぶりの網り焼き	4,200	7
15	焼き鳥	10,080	58
16	焼きナス	3,200	8
17	ビール	15,000	30
18	日本酒	3,500	7
19	チョコハイ	2,000	4
20	マッコリ	5,000	10
21	ウイスキー	3,000	8
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	総合計	100,880	

49	グループ名	合計
50	揚げ物	14,900
51	生もの	32,900
52	焼き物	24,280
53	飲み物	28,500
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		
61		
62		
63		
64	総合計	100,880
65		

fx =SUM('レジ1 :レジ20'!B42)

fx =SUM('レジ1 :レジ20'!C42)

fx =SUM('レジ1 :レジ20'!B86)

fx =SUM('レジ1 :レジ20'!B90)

### 3-6 1か月が経過して

月集計シートを作成 → 日集計シートを値の貼り付けで毎日コピーし、1か月分になったら、集計をする。

このように7月であれば、31日分はりつけていく。集計はピボットテーブルを使う。

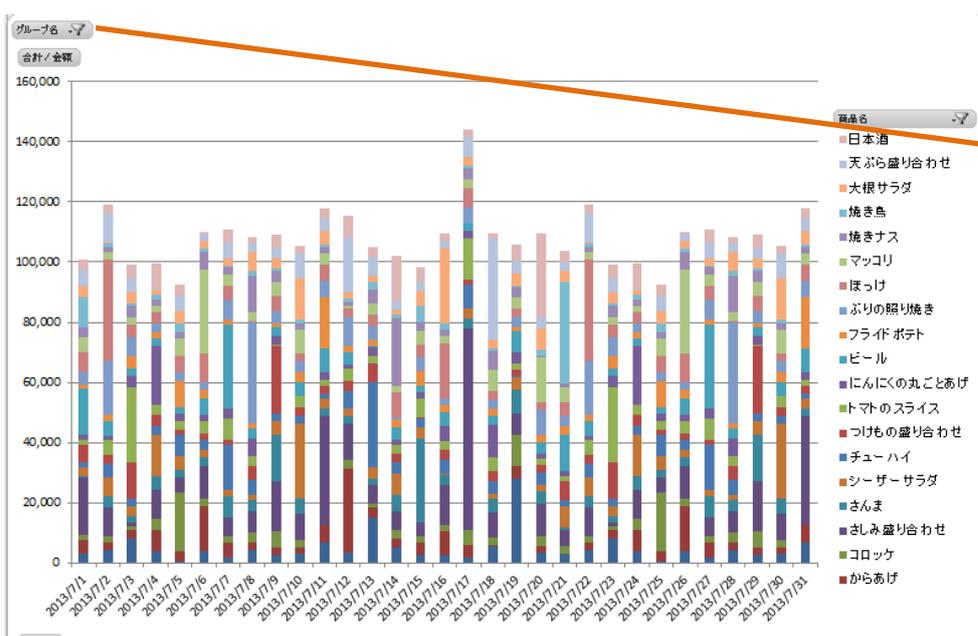
`=IF(D11="", "", VLOOKUP(A11,[マスタ.xlsx]日付マスタ$A$2:$B$32,2,0))` 日付マスタを作り、それを元に、関数を使って第何週かを計算する。

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	日付	商品No	グループ名	商品名	数量	単価	金額	週グループ
2	7月1日	1	揚げ物	からあげ	9	500	4,500	第1週目
3	7月1日	2	揚げ物	コロッケ	5	350	1,750	第1週目
4	7月1日	3	揚げ物	天ぷら盛り合わせ	9	600	5,400	第1週目
5	7月1日	4	揚げ物	フライドポテト	5	300	1,500	第1週目
6	7月1日	5	揚げ物	にんにくのれんごどあげ	5	350	1,750	第1週目
7	7月1日	6	生もの	おしみ盛り合わせ	16	1,200	19,200	第1週目
8	7月1日	7	生もの	シーザーサラダ	6	450	2,700	第1週目
9	7月1日	8	生もの	トマトのスライス	4	450	1,800	第1週目
10	7月1日	9	生もの	大根サラダ	3	450	3,600	第1週目
11	7月1日	10	生もの	つけもの盛り合わせ	14	400	5,600	第1週目
12	7月1日	11	焼き物	ほっけ	11	600	6,600	第1週目
13	7月1日	12	焼き物	さんま	1	500	500	第1週目
14	7月1日	13	焼き物	ぶりの網り焼き	7	600	4,200	第1週目
15	7月1日	14	焼き物	焼き鳥	56	130	10,080	第1週目
16	7月1日	15	焼き物	焼きナス	3	400	3,200	第1週目
17	7月1日	16	飲み物	ビール	30	500	15,000	第1週目
18	7月1日	17	飲み物	日本酒	7	500	3,500	第1週目
19	7月1日	18	飲み物	チューハイ	4	500	2,000	第1週目
20	7月1日	19	飲み物	マッコリ	10	500	5,000	第1週目
21	7月1日	20	飲み物	ウイスキー	6	500	3,000	第1週目
46	7月2日	1	揚げ物	からあげ	5	500	2,500	第1週目
47	7月2日	2	揚げ物	コロッケ	5	350	1,750	第1週目
48	7月2日	3	揚げ物	天ぷら盛り合わせ	16	600	9,600	第1週目
49	7月2日	4	揚げ物	フライドポテト	6	300	1,800	第1週目
50	7月2日	5	揚げ物	にんにくのれんごどあげ	4	350	1,400	第1週目
51	7月2日	6	生もの	おしみ盛り合わせ	3	1,200	3,600	第1週目
52	7月2日	7	生もの	シーザーサラダ	14	450	6,300	第1週目
53	7月2日	8	生もの	トマトのスライス	11	450	4,950	第1週目
54	7月2日	9	生もの	大根サラダ	1	450	450	第1週目
55	7月2日	10	生もの	つけもの盛り合わせ	7	400	2,800	第1週目
56	7月2日	11	焼き物	ほっけ	56	600	33,600	第1週目
57	7月2日	12	焼き物	さんま	3	500	4,000	第1週目
58	7月2日	13	焼き物	ぶりの網り焼き	30	600	18,000	第1週目
59	7月2日	14	焼き物	焼き鳥	7	130	1,260	第1週目
60	7月2日	15	焼き物	焼きナス	4	400	1,600	第1週目
61	7月2日	16	飲み物	ビール	10	500	5,000	第1週目
62	7月2日	17	飲み物	日本酒	6	500	3,000	第1週目
63	7月2日	18	飲み物	チューハイ	9	500	4,500	第1週目
64	7月2日	19	飲み物	マッコリ	5	500	2,500	第1週目
65	7月2日	20	飲み物	ウイスキー	9	500	4,500	第1週目
90	7月3日	1	揚げ物	からあげ	6	500	3,000	第1週目
91	7月3日	2	揚げ物	コロッケ	4	350	1,400	第1週目
92	7月3日	3	揚げ物	天ぷら盛り合わせ	3	600	4,800	第1週目
93	7月3日	4	揚げ物	フライドポテト	14	300	4,200	第1週目
94	7月3日	5	揚げ物	にんにくのれんごどあげ	11	350	3,850	第1週目
95	7月3日	6	生もの	おしみ盛り合わせ	1	1,200	1,200	第1週目
96	7月3日	7	生もの	シーザーサラダ	7	450	3,150	第1週目
97	7月3日	8	生もの	トマトのスライス	56	450	25,200	第1週目
98	7月3日	9	生もの	大根サラダ	3	450	3,600	第1週目
99	7月3日	10	生もの	つけもの盛り合わせ	30	400	12,000	第1週目
100	7月3日	11	焼き物	ほっけ	7	600	4,200	第1週目
101	7月3日	12	焼き物	さんま	4	500	2,000	第1週目
102	7月3日	13	焼き物	ぶりの網り焼き	10	600	6,000	第1週目
103	7月3日	14	焼き物	焼き鳥	6	130	1,080	第1週目
104	7月3日	15	焼き物	焼きナス	9	400	3,600	第1週目
105	7月3日	16	飲み物	ビール	5	500	2,500	第1週目
106	7月3日	17	飲み物	日本酒	9	500	4,500	第1週目
107	7月3日	18	飲み物	チューハイ	5	500	2,500	第1週目
108	7月3日	19	飲み物	マッコリ	5	500	2,500	第1週目
109	7月3日	20	飲み物	ウイスキー	16	500	8,000	第1週目
110	7月3日							

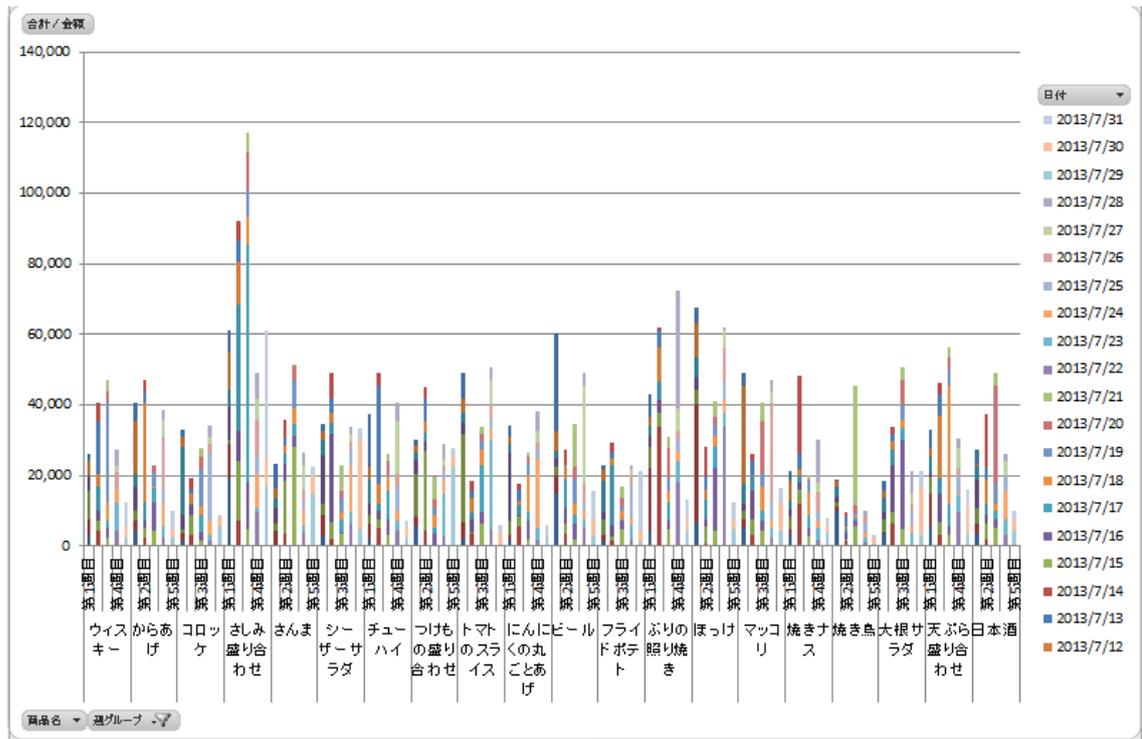


前ページのピボットをもとに、グループ集計した表（例 飲み物）

	A	B	C	D	E	F	G
2							
3	合計 / 金額						
4		ウイスキー	チューハイ	ビール	マッコリ	日本酒	総計
5	2013/7/1	3,000	2,000	15,000	5,000	3,500	28,500
6	2013/7/2	4,500	4,500	5,000	2,500	3,000	19,500
7	2013/7/3	8,000	2,500	2,500	2,500	4,500	20,000
8	2013/7/4	4,000	3,000	2,500	2,000	8,000	19,500
9	2013/7/5	500	7,000	2,000	5,500	4,000	19,000
10	2013/7/6	4,000	3,500	5,500	28,000	500	41,500
11	2013/7/7	2,000	15,000	28,000	3,500	4,000	52,500
12	2013/7/8	4,500	5,000	3,500	3,000	2,000	18,000
13	2013/7/9	2,500	2,500	3,000	4,500	4,500	17,000
14	2013/7/10	3,000	2,500	4,500	8,000	2,500	20,500
15	2013/7/11	7,000	2,000	8,000	4,000	3,000	24,000
16	2013/7/12	3,500	5,500	4,000	500	7,000	20,500
17	2013/7/13	15,000	28,000	500	4,000	3,500	51,000
18	2013/7/14	5,000	3,500	4,000	2,000	15,000	29,500
19	2013/7/15	2,500	3,000	2,000	4,500	5,000	17,000
20	2013/7/16	2,500	4,500	4,500	2,500	2,500	16,500
21	2013/7/17	2,000	8,000	2,500	3,000	2,500	18,000
22	2013/7/18	5,500	4,000	3,000	7,000	2,000	21,500
23	2013/7/19	28,000	500	7,000	3,500	5,500	44,500
24	2013/7/20	3,500	4,000	3,500	15,000	28,000	54,000
25	2013/7/21	3,000	2,000	12,000	5,000	3,500	25,500
26	2013/7/22	4,500	4,500	5,000	2,500	3,000	19,500
27	2013/7/23	8,000	2,500	2,500	2,500	4,500	20,000
28	2013/7/24	4,000	3,000	2,500	2,000	8,000	19,500
29	2013/7/25	500	7,000	2,000	5,500	4,000	19,000
30	2013/7/26	4,000	3,500	5,500	28,000	500	41,500
31	2013/7/27	2,000	15,000	28,000	3,500	4,000	52,500
32	2013/7/28	4,500	5,000	3,500	3,000	2,000	18,000
33	2013/7/29	2,500	2,500	3,000	4,500	4,500	17,000
34	2013/7/30	3,000	2,500	4,500	8,000	2,500	20,500
35	2013/7/31	7,000	2,000	8,000	4,000	3,000	24,000
36	<b>総計</b>	<b>153,500</b>	<b>160,000</b>	<b>187,000</b>	<b>179,000</b>	<b>150,000</b>	<b>829,500</b>
37							



ピボットの表から、グループ別にしても、このグラフを作成できるが、ここをグループ別にしても、グラフはできる



週別の売上をグラフにしたい場合はこのリストを使う。

ピボットテーブルのフィールドリス

レポートに追加するフィールドを選択してください:

- 日付
- 商品No
- グループ名
- 商品名
- 数量
- 単価
- 金額
- 週グループ

次のボックス間でフィールドをドラッグしてください:

レポート フィールド: [ ]

凡例フィールド: [ 日付 ]

軸フィールド: [ 商品名 ], [ 週グループ ]

Σ 値: [ 合計 / 金額 ]

レイアウトの更新を保... [ 更新 ]

## 4 小料理屋の飲み物の在庫を管理してみよう。

### 4-1 在庫とは？

適正な在庫を持つことによって、お客様に満足のいく提供ができるようにする。

理論在庫-実在庫

$$fx = C2 - D2$$

	A	B	C	D	E
1	商品No	商品名	理論在庫	実在庫	違算
2	16	ビール	200	200	0
3	17	日本酒	200	200	0
4	18	チューハイ	200	199	1
5	19	マッコリ	200	199	1
6	20	ウイスキー	200	200	0
7					
8					小料理屋 茜

在庫管理するために、上記のような棚卸帳票を作成し、理論在庫と実際にある在庫との差異（違算）をしらべ、なぜ、違算がでてしまったのか、原因を探る。

ケース1 売れた数の確認

ケース2 仕入の数の確認

### 4-2 在庫管理するために必要なデータを準備しよう。

※仕入先マスタを作成する。

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	会社No	会社名	ふりがな	〒	住所	担当者名	TEL	FAX	締日
2	1	サッポロ株式会社	サッポロ	100-0001	東京都渋谷区恵比寿1-1-1	堀川	03-3333-3333	03-3333-3334	未締め
3	2	株式会社サントリー	サントリー	100-0002	東京都渋谷区恵比寿2-2-2	市田	03-2222-2222	03-2222-2223	25日締め
4	3	株式会社キリン	キリン	100-0003	東京都渋谷区恵比寿3-3-3	福山	03-1111-1111	03-1111-1112	未締め
5									

※商品マスタに必要な情報を追加する。

仕入価格

ケース本数

月初本数

会社 No

7	16	ビール	500	4	1	200	24	400
8	17	日本酒	500	4	3	250	36	160
9	18	チューハイ	500	4	2	150	12	200
0	19	マッコリ	500	4	1	200	24	200
1	20	ウイスキー	500	4	2	250	24	150

※ 仕入のデータを作成しよう。

	A	B	C	D	E	F
1	日付	商品名	数量(本)	数量(ケース)	月	月別商品名
2	7月1日	ビール	120	5	7月	7月ビール
3	7月1日	マッコリ	96	4	7月	7月マッコリ
4	7月3日	ビール	120	5	7月	7月ビール
5	7月5日	ウイスキー	72	3	7月	7月ウイスキー
6	7月5日	日本酒	72	2	7月	7月日本酒
7	7月10日	チューハイ	84	7	7月	7月チューハイ
8	7月10日	マッコリ	144	6	7月	7月マッコリ
9	7月15日	日本酒	72	2	7月	7月日本酒
10	7月15日	ビール	144	6	7月	7月ビール
11	7月20日	チューハイ	84	7	7月	7月チューハイ
12	7月20日	マッコリ	72	3	7月	7月マッコリ
13	7月21日	ウイスキー	96	4	7月	7月ウイスキー
14	7月30日	ウイスキー	72	3	7月	7月ウイスキー
15	7月30日	チューハイ	108	9	7月	7月チューハイ
16	7月30日	日本酒	108	3	7月	7月日本酒
17						

差異がでた時に、原因を確定しやすくする為に、何月の仕入かがわかるようにしておく。

`=E2&B2`

`=C4-D4+E4`

4-3 理論在庫を求めてみよう。

	A	B	C	D	E	F
1	月	7				
2						
3	月別商品名	商品名	前月末在庫	売れた数	買った数	理論在庫数
4	7月ビール	ビール	200	380	384	204
5	7月日本酒	日本酒	200	300	252	152
6	7月チューハイ	チューハイ	199	320	276	155
7	7月マッコリ	マッコリ	199	358	312	153
8	7月ウイスキー	ウイスキー	200	307	240	133
9						

`=SUMIF([レジ.xlsx]売上一覧$K$2:$K$1241,A4,[レジ.xlsx]売上一覧$E$2:$E$1241)`

`=SUMIF(仕入一覧$F$2:$F$16,A4,仕入一覧$C$2:$C$16)`

※前ページの「売れた数」「買った数」のSUMIFのもとになっている表は、月集計のシートを“値と元の書式”で貼り付けし、“売上一覧”のシートを作成（以下の表）して、並び替えをして、SUMIFをつかって計算する。

1	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	日付	商品No.	グループ名	商品名	数量	単価	金額	週グループ	GrW	月	月別商品名	曜日元	曜日
2	7月1日	1	揚げ物	からあげ	9	500	4500	第1週目	揚げ物Gr第1週目	7月	7月からあげ		2 月曜日
3	7月2日	1	揚げ物	からあげ	5	500	2500	第1週目	揚げ物Gr第1週目	7月	7月からあげ		3 火曜日
4	7月3日	1	揚げ物	からあげ	6	500	3000	第1週目	揚げ物Gr第1週目	7月	7月からあげ		4 水曜日
5	7月4日	1	揚げ物	からあげ	14	500	7000	第1週目	揚げ物Gr第1週目	7月	7月からあげ		5 木曜日
6	7月5日	1	揚げ物	からあげ	7	500	3500	第1週目	揚げ物Gr第1週目	7月	7月からあげ		6 金曜日
7	7月6日	1	揚げ物	からあげ	30	500	15000	第1週目	揚げ物Gr第1週目	7月	7月からあげ		7 土曜日
8	7月7日	1	揚げ物	からあげ	10	500	5000	第1週目	揚げ物Gr第1週目	7月	7月からあげ		1 日曜日
9	7月8日	1	揚げ物	からあげ	5	500	2500	第2週目	揚げ物Gr第2週目	7月	7月からあげ		2 月曜日
10	7月9日	1	揚げ物	からあげ	5	500	2500	第2週目	揚げ物Gr第2週目	7月	7月からあげ		3 火曜日
11	7月10日	1	揚げ物	からあげ	4	500	2000	第2週目	揚げ物Gr第2週目	7月	7月からあげ		4 水曜日
12	7月11日	1	揚げ物	からあげ	11	500	5500	第2週目	揚げ物Gr第2週目	7月	7月からあげ		5 木曜日
13	7月12日	1	揚げ物	からあげ	56	500	28000	第2週目	揚げ物Gr第2週目	7月	7月からあげ		6 金曜日
14	7月13日	1	揚げ物	からあげ	7	500	3500	第2週目	揚げ物Gr第2週目	7月	7月からあげ		7 土曜日
15	7月14日	1	揚げ物	からあげ	6	500	3000	第2週目	揚げ物Gr第2週目	7月	7月からあげ		1 日曜日

#### 4-4 理論在庫数を使って棚卸をしてみよう

1	A	B	C	D	E
1	商品No	商品名	理論在庫	実在庫	違算
2	16	ビール	204	202	2
3	17	日本酒	152	153	-1
4	18	チューハイ	155	155	0
5	19	マッコリ	153	153	0
6	20	ウイスキー	133	132	1
7					
8					小料理屋 茜

4-3の理論在庫の表で計算した数字をリンクでもってくる。

**f<sub>x</sub>** =理論在庫計算用!F4

### 5 在庫管理をもとに商品を注文してみよう

1	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	商品No	商品名	実在庫	月初本数	ケース本数	発注必要数(ケース)	仕入価格(1本)	仕入価格(1ケース)	会社名	〒	会社住所
2	16	ビール	202	400	24	9	200	4,800	サッポロ株式会社	100-0001	東京都渋谷区恵比寿1-1-1
3	19	マッコリ	153	200	24	2	200	4,800	サッポロ株式会社	100-0001	東京都渋谷区恵比寿1-1-1
4	17	日本酒	153	160	36	1	250	9,000	株式会社キリン	100-0003	東京都渋谷区恵比寿3-3-3
5	18	チューハイ	155	200	12	4	150	1,800	株式会社サントリー	100-0002	東京都渋谷区恵比寿2-2-2
6	20	ウイスキー	132	150	24	1	250	6,000	株式会社サントリー	100-0002	東京都渋谷区恵比寿2-2-2

**f<sub>x</sub>** =IFERROR(ROUNDUP((D2-C2)/E2,0),"")

L	M	N	O	P	Q
TEL	FAX	担当者	備考	注文No	発注担当者
03-3333-3333	03-3333-3334	堀川	最短納期でお願いします。	1001	志村
03-3333-3333	03-3333-3334	堀川		1001	志村
03-1111-1111	03-1111-1112	福山		1002	杉山
03-2222-2222	03-2222-2223	市田		1003	古守
03-2222-2222	03-2222-2223	市田		1003	古守

このように  
注文データ  
のシートを  
作成

※注文書のフォーマットを作成しよう

The screenshot shows an Excel spreadsheet with columns A through I and rows 1 through 49. The main content is an invoice template for 'サッポロ株式会社' (Sapporo Co., Ltd.).

**Annotations:**

- A callout box points to the company name: "店マスタからデータをリンクさせる" (Link data from the store master).
- A callout box points to the total amount cell (I23): "=I23".
- A callout box points to a formula cell: "=IF(B27="", "", F27\*H27)".
- A callout box points to a formula cell: "=SUM(I27:I42)".

**Table Data:**

商品名	数量	単位	仕入価格	金額
ビール	9	ケース	4,800	43,200
マッコリ	2	ケース	4,800	9,600
合計				52,800

16	ビール	202	400/24	9	200	4,800	サッポロ株式会社100-0001	東京都渋谷区03-3333-3100-3333-31	堀川	最終納期で	1001	志村
19	マッコリ	153	200/24	2	200	4,800	サッポロ株式会社100-0001	東京都渋谷区03-3333-3100-3333-31	堀川		1001	志村

在庫管理の表を仕入先ごとに並び替えをして、注文票のシートの下に“値と元の書式”で貼り付けて、項目ごとにリンクさせる。

データ入力が終わったら、印刷範囲を指定してプリントアウトする