待ちゼロ

LINEで注文・決済まで完結。

テイクアウトを、取りこぼさない売上に変える

株式会社Room

会社概要

株式会社Roomは、飲食店のテイクアウト業務を効率化する「待ちゼロ」サービスを提供しています。
お客様の注文から決済までをLINEで完結させ、店舗の負担を軽減しながら売上機会を広げるソリューションを提供しています。
人手不足の時代でも、売上を逃さない店舗運営を実現します。

テイクアウト自動化サービス

事業内容

テイクアウト自動化サービス
LINE連携注文システム
決済·受け取り最適化

対象業態

飲食店全般
カフェ·ファストフード
居酒屋·レストラン

導入効果

売上アップ**15-30%**
待ち時間削減
リピート率向上

毎日のこんな場面、ありませんか？

飲食店の日常でよく起こる**4つの課題**を、具体的なシーンで整理しました。

ランチ時に電話と来店対応が重なって手が回らない

ピーク時は電話と来店が同時多発。電話対応中に
新しいお客様が入店し、スタッフが足りない
状況が続きます。
電話·来店対応が重なることで、1日5-10件の
注文を取りこぼしている現状



1日5-10件
取りこぼし

席が埋まっている間に待ち客が離脱してしまう

満席時に来店したお客様が、待ち時間が長いと
諦めて帰ってしまう。
せっかくの売上機会を逃しています。
席が埋まっている間の待ち客の離脱は、10分待ち
で30%が諦める実態



10分待ちで
30%離脱

テイクアウトの受け皿がなく機会損失が出る

テイクアウト対応が整っていないため、忙しい
時間帯に注文を受けられない。
売上機会を取りこぼしています。
昼休憩の会社員や子連れなど、ニーズがあるのに
取りこぼしている層



月15万円の
機会損失

一度来たお客様の"次の注文"につながらない

リピーター獲得の導線が弱く、一度来たお客様が
次の注文をしない。
継続的な売上につながりにくい。
一度来たお客様が戻ってこない、リピート率
20%以下の現状



リピート率
20%以下

▶ ▶ ▶ "売れない"より、**"取りこぼしている"** が課題です。◀ ◀ ◀

忙しい時間ほど、売上チャンスを逃している

ピーク時の対応負荷

ランチ·夕方のピーク帯は「電話·会計·受け渡し」が重なり、取りこぼしが発生しがちです。

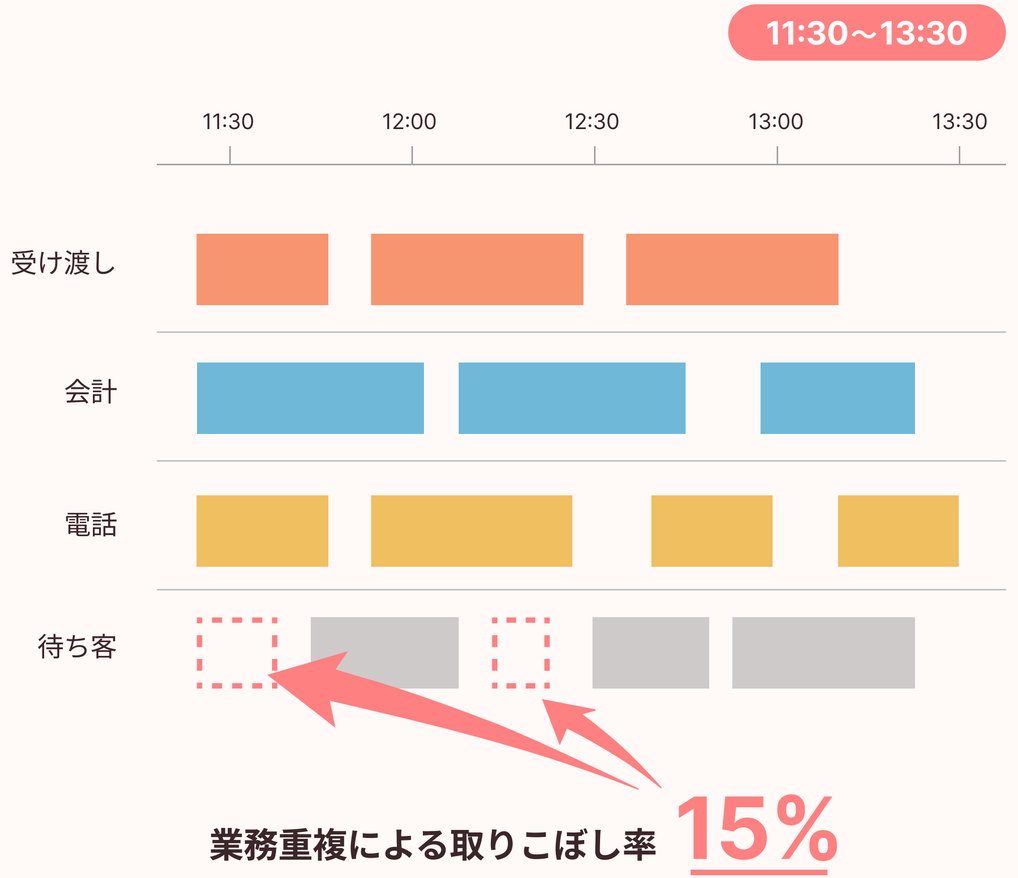
店内の席数や人手に左右され、
売れる時間帯に売り切れない状況が続きます。

「待ち時間」が長いほど、お客様の離脱が起こりやすくなります。

15%
注文取りこぼし率

¥45,000
月間機会損失

ピーク時の忙しさ



今、テイクアウトに力を入れる理由

飲食店の**テイクアウト需要**は成長を続け、LINE はすでに国民の身近な導線に。
人手不足の中でも、売上を逃さない仕組みづくりが求められています。



1億人

LINE国内月間利用者数
国民の約**8割**が使用

新しいアプリを増やさず始めやすい導線

出典：LINEヤフー 2026/01/29

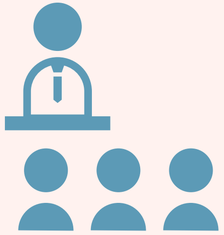


2兆1075億円

外食業態テイクアウト市場
2019年比**24%増**

一時的ではなく定着した売上機会

出典：Circana/サカーナ·ジャパン 2025/08/06



58.6%

飲食店の非正社員不足
約**6割**で人手が足りない

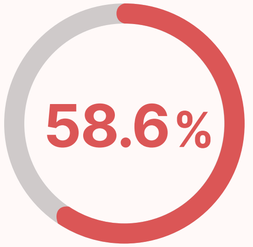
仕組みで解決する時代

出典：帝国データバンク 2026/02/20

▶ ▶ ▶ これらの数字が示すように、今が**テイクアウト強化の絶好の機会**です ◀ ◀ ◀

人手不足でも"売上は止めない"運営へ

スタッフ確保は年々難しくなる一方で、ピーク需要は戻りつつあります。
採用難易度の上昇·人件費の高騰が課題に。 受注〜決済を**自動化**し、現場の負荷を分散。
"便利なツール"ではなく、**人手不足時代の標準オペ**へ。



飲食店の非正社員
人手不足率

人手不足の現実

飲食業界の人手不足は深刻化しています。帝国データバンクの調査では、
非正社員の人手不足感は58.6%に達しています。
採用難易度が上昇し、人件費も高騰。しかし、お客様のニーズは変わらず、
ピーク時の需要は戻りつつあります。

自動化で解決

注文〜決済を自動化し、現場の負荷を分散。電話·レジ対応の負荷を
減らし、スタッフは調理·接客に集中できる環境を構築。
人手不足でも、売上を逃さない仕組みを実現。

標準オペレーション

"便利なツール"としての導入ではなく、人手不足時代の標準的な
運営方法として確立。
売上を諦めない、仕組みで乗り切る発想で継続的な売上向上を実現。

コスト効率

人件費を抑えながら、売上機会を最大化する運営モデル。
初期投資を抑え、効果的な導入が可能です。

▶ ▶ ▶ 人手不足の時代でも、売上を逃さない店舗運営を実現する**「待ちゼロ」** ◀ ◀ ◀

実は来たいけど来られないお客様

お店の潜在的な顧客層を、具体的なペルソナで整理しました。
これらのお客様を取り込むことで、売上機会を広げられます。

オフィスワーカー

昼休みが短く外出しづらい



昼休みが短く、外出する時間が
限られている。
でも、美味しいランチは食べたい。
テイクアウトで効率的に解決したい。

昼休み15分　効率重視　時短志向

子連れファミリー

並ばない・待たないテイクアウト



子どもがいると待ち時間が負担。
でも、家族で美味しいご飯を楽しみたい。
事前注文・決済で
来店後すぐに受け取りたい。

家族4人　待ち時間なし　安心受取

時短志向の方

並ぶよりスマホで予約·決済



行列に並ぶ時間がもったいない。
スマホで予約·決済して
スムーズに受け取りたい。

スマホ派　予約必須　時短重視

▶ ▶ ▶ これらのお客様を取り込むことで、**売上機会を広げられます** ◀ ◀ ◀

待ちゼロとは

飲食店特化型のテイクアウト自動化システム。
公式LINEを活用し、店舗様もお客様も使いやすさと手軽さに拘ったシステムです。

STEP 1

注文

お客様がLINEから
商品を選んで注文

アプリDL不要

STEP 2

決済



そのまま事前決済で
オンラインで完了

決済もLINE内で

STEP 3

受け取り



来店時は渡すだけ
待たせない

待ち時間ゼロ

▶ ▶ ▶ 注文から決済までワンストップで行うことができ、システム手数料や決済手数料も**格安価格**！！ ◀ ◀ ◀

ご注文者

注文フロー（実画面イメージ）

受け取り時間の選択



注文画面から
希望の受け取り時間を選択

メニュー選択









希望のメニューを選択
トッピングやカスタマイズの選択も可能

注文確認



注文内容確認後、
「注文確定」にてお支払いへ

ご注文者

注文フロー（実画面イメージ）

お支払い、注文完了







指定の決済方法にて**その場で会計**

※現在、クレジットカード、PayPay、Apple Pay に対応

受け取り





商品のご用意が完了次第、LINEにて**注文者へ即時通知**

商品受け渡し後、注文詳細画面から該当注文の

「受取完了」ボタンを押下することで受け取り処理が完了

▶ ▶ ▶ 注文から決済までワンストップで完結。お客様もお店も、みんなラクになる。◀ ◀ ◀

店舗様

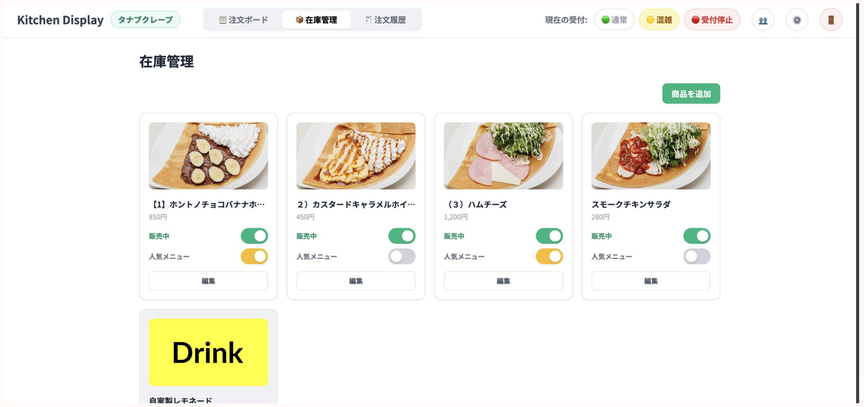
運用フロー（管理画面イメージ）

注文管理画面



管理画面も直感的な操作で
簡単管理

在庫管理、メニュー登録





在庫管理やメニュー登録も
スムーズに設定

専門的な知識や複雑な操作を
必要としないため、**忙しい時でも
誰でも手軽に利用可能。**

店舗様

運用フロー（注文処理イメージ）

注文受付 → ステータス更新



商品引渡し準備完了後、
「調理完了＆呼出」で
ステータスを更新

受渡準備 → お渡し完了





注文者が「受取完了」を
行うとステータス表示が消
え、受け渡し処理が完了

▶ ▶ ▶ 注文受付からお渡し完了まで、スムーズな運用フローを実現します ◀ ◀ ◀

導入で得られる3つの価値

待ちゼロを導入することで、売上機会の拡大と業務の効率化を同時に実現できます。

1. 取りこぼし防止 ---------- ピーク時でも受注の受け皿を拡大席数に関係なく注文を受け付け可能

2. 忙しい時間の負荷軽減 ---------- 電話·レジ対応を分散現場の負担を減らし、効率化を実現

3. また注文してもらう ---------- LINEで再注文導線を確立リピーター獲得を促進

売上機会を逃さない

スタッフの負担を軽減

顧客との接点を継続

▶ ▶ ▶ これらの価値を組み合わせることで、**売上の安定化**と**業務の効率化**を実現 ◀ ◀ ◀

売上インパクト（試算）

少ない追加注文でも、月次売上は積み上がる。3つのパターンで具体的な数値イメージを提示します。

控えめパターン

月9万円

年間108万円

1日3件 × 客単価1,200円 × 25営業日

= 月9万円の売上アップ

少しずつでも確実に積み上がる売上。
人件費の負担を抑えながら、
確実な売上機会を創出。

標準パターン

月15万円

年間180万円

1日5件 × 客単価1,200円 × 25営業日

= 月15万円の売上アップ

人件費1名分に相当する売上機会。
現状の業務負荷を軽減しながら
売上向上。

好調パターン

月30万円

年間360万円

1日10件 × 客単価1,200円 × 25営業日

= 月30万円の売上アップ

席数に縛られない大きな売上インパクト。
テイクアウトで業界トップクラスの
売上達成。

※数値は試算例です。商圏·商品構成·運用により変動します。

▶ ▶ ▶ "便利そう"ではなく、"売上につながりそう"まで見せる ◀ ◀ ◀

導入実績

パン屋さんでも、導入翌月から売上アップ

六六堂パン制作所 様

導入翌月で
売上10万円超

2026年6月末ごろから「待ちゼロ」を導入。
導入初月は短期間の運用ながら**2件・約2千円**、
翌7月には**48件・約12万円**を達成しました。

	2026年6月	2026年7月	2026年8月 ※8月17日時点
件数	2件	48件	23件
売上	約2千円	約12万円	約7万円
	導入初月は短期間の運用	導入翌月で売上10万円超を達成！	安定的に売上を維持

※8月17日時点の数値のため、今後増加する可能性があります。

▶▶▶ 実績でも、売上効果をしっかり証明 ◀◀◀

導入実績

クレープ店でも、導入後すぐに売上アップ

タナブクレープ 様

累計で
売上20万円超

2026年6月ごろから「待ちゼロ」を導入。
導入後、6月は**39件・約7万円**、7月は**52件・約7万円後半**、
8月は**52件・約8万円後半**を記録。
累計では**143件・売上20万円超**を達成しました。

2026年6月

件数	39件
売上	約7万円

導入初月から売上を創出

2026年7月

件数	52件
売上	約7万円後半

安定して月50件超の注文を達成！

2026年8月 ※8月17日時点

件数	52件
売上	約8万円後半

7月を上回る売上ペース

※8月17日時点の数値のため、今後増加する可能性があります。

▶ ▶ ▶ 実績でも、売上効果をしっかり証明 ◀ ◀ ◀

期間限定

今すぐご契約で！

決済手数料

15% → 10%

LINE連携

注文管理

決済連携

基本サポート

※実額はお打ち合わせ時にご提示します。
※決済方法によって決済手数料は異なります。

▶ ▶ ▶ 導入後のサポート体制も充実。安心してご利用いただけます。 ◀ ◀ ◀

まずは1店舗から、始めませんか

人手不足の時代でも、売上を逃さないお店へ

"店内の席数に縛られない売上"を、LINEで実現

テイクアウト自動化サービス「待ちゼロ」

テイクアウト需要は定着し、お客様の注文導線はLINE上にあり、
現場では効率化がますます求められています。
待ちゼロは、注文·決済·受け取りをスムーズにつなぎ、
店舗の負荷を抑えながら売上機会を広げるためのサービスです。

初期費用0円で始められます

お気軽にお問い合わせください

ROOM

株式会社Room