

スマホで撮影するだけで
自動でアレルギー判定

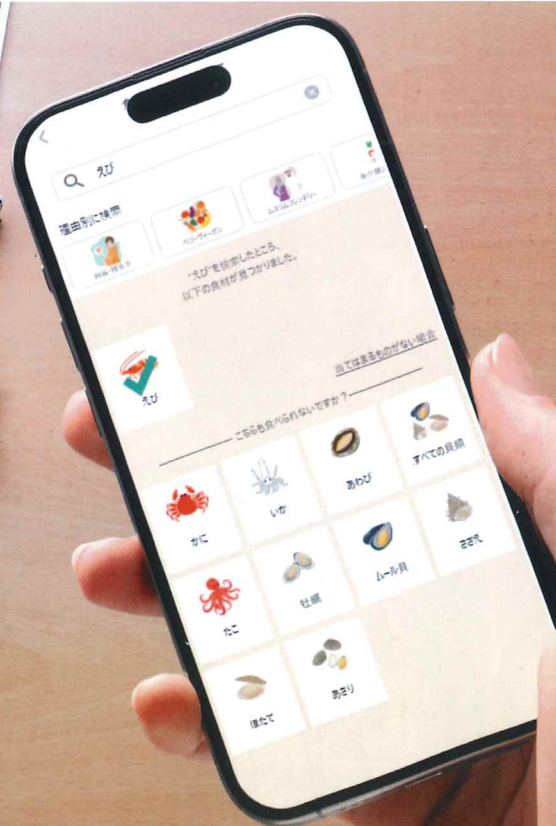
アレルギー 管理サービス



アレルギー対応ITサービス

URLをお客様に送るだけで
食事制限情報をとりまとめ

アレルギー ヒアリングシステム



原材料確認ミスの事例



原材料名 ココアバター、小麦粉、生クリーム、砂糖／
乳化剤（一部に小麦・乳成分を含む）



「大豆」は入っていないから大豆アレルギーのお客様に提供しても大丈夫だね…？



**"隠れアレルゲン"に注意!大豆は義務表示事項ではない
ので、この表示の場合はメーカーに問い合わせる必要あり。**



原材料名 小麦、ピーナッツ、カカオバター／
乳化剤(大豆由来)、膨張剤



朝食ビュッフェの表示に
「小麦・乳成分・大豆」と記載しました…。



"見落とし原材料"に注意!このケースでのアレルギー表示は「小麦・落花生・大豆」です!

スマホで撮影するだけで自動でアレルギー判定

アレルギー管理サービス



安心!

独自システム+
専門家のWチェック

スマホで撮影するだけで独自システムのAIと専門家がWチェック体制でアレルギー情報を正確に判定します。

正確!

転記作業を無くし
ミスのない表示作成

システムが自動でExcel表やビュッフェカードを生成してくれるので、業務時間もミスも極小化できます。

便利!

アレルギー以外の
分類検索も可能

アレルギー情報だけでなく、肉類・魚類・貝類・アルコールなどをAIがラベリングします。(AI食材タグ機能)

誰でも簡単 **3** ステップ!

STEP 1.



メニューを
登録する

STEP 2.



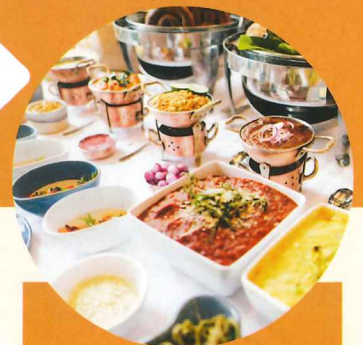
ラベルを撮影する

STEP 3.



アレルギー表
が完成

簡単・正確に
アレルギー情報の
管理ができる！



Excelのアレルギー表



多言語アレルギー表WEBページ

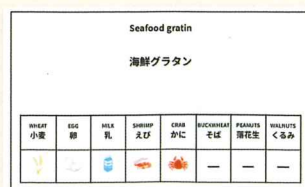


多言語アレルギー表
WEBページ

サンプルはこちらから!



ビュッフェカード





コミュニケーションミスの事例

食事制限のチェックや転記の
業務負荷が高い…



アレルギー事故は絶対に起こしてはいけない…それゆえに、たくさん
のスタッフが何度もチェックを重ねて、お客様のご申告が間違っ
ていないか確認しています。この過程で抜け漏れが発生すること。

当日の急な変更対応が大変



提供される情報は、幹事や新郎新婦様を経由するため、伝言ミス
が発生しやすく、当日の急な申請で現場が混乱することもあります。
当日対応は事故のリスクが高くなってしまいます。

食べられる範囲を聞くことで過剰対応をなくす

アレルギー ヒアリングシステム



安心!

お客様が**直接入力**
した内容を**確認可能**

ゲストは、事前に送付されるURLにアク
セスして食事制限を回答します。幹事が
いてもご本人から情報取得できます。

正確!

多様性を考慮した
ヒアリングの設計

多言語翻訳、交差抗原確認、出汁エキ
ス可否など多様な食事制限に配慮した
質問ができ、過剰対応も減らします。

便利!

調理担当者への
スムーズなボタンタッチ

ヒアリングした食事制限に対してメニュー
の変更内容が調理部から入力できるの
で、対応内容の一覧化も簡単です。

誰でも簡単 **3** ステップ!

STEP 1.

宿泊者・ゲストが

URL/QRコードから
直接入力



STEP 2.

ホテルスタッフが

食事制限の
出力



STEP 3.

調理部が

オプション機能

アレルギーに対応する
変更メニューを入力



すべてのゲストに
安全・安心な
おもてなしができる!



フロント・営業担当・プランナー様



集まった食事制限を
出力・確認

食事制限一覧画面

食事制限	備考	アレルギー対応
アレルギー		
アレルギー		
アレルギー		
アレルギー		
アレルギー		
アレルギー		
アレルギー		
アレルギー		
アレルギー		

調理ご担当者様



アレルゲン毎に対応内容を入力し
料理変更表を自動生成

対応内容入力画面

アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー

ヒアリングシステム
入力フォーム

サンプルはこちらから!



G社:ホテル(婚礼)

当日の対応が減り、お客様・
担当者の 大幅な業務軽減



利用サービス アレルギ-
ヒアリングシステム

【導入前】回答いただいた食事制限
に対し 何度も確認を行っていました。
また、直前のイレギュラー対応が現場
の大きな負担となっていました。

【導入後】当日の対応がなくなり、
また 再ヒアリングなどの新郎新婦
様とプランナーの確認作業はほぼ
ゼロになりました。

T社:スポーツ・合宿所運営

生徒・選手のアレルギ-情報の
確認時間の大幅削減



利用サービス アレルギ-
ヒアリングシステム

【導入前】集めた情報の精度にバラ
ツキがあり、ご当人に再質問する手
間が事務負担となっていました。

【導入後】再確認に費やす時間が
40%~50%削減できた、という
現場部門の体感でした。

T社:旅行代理店

紙→Excel、学校経由→直接
収集による大幅な業務軽減



利用サービス アレルギ-
ヒアリングシステム

【導入前】学校経由で生徒様に書面
でヒアリングし、すべて手作業でエク
セルへ入力し直してから宿泊施設へ
渡していました。

【導入後】先生・代理店・宿泊施設ど
こも同じエクセルデータが共有で
きるようになり、非常に業務効率
が図れました。

Y社:旅館

多言語対応が必要な食事制限情報も、
スタッフの教育・確認時間の大幅削減



利用サービス アレルギ-
ヒアリングシステム

【導入前】いらっしゃるゲストへのヒア
リングを紙で行っていて、旅行代理店
を通した予約をご本人に再質問する
手間が負担となっていました。

【導入後】OTAなどで来る予約や、
旅行代理店からの予約なども共通
のURLから多言語回答してもらえ
ることにより、確認時間が体感で
40~50%削減できました。

H社:外資系ホテル

お客様のお問い合わせに迅速
かつ正確に対応可能に



利用サービス アレルギ-
管理サービス

【導入前】アレルギ-の問合せがある
たびに料理長へ確認をしていたた
め、お客様をお待たせしておりました。

【導入後】PC/スマホで確認でき
るため、フロントでも既存メニュー
に関して受け答えができるように
なり、スムーズなオペレーションで
運営できるようになりました。

B社:リゾートホテル

原材料・メニュー変更の都度
対応が自動で更新される



利用サービス アレルギ-
管理サービス

【導入前】メニュー更新の度に成分
表・ビュッフェカードを手作業で作
り変えてましたが、漏れやミスが発
生しておりリスクを感じていました。

【導入後】メニューの更新が正確に
なるだけでなく、ビュッフェでサー
ビスをするスタッフからの問い合わ
せが0になり、ライブキッチンに集
中できるようになりました。入力ミ
スがなくなりました。

W社:宿泊ホテル

アレルギ-管理体制の見直し



利用サービス アレルギ-
管理サービス

【導入前】社内の定期的な検査で、
アレルゲン対象ではない材料をアレ
ルギ-表記しているなど、管理体制に
問題点が発覚しました。

【導入後】グループ統一の運用で
異動があっても同様の管理体制が
組めるようになりました。また特
別なスキルが不要なため、結果的
にアレルギ-対応可能なスタッフを
増員でき、体制が整いました。

アレルギ-管理サービス
無料トライアル
申請フォーム



すべての人の食事を
おいしく・楽しく・健康的にする

食物アレルギー、ベジタリアン、妊娠、健康問題、宗教上の理由—。

さまざまな理由による「食べられないもの」がある人は、世界人口の3分の1が該当するといわれています。

すべての人に、自分に適した「食」が提供され、

当事者と事業者双方にとってストレスフリーな食事制限対応を確立すること、
それが、CAN EATが実現したい世界です。

CAN EATは、3つの観点において、
SDGsの達成に貢献しています。



フードロスの
削減



食の安心安全
を守ること



人や国の不平等
を解消すること

特許第6818218号、特許第6736812号、特許第6799244号

お問い合わせ

株式会社CAN EAT(キャンイート)
東京都新宿区天神町7-11

WEB <https://about.caneat.jp/>
E-mail info@caneat.jp

