

報道関係各位

株式会社 USEN

次世代の飲食店経営を実現する 2 つの新サービスを 5/22 販売開始
おかわりタイミングを逃さない！ AI×ロボットでドリンク残量を検知、USEN AI 店長が経営分析・アドバイス
～飲食店の「省人化」と「収益最大化」を加速～

USEN&U-NEXT GROUP の株式会社 USEN（本社：東京都品川区、代表取締役社長：貴船 靖彦、以下、当社）は、飲食店における省人化および収益最大化を目的に、2 つの AI サービス『ドリンク残量検知サービス』、『USEN AI 店長』を本日 5 月 22 日（金）より販売開始することをお知らせします。

『ドリンク残量検知サービス』は、AI センサーカメラが客席のドリンク残量をリアルタイムで検知・判別し、最適な「おかわりタイミング」を通知。卓上・壁面への固定設置のほか、配膳ロボット『KettyBot Pro』への搭載にも対応します。また、『USEN AI 店長』は蓄積された店舗データをもとに、飲食店経営に特化した AI が分析・アドバイスします。



[ドリンク残量検知サービス](#)／[USEN AI 店長](#)

両サービスは飲食店向け高機能 POS『[USEN レジ](#)』と連携することで、注文から会計までの情報を一気通貫でつなぎ、現場のオペレーション負荷軽減と、データに基づく収益性の高い店舗経営を同時に実現する、飲食店向け DX ソリューションです。なお、AI センサーカメラと配膳ロボットによってドリンク残量を検知し、POS レジとリアルタイム連動する仕組みは、**外食業界初**^{※1}です。

※1 自社調べ（2026 年 5 月時点、国内での AI センサーカメラ×配膳ロボット×POS レジのリアルタイム三位一体連携）

『ドリンク残量検知サービス』：『USEN レジ』のほか、『ドリンク残量検知サービス』、『USEN Tablet Order』もしくは『USEN Mobile Order』、『USEN ハンディ』の契約が必要です。配膳ロボットへの搭載は、当社で『KettyBot Pro』の契約が必要です。『USEN AI 店長』：『USEN レジ』のオプションサービスです。

■ 開発背景

現在、多くの飲食店が物価高騰の影響を受け、経営効率の改善が急務となっています。一方で、慢性的な人手不足により、スタッフが客席の状況を細かく把握できず、ドリンクの追加注文（おかわり）の機会損失が生じているという課題があります。

飲食店に特化した AI が、リアルタイムの客席状況を把握（「いま、このテーブルのグラスが空きかけている」）と、データに基づく経営分析（「先週同時刻の客単価との比較など」）——その両方を実現します。

当社は 2015 年よりタブレット POS『USEN レジ シリーズ』を展開し、累計約 4 万店舗以上^{※2}に導入されています。また 2021 年より配膳ロボットの販売・レンタル事業を開始しました。約 10 年間で培ってきた店舗 DX の知見と開発力を基盤に、飲食店が抱える「省人化」と「収益最大化」の両立を実現し、外食業界のさらなる発展に貢献してまいります。

※2 2026 年 5 月 22 日時点

■ 『ドリンク残量検知サービス』特長

外食業界初！ AI が「もう一杯」のタイミングを逃さない

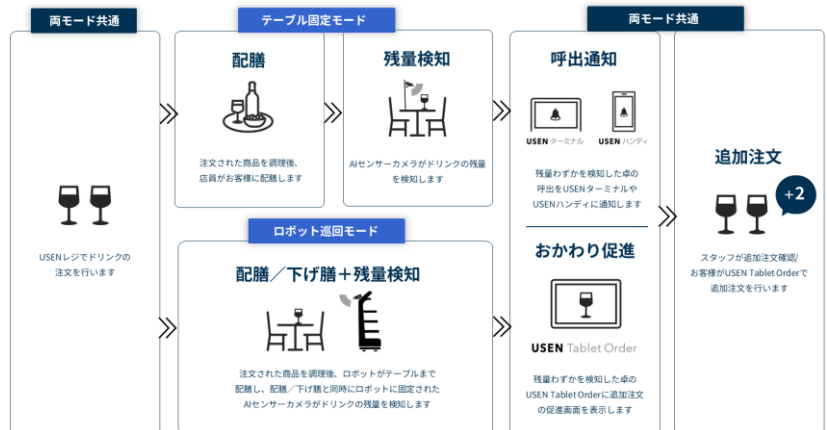
AI センサーカメラを搭載した『[KettyBot Pro](#)』もしくは、テーブルに AI センサーカメラを取り付けることで、客席ごとにドリンク残量をリアルタイムで検知・判別し、スタッフまたは来店客へおかわりタイミングを通知します。

検知結果は『USEN レジ』と連携し、テーブルオーダー端末『[USEN Tablet Order](#)』およびスタッフのハンディ端末『[USEN ハンディ](#)』へ即時通知されます。AI センサーカメラは AI 処理特化プロセッサー（NPU）搭載カメラを使用しておりドリンクの種類※³や着色の有無、店内の照度に左右されず、検知可能です。

※3 固形物入りのドリンクは検知できない可能性もございます。

■ 2つの監視モード

- ① **ロボット巡回モード**：狭いテーブル間でも小回りの利く『KettyBot Pro』に AI センサーカメラを搭載。配膳・下げ膳と同時に、ドリンク残量を検知しおかわりタイミングを通知することで、効率的な巡回を実現します。
- ② **テーブル固定モード**：テーブルや壁面に設置した AI センサーカメラが定点でドリンク残量を検知し、おかわりタイミングを通知。スタッフの巡回負荷を大幅に軽減します。



■ 最適なおかわりタイミングの通知方法

・スタッフ向け自動通知（対象：AI センサーカメラ、『USEN レジ』、『USEN ハンディ』）

テーブルごとのドリンク残量を検知後、予め『USEN レジ』管理画面で事前設定した残量の閾値（0%・10%以下・20%以下・40%以下）に応じて、スタッフの『USEN ハンディ』へ追加注文確認を通知します。

・来店客向け自動案内（対象：配膳ロボット、AI センサーカメラ、『USEN レジ』、『USEN Tablet Order』）

テーブルごとのドリンク残量を検知後、店舗が予め事前設定した残量の閾値を下回った場合、『USEN Tablet Order』におかわり促進画面を自動で表示します。



■ 機能一覧

検知条件のカスタムで最適な残量管理を可能に

1. 検知レベルの条件設定 ドリンク残量の閾値に応じた検知レベルを設定できます。 店舗のおもてなしの雰囲気に合わせてレベルを調整いただき、店舗・来店客双方が満足できる残量管理を提供します。	
2. 検知開始の条件設定（テーブル固定モードご利用時） 検知を開始するタイミングを 2 段階（新規注文の配膳時/追加注文の配膳時）で設定できます。 お店の「2 杯目のみおかわりを促したい」といったニーズにお応えします。	
3. 検知対象の条件設定 検知対象のドリンクを飲み放題メニューや時間別メニュー（ランチ/ディナーなど）に限定することができます。 ソフトドリンクを検知対象から除外することも可能です。	




■ 検証結果

本サービスは販売開始に先立ち、2026 年 3 月 1 日（日）～31 日（火）の期間、株式会社コロワイドが運営する居酒屋「かまどか秋葉原店」（所在地：東京都千代田区）にて、実証実験を実施しました。

*実証実験の詳細は下記よりご参照ください。

参考リリース： https://usen.com/newsrelease_2025/info/_3131.html

■ 対象サービス概要

配膳ロボット 『KettyBot Pro』	AI センサーカメラ AI エッジデバイス	飲食店向け高機能 POS 『USEN レジ』
 ©Pudu Robotics	 UAS-02B UAU-03B	
<ul style="list-style-type: none"> ・ディスプレイ付き配膳ロボット ・非常にコンパクトで走行可能幅は最小 52cm と狭い通路でも利用可能 ・2023 年～2025 年の 3 年連続で、配膳ロボット国内導入台数シェア No.1※4 を獲得 <p>※4 富士経済『2025 年版 自律走行ロボットポテンシャル分析』より 2024 年実績・配膳ロボット 「3.メーカーシェア・ベンダシェア> 2)ベンダシェア」</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・AI 処理特化プロセッサ（NPU）を搭載した一体型 AI センサーカメラと高性能 AI エッジデバイス ・配膳ロボット・テーブルには専用アタッチメントで取り付け ・グループ会社の(株)USEN Camera Solutions が提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・累計約 4 万店舗以上※2 に導入し、飲食店向け有料 POS レジ市場では業界シェア No.1※5 の規模 <p>※5 富士キメラ総研「業種別 IT 投資/デジタルソリューション市場 2024 年版」モバイル POS システム 2023 年度実績 (2024 年 3 月時点の稼働店舗／拠点数に基づく。)</p>

■ 『USEN AI 店長』特長

最新の生成 AI 技術が、店舗データと業務マニュアルをもとに日々の店舗運営を支援

『USEN レジ』に蓄積された売上実績・業務マニュアル・店舗データをもとに、飲食店経営に特化した AI が分析・アドバイスするサービスです。

会話形式での業務相談に加え、日次・週次・月次レポートの自動生成、厚生労働省のガイドラインをはじめとする飲食業界の専門知識を学習した AI によるスタッフサポートなど、データに基づく分析によって店舗運営を効率化し、経営の質向上とスタッフの業務品質の平準化に貢献します。



今秋に機能拡張を順次予定しており、次回のフェーズではインカムと連携し、AI がフロア全体の状況をリアルタイムで判断してスタッフへ音声指示を自動で配信する「フロアマネージメント機能」を実装予定です。追加注文の接客指示や下げ膳の最適化など、現場のオペレーション全体を AI が能動的に支援します。

■機能一覧

機能	概要	メリット
チャット機能	オーナーや店長、スタッフが、売上動向の確認や業務上の疑問、対応方針の相談などを会話形式で行える機能。 『USEN レジ』に蓄積された売上実績や、店舗ごとの業務マニュアル、店舗運営の各種情報をもとに、飲食店経営のナレッジを備えた生成 AI が質問に応じた回答や参考情報を提示。	現場での判断や確認業務を支援。
チャット分析機能 (オーナー・店長など 管理者向け)	チャット機能の利用傾向を週次・月次で分析できる機能。	スタッフによるチャットでのやり取りを通して業務課題やコンディションを把握し、対策に繋がる。
定期レポート機能	日次・週次・月次の売上実績などをもとに、『USEN AI 店長』がレポートを自動生成する機能。店長コメントの追加入力も可能。	報告資料を効率的に作成可能なほか、集計や文書作成にかかる負担を軽減し、接客やスタッフ教育などの店舗運営により注力しやすい環境づくりに貢献。
アシスタント機能	厚生労働省のガイドラインや飲食店経営に関する専門知識など、飲食業に特化した膨大なデータを AI が学習してスタッフをサポートする機能。	はじめて飲食店で働くスタッフが直面する「わからない」をその場で解消することで、不安による早期離職や採用コストの肥大化を防ぐ。一人ひとりのスタッフに寄り添う“専属アシスタント”として現場を支援。
マニュアル管理機能	店舗独自の業務マニュアルや『USEN レジ』の利用マニュアルを管理・閲覧できる機能。 店舗オリジナルの業務マニュアルや当社のサービス利用マニュアルを閲覧可能。追加したマニュアルはチャット機能にも活用される。	スタッフは必要な情報を容易に確認可能。新人教育や日常業務の確認を支援し、店舗内での知識共有や業務品質の平準化に繋がる。
周辺イベント&総合店舗情報	店舗周辺の地域情報や新店舗情報などを表示し、店舗運営の参考情報として活用できる機能。	周辺環境や人流変化を把握しやすくなり、日々の運営判断や販促検討を支援。

当社は店舗スタッフがサービス提供に集中でき、来店客がお店の料理や雰囲気にも、“もっと夢中になれる”環境づくりを推進することで、日本の外食業界の発展に貢献してまいります。多様な店舗運営のデジタル化と AI 活用を推進し、顧客体験価値のさらなる向上を目指してまいります。

■USEN について

当社は、BGM サービスのリーディングカンパニーとして成長を遂げてきました。その安定的な収益基盤を柱に、デジタル技術を活用したエンターテインメント事業の推進、業務効率化ソリューションの提供（店舗 BGM、POS レジ、ロボティクス、通信インフラ、グルメメディアなど）を行っています。私たちは【音楽配信の会社】から、お客様の課題に応える【総合ソリューション企業】への挑戦を続けています。

会社名：株式会社 USEN

所在地：東京都品川区上大崎三丁目 1 番 1 号

目黒セントラルスクエア

代表者：代表取締役社長 貴船 靖彦

事業内容：店舗 DX 事業、エンターテインメント事業、音楽配信事業、
メディア事業、ロボティクス事業

URL：<https://usen.com>

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社 U-NEXT HOLDINGS 広報部

TEL：03-6823-2010

Email：unhdpr@unext-hd.jp

お問い合わせフォーム：[こちら](#)

【サービスに関するお問い合わせ先】

株式会社 USEN

TEL：0120-117-440