



さあ 始めよう! 開業・開店準備!!



開業備品リストとは?

お店を開店、立ち上げる際に必要な備品が閲覧できるリストのことをいいます

飲食店の開業を考えている方は、

ワクワクした気持ちと同時に不安や疑問がつきものですよね。

「何を揃えたらいいかわからない」「何を準備していいかわからない」

「どんな備品があるかわからない」「もれがないか確認したい」

未来のオーナーとスタッフに、お店の規模や業態に合わせて、ご提案いたします。

今までの実績と、培ったノウハウを詰め込んだ開業備品リスト集をご紹介します!

飲食店オープンに必要な大まかな項目

では一緒に確認していきましょう！

外装施工 お店の顔となる看板の設置

内装・設計 お店の内装工事

店舗クリーニング 店舗内外のクリーニング

厨房機器購入 冷蔵庫、レンジ等購入

広告・宣伝 チラシの作成、SNSなどでの販売促進

備品購入 調理道具や食器など備品の購入

開店前準備 開店前の物品や足りない備品の購入など

必要な備品を揃えるには…？

飲食店といっても、その形態は多種多様。
店舗の方向性によって、必要になる備品も様々です。
厨房で使う「厨房道具」、テーブル・カウンターに必要な「卓上用品」、
後片付けに必要な「清掃用品」揃えなければいけない備品は思った以上に多く、
『何から揃えたらいいかわからない』という声をよく聞きます。

EBMが
サポート
します！



そこで

**私達にお任せください！
飲食店の開業準備における
備品購入をトータルで
サポートいたします。**

あなたの疑問に
お答えします！

チェック ▶▶

私たちがご提案する開業備品リストとは飲食店の開業時に必要な厨房道具、卓上用品、清掃用品を業態別に選定したリストです。Q&Aではよくあるご質問にお答えします。



Q どんな業種・業態のリストがあるの？

A 裏面に掲載のラーメン店・カフェ・中華などを含め、多数のリストを揃えています。お気軽にお問い合わせください。

Q 何を伝えれば開業備品リストを作成してもらえるの？

A どんな業態なのか、席数はどのくらいか、IH仕様なのかガス仕様なのか。業態、席数、床数、熱源などの情報を教えてください。

Q どんな内容の開業備品リストがもらえるの？

A 商品が確認しやすいように商品画像付きのリストでご提案いたします。

Q 何がどのくらい必要なかわからないときは？

A おまかせください。選び忘れの無い様に必要な商品をピックアップし、お店の大きさに合わせたご提案をいたします。

Q 厨房の中で使う以外の商品も提案してもらえるの？

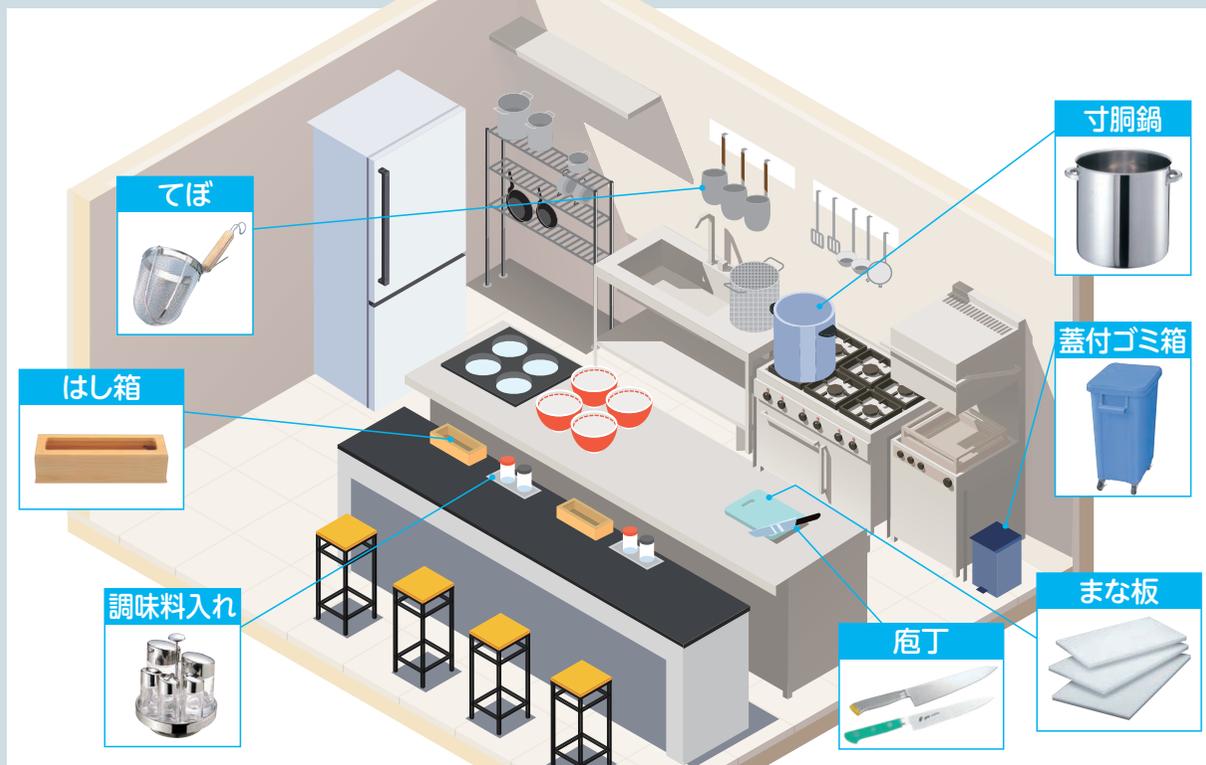
A 鍋などの調理道具はもちろん、スプーン、フォークなどの卓上用品、清掃用品、食器類などまとめてご提案いたします。

Q 開業備品リストに商品の詳細も入っているの？

A リストの内容にはカタログページもございますのでスムーズに詳細の確認ができます。



ラーメン店を例にしたガイドマップで開業備品リストの商品を一部ピックアップしてみました。



様々な業態に合わせ、**EBM** がコーディネートします！

\\初めてでも安心\\

便利な「開店備品リスト」で

備品購入を トータルでサポート!



実例を基にした開業備品リストを一部ご紹介

開店備品リストはこんなに便利!



NEW Bar(バー)

例: IH 30席



- シェーカー
- バースプーン
- アイスピック
- バキューバン
- フレーバーブラスター
など



NEW ステーキ店

例: ガス 50席



- ステーキカバー
- ステーキナイフ
- ステーキマーカ
- グリドルターナー
- ラメキン
など



NEW キッチンカー(カレー)

例: ガス



- レードル
- ヤクミ入れ
- エスレンコンテナ
- 使い捨てスプーン
- 黒板
など



実例を基にした開業備品リストを一部ご紹介

NEW 焼肉屋



- 例：30卓(4人席)
- ビビンバ鍋
 - 焼き網
 - 冷麺器
 - 半胴瓶
 - クレパートング
など



ラーメン店



- 例：ガス 30席
- 寸胴鍋
 - スープ取りザル
 - そば揚・てぼ
 - ギョーザ鍋
 - レードル
など



居酒屋



- 例：ガス 50席
- ワイングラス
 - 寄せ鍋
 - ステーキ皿
 - ヤクミ入れ
 - 玉子焼
など



そば・うどん



- 例：ガス 30席
- めん台
 - めん棒
 - コネ鉢
 - こま板
 - 麺切庖丁
など



NEW からあげ店



- 例：ガス 30席
- フライヤー
 - すくいアミ
 - トング
 - フェイスガード
 - ミルオイルフィルター
など



NEW ハンバーガーショップ

例：イートイン 20席



- フードパン
- ディスペンサー
- ポテトフライヤー
- パーティション
- ブレッドナイフ
など



お好み焼き・たこ焼き

例：ガス 20席



- 起し金
- チャッキリ
- 粉つき
- 油ひき
- 刷毛
など



フードコートお薦め

この他にも、ここには掲載できない
多種多様なラインナップが
EBM にはあります!

- ステーキ店
- カレー店
- キッチンカー
- Bar(バー)

などなど

熱源・席数・人数・床数に合わせて**プレゼンテーション!**

実例を基にした開業備品リストを一部ご紹介

ホテルレストラン(ビュッフェ含む)

例: IH 200席



- チェアー・チューフィンク
 - サービスワゴン
 - スープウォーマー
 - ジュースディスペンサー
 - スニーズガード
- など



イタリアン

例: IH 30席



- アルミフライパン
 - パスタマシーン
 - うら漉し
 - チーズおろし
 - ピザピール
- など



和食・寿司

例: ガス 30席



- 揚鍋
 - 飯台
 - しゃもじ
 - 盛箸
 - 竹巻すだれ
- など



中華

例: ガス 50席



- 中華庖丁
 - 中華まな板
 - 中華鍋
 - 中華セイロ
 - 中華お玉
- など



カフェ

例: IH 20席



- コーヒーミル
 - コーヒーポット
 - ウォーターピッチャー
 - ケトル
 - サンドイッチトースター
- など



ベーカリーレストラン

例: IH 50席



- ベーカリーカート
 - 天板
 - コンテナ
 - オープンミット
 - バスケット
- など



老健施設・病院

例: IH 100床



- 手指消毒器
 - ノータッチタイマー
 - 使い捨て手袋
 - ガストロノームパン
 - ブレンダー
- など



保育園

例: IH 80人



- お子様食器
 - カラー庖丁
 - カラーまな板
 - パンチングザル
 - カラーボール
- など

