

Catalogue No.

20666-3

3

開店備品リスト

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

開店備品リスト

備品購入までトータルサポート

STEP.1

打ち合わせ

（オンライン
打ち合わせ対応！）

業態、席数、床数、熱源によって、必要な開店備品は異なります。
はじめにじっくりと打ち合わせをさせていただくことで、
お店のビジョンを共有することができ、
ご意向に沿った備品をご提案することができます。



STEP.2

開店備品のご提案

打ち合わせを受け、調理道具のプロフェッショナル・江部松商事より、開店に“最適な”備品をご提案致します。



STEP.3

実際に備品を
手に取って確認も

江部松商事では、東京ドーム約1個分の広さを持つ自社倉庫に、
常時 50,000 アイテムを在庫しています。
写真や動画だけでは分からない、重さや使用感を実際に触れて
確かめることができます。



様々な業態に合わせ、EBMがコーディネートします！

よくある質問

Q

どんな業種・業態のリストがあるの？

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。（一例をP.4～6に
掲載）お気軽にお問い合わせください。

A

Q

何がどのくらい必要なのかわからないときは？

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。

A

Q

何を伝えれば開店備品リストを作成してもらえるの？

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。

A

Q

厨房の中で使う以外の商品も提案してもらえるの？

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。

A

Q

どんな内容の開店備品リストがもらえるの？

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。

A

Q

開業備品リストに商品の詳細も入っているの？

リスト内には江部松商事の業務用厨房用品カタ
ログのページ番号が記載されておりますので、
商品の詳細を簡単に確認することができます。

A