JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20692-2

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

飲食店のオープンに必要な大まかな項目

01 **外装施工**
お店の顔となる
看板の設置

02 **内装・設計**
お店の内装工事

03 **店舗クリーニング**
店舗内外の
クリーニング

04 **厨房機器購入**
冷蔵庫
レンジ等購入

05 **広告・宣伝**
チラシの作成
SNSなどでの
販売促進

06 **備品購入**
調理道具や
食器など
備品の購入

07 **開店前準備**
開店前の物品や
足りない備品の
購入など



「開店備品リスト」で
備品購入をトータルサポート!

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」などなど、
揃えなければいけない備品は 思った以上に多くあります。
江部松商事の開店備品リストは、飲食店の開業時に必要な備品を
業態別に選定したリストなので 簡単に備品を揃えることができます。

開店備品リストはこんなに便利!

