JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20692-3

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。

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?

A 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。

Q 何を伝えれば開店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 どんな内容の開店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の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。