



さあ 始めよう! 開業・開店準備!!



オープンリストとは?

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には、

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…」

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オープン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 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！

次のページを
チェック ▶▶

飲食店開業準備 /

Q & A

私たちがご提案するオープンリストとは飲食店の開業時に必要な厨房用品、
卓上備品、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 P4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 何を伝えればオープン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 どんな内容のオープン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？

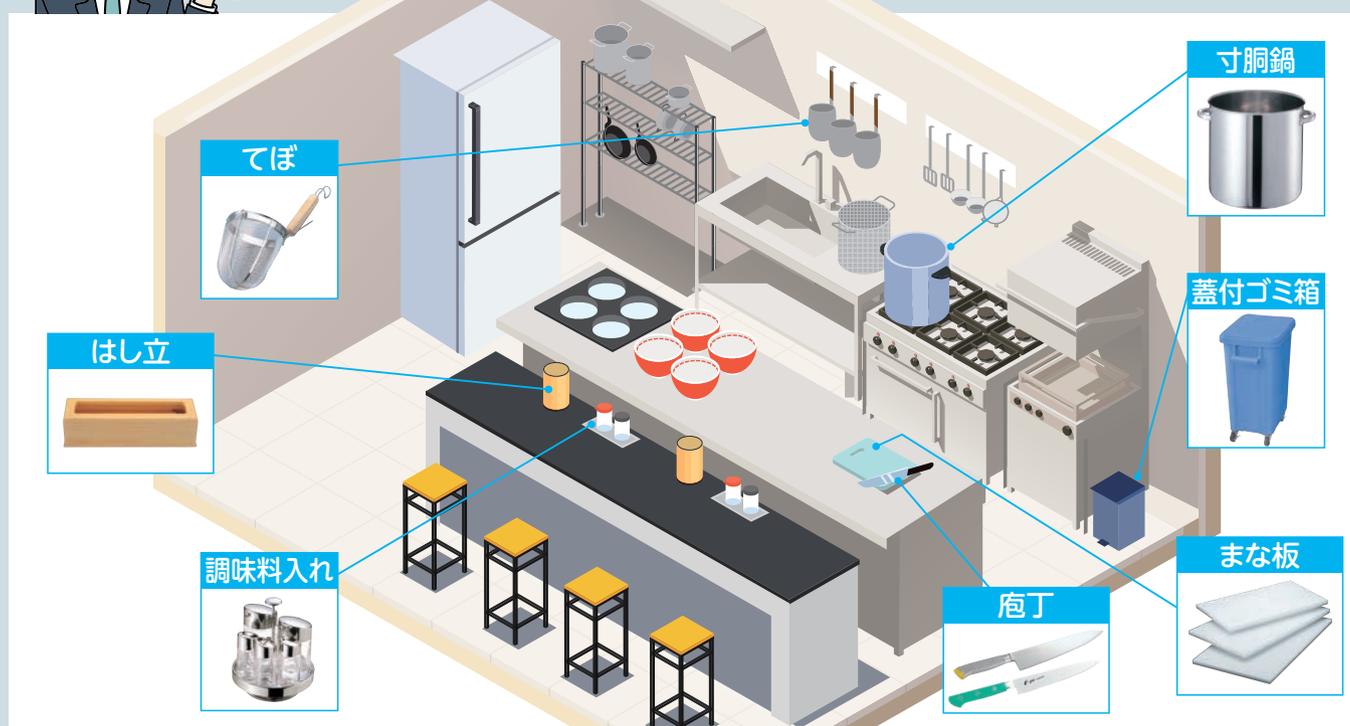
A 鍋などの調理道具はもちろん、スプーン、フォークなどの卓上用品、清掃備品、食器類などまとめてご提案いたします。

Q オープン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オープン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!

実例を基にしたオープンリストを一部ご紹介

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！

ホテルレストラン(ビュッフェ含む)

例: IH 200席



- チューファー・チューフィン
- 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



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



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



和食・寿司

例: ガス 30席



- 揚げ鍋
- 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



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



お好み焼き・たこ焼き

例: ガス 20席



- 起し金
- チャッキリ
- 粉つぎ
- 油ひき
- 刷毛
- 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
- コンテナー
- 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



熱源・席数・人数・床数に合わせてプレゼンテーション!



こだわりのお料理を
上質なプロフェッショナルアイテムで

ビュッフェスタイルの ご提案

朝食をはじめ、ランチ、ディナー、ケータリングなど
定番として欠かせないビュッフェスタイル。
昨今欠かせない感染予防対策を始め、
機能・サイズ・コスト・演出性など、さまざまなニーズにお応えする
プロフェッショナルアイテムを多数ご用意しております。

これからご紹介するスタイルは、
カタログの中から厳選したアイテムでコーディネートしました。
もちろん、こちらは組み合わせ例の一つですので、
単品でも、セットでも、用途や予算に応じて自由に選び、
組み合わせいただけます。
今お持ちの器具にプラスすることで、ビュッフェのリニューアルにも。
より一層魅力的なおもてなしの場をつくりませんか？

※掲載しているビュッフェイメージは、セット販売ではありません。



Japanese
Buffet style
Professional Kitchenware



Standard
Buffet style
Professional Kitchenware



Breakfast
Buffet style
Professional Kitchenware



Wooden
Buffet style
Professional Kitchenware



new
Buffet style
Professional Kitchenware

食事の際の感染予防は、欠かせない対策です。
飛沫予防・消毒の観点から
ビュッフェに対応する商品をご提案します。



Japanese Buffet style



美味しさと細やかなおもてなし、和食の魅力を「魅せる」ビュッフェシーン

| 和風ビュッフェ用品 |



日本を代表する料理
「おでん」
地域の食材で
こだわりの味を

■ P1111・1112
おでん鍋



■ P1148
ちゃぶ台 ディスプレースタンド



■ P615
特厚 飯杓子
■ P812
さわら製 飯杓
■ P1833
白木 八角はし立て

より引き立てるアイテム
伝統の「和食」の存在感を





優しさ、懐かしさ、四季の彩り、
食から日本のおもてなしを伝える

昔ながらの和の演出も、味わいのひとつに



▶ P1152
電磁調理器用ごはん釜



▶ P1151
EBM IH調理器用木枠
▶ P1744
鉄田舎鍋



▶ P939
角セイロ
▶ P1151
EBM IH調理器用木枠



▶ P1609
天然木サラダボール



▶ P1153
丸太ディスプレイ台





Standard Buffet style



クラシックな装いが空間を上品に優雅に演出

| ステンレス製ビュッフェ用品 |



チューフィンクディッシュ電源タイプ

電気チーフター、電磁チーフター等をご購入の際にはワット数に注意してください。

内鍋はステンレス製と陶器製の2タイプ



P1175
チューフィンクディッシュ

P1151
EBM IH調理器用木枠



P817
スープウォーマー



ビュッフェスタイル

機能性、耐久性に優れたウォーマーで
出来立ての料理を提供



電源
不要



P1183
電気チーフアー



P1182
ビュッフェウォーマー



P1175
チューフィングディッシュ

チューフィングディッシュ
燃料タイプ

電源不要の燃料
タイプは場所を選
ばず様々なシーン
に対応できます

内鍋はステンレス製と
陶器製の2タイプ



Breakfast Buffet style



軽やかなモーニングタイムを演出

| 朝食ビュッフェ用品 |



朝食が楽しみになる
フレッシュな朝の空間が生まれます



▶ P1147
EBM 木枠アイスボックス
▶ P1293・1296
ピッチャー・カラフェ



▶ P1199
ジュースディスペンサー



▶ P1207
シリアルディスペンサー



▶ P1297
ウォーターピッチャー



▼ P1143
ヴォラース キュービック 各種
キューブブロックやシェルフを組み
合わせてビュッフェコーナーを自
由に作ることができます

空間を自在に使う 料理を引きたてながら機能性も優れたアイテム



▼ P1155
EBM 木製オーガナイザーボックス



▼ P1321
ヴィンテージウッド調トレイ



▼ P1167
サラダボール



▼ P1863
ペパー・ソルトミル



▼ P1879
オイル&
ビネガージャー

お好みに合わせて
多彩なドリンクを提供



▼ P1147
EBM 木枠アイスボックス





Wooden Buffet style



木の風合いが作り出す温もりあるコーディネート

| 木製ビュッフェ用品 |



電気を使わないので
ガーデンパーティ、ケータリングにも
適しています。

▶ P1139
シェンバルド
シナリオシリーズ



鍋のフタもディスプレイ
として活用

▶ P202
レヴオリューション2

▶ P1151
EBM IH調理器用木枠

ビュッフェスタイル

機能とデザインを両立した
ウッドディスプレイ



木目の色合いが料理と器をより魅力的に演出。



P1163
EBM サラダステーション



P1155
EBM 木製オーガナイザーボックス



P1207
シリアルディスペンサー



P818
スープウォーマー

カジュアルにもモダンにも合わせやすい



P851
アラジン
ガラスファイトースター



P1141
シェンバルド シナリオ
バスケット

P1163
EBM 木枠アイス
ディスプレイセット





new
Buffet style
Professional Kitchenware

新しい生活様式に対応した ビュッフェスタイルのご提案

食事の際の感染予防は、食事をするお客様にも食事を提供するお店にとっても、
欠かせない対策です。飛沫予防・感染対策の観点からビュッフェに対応する商品をご提案します。



▶ P1150 スニーズガード 飛沫防止

料理の上にカバーをすることで飛沫を
防ぎ料理をクリーンに保ちます。形状
やサイズも様々なバリエーションをご用意
しておりますので、お店のサイズや用
途に合わせてお選びいただけます。



▶ P2254 使い捨て手袋 使い捨て手袋ディスペンサー

ビュッフェでお客様が料理を
取り分ける際、消毒をすることは
もちろんですが、消毒後に
使い捨て手袋を着ける事で
感染予防に更に効果が期待
できます。





テーブルに置くだけでなく、スタンドを導入する事で視認性がより高まります。



■P2460
消毒器、消毒スタンド

飲食の現場において手指の消毒は必要不可欠です。お店の入口やビュッフェ横に設置する事で、お客様へ消毒を促し、食事への安心感を与えます。



アクリルのカバーを付けてカトラリーをより衛生的にご使用いただけます。

新たに
素材やデザインを



■P1155
オーガナイザーBOX
食事に必要な箸やカトラリー、
ナプキンを入れるオーガナイザーBOX。

新しい食事の提供スタイルで容器を見直しましょう。



■P1712
弁当容器

ビュッフェでの提供が難しいホテルやお店では、お重やお弁当の様な個食タイプでの提供はいかがでしょうか。レストランでも客室でも手軽に食べる事ができて、見た目でも楽しめるシリーズをご提案します。



蓋をして運べるので飛沫防止にも役立ちます。

Buffet Tools

【ビュッフェ用小物】

こちらのアイテムはほんの一例です。それぞれのページには豊富なアイテムを取り揃えております。



Buffetware
Professional Kitchenware

P585▶

3つの機能を ひとつにまとめました

- ①置いたときにテーブルや調理台に先端が触れないので清潔
- ②大皿料理でも中にすべり込まない切っ掛け
- ③深いポット等の中に落ち込まない切っ掛け



①EBM 18-0 スリーウェイトング

ページコード	全長	商品コード	価格
17.5cm	1-0017-0101	175 0734350	¥950
20cm	1-0017-0102	200 0734300	¥1,000
25cm	1-0017-0103	250 0734400	¥1,200

- 安心・安全の板厚1mm (25cmのみ板厚1.2mm)
- 半永久的なバネ加工材を使用した一体成形なので異物混入の心配がありません。

P585▶



②EBM 18-0 フードトング

ページコード	商品コード	価格
1-0017-0201	0709300	¥1,840

全長:245

P591▶



EBM 18-8 セシリア サービストング

ページコード	全長	商品コード	価格
③大	1-0017-0301	280×50 6426600	¥5,500
④中	1-0017-0401	235×50 6426700	¥4,600
⑤小	1-0017-0501	200×35 6426800	¥4,100

P595▶



EBM クレバートング エコノミータイプ

ページコード	商品コード	価格
⑥18-0	1-0017-0601	2052551 ¥850
⑦金メッキ付	1-0017-0701	2052555 ¥1,650
⑧黒酸化発色	1-0017-0801	2176100 ¥1,300

全長:240
※⑦は抗菌作用がある金メッキを施しています。

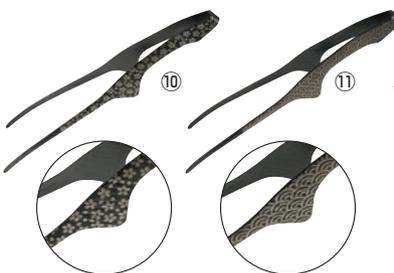
P595▶



⑨EBM 18-0 チョップ スティックトング 楕目 切

ページコード	商品コード	価格
1-0017-0901	0109300	¥1,400

全長:240
●伝統的な様様が高級感を演出します。
●程よい凹凸が手に馴染み、指紋を目立ちにくくします。



EBM 18-0 黒酸化発色 チョップスティックトング 切

ページコード	商品コード	価格
⑩桜	1-0017-1001	0103410 ¥2,750
⑪波	1-0017-1101	0103420 ¥2,750

全長:240
●レーザーマーキング加工



P1215 ▶ サーバーフォーク ㊦

	ページコード	商品コード	価格
①サオ	105885	1-0018-0101	6589280
②シタン	105661	1-0018-0201	6589290
③WOOD'N	106015	1-0018-0301	6589300

54×全長230



P1215 ▶ サーバースプーン ㊦

	ページコード	商品コード	価格
④サオ	105884	1-0018-0401	6589310
⑤シタン	105660	1-0018-0501	6589320
⑥WOOD'N	106014	1-0018-0601	6589330

54×全長230



㊦ P1379 ▶ ⑦EBM 18-8 セシリア チューフィングサービススプーン

ページコード	商品コード	価格
1-0018-0701	2089800	¥1,550

全長:250



P1214 ▶ ⑧18-8 ヴィンテージ グルメサーバー スプーン 穴あき ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0018-0801	3652500	¥2,200

73×全長250



P1214 ▶ ⑨18-8 ヴィンテージ グルメサーバー スプーン ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0018-0901	3652600	¥2,200

73×全長250



P1214 ▶ ⑩ステンレス サーバーホルダー JJ121 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0018-1001	2753800	¥2,400

265×148×H20



P1435 ▶ ⑪木製うるし塗り カトラリーケース 宴

ページコード	商品コード	価格
1-0018-1101	2052130	¥1,300

外寸:250×110×H40
内寸:240×100×H30



P1214 ▶ ⑫18-8 ヴィンテージ サーバースタンド ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0018-1201	3653500	¥6,300

φ90×H180



P1214 ▶ ⑬KM ジュレップカップ ㊦

ページコード	サイズ	重量	商品コード	価格
11cm MJC12	1-0018-1301	φ78×H115	188g	8491360
12cm MJC15	1-0018-1302	φ82×H125	205g	8491370

材質:ステンレス