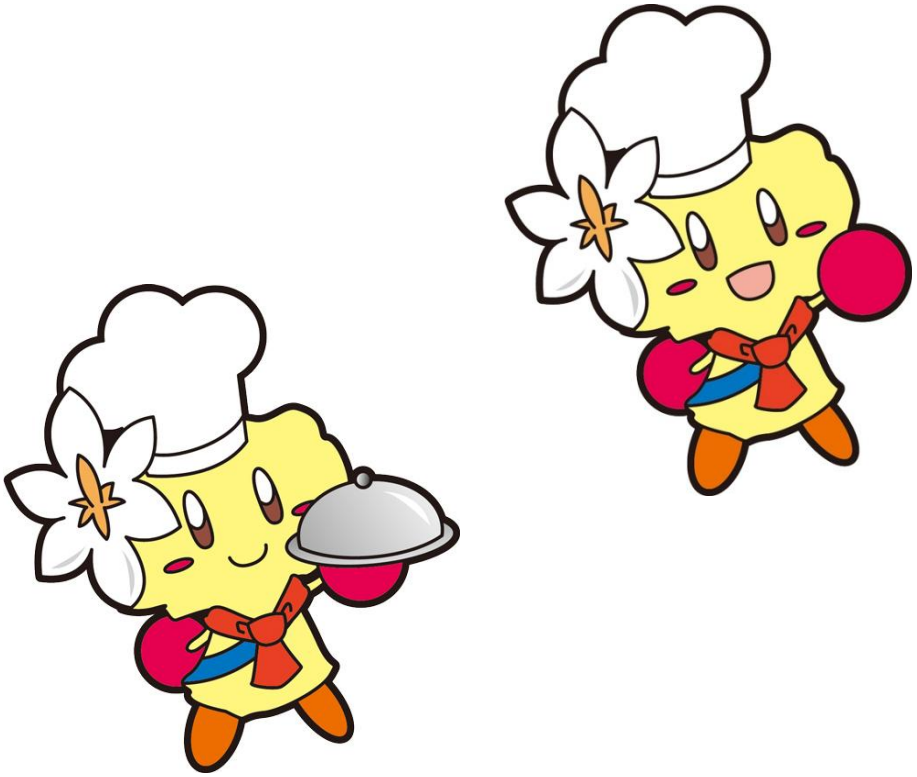
大府市役所庁舎
レストランスペース出店業者選定
公募型プロポーザル募集要項



令和８年 11 月

大府市総務部行政管理課

■　はじめに

１　大府市役所庁舎６階レストランスペースを活用し、職員及び来庁者に昼食等を提供できる出店業者を、公募型プロポーザル方式により選定します。

２　プロポーザルへの参加を希望される方は、本要項の内容を十分に理解し、現地見学会に参加するなど、必ず現地を確認した上で、参加の申込みをしてください。

■　大府市役所庁舎６階レストランスペース出店業者の決定までのスケジュール

項　　目	内　　容
募集要項の配布期間 参加申込書及び質問書の提出期間	令和８年 11 月２日（月）～11 月 19 日（木） ※土日祝日を除く。 受付時間　午前９時 00 分～午後５時 00 分 受付場所　大府市役所　２階　行政管理課
現地見学会（任意）	令和８年 11 月 13 日（金） 見学時間　午後３時 00 分～午後４時 00 分
質問書に対する回答	令和８年 11 月 26 日（木）
企画提案書提出期間	令和８年 11 月 27 日（金）～12 月４日（金）
プレゼンテーション実施日	令和８年 12 月 17 日（木）
選考結果の通知	令和８年 12 月下旬
運営協定の締結	令和９年１月上旬
店舗オープン	令和９年４月１日以降速やかに営業開始すること。



1　趣旨

大府市役所庁舎６階レストランスペース（以下、「レストランスペース」という。）において、職員及び来庁者に質の高い食事及びサービスを提供するとともに、レストランスペースの魅力を向上させることができる出店業者を公募する。

2　レストランスペースの概要

⑴　所 在 地　大府市中央町五丁目 70 番地　大府市庁舎６階の一部

⑵　施設概要　レストランスペース総床面積　537 ㎡

内訳：飲食スペース　403 ㎡

厨房スペース（厨房、倉庫、休養室等）　134 ㎡

※　別紙参照

⑶　座 席 数　総席数 184 席

【参　　考】

※　本庁勤務の職員数　約 400 人

※　平均利用者数　令和６年度：80 食／日　令和７年度：80 食／日

※　飲食スペースの利用者のうち、サービス提供を受けない者（弁当持参者の職員等）の割合　約５割

3　使用期間

⑴　令和９年４月１日から令和 12 年３月 31 日までの３年間とする。

※　この期間には、出店準備に要する期間及び閉店に伴う原状回復に要する期間を含むものとする。

⑵　市と出店業者と協議の上で、２年間を限度として契約期間を延長可能とする。ただし、契約延長意思の有無を令和 11 年３月 31 日までに書面にて通知すること。

4　運営に関する諸条件

⑴　運営条件

①　職員及び来庁者に食事及びサービスを提供すること。

②　食事及びサービスの提供の形態は、企画提案書による自由提案とする。

レストラン形式(厨房で調理した料理を提供する形式)以外の方式も可能とする。

例：弁当販売、売店、自動販売機（食品・飲み物)、喫茶など

※　売店は、食品以外の販売も可能とする。

③　提案した内容は、確実に実行すること。ただし、実行できない事由が生じた場合は、市と協議をすることができる。

⑵　営業日・営業時間

提案により、下記の営業日及び営業時間以外に営業することも可能とする。

①　営業日：市役所の開庁日を原則とする。

（土曜日､日曜日､祝日及び 12 月 29 日から翌年１月３日までの日を除く。）

※　市と事前に協議の上、休業日を設けることができるものとする。この場合においても、可能な限り、弁当その他の代替となる食事を提供できるよう努めるものとする。

②　営業時間：午前 11 時から午後２時 30 分までを必須とする。

（食事提供時間は、午後２時までにする。）

※　飲食スペースは、レストランの営業時間外は、市が使用するものとする。ただし、レストランの営業時間中であっても市の事業実施

上必要がある場合には、事前に協議の上、可能な範囲で市の事業に協力するものとする。

※　大規模災害が発生した場合は、営業を制限する場合がある。

⑶　食事のメニュー及び価格等

①　提供する食事のメニュー及び価格は、提案の内容を遵守し、出店業者が決定することができる。ただし、提供するメニューの大幅な変更及び価格の変更を行う場合は、市に書面により１月前までに報告しなければならない。

②　アルコール類の提供はできないものとする。

③　食物アレルギーの原因となる原材料について、食品表示法等の関係法令に基づき、表示が義務付けられている特定原材料を必ず表示すること。
また、表示が推奨されている原材料についても、可能な限り表示すること。

④　決済方法は、現金支払いのほか、キャッシュレス決済の導入に努めること。

⑷　営業許可その他の申請

食品衛生法その他法令が定める諸官庁への申請・届出等の手続き一切は、全て出店業者の責任において行うこと。

⑸　衛生管理

出店業者は、食品衛生法をはじめ関係法令を遵守し、レストランスペースにおける衛生管理に十分な注意を払うとともに、衛生管理上の問題が発生した場合は、直ちに市に報告の上、全て事業者の負担と責任において対処すること。

また、従業員の検便等については事業者の責任において適宜実施し、従業員の健康管理に努めること。

⑹　食品等の搬入・搬出

食品等を搬入・搬出する際は、地下公用車サービスヤードから市庁舎に入り、職員用エレベーターを使用すること。

※　ただし、市庁舎の工事期間中は、市が指定する場所から食品等の搬入・搬出を行うこと。

⑺　廃棄物等の処理

レストランスペースで発生したごみや残飯等の処理については、減量化・省資源化に努めるとともに、出店業者の責任で行うこと。これに係る費用は、全て出店業者の負担とする。なお、ごみの集積場所は市が指定する。

⑻　禁煙

庁舎敷地内は、全面禁煙とする。

⑼　清掃

①　厨房スペース及び厨房機器の日常清掃は、出店業者で行うこと。

②　厨房内グリストラップの清掃は、出店業者の負担で定期的に行うこと。

③　新型コロナウイルス等感染拡大防止の基本的な対策は、出店業者で行うこと。

⑽　従業員の駐車場

従業員の駐車場は、原則として出店業者が確保すること。

⑾　その他

①　市が庁舎及び設備の維持管理に係る点検や修繕等を行う場合は、事前に通知をするので協力すること。

②　出店業者が厨房スペースを別の目的で利用する場合は、市と協議を必要とする。

５　厨房機器、レストランスペースの備品及び内装

⑴　市が所有している既存の厨房機器及び備品は、別紙「レストラン厨房機器、備品等の

一覧表」のとおりとする。

⑵　厨房機器、その他備品の追加設置、又は、内装の改修等を希望する場合は、企画提案書にその内容を記載すること。なお、追加及び改修に要する費用は出店業者の負担とし、その内容については、事前に市と協議し、承認を受けた後に着工すること。なお、使用期間満了時には、原則として出店業者の負担により原状復旧をすること。ただし、市が特に承認した場合は、この限りでない。

⑶　使用する調理器具、食器、はし等については、出店業者の負担で用意するものとすること。

6　出店業者が負担する施設使用料、保証金、光熱水費

⑴　施設使用料は、無償とする。

⑵　保証金は、不要とする。

⑶　光熱水費は、電気、ガス、上下水道料金とし、出店業者の負担は、基本料金及び従量料金の 20%とする。

※　光熱水費は、納入通知書により２月毎に請求する。

※　飲食スペースに自動販売機等を設置する場合は、当該機器の電気料金についても20%の負担とする。

7　使用上の制限

⑴　出店業者は、レストランスペースを善良な管理者の注意をもって維持管理しなければならない。

⑵　出店業者は、レストランスペースを営業以外の用途に供してはならない。ただし、市の承認を得た来客促進事業、地域連携事業は、実施することができる。

⑶　出店業者は、市の承認を得ないで使用許可された権利の全部又は一部を第三者に譲渡、転貸、あるいは名義貸し等をしてはならない。ただし、事前承諾を得た場合は、この限りでない。

⑷　出店業者は、市が出店業者に対して庁舎管理上必要な事項を通知した場合は、その事項を厳守しなければならない。

⑸　レストランスペースの使用にあたっては、関係する法令等を遵守すること。

8　使用許可の取消し又は変更

市は、次のいずれかに該当するときは、使用許可を取り消し、又は変更することができる。この場合において、出店業者に損害又は損失が生じても、市はその賠償又は補償の責めを負わない。

⑴　市がレストランスペースを必要とするとき。

⑵　応募資格の詐称その他不正な手段により出店業者として選出されたことが判明したとき。

⑶　庁舎管理規則及びレストランスペースの運営に関して今後締結する協定書などの各条項に違反したとき。

⑷　市に納入すべき光熱水費等が未納で催告しても納付がされないとき。

⑸　市の許可なく休業したとき。
⑹　食品衛生法第 60 条に基づき、営業許可の取消し、営業の禁止又は停止の処分を受けたとき。

9　違約金

次の項目に該当する場合は、出店業者は各項目に示す金額を市に違約金として支払うものとする。

※　金額については、厨房スペースの行政財産目的外使用料 338,106 円／月（内訳：土地使用料　10,878 円／月、建物使用料　327,228 円／月）を根拠として算出

⑴　出店業者が本要項の内容に違反し、使用期間満了前に使用許可の取消しがされた場合

行政財産目的外使用料６か月分（2,028,636 円）

⑵　出店業者が使用期間満了前に自己事由により使用の中止を申し出た場合

行政財産目的外使用料６か月分（2,028,636 円）

ただし、申し出が、使用を中止する 12 か月前までに書面をもって意思表示が行われた場合

行政財産目的外使用料３か月分（1,014,318 円）

10　原状回復

⑴　使用許可を取り消したとき、又は使用期間が満了したときは、出店業者の負担で市が指定する期日までに使用した物件を現状に回復した上で、市に返還するものとする。ただし、市が特に承認した場合は、この限りでない。

⑵　出店業者が前項の指定期日までに原状回復の義務を履行しない場合は、市が原状回復の処置を行い、その費用を出店業者に請求できるものとする。この場合、出店業者は何ら異議を申し立てることはできないものとする。

11　損害賠償

⑴　出店業者が物件の使用に当たり、市又は第三者に損害を与えたときは、全て出店業者の責任でその損害を賠償しなければならない。

⑵　出店業者がその責めに帰する理由により、使用物件の全部又は一部を滅失又は損傷したときは、当該滅失又は損傷による損害額を市に支払わなければならない。ただし、出店業者が自己の費用で使用物件を原状に回復した場合は、この限りでない。

12　有益費等の請求権の放棄

出店業者は、使用物件に投じた改良等のための有益費及び修繕費等一切の費用を市に請求することはできない。

13　定期報告

⑴　出店業者は、毎年度の収支実績を含む事業報告書を年度終了後に作成し、翌年度の

４月 20 日までに報告しなければならない。この報告以外にも、市から収支等の報告を求められた場合は、その求めに応じなければならない。

⑵　苦情や事故については、発生後速やかに市に報告し、その後の対応状況についても逐次報告しなければならない。

14　募集形式と応募資格

本募集は、公募型プロポーザル（以下「プロポーザル」という。）で行う。

プロポーザルに応募できるのは、次の全ての要件を満たす個人、法人又は団体とする。

⑴　地方自治法施行令第 167 条の４に規定する欠格条項に該当しないこと。

⑵　会社更生法に基づき更生手続開始の申立て及び民事再生法に基づき再生手続開始の申立てがなされていないこと。

⑶　営業に関する必要な資格・免許等を有していること。

⑷　暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第２条第２号、同条第６号及び第 32 条第１項各号の規定する団体、構成員及び構成員が経営または運営に関与していないこと。

⑸　無差別大量殺人行為を行った団体の規制に関する法律第５条第 1 項による観察処分を受けた団体及び当該団体の役員等（法人の役員又はその支店若しくは営業所等を代表する者をいう。）若しくは構成員でないこと。

⑹　国税、県税及び市税を滞納していないこと。

⑺　市が求める募集要項に記載のある要件に対応する能力があること。

15　プロポーザルの応募手順

⑴　募集要項の配布

①　配布期間　令和８年 11 月２日（月）～11 月 19 日（木）

②　配布場所　大府市役所　２階　行政管理課（書面のみの配布とする）

（土・日曜日、祝日を除く　午前９時から午後５時まで）

※募集要項は、大府市公式ウェブサイトからダウンロードすることができる。

⑵　応募申込

①　参加申込書の提出期間

令和８年 11 月２日（月）～11 月 19 日（木）

②　応募方法

ア　大府市役所　２階　行政管理課へ持参又は郵送

イ　受付は、土・日曜日、祝日を除く午前９時から午後５時まで

ウ　郵送の場合は、配達証明付き書留郵便とし、提出期限までに必着とする。

【郵送先】〒474-8701　大府市中央町五丁目 70 番地　大府市役所　行政管理課

③　提出書類

提出書類は各１部を提出すること。

ア　大府市役所庁舎レストランスペース出店参加申込書（様式　１）

イ　企業・団体等の概要及び業務実績（様式　２）

※　企業・団体等の事業概要、出店実績や業務実績がわかるパンフレット等があればあわせて提出すること。

※　個人の場合は、履歴書を提出すること。

ウ　定款（法人・団体のみ）　※最新のもの

エ　決算書又は有価証券報告書

※　直近１年分の貸借対照表、損益計算書等

※　個人の場合は、確定申告書の写しを提出すること。

オ　法人の履歴事項全部証明書

※　提出日前 90 日以内に発行されたもの

※　個人の場合は、住民票を提出すること。

カ　営業に関する必要な資格・免許等の写し

※　提案する食事の提供方式や商品の販売に必要な資格・免許等の写し

キ　誓約書（様式　３）

ク　納税証明書（完納証明書）

【法人の場合】

・法人税、消費税及び地方消費税（愛知県外に事業所等がある場合）

・法人事業税、法人県民税（大府市外で愛知県内に事業所等がある場合）

・市税（大府市内に事業所等がある場合）

【個人の場合】

・所得税、消費税及び地方消費税（愛知県外の方）

・個人事業税（大府市外で愛知県内の方）

・市税（大府市内の方）

④　その他

提出書類の差し替え等は、提出期限内に限り可能とする。市は提出書類のほかに必要に応じて、書類提出を追加で求めることがある。

⑶　現地見学会

①　実施日時　令和８年 11 月 13 日（金）午後３時～午後４時

②　参加方法　令和８年 11 月 10 日（火）午後５時までに行政管理課管財係まで電話にて参加申込すること。

※　受付は、土・日曜日、祝日を除く午前９時から午後５時まで

※　原則として、上記日時以外の現地見学は不可とする。やむを得ず、上記日時以外の現地見学を希望する場合は、事前に行政管理課管財係まで問い合わせること。

⑷　質問書の提出

本案件に関する質問は、全て質問書によることとする。質問がある場合は、次のとおり質問書を提出すること。

①　提出

令和８年 11 月 2 日（月）～11 月 19 日（木）午後５時必着

②　提出方法及び提出先

ア　提出は、原則として、電子メールによるものとする。

E-mail：gyosei@city.obu.lg.jp

イ　電子メールの件名は次のとおりとする。

件名：大府市庁舎レストラン公募に関する質問「参加業者名」「送信年月日」

ウ　質問内容は、「質問書」（様式　４）に記載し、電子メールに添付すること。

③　回答方法

全ての質問と回答をとりまとめ、令和８年 11 月 26 日（木）に応募業者全員へ「質問回答書」として電子メールに添付して送付する。

⑸　企画提案書の提出

①　提出期間　令和８年 11 月 27 日（金）～12 月４日（金）午後５時まで

②　提出方法　大府市役所　２階　行政管理課へ持参

受付は、土・日曜日、祝日を除く午前９時から午後５時まで

③　提出書類

ア　企画提案書の様式及び提出部数等

※　様式　５：Ａ４縦型、横書き、左綴じ

※　提案事項、表紙、資料、図表を含め 24 枚以内（両面印刷の場合は 12 枚以内）（内容によって様式の各項目のスペースを増やしてください。）

※　提出部数　紙２部と企画提案書の電子データ入り CD-R または、DVD-R１枚

イ　企画提案書記載事項

企画提案書には、次の事項をＡ～Ｈの項目ごとに記載すること。なお、（必須）としている事項については、必ず記載すること。

Ａ　運営方針・コンセプト

※　基本方針・コンセプト（必須）

※　職員及び一般市民に配慮した提案事項（必須）

Ｂ　食事の提供形態

※　職員・市民への食事の提供の形態（必須）

Ｃ　営業日・営業時間

※　営業日・営業時間（必須）

※　自動販売機による食品･飲み物の販売を提案する場合は、購入可能時間（必須）

※　その他の提案があれば記入可

Ｄ　メニュー、サービスの内容及び価格

※　試作した主なメニューの写真（必須）

※　提供、販売予定の主なメニュー、標準的な価格、内容のわかるもの（必須）

※　売店で販売する予定の商品のリスト、価格

※　その他提供を予定しているサービス等があればその内容

Ｅ　出店に関するアピールポイント

※　出店に関するアピールポイント、付加サービス、来客促進、地域連携等の魅力向上に資する取組等の優位性や特徴ある事項等（必須）

※　応募理由等（必須）

※　災害発生時の協力、健康都市おおぶへの提案

※　地産地消の推進、環境に配慮した提案など

※　地域団体や社会福祉団体などとのコラボ事業

※　その他のアピールポイント

※　対応可能なキャッシュレス決済方法

※　レストランスペースの内装及びレイアウトの提案があれば記入

Ｆ　管理運営体制

※　従業員の配置人数、従業員の勤務体制（必須）

※　全体の組織図、組織的なサポート体制（必須）

※　利用者からの苦情、要望等の対応方法（必須）
※　店舗内で発生した廃棄物等の回収及び処分方法（必須）
※　廃棄物の減量化を推進する取組

G　安全管理・食品等の衛生管理

※　食品の仕入れ（物流）や管理システム（必須）
※　防犯、防災等の安全管理体制
※　従業員の衛生管理体制、マニュアルの整備（必須）
※　食品衛生や品質管理、事故防止策及び万一事故が発生した際の体制、対応策等（必須）
※　感染症等の拡大防止措置（必須）

H　収支計画

※　提案する事業の今後３か年の収支計画（必須）
※　初期設備投資　（現段階でわかる範囲で記入）

16　プレゼンテーションの実施方法

プレゼンテーションは、企画提案書を提出した者を対象として行う。ただし、応募業者が３社（名）を超えた場合は、一次選考として書類選考を行い、プレゼンテーションを実施する上位３社（名）を決定する。

プレゼンテーションは、15 分以内とする。その後 10 分程度、市庁舎レストラン出店業者選考委員会委員から質疑を行い、全体を 25 分程度とする。

⑴　実施日時　令和８年 12 月 17 日（木）

※　実施時間、注意事項等については、後日、案内通知にて送付する。

⑵　実施場所　大府市役所　　２階　201～202 会議室

⑶　その他

①　プロジェクター及びスクリーンは市で準備するが、その他使用する機器等がある場合は、応募業者が準備すること。
②　応募業者が１社（名）の場合は、ヒアリングを実施する。
③　一次選考の書類選考は、応募申込時の提出書類及び企画提案書記載事項により選考する。一次選考の可否については、プレゼンテーションの案内通知と同時に送付する。

17　評価

⑴　評価方法

大府市庁舎レストランスペース出店業者候補（以下「出店業者候補」という。）の選考については、提出された企画提案書等をもとに行うプレゼンテーションを含め総合的に評価する。

評価は、大府市庁舎レストラン出店業者選考委員会で行い、出店業者候補の決定は次の項目を満たした応募業者のうち最も高い総評価得点の者とする。なお、全てのプレゼンテーション実施業者が出店業者候補の決定基準に満たない場合は、出店業者候

補の選考をしない場合がある。

① 総評価得点が５６０点以上であること。

② 評価項目（A、D、E）について、大府市庁舎レストラン出店業者選考委員会委員の過半数が最低評価得点としていないこと。

⑵ 評価項目

No.	評価項目	評価得点
A	運営方針・コンセプト	８０点
B	食事の提供形態	１２０点
C	営業日・営業時間	４０点
D	メニュー、サービスの内容・価格	１６０点
E	出店に関するアピールポイント（提案事業）	１６０点
F	管理運営体制	８０点
G	安全管理・食品等の衛生管理	４０点
H	収支計画	８０点
その他	レストランスペース運営事業者としての妥当性	４０点
総評価得点		８００点

⑶ 選考結果

応募業者全員へ書面により令和８年 12 月下旬に通知する。

⑷ 留意事項

選考結果通知後において、次のいずれかに該当するときは、出店業者候補としての決定を取り消し、出店業者候補の決定基準を満たした次点者を新たに出店業者候補として選考する場合がある。

① 出店業者候補選定後、候補者の資金状況の変化等により、営業条件等を満たすことができないと判断した場合

② 提出書類に虚偽の記載があった場合

③ 公正、公平な選考を害する行為を行った場合

④ 企画提案に当たり、著しく信義に反する行為が認められた場合

⑤ その他本募集要項に違反する事項が認められた場合

⑥ 出店を辞退した場合

18 その他

⑴ 企画提案書等の作成、提出及びプレゼンテーションに要した経費は、全て応募業者の負担とする。

⑵ 提出された書類は、返却しない。

⑶ 提出された書類の著作権は応募業者に帰属する。ただし、市が必要と認めるときは、提出された書類の全部又は一部を公の目的に使用することができる。

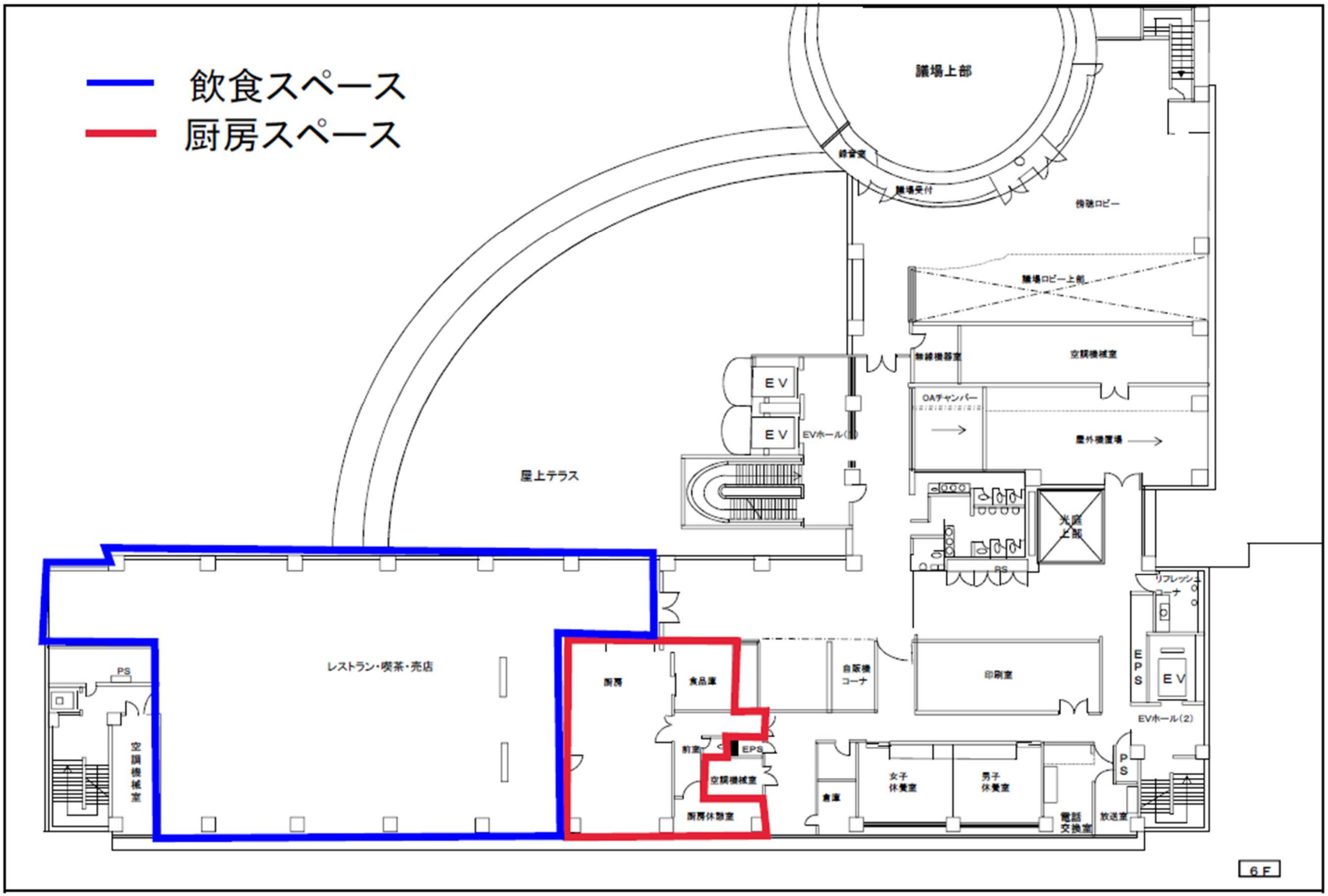
⑷ 提出された書類について行政文書開示請求があった場合は、不開示にする内容について応募業者と協議することがあります。

19　問合せ先

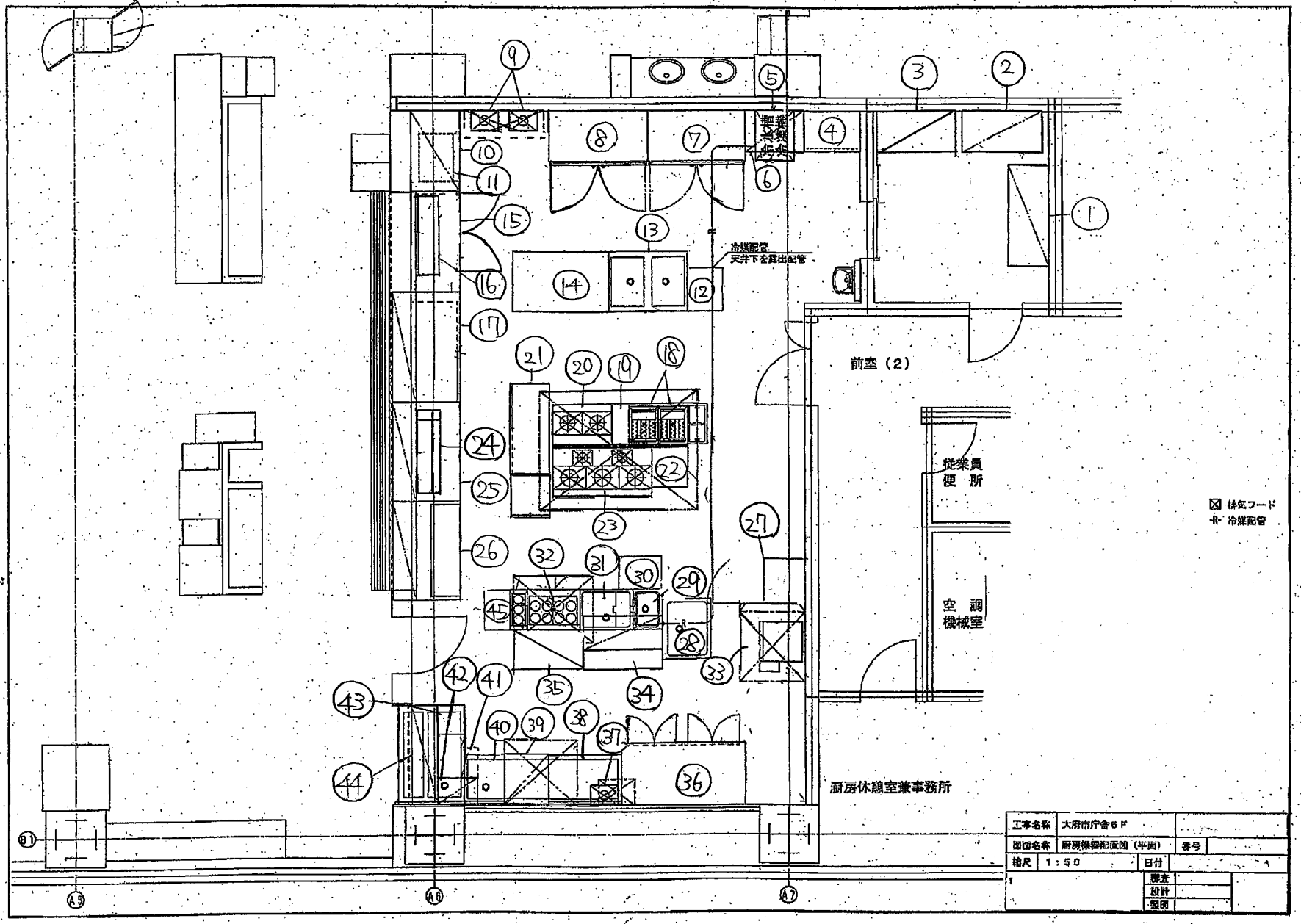
大府市　総務部行政管理課　管財係
所在地　愛知県大府市中央町五丁目 70 番地
電　話：0562（85）3162（直通）　　ＦＡＸ：0562（47）7320
E-mail：gyosei@city.obu.lg.jp

市役所庁舎6階レストランスペース 図面

6階平面図



レストラン厨房図面


前室（2）
従業員便所
空調機械室
厨房休憩室兼事務所
冷媒配管 天井下を露出配管
排気フード
冷媒配管
工事名称 大府市庁舎6F
図面名称 厨房機器配置図（平面）
番号
縮尺 1：50
日付
承認
設計
製図

大府市役所庁舎　6階レストラン厨房機器、備品等一覧表

No	品名	メーカー・品番	機番	寸法(㎜)			数	備考
				間口	奥行	高さ		
1	食品庫内ラック			1500	610	1900	1	
2	食品庫内ラック			1500	600	1900	1	
3	食品庫内ラック			900	750	1765	1	
4	包丁まな板殺菌庫	ﾌｼﾞﾏｯｸ　FSC8560S	9912　N314Z005	850	600	1430	1	
5	冷凍機						1	
6	ラック			900	610	1900	1	
7	冷凍庫	ﾎｼｻﾞｷ　HF-15023	F002763	1500	800	1950	1	
8	冷蔵庫	ﾎｼｻﾞｷ　HR-150Z	F004386	1500	800	1950	1	
9	ガス瞬間湯沸器	PURPOSE　PG-1600E-1H		420	292	844	2	
10	ラック			1200	750	1800	1	
11	製氷機	ﾎｼｻﾞｷ　IM-95M-I	J003473	700	520	1210	1	
12	台			750	600	820	1	
13	二槽シンク			1200	900	850	1	
14	作業台			1450	900	850	1	
15	テーブル形冷蔵庫	ﾎｼｻﾞｷ　RT- 150SDG-1	B001650	1500	750	800	1	
16	スニーズガード			1500	350	1段	1	
17	配膳台			1650	670	800	1	
18	ガスフライヤー	ﾀﾆｺｰ　NB-TGFL-C45	1504-BF2034	450	600	850	2	
19	脇台			250	600	850	1	
20	ガステーブル	ﾀﾆｺｰ　TSGT-0921		1500	750	850	1	
21	盛付台			1350	600	850	1	
22	台			550	600	850	1	
23	ガステーブル	ﾀﾆｺｰ　TSGR-1532A		900	600	850	1	
24	スニーズガード			1500	350	1段	1	
25	ウォーマーテーブル	ﾙﾅｯｸｽ　FWT1575SF	0002-N07202003	1500	750	800	1	
26	セットテーブル			1500	750	800	1	
27	台			900	500	700	1	
28	一槽シンク			900	750	850	1	
29	冷水機						1	給水15Ａ
30	台			700	500	870	1	
31	一槽シンク						1	給水15Ａ×2
32	ガスゆで麺器	ﾌｼﾞﾏｯｸ　FGNB806044	0003Q0220301G	800	600	800	1	
33	立体炊飯器	ﾏﾙｾﾞﾝ　MRC-X3D	170623	750	695	1351	1	
34	食器棚						1	
35	ラック			900	500	1910	1	
36	冷蔵庫	ﾎｼｻﾞｷ　HR-180A3-1	A200058	1800	800	1900	1	
37	ガス瞬間湯沸器			420	292	844	1	
38	クリーンテーブル			1100	700	850	1	
39	食器洗浄機	ﾎｼｻﾞｷ　ＪＷＥ－６８		670	760	1410	1	
40	ソイルドテーブル			600	750	850	1	
41	ガスブースター	WB-25H-2	1805-200077				1	
42	ラックシェルフ			800	400	400	1	
43	シャワーシンク			1500	1000	850	1	
44	上棚			1500	400	500	1	