



飲食店専門・厨房のプロ！



ニコニコNEWS 7月号

2024年

今月のイチオシ！



スタッフ、
イチオシの商品がコチラ！



RECOMMENDED

商品名:コンベクションオープン
LPガス
型式:MCO-5T 2018年
メーカー:マルゼン
電源:単相100v

価格:104,500円(税込)



RECOMMENDED

商品名:スチームコンベクション
オープン
型式:TCO-4ET 2002年
メーカー:タニコー
電源:3相200v

価格:120,000円(税込)



今月は、
オーブンが
おすすめ！

入荷しました！



早い者勝ち！

ぜひ、店頭にてお確かめください！

他にも、
続々入荷中！



商品名:1層シンクBG有
型式:BS1-044
メーカー:マルゼン
サイズ:450×450×800
価格:19,800円(税込)



商品名:1層舟形シンク(引戸付)
型式:AF-900K
メーカー:アズマ
サイズ:900×450×800
価格:33,000円(税込)



商品名:キャビネットテーブル
型式:BH-124
メーカー:マルゼン
サイズ:1200×450×800
価格:29,700円(税込)

今月のコラム

知らないと、大失敗！

飲食店の店舗づくりは、
厨房設計が何よりも先！

今回お伝えしたいこと！

飲食店の店舗づくりは、厨房設計から行わないと、後から追加工事が発生するトラブルが起きやすい！

飲食店の店舗作りで、最初に考えないといけないのが、厨房設計が何よりも先！

厨房設計が大事な理由①

飲食店の要である厨房の動線がが悪ければ、仕事の効率下がる。つまり売上も伸びにくく、働く方もストレスです。

厨房設計が大事な理由②

物件によっては、排水や排気が難しい場合があります。だから「厨房の位置をどうするか！」がとても大事。

厨房設計が大事な理由③

必要な機材が入らない！内装設計と厨房設計は根本的に違うので、プロの厨房設計士がいる所だと、安心です。

知らないって怖い。

内装設計から始めて、内装工事が終わってから、弊社に厨房設計を丸投げされることがよくあります。その時に動線が悪かったり、排水、排気が出来なかったり、機材が入らなくて、結局、追加工事になった事例がたくさんあります。

ニコニコ商事で、すべてお任せ！

弊社では、プロの厨房設計士がおり、内装の設計から、飲食店の店舗づくりに必要なノウハウは全てありますので、ぜひ、お気軽にご相談ください！