東海三県版　2026年10月

飲食店 開業準備ガイド

物件探しからオープンまで。厨房まわりを中心に、段取りを図で整理しました。

＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 様

1 開業までの流れと時期

2 許可・届出の一覧とHACCP

3 厨房機器の選び方

4 新品・中古・居抜きの比べ方

5 補助金・融資

6 豊翔メンテナンスサービスにできること

7 開業計画メモ

豊翔メンテナンスサービス

業務用厨房機器の販売・保守メンテナンス・修理　対応エリア：愛知県・岐阜県・三重県

〒485-0075 愛知県小牧市三ツ渕2350-113　TEL 070-9010-9519　toyoshoms.com

※ このガイドは2026年10月時点の公式情報をもとにした一般的な目安です。手続き・制度・基準は、地域や時期、お店の業態・規模によって変わります。最終的には必ず各窓口（保健所・消防署・警察署・税務署など）でご確認ください。

1

開業までの流れと時期

オープン日から逆算して動きます。横の帯が「いつ、何を進めるか」の目安です。



時期は一般的な目安です。物件や工事の規模によって前後します。

とくに大事な3つのタイミング

1

物件の内見で厨房の設備を確認

電気（200V）・ガスの種類・給排水・換気を確認。居抜きなら、機器の製造年（銘板）も見ておきます。

2

内装工事の前に保健所へ事前相談

図面を持って、シンクの数や手洗い設備などの基準を確認。工事のあとで作り直すのを防ぎます。

3

内装の設計と同時に機器を決める

機器の大きさ・電源・ガスで、コンセントや配管の位置が変わります。機種によっては届くまで時間がかかります。

オープン日が決まったら、まず逆算表を。上の帯を、自分のお店の日付に置きかえて書き出すと、遅れているところがすぐ分かります。最後のページのメモ欄も使ってください。

2

許可・届出の一覧

窓口は4つ。色つきのラベルが、出す時期の目安です。

保健所

いちばん大事。工事の前から相談を

飲食店営業許可 — オープンの2週間ほど前までに申請
施設の検査に合格すると許可が出ます

食品衛生責任者 — 許可の申請まで
1店舗に1人。講習を受けて取得（調理師などは不要な場合あり）

HACCPに沿った衛生管理 — 開業時から
届出は不要。計画を作って記録を残す

消防署

お店を使い始める前に

防火対象物使用開始届 — 使い始める7日前まで
工事の内容によって、ほかの届出も必要

防火管理者の選任届 — 選任したとき
収容人員（客席と従業員の合計）が30人以上の店。講習を受けた人を選ぶ

警察署

お酒を出す時間による

深夜酒類提供飲食店営業の届出 — 営業を始める10日前まで
深夜（0時〜6時）にお酒を主に出す店だけ

税務署

開業したあとに

個人事業の開業届 — その年の確定申告の期限まで
個人で開業する場合

青色申告の承認申請 — 開業日から2か月以内
条件を満たせば最大65万円の控除などの特典

給与支払事務所等の開設届 — 開設から1か月以内
人を雇って給与を払う場合

オープン前後の締め切り

2週間前	10日前	7日前	オープン	開業後
営業許可の申請（保健所）	深夜酒類の届出（警察・該当店のみ）	使用開始届（消防）	営業許可が出てから営業	青色申告は2か月以内 開業届は確定申告まで

営業許可の申請先（お店の場所で決まります）

愛知県

名古屋市：区の保健センター

豊橋・岡崎・一宮・豊田市：各市の保健所

その他：愛知県の保健所

岐阜県

岐阜市：岐阜市保健所

その他：岐阜県の保健所

三重県

四日市市：四日市市保健所

その他：三重県の保健所

消防署・警察署・税務署は、お店の所在地を担当する署が窓口です。出典：国税庁、厚生労働省、総務省消防庁、愛知県・岐阜県・三重県・名古屋市・岐阜市・四日市市・愛知県警察の公式情報（2026年10月確認）。期限は愛知県警察・名古屋市の例で、自治体によって異なる場合があります。

2

HACCP（ハサップ）ってなに？

食中毒などを防ぐための衛生管理のやり方です。2021年6月から、原則すべての飲食店で取り組むことになりました。届出はいりませんが、「計画を作り、毎日やって、記録を残す」ことが求められます。

小さな飲食店は「手引書」どおりでOK。飲食店・喫茶店など調理をするお店や、食品を扱う人が50人未満のお店は、業界団体が作り厚生労働省が確認した「手引書」に沿って進めれば大丈夫です。手引書には、計画のひな形と記録用紙が付いています。

やることは5つ

1. **手引書を読む** — 自分の業態で、何が危ないかを知る
2. **計画を作る** — 手引書のひな形に書き込むだけ
3. **みんなに伝える** — 従業員にもやり方を共有
4. **毎日やって記録** — 手引書の記録用紙にチェック
5. **保存・見直し** — 記録を残し、ときどき見直す

毎日の基本（一般的な衛生管理）

仕入れの確認
届いた食材の見た目・におい・温度・期限を見る

冷蔵庫・冷凍庫の温度
決まった時間に温度を見て記録する

うつさない
生肉・生魚と、そのまま食べるものを分ける

器具の洗浄・消毒
包丁・まな板・ふきんなどを洗って消毒

トイレの清掃・消毒
ドアノブや便座など、手がふれる所も

体調と手洗い
下痢・発熱の人は調理しない。こまめに手洗い

メニューごとのポイント（重要管理）

加熱しないもの

刺身・サラダなど
冷蔵庫から出したら、冷たいまま早めに出す

加熱してすぐ出すもの

焼き物・揚げ物など
中心まで十分に火を通す。焼き色や肉汁で確認

加熱して冷やす・温め直すもの

カレー・煮物など
作ったら早く冷やす。温め直しは中までしっかり

記録のイメージ

日付	冷蔵庫の温度	冷凍庫の温度	器具の消毒	体調・手洗い	確認した人
10月1日（例）	3℃	−18℃	○	○	山田
月　日					
月　日					

実際の記録用紙は手引書に付いています。冷蔵庫の温度がいつもより高い日が続くときは、機器の不調のサインです。手引書は厚生労働省のホームページに業種ごとに載っています。分からないときは保健所に相談できます。出典：厚生労働省（2026年10月確認）。

3

厨房機器の選び方

まず基本の8つをそろえ、業態に合わせて足していきます。

どのお店にも必要な基本の機器

- ☐ **冷蔵庫・冷凍庫**
  食材の保存
- ☐ **製氷機**
  ドリンク・仕込み
- ☐ **シンク・作業台**
  数や大きさは保健所の基準による
- ☐ **手洗い設備**
  衛生基準で必要
- ☐ **コンロ・レンジ**
  加熱調理
- ☐ **換気扇・フード**
  煙・熱・においを外へ
- ☐ **給湯器**
  洗い物・手洗い
- ☐ **食器洗浄機**
  席数が多いほど効果大

業態によって加わりやすい機器

機器	居酒屋	カフェ	ラーメン	焼肉	定食・麺類
大きめの製氷機	●	●		○	
生ビールサーバー	●		○	●	
フライヤー	●		○		●
エスプレッソマシン		●			
冷蔵ショーケース	○	●			
オーブン		●			
ゆで麺機・寸胴用コンロ			●		●
ロースター・排煙設備	○			●	
炊飯器	○		○	●	●

● よく使う　○ メニューによって使う

機器を決める前に確かめる6つのこと

電気
100V・200V、単相か三相か。大きな機器は200Vが多い。契約容量も。

ガス
都市ガスかプロパンか。種類が合わない機器は使えません。

給排水
水道と排水の位置。グリストラップ（油を分ける設備）の有無。

搬入経路
入口・通路・エレベーターを、機器が通れるか。

大きさ
席数・回転・メニューから。製氷機は1日に使う氷の量で。

放熱のすき間
冷蔵庫・製氷機は壁にぴったり付けると冷えが悪くなり、故障の原因に。

4

新品・中古・居抜きの比べ方

どれが正解ということはありません。予算と、どれだけ長く安心して使いたいかで選びます。

新品

販売店から新しい機器を買う

初期費用の安さ	■□□
状態の安心感	■■■
保証	■■■

向いている方
長く使いたい。故障でお店を止めたくない

注意
機種によって届くまで時間がかかる

中古

中古販売店から買う

初期費用の安さ	■■□
状態の安心感	■■□
保証	■□□

向いている方
予算を抑えたい

注意
製造年と、修理部品がまだ手に入るか。保証は販売店しだい

居抜き

前のお店の機器をそのまま使う

初期費用の安さ	■■■
状態の安心感	■□□
保証	□□□

向いている方
開業費を抑えたい。前のお店と業態が近い

注意
造作譲渡の費用がかかる場合あり。故障したら修理費は自分持ち

メーターは一般的な傾向です。実際は機器の年式や状態、販売店によって変わります。

居抜き物件の機器チェックリスト（内見のとき・引き渡しのあと）

- ☐ **製造年**を確認した（機器に貼ってある銘板）
- ☐ **冷蔵庫・冷凍庫**が実際に冷える
- ☐ **製氷機**で氷ができる。水漏れ・異音なし
- ☐ **食器洗浄機**の洗浄・すすぎの温度が上がる
- ☐ **ガス機器**が点火する。炎の色が正常
- ☐ **エアコン**の冷暖房が効く。水漏れなし
- ☐ **換気扇・ダクト**に油がたまりすぎていない
- ☐ **リース品**ではない（引き継げない場合あり）

⚠ **年数がたった機器は要注意。**動いていても故障が増えやすく、修理部品が手に入らないこともあります。引き渡しを受けたら、開業準備の前に専門業者に診断を頼むのが確実です。契約のときに、機器が動かなかった場合の扱いも確認しておくと安心です。

5

補助金・融資

開業資金は「自己資金」「融資（借りて返す）」「補助金（あとから受け取る）」の組み合わせで考えます。

開業資金の組み立て（イメージ）



割合は説明のためのイメージです。補助金は後払いなので、いったんは自己資金か融資で立て替えます。

補助金は「後払い」。お金の流れ



交付決定の前に発注・契約した経費は、対象外になることが多いです。機器や工事を発注する前に、補助金を使うかどうかを決めておきましょう。募集期間が短く、採択されないこともあります。

主な制度

融資

日本政策金融公庫 新規開業・スタートアップ支援資金

これから開業する方、開業して税務申告を2期終えていない方が対象。原則、無担保・無保証人。返済期間は設備資金20年以内、運転資金は原則10年以内。

融資

自治体の制度融資

県や市町村が金融機関・信用保証協会と組んで用意している創業向けの融資。窓口は自治体・金融機関・商工会議所など。

補助金

小規模事業者持続化補助金＜創業型＞

創業して間もない小規模事業者の、お客様を増やす取り組み（店舗の改装、チラシ、ホームページなど）を支援。公募は回ごとで、条件や対象経費が変わります。

優遇

市町村の「特定創業支援等事業」

市町村が認定した創業セミナーなどを受けると証明書がもらえ、会社設立の登録免許税の軽減などの優遇があります。持続化補助金＜創業型＞の申請条件にも関わります。

無料の相談先

商工会議所・商工会
地域の創業支援、制度融資・補助金の相談

よろず支援拠点
国が各都道府県に置く、無料の経営相談所

日本政策金融公庫の支店
創業融資の相談

出典：日本政策金融公庫、中小企業庁の公式情報（2026年10月確認）。金額・条件・募集時期は変わるため、必ず最新の公式情報でご確認ください。

6

豊翔メンテナンスサービスにできること

厨房のことは、開業前の計画から機器の販売・設置、開業後の点検・修理まで、まとめてお任せください。業界歴15年。愛知・岐阜・三重で対応しています。

開業前にできること

厨房のレイアウト図

- 動線と作業のしやすさを考えた配置図を作ります
- シンク・手洗い・冷蔵庫・コンロの位置まで、まとめて考えます
- 電気・ガス・給排水の位置もいっしょに確認します

機器の選定と新品の販売

- 業態・席数・予算から、必要な機器と大きさを選びます
- 主要メーカーと直接取引。メーカーをまたいで比べてご提案します
- 厨房機器の見積りを1つにまとめます

居抜き物件の機器診断

- 物件の引き渡しのあと、残っている機器を1台ずつ動かして確認します
- そのまま使える・修理する・入れ替える、に仕分けします
- 必要な修理と入れ替えだけに絞り、開業費のムダを防ぎます

搬入・設置の手配

- 開業の日程に合わせて、機器の納品・設置まで進めます
- 電気・給排水の接続工事も、提携業者と連携してまとめて手配します
- 窓口は当社ひとつ。業者ごとの調整はいりません

取引メーカー　ホシザキ・パナソニック・大和冷機・フクシマガリレイ・中西製作所・マルゼン・タニコー ほか

補助金・融資は、使えそうな制度の情報をご案内します（申請は専門家と連携）。内装工事、中古機器の販売・買取は行っていません。

開業後も、同じ窓口で

年間保守契約

15,000円／台・年（税抜）

- 定期点検・放熱フィンの洗浄
- 故障したときの出張費・作業費が込み（部品代は別）

単発の修理（税抜）

出張費	愛知県内 6,000円〜
基本作業費	6,000円〜
部品代	別途

岐阜県・三重県の出張費はご相談ください。

ご相談・お問い合わせ（構想段階・物件探しの前からでも大丈夫です）

TEL 070-9010-9519

平日 9:00〜18:00（夜間・土日も、つながり次第折り返します）

toyoshoms@gmail.com　／　toyoshoms.com　／　〒485-0075 愛知県小牧市三ツ渕2350-113

toyosho maintenance

担当：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

7

開業計画メモ

話しながら書き込んでください。分かるところだけで大丈夫です。

オープン予定日

年　　月　　日ごろ

業態・メニュー

席数・広さ

席数　　席 ／ 広さ　　坪

物件

居抜き ・ スケルトン ・ まだ探している

お店の場所

県　　市・町

ガス・電気

都市ガス・プロパン ／ 200V（あり・なし・不明）

厨房機器の予算

万円くらい

資金

自己資金・融資・補助金

気になっていること

メモ