

「はじまりが
見つかるキッチン。」

「はじまり」 が見つかるキッチン。

甲府・旧三日町。

かつて人々が行き交い、文化や新しい挑戦が生まれ続けたこの場所に、
もう一度あかりを灯したい——

そんな思いから、古い建物に命を吹き込み「ミツカビルヂング」は生まれました。

今では宿、カフェ、そしてシェアキッチンがひとつ屋根の下につながり、
小さな複合施設として多くの人が集まる場所になりつつあります。

長い時間を重ねた建物だからこそ感じられる温度、

そして、どこか懐かしい空気をまとった旧三日町の街並み。

歩くとびに新しい想像がふくらむ、不思議で魅力的な場所です。

そんな場所で、あなたの料理の夢や挑戦の「はじまり」を

私たちはそっと後押しできたらと思っています。

ここで生まれる一皿が、誰かの心を温め、

この街の未来の物語へとつながっていきますように。

ミツカビルヂングで、ぜひあなたの最初の一步を踏み出してみませんか。



ミツカビルで取得済みの 3 種類の許可



1

惣菜製造業

お弁当、焼きそば、煮物、おにぎり、唐揚げ
卵焼き、コロッケ、カツサンド など



2

菓子製造業

クッキー、ケーキ、パン、マフィン、ドーナツ、
プリン、和菓子、シュークリーム など



3

密封包装食品製造業

レトルト食品、ジャム、EC サイト販売商品の梱包
遠方にいる家族への作り置き など。

スペース・設備案内

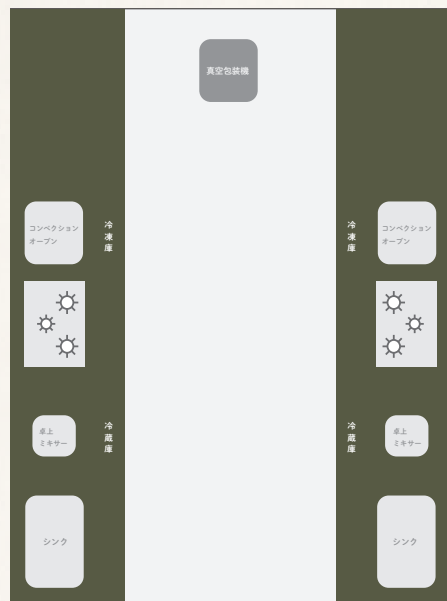
仕込みスペース

左右に2台設置された大型ガステーブルやコンベクション、卓上ミキサーなどの本格設備で調理に集中できる空間です。

菓子製造業許可

惣菜製造業許可

密封包装食品製造業許可



コンベクションオープン



ガステーブル (3口)



卓上ミキサー



真空包装機



シンク

その他の備品



三徳包丁



牛刀包丁



ペティナイフ



抗菌まな板



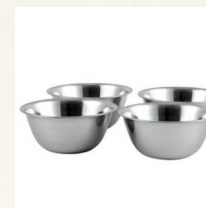
滑り止め抗菌まな板



ステンレスパッド



抗菌バット & ザル



調味料ボウル



ステンレスピーラー



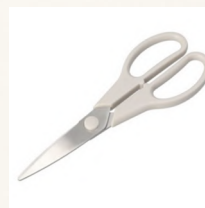
シリコンヘラ



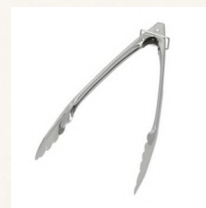
木ベラ



箸



キッチンバサミ



万能トンング



耐熱計量カップ



ヘラ付計量スプーン



ソフトグリップ両手鍋



フライパン



フライパン蓋



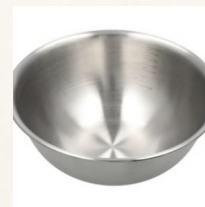
おたま



穴あきおたま



ステンレスヘラ



ステンレスボウル



ステンレスザル

ご利用料金について

単発利用

¥1,500/1h

※ミツカビルディングの事業一貫として利用いただくため別途利用契約が必要となります。

登録料、初期費用なし！
お手軽に利用可能です。

食品衛生責任者資格、各種営業許可を取得
いただく必要もございません！
あなたのお店をすぐに始めることができます。

ミツカメンバー

¥900/1h

※最低3ヶ月以上の契約期間あり（解約申請は希望月の前月末まで受付け）
※営業許可取得済みの方に限り入会可能
※曜日時間固定をご希望の方は+2,000円/月で可能です。

月額料 5,000円
定期的に利用したい方向け！

9時間以上ご利用いただく方は
ミツカメンバーが断然お得！
SNSにて告知サポート致します。

ご利用の流れ

1 見学申込み

専用予約サイトから見学したい時間を選んで予約！
弊社スタッフが設備 / 利用方法についてご説明いたします。



2 入会手続き

入会金や手数料は一切なし！契約も電子で完結！
「単発利用」または「ミツカメンバー」のいずれかを選択。
※別途保険の加入をお願いしております。



3 利用予約

専用予約サイトから利用したい時間を選んで予約！
その場でオンライン決済をご利用いただけます。



4 利用開始！

キッチンはおなただけの専用の空間。
集中して料理に取り組むことができます！



予約支払い / 変更キャンセルについて

▼予約支払い

専用予約サイトよりお好きな時間を選んでご予約ください。(最低 1 時間から可能)

右記のクレジットカード会社での決済が可能となります。

VISA



JCB

AM
EX

Diners Club
INTERNATIONAL

※ご予約の際にリクルート ID の取得の必要です。

※1 ヶ月以上先のご予約はオンライン決済ができないため弊社から別途お支払いリンクをメールにて送付いたします。

▼ご予約の変更

予約完了メールの【予約内容照会画面】より予約番号、認証キーを使い、ご自身で予約の変更をお願い致します。

時間の変更の場合は一度予約をキャンセルしてから再度ご予約ください。

時間追加の場合は、キャンセルせず追加時間分のみを新たにご予約をください。

※7 日前を過ぎての場合は運営 (080-7450-6066) へお電話ください。

▼キャンセルポリシー

7 日前

利用日

キャンセル無料

100%

キャンセルの場合は予約完了メールの【予約内容照会画面】より予約番号、認証キーを使いキャンセルを行ってください。

※7 日前を過ぎての場合は運営 (080-7450-6066) へお電話ください。

その他の注意事項について

キッチン備品について

備品は必要に応じてご自身でお持ち込みください。

設置している消耗品は下記の通りです。

- 食器用洗剤
- スポンジ
- 消毒用アルコール
- キッチンクロス
- 排水口ネット
- トイレットペーパー

※ゴミ袋やキッチンペーパー、ラップ、アルミホイル等の消耗品のご用意はありません。

現状復帰について

退出前に必ず現状復帰を行ってください。

- ・利用中に出たゴミは必ずお持ち帰りください。
- ・ご自身で持ち込まれた調理器具・食器・食材等を、施設内に設置・保管しないでください。
- ・衛生上の観点から、当施設の備品でないものは原則処分とさせていただきます。
- ・当施設備品以外の破損や盗難につきましては一切の責任を負いかねます。
- ・万が一、忘れ物があった際は弊社事務所にてお預かりします。

※1 か月以内に申し出がない場合は処分させていただきます

清掃について

退出前に必ず下記の清掃作業を行ってください。

- ・調理台、冷蔵庫・冷凍庫内、オープン庫内、調理器具などの洗浄・アルコール消毒・拭き上げ
- ・店内全体の床の掃き掃除
- ・シンク内の排水口ネット交換

※洗浄・拭き上げを行った食器・カトラリー・調理器具類は、必ず乾いた状態で元の場所へ戻してください。

※次のご利用者様より問題の報告があった場合は別途清掃料を請求させていただくことがあります。

※こびりつきにより汚れが落ちない、取れないといった場合は退出時チェックシートに記載ください。

その他

- ・施設の住所を無断で使用せず、郵便物の管理はご自身で行ってください。
- ・郵便物の紛失・盗難につきましては一切の責任を負いかねます。
- ・消耗備品につきましては、在庫が無くなる前に退出時チェックシートに記載のうえご連絡をいただきますよう、皆さまのご協力をお願いいたします。
- ・防犯のため、監視カメラを設置しております。何かお気づきの点がございましたら、運営までご連絡ください。

保険について

当シェアキッチンをご利用いただくにあたり、保険加入について下記の通り定めております。

■ PL 保険（生産物賠償責任保険）【加入必須】

シェアキッチンで製造・販売された食品が原因となり、万が一お客様に健康被害等が生じた場合に備えるため、PL 保険への加入はすべての利用者様に必須とさせていただきます。

- ・利用者様ご自身を守るため
 - ・お客様への責任を果たすため
 - ・施設全体の安全性を保つため
- に必要不可欠なものです。

■ 損害賠償責任保険【加入必須】

調理中や搬入・搬出時などに、

- ・設備や建物を破損してしまった場合
 - ・第三者にケガをさせてしまった場合
- などに備える保険です。

食品表示ラベルについて

食品表示とは？

食品を製造・販売する者が、消費者に適切な情報を提供するために行われます。消費者が安心して食品を選び、口にするために必要な情報であり、原則「容器包装された加工食品」に記載することが法律により義務付けられています。

食品表示ラベルの作成について

製造した「容器包装された加工食品」を弊社シェアキッチン以外の場所で販売する場合にもこの食品表示をする必要があります。詳細は消費者庁が発行している「早わかり食品表示ガイド」を確認してください。また、作成した食品表示ラベルは必ず運営までメールで送付してください。

表記方法

- ① 名称：商品名ではなく「どんな食品か」が伝わる一般的な名称を記載します。
例）クッキーやマフィン、パウンドケーキなどの場合は「焼き菓子」ケーキやシュークリーム、プリンの場合は「洋生菓子」
- ② 原材料名：材料（添加物を除く）の重量割合が多い順に記載します。複合原材料を使用した場合は、直後に括弧でその原材料名を表示します。
重量第1位の材料が生鮮食品の場合はその「産地」を表示し、加工原材料（加工食品）の場合はその「製造地」を表示します。
例）鶏卵（国産）、バター（国内製造）
- ③ 内容量：「g（グラム）」や「個」などの単位で表示します。
1個の重量が3g未満の菓子類を密封して販売する場合は、重量を計量してg単位で表示し、1個の重量が3g以上の菓子類は、個数単位での表示ができます。
- ④ 賞味期限：品質が急速に劣化する食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を表示します。
開封前の保存方法を食品の特性に従い、「直射日光を避け、常温で保存すること」「10℃以下で保存すること」等と表示します。

食品表示ラベルについて

⑤ 製造所：利用施設に合わせ、下記の通りにしてください。

| | |
|-----|--|
| 製造所 | ミツカビルディング キッチン 株式会社 Vivit Base 山梨県甲府市中央4丁目5－36 |
|-----|--|

⑥ 製造者・販売者：

弊社取得の営業許可を利用する場合▶「販売者」

ご自身の営業許可を利用する場合▶「製造者」

としてください。

⑦ 添加物：重量割合の多い順に「物質名」か「簡路名等の 一般に広く使用されている名称」で表示します。

表示方法は以下の2種類。詳細は消費者庁が発行している「食品添加物表示」を確認してください。

- ・原材料名に表記する
- ・ / (スラッシュ) で区切って表示する・改行して表示する
- ・添加物欄を設けて表記する

⑧ アレルゲン：容器包装されたアレルゲンを含む加工食品及び添加物はアレルゲン表示が義務付けられています。

表示の対象となるアレルゲンは表示を義務付ける「特定原材料」と、表示を推奨する「特定原材料に準ずるもの」の2種類があります。

表示方法は以下の2種類。詳細は消費者庁が発行している「食物アレルギーハンドブック」を確認してください。

- ・個別表示

原材料名又は添加物名の直後に括弧で表示する。

- ・一括表示

当該食品に含まれる全ての特定原材料等について原材料欄・添加物欄の最後に「(一部に〇〇〇〇を含む)」と表示する。

⑨ 遺伝子組み換え：遺伝子組み換え作物を原材料とする食品には「遺伝子組み換え」と表示することが義務付けられています。

また、遺伝子組み換え作物と非組み換え作物を分別生産流通管理せずに使っている場合には「遺伝子組み換え不分別」と表示することが義務付けられています。詳細は消費者庁が発行している「遺伝子組み換え表示制度」を確認してください。

よくあるご質問

■施設概要・基本情報

Q. シェアキッチンとは何ですか？

複数の利用者と業務用キッチンを共有し、
初期費用・月々コストを抑えて飲食店を開業できる施設です。

Q. 利用しているのはどのような方ですか？

20～50代が幅広く利用しています。将来お店を出したい方、
副業の方、試作をしたい方など様々な方が利用しています。

Q. これまで趣味の範囲でしか作ったことがなく、
販売経験がないのですが利用できますか？

はい、ご利用いただけます。多くの方があびすやで
初めての販売を経験されています。

出店方法のアドバイス、SNS告知などサポートいたします。

Q. 利用時にスタッフの方はいますか？

無人運営のため常駐しておりませんが
すぐに駆けつけることができますのでご安心ください。
※備品補充などでスタッフが作業する場合がございます。

■予約・利用ルール

Q. 利用可能な時間帯は？

24時間利用可能です。空き枠を選んでご予約ください。

Q. いつまでに予約をすればいいですか？

直前までご予約可能です。お気軽にご予約いただけます。

Q. 利用人数に制限はありますか？

特にございません。

Q. 準備や片付けはいつ行いますか？

予約時間内にお願いします。

Q. 利用後の清掃は必要ですか？

必要です。清掃チェックリストに沿って実施してください。

■利用可能ジャンル・営業許可

Q. どのようなジャンルの食べ物の製造や販売ができますか？

当施設では3つの営業許可を取得しています。

①飲食店営業（例：カフェ、定食、イタリアン、バー等）

②菓子製造営業（例：クッキー、ケーキ、パン、マフィン等）

③惣菜製造営業（例：お弁当、唐揚げ、コロッケ、煮物等）

Q. ネット販売やマルシェ出店用の製造拠点として利用できますか？

はい、ご利用いただけます。

Q. すでにお店を持っていますが、製造場所として利用できますか？

はい、可能です。試作やデリバリーの拠点として利用されています。

Q. シェアキッチンで製造したものをイベントや委託販売で販売できますか？

はい、可能です。商品ラベル等にルールがありますので事前にご相談ください。

Q. 料理教室として利用できますか？

はい、可能です。

■料金・支払い・保険

Q. 利用料以外に発生するコストはありますか？

営業許可を個別取得する場合は申請費用が必要となります。

Q. 保険の加入は必要ですか？

万が一の事故に備えて加入を必須とさせていただいております。

■設備・サービス

Q. 撮影は可能ですか？

はい、「単発利用」でお申し込みください。
詳細な企画書などがあればご送付ください。

Q. 収容人数はどのくらいですか？

12名程度です。

Q. 宅配便や郵便物の受取は可能ですか？

可能ですが利用時間内に届くように手配をお願いします。
※紛失や破損の責任は負いかねます。

お問い合わせ

株式会社 Vivit Base シェアキッチン係

電話番号：080-7450-6066

メール：ebisuya.kofucity@gmail.com

受付時間：09:00-18:00（年中無休）



予約フォーム



ホームページ