

あなたのやりたい
を叶えるキッチン



EBISUYA



あなたのやりたい！ を叶えるキッチン

甲府の街角に佇む築70年余の古民家「ゑびすや」。
かつて多くの人が集い、笑い、語り合ったこの場所は、
シェアキッチンとして生まれ変わりました。
「ゑびす」は、七福神の中で日本古来の唯一の神。
商売繁盛や福をもたらす神様として知られています。
この場所もまた、夢に挑戦する人や訪れる人すべてに、
小さな“福”を届けたいという想いが込められています。
ゑびすの神が見守るこのキッチンで、
あなたの「やりたい！」を叶えてみませんか？





えびすやで
できること！



店内出店

飲食店営業許可を取得しており、資格がなくても利用初日からあなたのお店の営業をはじめることができます。



仕込み作業

業務用のガスコンロ、ベーカリーオーブンを完備。幅広いジャンルの料理を製作することができます。



料理教室や食事会

ガラス張りの開放感のある空間で料理教室を開いてみたり大切なご友人とお食事会を楽しんだり、様々な用途でご利用いただけます。



スペース・設備案内

出店スペース

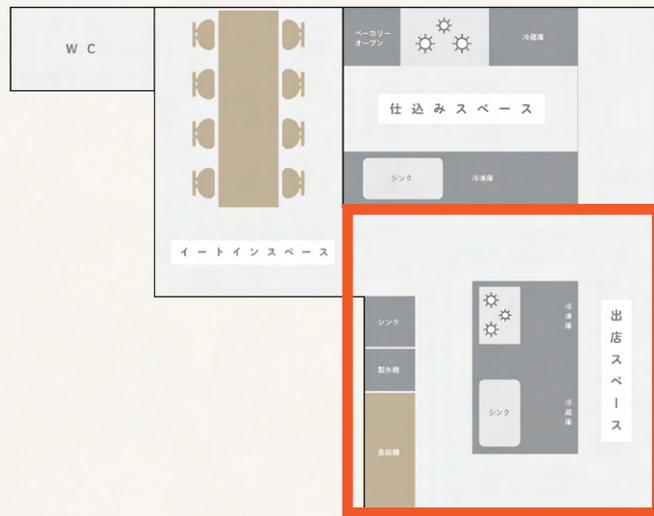
ガラス張りで開放感のあるスペース。

飲食店営業許可を取得しているため出店を行えます。

料理教室を開いてみたり、試作会議を行ったりと

様々な用途でご利用を頂けます。

飲食店営業許可



< 設備 / 器具の詳細 >



出店スペース (店外方向)



出店スペース (店内方向)



冷蔵庫



食器棚

- ・ガスコンロ (3口)
- ・冷蔵庫
- ・冷凍庫
- ・製氷機
- ・電子レンジ
- ・炊飯器
- ・ハンドブレンダー
- ・IHコンロ
- ・湯沸かしポット
- ・鍋 (特大 / 大 / 中)
- ・土鍋
- ・やかん
- ・雪平鍋
- ・フライパン (大 / 中 / 小)
- ・まな板 (4種類)
- ・包丁 (4種類)
- ・シャープナー
- ・キッチンばさみ
- ・泡立て器
- ・木ベラ / ゴムべら
- ・菜箸
- ・フライ返し
- ・麺棒
- ・ピーラー
- ・ふるい
- ・おろし金
- ・温度計
- ・スケール
- ・計量カップ
- ・計量スプーン

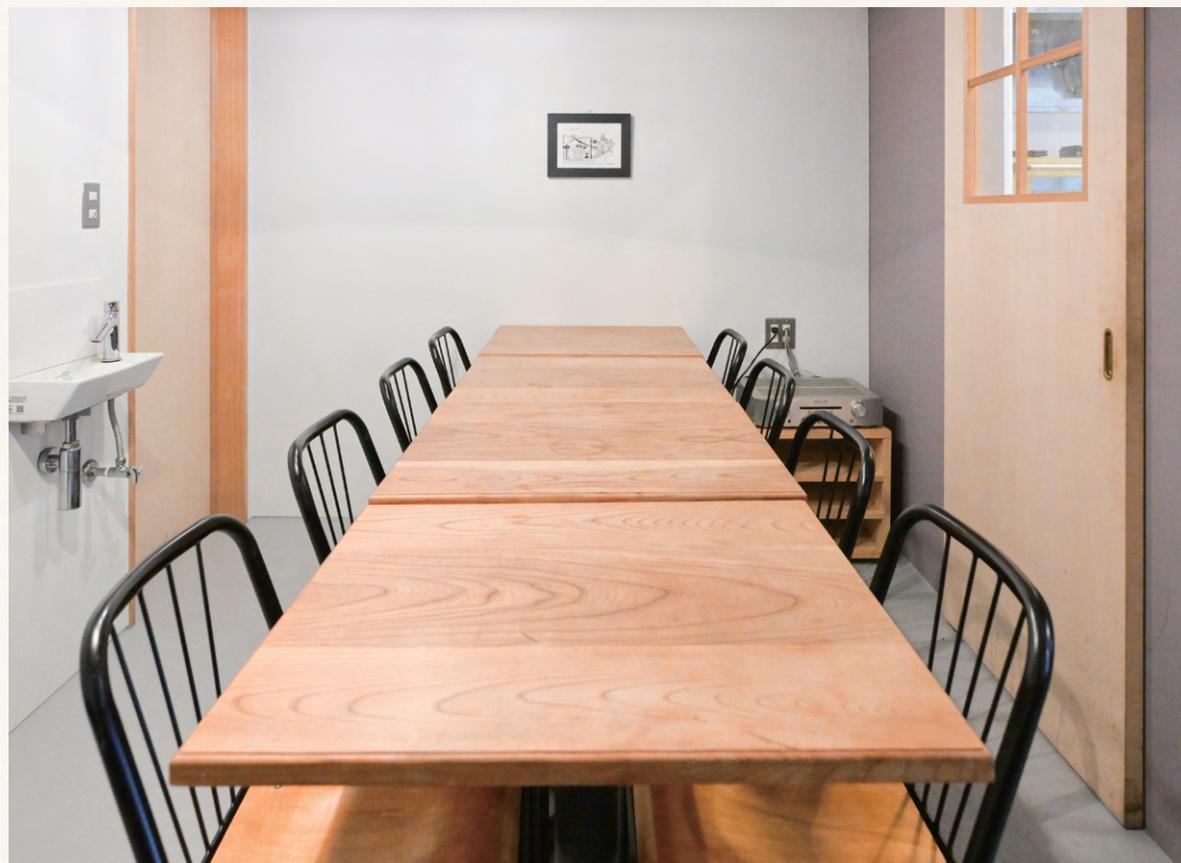
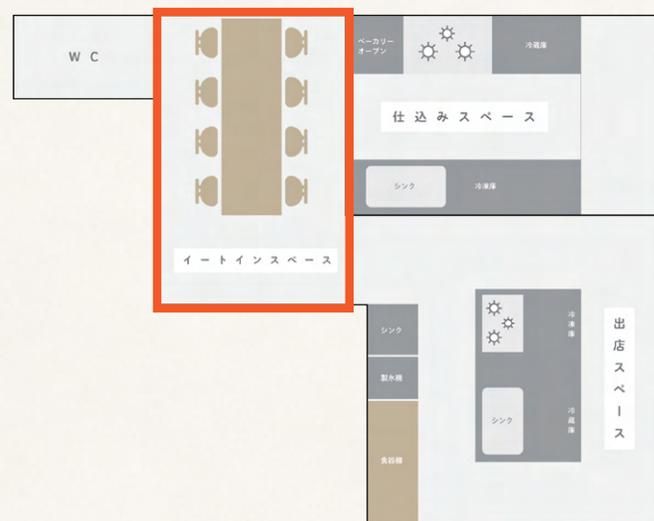


スペース・設備案内 イートインスペース

木の温もりを感じるテーブル席。

出店時のお客様のイートインスペースとしてはもちろん、大切なご友人たちママ会や会社の新年会などのパーティーに。様々な用途でご利用を頂けます。

飲食店営業許可



< 設備 / 器具の詳細 >



照明付きの空間



木製のテーブル / 椅子



荷物カゴ



音楽プレイヤー

- ・正方形テーブル 4 卓
- ・椅子 8 脚
- ・荷物カゴ 6 つ
- ・音楽プレイヤー
- ・スピーカー 施設内各所 BOSE 製
- ・トイレ (男女兼用)
- ・洗面器



スペース・設備案内

仕込みスペース

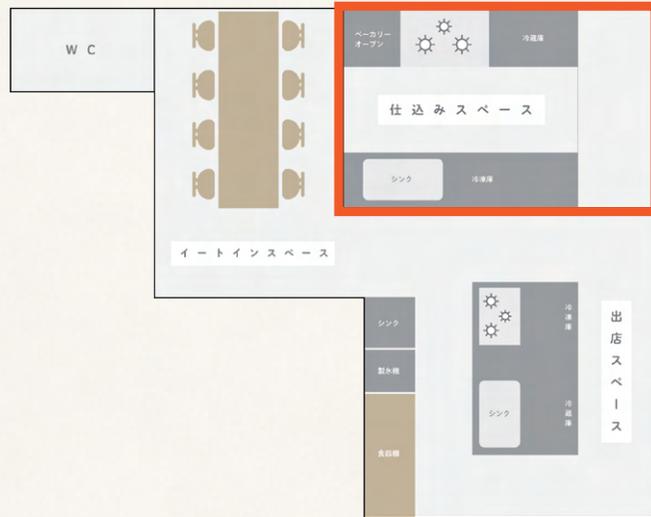
集中して作業できる仕込みスペース。

業務用のガスコンロ、ベーカリーオーブンを完備。

幅広いジャンルの料理を製作することができます。

菓子製造業許可

惣菜製造業許可



仕込みスペース（反対方向）



作業台 / シンク



上: ガスコンロ
下: ガスオープン



上: ベーカリーオープン
下: ホイロ庫

< 設備 / 器具の詳細 >

- ・ガスコンロ (3口)
- ・冷蔵庫
- ・冷凍庫
- ・ガスオープン
- ・ベーカリーオープン
- ・ホイロ庫
- ・電子レンジ
- ・鍋 (特大 / 大 / 中 / 小)
- ・雪平鍋
- ・土鍋
- ・やかん
- ・フライパン (大 / 中 / 小)
- ・まな板 (4種類)
- ・包丁 (4種類)
- ・シャープナー
- ・キッチンばさみ
- ・ボウル (大 / 中 / 小)
- ・ザル
- ・泡立て器
- ・木ベラ / ゴムべら
- ・菜箸
- ・フライ返し
- ・麺棒
- ・ピーラー
- ・ふるい
- ・おろし金
- ・温度計
- ・スケール
- ・計量カップ
- ・計量スプーン
- ・キッチンタイマー



ご利用料金について

単発利用

平日	休日
¥1,500/1h	¥2,000/1h

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。

えびすやメンバー

平日	休日
¥1,000/1h	¥1,200/1h

月額料 5,000 円
定期的に利用したい方向け！

平日 10 時間、休日 7 時間以上ご利用いただく方はえびすやメンバーが断然お得！
ポスター掲載可能、SNS にて告知サポート致します。

- ※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



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。



※ご予約の際にリクルートIDの取得の必要があります。

※1ヶ月以上先のご予約は予約時に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。

日程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日前を過ぎての変更の場合は運営(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	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。



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「ゑびすやメンバー」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。
初回利用前に弊社からメールにて鍵番号をご案内いたします。



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！





ご利用上の注意事項

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
- 排水ロネット
- トイレトペーパー

※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

退出時チェックシートに従い、
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、食器類、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
- ・ シンク内の排水ロネット交換
- ・ トイレ掃除（専用の清掃道具を使用してください）

※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場合がございます。

※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。
- ・ スマートロックを破損させた場合は鍵交換代として別途料金を請求させていただきます。
- ・ 物理キーを破損・紛失された場合は鍵交換代として16,500円（税込）を請求させていただきます。



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た場合
- などに備える保険です。

想定外の事故に備え加入をお願い致します。



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	ふびすや 株式会社 Vivit Base 山梨県甲府市丸の内 1-14-4
-----	---

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？

複数の利用者が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。多くの方がゑ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？

予約時間内をお願いします。

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3つの営業許可を取得しています。

- ①飲食店営業許可（例：カフェ、定食、イタリアン、バー等）
 - ②菓子製造業許可（例：クッキー、ケーキ、パン、マフィン等）
 - ③惣菜製造業許可（例：お弁当、唐揚げ、コロッケ、煮物等）
- ※衛生管理の観点から、生ものの提供はご遠慮いただいております。

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. 友人や家族とパーティー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きます。

■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. 貼り紙やショップカードの設置はできますか？

ゑびすやメンバーの方のみ可能です。

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。

■ゑびすやメンバーについて

Q. メンバー入会希望の場合はどうすればいいですか？

メールにてメンバー入会の旨をご連絡ください。電子契約にて入会手続きのご案内いたします。

Q. メンバー費用の支払い方法はありますか？

弊社から定期支払いのご案内をいたします。ご登録いただくクレジットカードで毎月末に翌月分の自動決済となります。例) 2月からメンバー入会する場合
→1/31に2月分のお支払い、2/28に3月分のお支払い...
以上の繰り返しとなります。



公式 Instagram での発信について

えびすや公式Instagramにて日々の発信をしております。



SNS 投稿時のルール

弊社の営業許可を使用して製造・販売を行う場合
以下のいずれかの方法で
必ず「えびすや」を記載してください。

- ① 投稿本文に「えびすや」を記載
- ② ハッシュタグ「# えびすや」を記載
- ③ 「えびすや」でタグ付け（可能な場合）

えびすやメンバーの方への告知サービス



利用者様のインタビュー記事の作成 / 投稿



ストーリーでの出店告知、アカウントの告知、メンションいただいた際の投稿など！



ご利用者の声



出店者

夢への歩みを
ゑびすやで
少しずつ。

自家製酵母パン ciel
Aimiさん

平日は会社員として働きながら、毎週土曜日「ゑびすや」で出店中。
自家製酵母と国産小麦を使ったどっしり食べごたえのある本格派のパンが
甲府のまちの人たちから愛されています。



ゑびすや利用のきっかけ

いきなり自分のお店を持つのはハードルが高く、山梨でシェアキッチンを探している中で偶然ゑびすやさんを見つけました。キッチンとしての利用はもちろん、実際にそのまま販売ができる点に大きな魅力を感じました。おしゃれな雰囲気と立地の良さも利用のきっかけです！

お客様の反応

地域の方が通りがかりに立ち寄ってくれたり、初回からずっと来てくださる常連の方もいます。ガラス張りの店舗なので外からも見えやすく、自然と注目していただける環境だなと思います。特に週末は甲府駅周辺でイベントが多いので多くの方に来ていただけるのが魅力です。

今後の展望

将来的には、自分の工房を作り、地元・富士吉田で小さなお店を開くことが夢です。大きな店を構えたいというよりも、アットホームで温かみのある場所を作りたいと考えてます。まずは、安定しておいしいものを提供できることを第一の目標にゑびすやさんでの出店を今後も大切に頑張っていきます！



出店者

独立を目指して、毎週末に出店。
お客様の「美味しい」が
背中をそっと押してくれている。

ボルケッタ専門店 UMORE
夏目さん / 内海さん

大阪や静岡などの生活を経て2022年に山梨へ移住した夏目さん。
平日はサラリーマンとして働きながら毎週末にゑびすやで素敵なボルケッタ専門店を営む。
毎週多くの方が来店するゑびすやの人気店です。



ゑびすや利用のきっかけ

学生時代から料理の世界に興味はあったものの、なかなか一歩を踏み出す機会がありませんでした。そんな中、縁があって山梨へ移住し、現在のパートナーの紹介でゑびすやと出会い、「まずはやってみよう！」という思いで始めたことがきっかけです。

お客様の反応

ご予約のお客様もいますが、通りがかりでふらっと立ち寄ってくださる方が多いですね。甲府のひとたちは、新しいお店や「食」を楽しみにしている好奇心豊かな印象です。さまざまなお客様との交流があり、会話を楽しめることもゑびすやの魅力の一つだと思います。

今後の展望

自分のお店を出すことも目標の一つですが、どんな形であれ料理に関わった人生を歩みたいと思っています。お客様からの「美味しい」をたくさん聞けるようにいいお店づくりをがんばります。



アクセス / 駐車場のご案内



えびすやキッチン
〒400-0031 山梨県甲府市丸の内 1-14-4
甲府駅より徒歩 10分
※お近くのコインパーキングをご利用ください。



パークジャパン 丸の内第7
〒400-0031 山梨県甲府市丸の内 1丁目2番1号
最大料金 800円 24時間営業



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



Instagram



ホームページ