



日本の麦のおいしさをもっともっと知ってほしい。
日本の麦をもっともっとたくさん食べてほしい。

日本初の国内産麦アンテナショップ
むぎくらべ 2018年7月よりOPEN

出店者 募集中!

メリット

① 出店料無料

④ 販売手数料は売上金額の5%のみ
※販売手数料は光熱水費の一部とします。

② 麺類、パン・菓子類の厨房設備完備

⑤ 最低限の備品もご用意

③ 出店に伴う配送費は全て事業局負担

⑥ ホール、会計スタッフも事務局が対応

※事務局でご用意させていただく備品は「むぎむらべ」のロゴが表記されております。※調理器具は出店者にてお持ち込み下さい。※詳細は担当者にお問い合わせください。

一般飲食店の設備を備えて学生街とビジネス街が交差する街、神田小川町で営業できます!



日本初の国内産麦
アンテナショップ



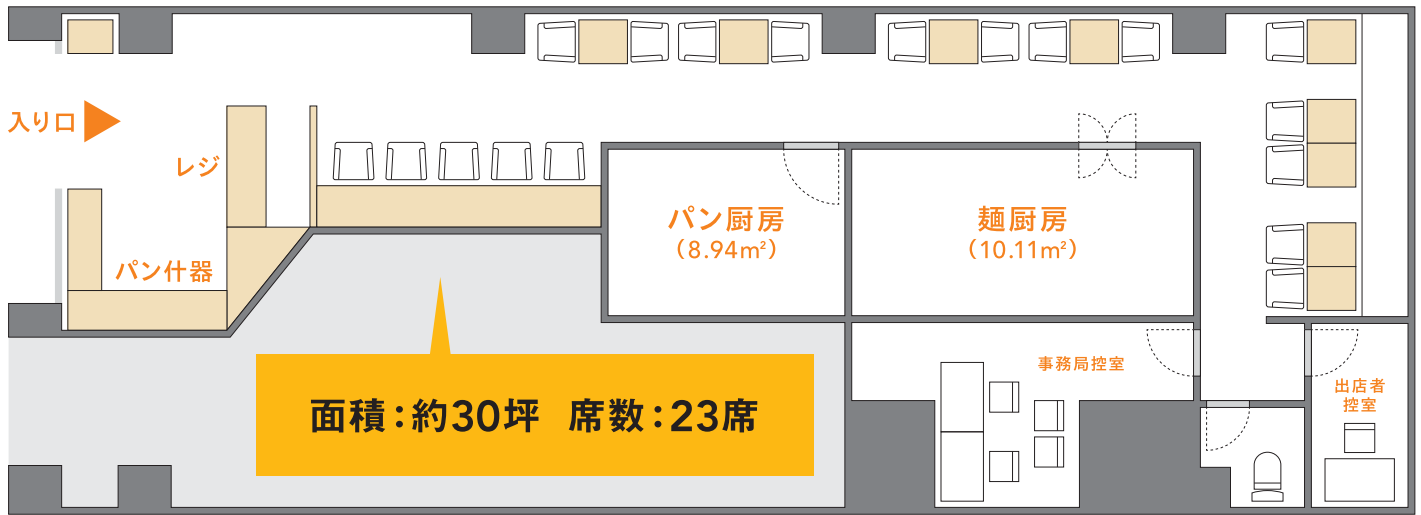
出来立てのうどんやラーメンも
食べれるイートインスペース23卓



厨房で焼いたパンやピザ、
陳列棚でグラノーラなどが販売できる
※ピザに関してはリースになりますので
事前にお問い合わせください。

- 名称：むぎくらべ
- 場所：東京都千代田区神田小川町2-1-1 檜ビル1F
- 出店期間：1週間単位(営業日数5日/祝日がある場合は4日)
但し、最短4日(祝日がない週)、最長2週間の出店も可能です。※要調整
- 営業時間：10:00～18:00 月～金 土日祝休み
- 営業：麺類・パン菓子類 2店舗営業体制
※パン菓子類に関して、他出店者のグラノーラなどの陳列や
出店者以外に都心産産麦を取り扱うベーカリーからの調達商品を
陳列する場合がございます。
- 主催：一般社団法人全国米麦改良協会
- 運営：株式会社カタボー
- お問い合わせ：03-6811-0595





うどん・ラーメン・パスタなど麺類の厨房設備完備

B-03	RGC-064C	B-05	YRC-120RM2-F	B-07	MGY-036NCX	B-07	MGU-046G	B-11	MGF-C13J
卓上ガスコンロ		冷蔵コールドテーブル		ガスウォーマーテーブル		ガスうどん釜(ゆがき用)		ガス涼厨フライヤー	
食品の再加熱や調理 φ95バーナー2口		241L / センターフリー		麺つゆ、スープの保温		弱火で麺のゆがき用、強火で 通常の茹で 麺機として使用可能 角槽タイプ 一槽40L		天ぷら、から揚げ、 各種揚げ物用 12L	
B-12	SMRF-066RC	B-14	CWS-04560A-1	B-19	RGS-096C	B-20		B-25	A50-E05
ガス麺釜		一槽シンカー体型冷水チラー		ガススープレンジ		縦型冷凍冷蔵庫		食器洗浄機	
各種茹で麺用。冷凍麺も可。 トップ板交換でテボ仕様にもなる。 丸デボ6 一槽46L		冷水で麺のしめ用シンク 冷水10℃ : 1.0 / 1.2L / 分		麺つゆ、スープ用ガスレンジ φ165バーナー×2口		冷凍2室391 / 冷蔵2室391L /		リターン式 ハッチタイプ	

パン・菓子などパン類の厨房設備完備

A-02	YRC+150RM2-F	A-07	ARD-124FMD	A-11	MBRC-MY18	A-13	MBCO-4ME
冷蔵コールドテーブル		縦型冷凍庫		ラックカート		コンベクションオープン	
329L / センターフリー		冷凍生地保管に		横差18段 / 欧州天板18枚		ペーカリーオープン 欧州天板(400×300)4枚	
A-14	QED-208DCLSJ2M	A-15	SO-05A	B-09	SAR-C447	※ピザに関しては リースになりますので 事前にお問い合わせください。	
ドゥコンディショナー		ピザオープン イミール		卓上型ショーケース(タテ型)			
冷凍保管・解凍・発酵の1台3役 欧州天板(400×300)8枚×2室		ピザ用オープン		レジ横のショーケース。 サンドウィッチやデザート / ドリンク用 500mlペットボトル 丸型30本 / 角型30本			

出店者様に少しでも多くのお食事を提供できるように

お客様が少しでも出店者様のお食事を気に入っていただけるように事務局がサポートいたします。