



## 床板の変更

---



もとの床はベニヤ板に色を塗っただけのチープなものだったので、奮発して3センチも厚みのある杉の板を張っていくことにしました、この板もオークションでB品激安品を落札、送料を入れてもホームセンターで購入するより3割ほど安くすみました。

## カウンターのあるカフェ

---



漠然とカウンターがあればカッコいいなーって思いながら書いていた完成予想図です。飲食店を始めるにはいろいろ許可が必要で保険所に何度も足を運んでやっと許可が貰えそうなところまでできました。後は提出した図面通りに店が出来ていれば営業許可証が貰えます。

## 水道管の引き込み

---



店の休日を利用しての作業なのでなかなかはかどりません、水道管をカウンター内部の水回りのところまで伸ばしているところです、出来上がると見えなくなる部分だけに水漏れなど起こっていても発見が遅れて大変なことになりかねません、ここは慎重に。

## 排水管

---



地下に埋まっていた使っていない排水管があったので途中カットして厨房のところで上向きに口を付けました。

後は水道屋さんに流し台や手洗いなどの設備を付けるときに接続してもらいます。

## 手洗いボール

---



保険所の決まり事で手を洗う所を作らないといけないとのことで、オークションで安く入手、最近は何んでも居ながらにして手に入るのありがたいというか、オークションなしでは今回のカフェ計画は始まりませんでした。

## 格安流し台

---



本当は2層式の流し台の予定でしたが、電気コンロ付きのミニキッチンユニットがデットストック品として出ていましたのでこちらを2台コンロ位置を左右に振り分けて並べることにしました。なんと2台で1万円でした。

## 水栓金具

---



流し台も決まったので水栓金具を揃えます、写真のタイプは壁に取り付けるタイプなので流し台に取り付けるタイプのアジャスターも探して2セット揃えました、写真のもので1千円ほどでした。



# 給湯器



The image displays a white NORITZ water heater unit on the left. To its right are two control panels. The top panel is a basic digital display with a temperature readout of 40°C and buttons for power and temperature adjustment. The bottom panel is more advanced, featuring a color display with '40°C' and '40分' (40 minutes) shown, and buttons for '呼出' (Call), '優先' (Priority), and 'お湯はり' (Hot Water). A red circular badge on the right side of the diagram reads 'お湯はり オートストップ 給湯専用' (Hot Water Auto Stop, Hot Water Only).

**給湯専用  
オート  
ストップ**

- 給湯栓を開いて  
お湯はり開始  
浴槽へのお湯はり量を  
台所リモコンか  
浴室リモコンで設定します。
- 設定湯量で  
自動ストップ  
リモコンが文字と音声で  
お知らせします。
- 給湯栓を閉じて  
お湯はり完了  
お湯はり終了後、10分以内に給湯栓を  
閉じれば自動で「お湯はり」の設定が  
解除されます。
- 省電力モード

この給湯器もやはりヤフオクです、定価は忘れましたが15万円ぐらいしていたと思いますが落札価格は2万円程度でした、今回は新品が安く手に入りました。

## レンジフード

---



大型のレンジフードです展示品をオークションで見つけました。定価は15万円が落札価格1万5千円でした。

## 厨房仕切り壁

---



流し台などの大きな物の寸法がわかったきたのでそれに合わせてカウンターの内側の厨房部分を作っていきます。

まずは仕切りになる部分に棧を打って壁を作っていきます。

## 仕切り壁

---



仕切り壁の構造です、後でカウンターになるので真中は空洞です。向こうが暗くて見えないのは、工事中も営業しているため、洋服の什器でふさいでいるためです。

## つり戸棚

---



カウンターの上部につり戸棚を取り付けたところです、以前使っていた戸袋の戸を再利用しました。

## 配管、配線、完了

---



カウンターの構造が出来た時点でガス屋さん水道屋さん電気屋さんに入ってもらい各配管、配線をやってもらいました、さすがにこれらはプロに任せたほうが安心ですし出来たとしても無免許では出来ません。

## カウンターからの仕切り

---



カウンター側に化粧版を張りました、これもリサイクル品です、下の部分はカウンターが乗ってくるので後で仕上げます。

## 水間周り完成

---



水回りが完成しました、コンパクトに収まって使い勝手もよさそうです。奥にある洋服の什器で店側が見えませんがこの部分にカウンターテーブルが乗ります。



## イカ焼き機とレンジフード

---



実は数週間前から実家で練習を積んでいたイカ焼き機と取り付けられたレンジフードです。カフェにイカ焼、まして婦人服のブティックにイカ焼きは似合いませんがやってみたかったので仕方ありません。

## カウンターほぼ完成

---



カウンター部分に天板が乗って椅子が入るとこれでほぼ完成です、天板は再利用、椅子はオークションで送料込一脚あたり5千円ほどでした。



あこがれのコーヒーミルです。少し大きすぎる気もしますがいかにもコーヒーショップという感じで雰囲気が出ます。張ったりも含めて必需品です。

## テーブル席

---



カウンター席のほかにテーブル席も用意しました。テーブルや椅子は商品価格よりも送料が高くなることもしばしば、こちらのテーブルも椅子も千円ほどですが送料もそれぐらいはかかっています。

## テーブル席 2

---



だんだんカフェらしくなってきました、椅子やテーブルがバラバラですが細かいことはこだわらないことにしています。

## ソフトクリーム

---



初めに手動式のソフトクリームマシンをヤフオクで8万円で購入、めいらくの会社に材料の納品を頼むために電話をしたら中古の電動式がうちにもあるからどうですかと進められるままにこちらも購入、手動式は使っていないけれど冷凍庫が2台ともよく働いているので問題なし、と自分に言い聞かせている、ちなみに電動式も8万円にしてもらいました。定価70万円だそうです。

。

## 珪藻土

---



カウンター周りに珪藻土を塗ってみた、パテ塗りの工程をはしよったのでいまちな感じに、まあベニヤ板の状態よりはずっとましだと、自分を慰める。

## 製氷機

---



高根の花だった製氷機も五万円ほどで落札できた、そこに浄水器など追加しても8万円でお釣りがきた。

ただし給排水の工事等は手さぐりでの工事となって結構時間がかかった。



## オープン

---



なんとかオープンすることが出来ました。ちなみにこの写真に写っている全ての材料、ドア、窓、テント、レンガ、ガラスブロック、看板、はオークションで購入したものをアレンジしたものです。

これから腕を磨いておいしいメニューが出せるように頑張ります。

次作はレシピ本かも。