

INUKIBA DOWNLOAD

飲食店物件 内見チェックリスト

内見時に、写真や賃料だけでは分からないリスクを短時間で確認するためのチェックリストです。候補物件ごとに印刷して使ってください。

1. 物件基本情報

項目	記入欄	確認ポイント
物件名・所在地		駅徒歩、階数、入口の見え方を現地で確認
賃料・共益費		売上想定に対して固定費が重くないか
坪数・席数		厨房、客席、倉庫、トイレ導線を分けて見る
造作譲渡額		対象設備と引き渡し状態を確認
開業希望時期		工事、許可、採用、仕入れ準備に間に合うか

2. 厨房・設備

確認項目	OK/NG	メモ
排気ダクトの経路と清掃状態		
グリストラップの容量・臭気・清掃履歴		
ガス容量・電気容量が業態に合うか		
冷蔵庫・製氷機・空調の年式と動作		
手洗い、シンク、給排水の位置		

3. 集客・営業条件

看板位置、間口、階段入口、夜間の見え方を確認

平日昼、平日夜、週末の人流を分けて見る

同じ業態の競合数、価格帯、営業時間を確認

深夜営業、煙・臭い、音の制限を確認

4. 申込前に聞くこと

質問	回答メモ
前テナントの退店理由は何か	
引き継げる設備と対象外の設備は何か	
追加工事が必要な箇所はどこか	
退去時の原状回復範囲はどこまでか	
希望業態で営業できるか	

INUKIBAへの相談時に送ると早い情報

希望エリア、業態、賃料上限、初期費用上限、開業希望時期、必須設備、このチェックリストで不安だった項目。

相談先: <https://inukiba.jp/consultation>