

オーナー様必見!! 「ご褒美Theぐるめ」200万円から スグにでも始められる新規事業



ど冷えもん:販売一次代理店
株式会社パック・エックス イノベーション
イノベーション事業部 吉松真

弊社事業方針

ミッション： 自販機を活用した**街づくり・社会貢献**

ビジョン： **課題解決**のための自販機事業

バリュー： 自販機の価値を最大限に活かしながら
貴社自販機事業のバックアップを行う
※自治体や商店街との連携、社内FC

現サービス： ①自販機販売 ②FC食品卸販売
③自販機ロケーションサポート
④新規飲食店厨房等の施工試算

現在の冷凍自販機事情

飲食店の救世主、未来型冷凍自販機「ど冷えもん」の設置状況

【販売台数】

2022.9月現在 **全国約4000台(注文数込)**

【設置場所】※弊社調べ

○8割 / 飲食店軒先

○2割 / FC自販機オーナー(ラーメン・餃子等・スイーツ)



約300台

1日売上20万円以上の
のモンスター
自販機続々登場！！



約300台

約500台



約300台



約1000台

約50台



飲食店の救世主、未来型冷凍自販機「ど冷えもん」で販売する商品いろいろ



ど冷えもんでのロケーションいろいろ

中延駅スグ ピツポン 自販機10台設置



餃子無人販売コラボバージョン



パチンコ店内セルフ飲食(ミクちゃんアリーナ豊岡店様)
3台並べて設置

mikuchan's KITCHEN

温めてお召し上がりください
右手の飲食スペースにて

袋をハサミで開けてから
あたためスタートしてください

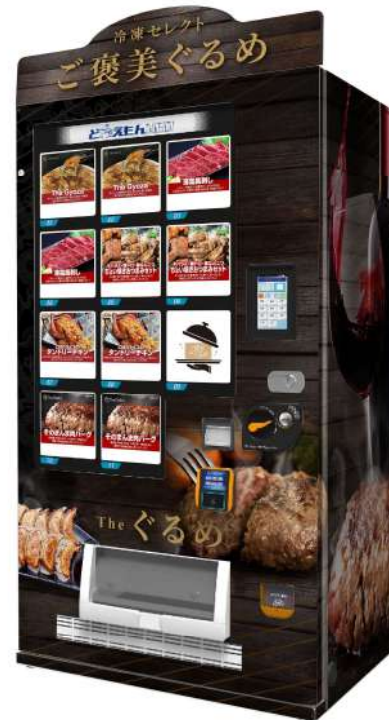
激旨!

mikuchan's KITCHEN

mikuchan ARENA 豊岡店



ど冷えもんでの 導入企業 抜粋



自社 敷地内



SNS告知
近隣営業

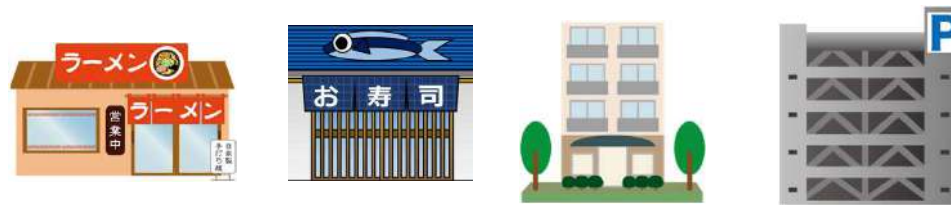
商品補充
釣銭管理



セカンド事業

スタッフ+α
給料アップ

飲食店軒先・自社不動産



商品発注
在庫管理

売上管理
店舗開発





自販機に入れる商品が今なくてもスタート！

- ① **すぐに手軽に事業開始(低投資・1人で)**
- ② **24時間365日無人販売**
- ③ **自社商品開発で高粗利**
- ④ **屋外の隙間があれば設置可**
- ⑤ **既存事業のお客様が新規顧客にスライド**

低リスク低投資の新規事業

①ご褒美Theぐるめ 最低1コラム利用

その他自社開発商品可

②自販機にロゴor文言の掲載



ご褒美Theぐるめ

例 ○○地域などご褒美Theぐるめ○○

ご褒美Theぐるめ 商品ラインナップ



お弁当/お肉/屋台/スイーツ/麺類

牛カルビ
豚ハラミ
鶏せせり

**牛カルビ・豚ハラミ・鶏せせり
ちよい焼きおつまみセット**

味付きなので解凍後すぐに焼いて食べられる！
焼肉の人気アイテムが嬉しいセットに！

冷凍 3種セット

商品内容 牛カルビ140g×1パック/豚ハラミ150g×1パック/鶏せせり150g×1パック

**輸入制限
提供休止中**

薄霜馬刺し

ヘルシーで美味しい馬刺をたっぷり300g！
お好みの薬味で濃厚な赤みをご堪能下さい！

冷凍 約300g

商品内容 薄霜馬刺ブロック約150g×2パック

タレ漬け牛ハラミ

特製の旨い味噌ダレに漬け込んだ牛ホルモン！
クセになる味わいはおつまみとしても最高です！

冷凍 500g

商品内容 タレ漬け牛ハラミ500g×1パック

The Oniku

そのまんま肉バーグ

超肉感！牛肉100% つなぎを一切使わない
静岡でも話題のTheOnikuの超人気ハンバーグ！

冷凍 2個入

商品内容 180g×2個入 ※オニオンソース付

味噌漬け牛ホルモン

特製の旨い味噌ダレに漬け込んだ牛ホルモン！
クセになる味わいはおつまみとしても最高です！

冷凍 500g

商品内容 味噌漬け牛ホルモン500g×1パック

黒毛和牛タレ漬けカルビ

黒毛和牛の旨味が十分に詰まったバラカルビ。
濃厚な味を引き立たせる特製の甘ダレに漬け込みました！

冷凍 400g

商品内容 タレ漬け和牛カルビ400g×1パック

牛ざぶとん
牛ミックスホルモン

牛ざぶとん&牛ミックスホルモン

特製タレに漬け込んだ牛ざぶとんに
味わい深い牛ミックスホルモンの計500gセット！

冷凍 2種セット

商品内容 牛ざぶとん200g/牛ミックスホルモン300g

仔牛のタン
味付けカルビ
味付けハラミ

人気焼肉3種セット

仔牛のタンスライス・カルビ・ハラミ
焼肉の定番3種計600gが嬉しいセットに！

冷凍 3種セット

商品内容 仔牛のタンスライス200g/味付け牛カルビ200g/味付け牛ハラミ200g

タレ漬け牛カルビ

特製の旨い味噌ダレに漬け込んだ牛ホルモン！
クセになる味わいはおつまみとしても最高です！

冷凍 500g

商品内容 タレ漬け牛カルビ500g×1パック

仔牛のタンスライス

柔らかな仔牛のタンを焼肉用にスライス！
塩とレモンを絞ってお召上がり下さい

冷凍 400g

商品内容 牛タンスライス200g×2パック

ニュージーランド
NZ産ラムチョップ

ラムの生産地の中でも品質が高く味が良い事で知られる
ニュージーランド産のラムチョップ！

冷凍 300g(4~5本入)

商品内容 4~5本入計300g

牛ハラミ
豚トロ
鶏なんこつ

**牛ハラミ・豚トロ・鶏なんこつ
ちよい焼きおつまみセット**

味付きなので解凍後すぐに焼いて食べられる！
焼肉の人気アイテムが嬉しいセットに！

冷凍 3種セット

商品内容 牛ハラミ140g×1パック/豚トロ150g×1パック/鶏なんこつ150g×1パック

店内・TAKEOUT

ロケ弁グランプリ「SOMYS DELI」監修
「冷凍弁当シリーズ」

匠の炭火焼きうなぎ重

毎日200食以上は炭焼きする職人の匠の技で焼いた匠炭うなぎは炭の香りが抜群。脂ののった身と薫りでお米が進む絶品のお重です。

炭火焼はみだし国産牛カルビ弁当

容器からはみだす大きさの国産カルビを一枚丸々贅沢に使用。肉の甘味と旨味を特製の自家製ソースが引き出す絶品弁当です。お米は秋田大潟村のあきたこまち一等米を使用しております。

鯛めし弁当

愛媛県産の真鯛を利尻昆布だしを使用し炊き上げました。活き締めのみを使うことで臭みがなく、真鯛の繊細な風味を味わえます。

店内設置
オススメ
商品



店内・TAKEOUT

ロケ弁グランプリ「SOMYS DELI」監修
「冷凍弁当シリーズ」

店内設置
オススメ
商品

ザックザク！ごま醤油の職人焼きサーモン弁当

炭焼き職人が焼いたサーモンにごま醤油をかけて食べる『サーモンのごまがけ弁当人気No.1』

ザックザク！ごま風味の炭火焼きチキン弁当

容器からはみだす大きさの国産カルビを一枚丸々贅沢に使用。肉の甘味と旨味を特製の自家製ソースが引き出す絶品弁当です。お米は秋田大潟村のあきたこまち一等米を使用しております。

ぷりっぷり特大海老3本どーん！弁当

プリプリの大海老が3本どーん！と乗りソースとタルタルソースをかけてボリュームあるお弁当の特大海老3本。海老大好きにはたまらない！逸品です。

ハーブ三元豚生姜焼き弁当

5mmにスライスした厚めのハーブ三元豚を自家製の生姜たれで漬け込み炭焼き。生姜焼きステーキのようなイメージの生姜焼き弁当です。



店内・TAKEOUT

ロケ弁グランプリ「SOMYS DELI」監修
「冷凍弁当シリーズ」

アメリカ屋台風48時間漬けチキン&ジャンバラヤ弁当

ジューシーな腿肉をタンドリー漬けする事48時間しっかり味のしみ込んだお肉をじっくり焼き上げた骨なしのタンドリーチキンにアメリカでは有名な屋台料理の1つ

ひらけ！オムレツとろっとオムライスwithチキン弁当

レンジアップなのに中がとろとろのふんわりオムレツがシェフ自慢の特性トマトソースで絡めたチキンライスの上にポンと乗った『ひらけ！

オムレツとろっとオムライスwithチキン

マッサマンカレー炭火焼きチキン弁当

世界美食No.1に輝いたこともあるタイカレー。

ココナッツミルクをふんだんに使用した、

濃厚でマイルドな味わいです。

辛みが少ないのでお子様でもお召し上がれます。

店内設置
オススメ
商品



マッサマンカレー&
炭火焼チキン **ライス付き**

カレー200g
ライス200g
世界美食No.1に輝いたこともあるタイカレー。
ココナッツミルクをふんだんに使用した、濃厚でマイルドな
味わいです。辛みが少ないのでお子様でも召し上がれます。

店内・TAKEOUT

ロケ弁グランプリ「SOMYS DELI」監修 「冷凍弁当シリーズ」

5種のきのこのご飯弁当

5種のきのこ（舞茸・榎茸・椎茸・ひらたけ・なめこ）をふんだんに使用し炊き上げた絶品のきのこのご飯のお弁当です。
つくね串、てまり串、出汁のきいたがんもどきと一緒に召し上がりください。

鶏十目ご飯弁当

具在十目（鶏肉・人参・牛蒡・竹の子・ひらたけ・椎茸・油揚げ・こんにゃく・ごま・ひじき）をたっぷり使用したバランス良いごはんです。
つくね串、てまり串、出汁のきいたがんもどきと一緒に召し上がりください。

鹿島灘産釜揚げしらすご飯弁当

鹿島灘産の新鮮なしらすをその日のうちに塩のみで釜揚げ。
当店自慢の特性ごま醤油ののかかったご飯と一緒に召し上がりください。

贅沢海苔弁 銀鮭弁当

もはや高級魚と言えるほど価格の上がっている『銀鮭』を大きく切り丁寧に焼き上げました。
海苔ご飯の上に贅沢に乗った銀鮭をご堪能ください。

店内設置
オススメ
商品



店内・TAKEOUT

ロケ弁グランプリ「SOMYS DELI」監修
「冷凍弁当シリーズ」

店内設置
オススメ
商品

さばの西京焼き弁当

信頼ある築地の卸業者より入荷後すぐに仕入れ特製の西京味噌で24時間熟成。

1枚1枚炭火で炙り丁寧に仕上げております。

贅沢海苔弁 アジフライ弁当

1枚100gの大ボリュームで満足度の高いアジフライです。
鮮度の良い真アジを使用することで、
嫌なくさみがなくふっくらとした食感となっています

鶏の塩麴漬け焼き弁当

鶏ももを塩麴で24時間熟成。低温で徐々に火を入れ仕上げに炭火で仕上げており香ばしいと塩こうじの優しい味付けの鶏肉です。

豚カルビ弁当

豚バラを炭火で1枚1枚丁寧に焼いております。
脂身の甘さと香ばしさでご飯の進むお弁当です。



店内・TAKEOUT

ロケ弁グランプリ「SOMYS DELI」監修
「冷凍弁当シリーズ」

店内設置
オススメ
商品

老舗黒炒飯チャーシュー入り250g

二段仕込醤油で濃い黒色を演出、黒マー油でニンニクの風味を付与、熟成豆板醤で程良い辛みとほのかな甘みを加え自家製の焼き豚を添えております。

屋台風焼きそば250g

屋台で食べれる焼きそばを再現。
しなやかなコシと弾力のある麺が
旨味とスパイス感のあるソースで味付けされています

昔ながらのナポリタン250g

素朴な昔からあるナポリタンソースのスパゲッティです。

コク旨ボロネーゼ250g

本格レストランのボロネーゼ。クリームチーズをふんだんに使いコクのある味わいのスパゲッティに仕上げしております。



店内・TAKEOUT

ロケ弁グランプリ「SOMYS DELI」監修
「冷凍弁当シリーズ」

店内設置
オススメ
商品

屋台風たこ焼き ※マヨなし

大玉8個！焼きたてのおいしさにこだわった冷凍たこ焼きです。
しっかりしただしとうまみがきいています。

たっぷりモツツアレラチリドック

モツツアレラチーズをたっぷり使用！
特製サルサソースで旨辛な1品です。

黒毛和牛入りメンチ入りカツサンド

新潟B級グルメ『たれカツ』をサンドイッチに！
ソースとは違った美味しさが楽しめます

韓国風クリスピーチキン

ヘルシーな鶏むねをサクサクに揚げ
自家製コチュジャンソースでおつまみにも最高の味わいです。



いつでも特別チキン！

織笠シェフ監修

こぼれライスの タンドリーチキン/丸鶏

味が染み込むブラジル産鶏肉を使用

お召し上がりの際にスパイシーなバーベキュー

ライスをレンジアップして食べることで

美味しさがより増します焼き上がり後は

すぐに急速冷凍し出来上がりの旨味をキープ。

食べるときには24時間程度冷蔵解凍し

レンジアップ、湯煎などで美味しく召し上がれます。

サイズ:800g前後腹中にバーベキューライス

別でさらにライス付き

レンジで簡単!

丸鶏が買える!!

シェフ 織笠の **本格冷凍鶏料理**

究極の72時間熟成漬け

ザ・ラッキーチキンでは24時間のドライエイジング(氷温熟成)のあと、48時間シェフのこだわり漬けたででのウエットエイジング(氷温真空漬け)をすることで、やわらかくうま味が凝縮されたお肉に仕上げております。

織笠シェフ

プリンスホテルを経て渡仏。フランスの名店で古典・伝統・郷土菓子から最先端の菓子作りまで幅広く学ぶ。帰国後、研究を重ね超人気店『ブル・ドゥ・ネージュ』をオープン。大繁盛のなか、20年前より冷凍保存食の研究を続け、販売にも関わってきた冷凍スイーツの先駆者。




本格スイーツ

フランスで修行した鬼笠シェフ監修 続々新商品デビュー

ニューヨークチーズケーキ 8個入り 自然解凍60分

上質なクリームチーズを贅沢に配合しグラハムクッキーをベースに敷き込み丁寧に焼き上げました。チーズのコク・味・なめらかさを吟味し温度・湿度・焼き方も考え、試作を重ね完成。しっとり濃厚な味わいと、芳醇なチーズの香りが特徴の「ニューヨークチーズケーキ」

フランス屋台スイーツワッフルスティック 3本・1本 自然解凍30分

フランスでは『ゴーフル』と言われ昔から愛されているスイーツです。シェフがフランスで修行期間中に行った遊園地の『ゴーフル』の味が忘れられず通い詰めてお願いし働かせてもらい、教えていただいた秘伝のレシピで作られています。上質なバターをたっぷり使い熟した特製の生地を熱したハチの巣のような型で焼きます。ふっくら仕上がった甘さを抑えたワッフルにかわいらしくチョコをトッピングいたしました。



本格スイーツ

フランスで修行した鬼笠シェフ監修 続々新商品デビュー

クレープケーキ缶

映える！美味しい！ワクワク！24時間気軽に見える本格ケーキ。
日本生まれの洋菓子『ショートケーキ』をクレープで包み缶に入ってます。
自分へのご褒美、贈り物にも。
味は『ストロベリーショートケーキ』と『ストロベリーショコラ』の2種類。
どちらもシェフ鬼笠の洋菓子店の味が冷凍されております。



コスパ最強伝説 二郎系

東京板橋

ラーメン 慶次郎（二郎系）

麺増し300gチャーシュー大、あの環七の行列の絶えない超人気店自慢の極太自家製麺を使った人気の逸品です。

※野菜は入っていません。



ラーメン 慶次郎 まぜそば

麺増し300gチャーシュー大50g、あの環七の行列の絶えない超人気店自慢の極太自家製麺を使った人気のまぜそばです。

※野菜は入っていません。



コスパ最強伝説 二郎系

千葉

ロケットパンチラーメン

がっつりニンニクが効いたインスパニア系。ぶっ飛ぶウマさ麺250g入り刻みニンニクチャーシュー大入り
※野菜は入っておりません



ロケットパンチ青唐辛味ラーメン

青唐辛子とラー油の辛さと豚骨の旨味が合体したまるやかで鮮烈な味。麺は250g入っています。辛さ好きにはたまらないラーメンです。
※野菜は入っておりません



コスパ最強伝説 醤油

横浜

中華そば高野 鶏醤油つけそば

食べログ3.94 2021百名店

国産豚肩ロースの燻し焼きチャーシュー

国産鶏の皮付き胸肉の低温チャーシュー入り

ラーメンデータベース全国ランキングNo.1

浅草

浅草 来々軒醤油らうめん

新横浜ラーメン博物館が選んだ名店シリーズ。
明治43年創業。日本初のラーメンブームを
巻き起こした「浅草来々軒」ラーメン史の原
点を食べるべし。



コスパ最強伝説 魚介 / チャーシュー

赤坂

赤坂麵処 友 芳醇あごだし醤油らーめん

食べログ3.69 TOP5000

あっさりとこってりの中間。

あごだしの強さと麺のコラボが絶妙。

赤坂エリアでお昼には行列ができるほど。

主張の強いあごだしはやみつきに！

※野菜は入っておりません

※自家製ラー油付き（味変に）

チャーシュー切り落とし

超お買い得な逸品400g入っています。

ラーメン屋の作るチャーシューは一味も二味も違います。いつものラーメンに！またビールのお供に最高。キャベツと炒めて一品完成



貴社管理(補充・注文・現金・売上管理)が条件

イニシャル
コスト



ランニング
コスト

パートナー加盟料:0円

初期費用:自販機購入設置に関する費用のみ→お見積致します。

自販機(ど冷えもん:通常/SLIM)

*基本設置料+石板(転倒防止板) ※現場により異なる

オプション(上記合計に含まれません)

*デザイン+ラッピング施工+シート印刷費用

各キャッシュレス販売店と契約

*キャッシュレス端末/別途お見積

*クラウド売上監視費用:初期登録5,000円

*電子マネーサービス利用料:初期登録6,000円

ご褒美Theぐるめ月額利用料 7,000円/月額

商品5%割引購入 ※1コラム以上ご利用条件、その他商品は他社商品利用OK

*無料出張・オンラインサポート

ど冷えもん関連サポート、販売相談、現地説明、オンライン説明(機械故障以外)

*電気代:冷凍ストッカー、冷凍自販機7,000円~10,000円程度 ※容量などによる

【契約or売上共有のどちらか】クラウド売上監視費用:3,000円/月

【オプション】電子マネーサービス利用料:2,300円/月

*キャッシュレス決済手数料

(売上・決済サービス種類により変動 2%~4%程度)

商品仕入:各種商品により価格異なります

*送料は別途かかります(エリアにより異なる)

今スグにでもビジネスが始められます！



パートナー店
加盟料0円

無料
ど冷えもん
サポート

自社商品
販売自由

ロゴを1箇所
掲載のみ

商品割引購入
月額利用料
7,000円

○ご褒美Theぐるめの自社敷地展開

○自社ブランドでのSHOP展開

○地域貢献

- ・自治体との連携（寄付等）
- ・商工会の飲食店を集めた自販機展開/サブリース

○自社セカンドキャリア開発

- ・社内FC展開（自販機での新規事業）

ど冷えもん 販売代理店として ご提案内容

【ご褒美Theぐるめ】

- ・パートナー店募集



【設備機器販売】

- ・ど冷えもんシリーズ
- ・急冷、真空、冷凍ストッカー
- ・その他



【損害保険】現在の保険に追加可能か確認

- ・いたずら等の機械破壊、偶然突発性事故
- ・落雷停電などの商品保証



【設置場所探索サポート】

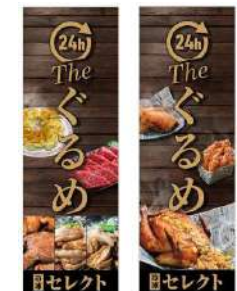
- ・タイミングによる

【貴社の商品化サポート】

- ・フードパック寸法、素材のご案内
- ・メーカー自販機でのフードパック落下試験

【ど冷えもん事業のデザイン、印刷全般】

- ・自販機ラッピング
- ・推奨フードパック
- ・のぼり、自販機装飾品
- ・フードチラシ、メニュー
- ・ロゴ



「ど冷えもん 通常版/SLIM」製品詳細



SLIMはその名の通り奥行きが130mm薄くなりました！

【型番】 通常:FIV-KIA2110N SLIM:FIV-JIA1106N

【ポイント】 マルチストック式 冷凍自動販売機

【用途】 アイスサイネージ冷凍食品物販

【外形寸法】 W1030 x D797(833) / 703+10mm x H1830mm

**※ただし設置時は奥行き900mmの石板や転倒防止板を使用の為
スペースは1000mm以上が理想です**

**※手前の左側に扉が開きますので左側に壁がある場合は
500mmのスペースが必要です**



【電源】 単相 100V / 50 / 60HZ

【定格消費電力】 通常 & SLIM: 401W

【電熱装置定格消費電力】 573W

【電源コード長・アース線】 機外4m

【電源プラグ形状】 タイプA

【漏電遮断器】 定格感度電流 15mA 0.1S

【冷却性能】 通常 & SLIM: -25℃ ~ -18℃

【冷媒】 R448(封入冷媒 0.32kg)

【製品重量】 通常: 290kg / SLIM: 270kg

【セレクション】 通常: 5-11 / SLIM: 3-6

会社概要

社名 株式会社パック・エクス イノベーション

代表取締役 井手 誠三

設立 2012年5月

資本金 10,000千円

所在地 〒105-0021

東京都港区東新橋2-4-1 サンマリーノ汐留6階

TEL 03-5777-0361 (代表) FAX 03-5777-0360

【事業領域】

◇サンデンリテールシステム販売1次代理店
未来型冷凍自動販売機「ど冷(ひ)えもん」の
トータルプロデュース

◇「ご褒美Theぐるめ」のパートナー展開

◇フード/社食・宅配弁当企画

◇損害保険代理店/企業財産包括保険

無人販売・24時間稼働で「第二の飲食事業」を提案
「ど冷(ひ)えもん」
「ど冷(ひ)えもん」は、24時間稼働する「第二の飲食事業」を提案する「未来型冷凍自動販売機」です。コンビニエンスストア、スーパー、飲食店、学校、病院、公共施設など、様々な場所での展開が可能です。また、24時間稼働による売上向上、在庫管理の効率化、コスト削減などのメリットがあります。お問い合わせは、03-5777-0361まで。

パック・エクス イノベーション 「ど冷えもんNEO」
200万円から始められて収益性高し
人手いらずで、地域貢献にも!

「ど冷えもんNEO」は、従来の「ど冷えもん」よりも、より多くの商品が販売でき、収益性が高くなっています。また、24時間稼働による売上向上、在庫管理の効率化、コスト削減などのメリットがあります。お問い合わせは、03-5777-0361まで。

マルチストック式 冷凍自販機
ど冷えもん
第二の飲食事業としておすすめ
マルチストック式によって形状を問わず様々な冷凍食品を販売できるのが特長。コロナ禍を受け、新たな収益確保ツールとしてテレビの情報番組でも大々的に取り上げられるなど話題の製品。空きスペースを活用し、無人で24時間フル稼働させられるので、第二の飲食事業として気軽に始められる。

冷凍・24時間・非対面
ど冷えもん
マルチストック式冷凍自販機
「売上サポートキャンペーン」と題し、飲食事業を運営しているホール法人向けに来年1月までの注文で1台あたり最大で通常価格から10%OFFで提供(納品は来年1月～2月初旬予定)。12月までの注文で15%OFFで提供、ホール事業の法人向けにも別プランを用意。

㈱パック・エクス イノベーション
【業界初のど冷(ひ)えもん一次代理店】
Tel.03-5777-0361

イブロス 都市まちづくり
キーワードで探す
イブロス都市まちづくり | 製品を探す | 店舗・施設用品 | 店舗・施設機器
株式会社パック・エクス イノベーション | 最新更新日: 2022/03/07
ど冷えもん



- 未来型課題解決冷凍自販機「ど冷えもん」
解決可能な課題
- ・省力化での冷凍食品販売
 - ・遊休不動産の有効活用
 - ・低リスク低投資の新規事業
 - ・200万円程度で飲食店のオーナーに
 - ・地域貢献
 - ・街づくり
 - ・街を明るく「防犯」に
 - ・国のSDG事業への貢献

冷凍専用
ど冷えもん
外寸1030*833*1830
290kg
100V 401/430W
-25℃~-18℃

冷凍冷蔵切替
ど冷えもんNEO
外寸1030*833*1830
290kg
100V 401/430W
-25℃~-18℃

ど冷えもんSLIM
外寸1030*703*1830
270kg
100V 401/420W
-25℃~-18℃

価格帯
100万円～500万円

納期
お問い合わせください
※1ヶ月から1ヶ月半にて納品

用途/業種別
弊社ではTheぐるめという屋号で展開、商品ラインナップはお肉、餃子、ラーメン、スイーツなどぐるめを揃えています。1日5万円を目安に販売計画を立てております。ご興味ございましたら是非ご連絡くださいませ、補充は自販機オーナーが行います。必要商品ご注文もお願いしております。
自販機の販売から商品、場所の提案など自販機オーナーさんへ寄り添った提案をさせていただきます。もちろん自販機購入のみでも構いません。