



# 三セ サポ

## サービスカタログ



清掃も



工事も



ゴミ回収も

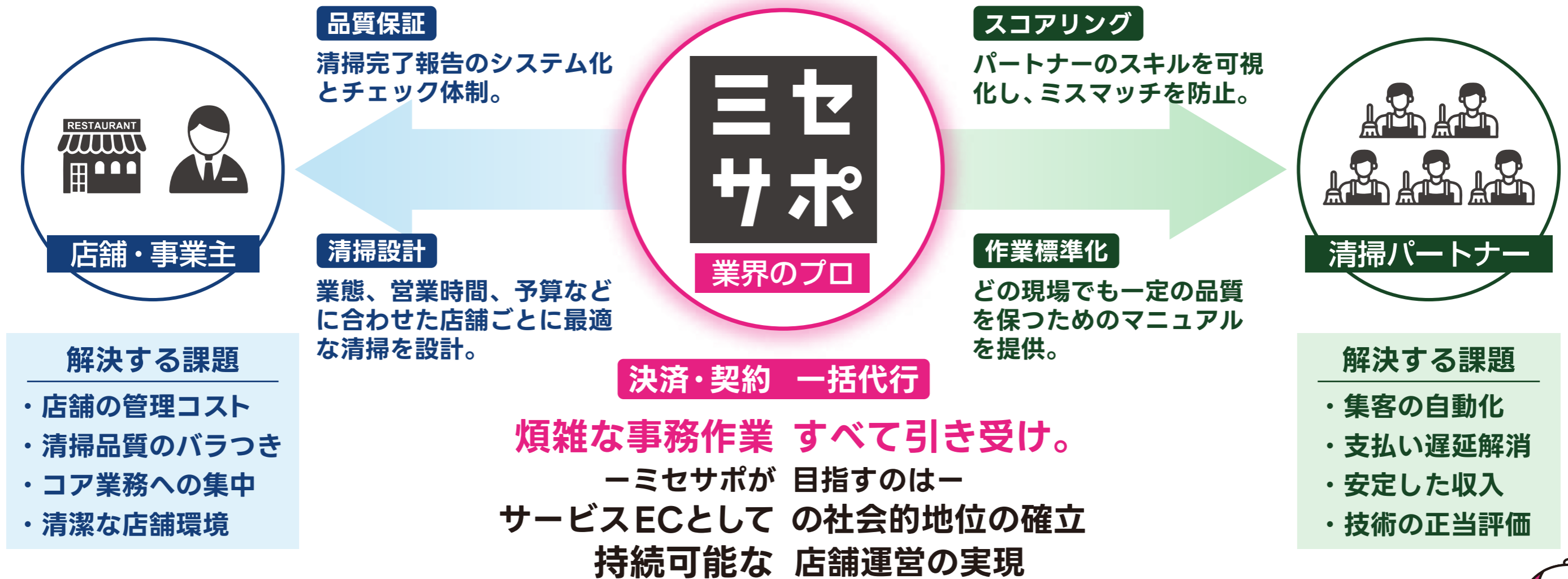


緊急対応も

窓口も請求書も一社で完結します。



# — ミセサポの目指す 社会的役割 —

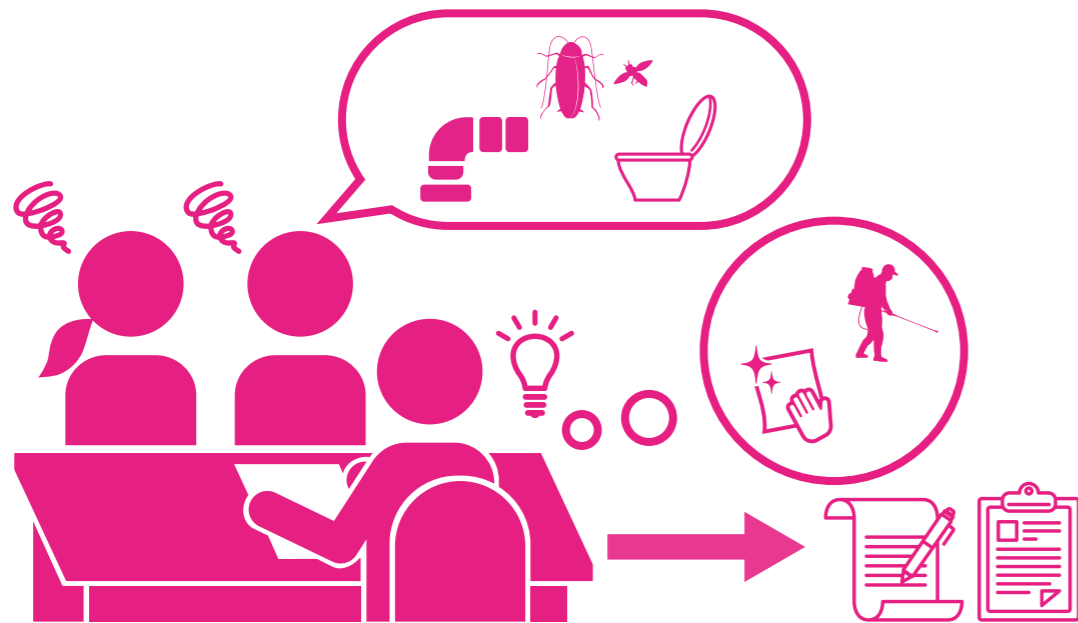


目指すのは、飲食業界 **NO.1** の **店舗管理パートナー**



# ミセサポが実現しているBPOプラットフォーム

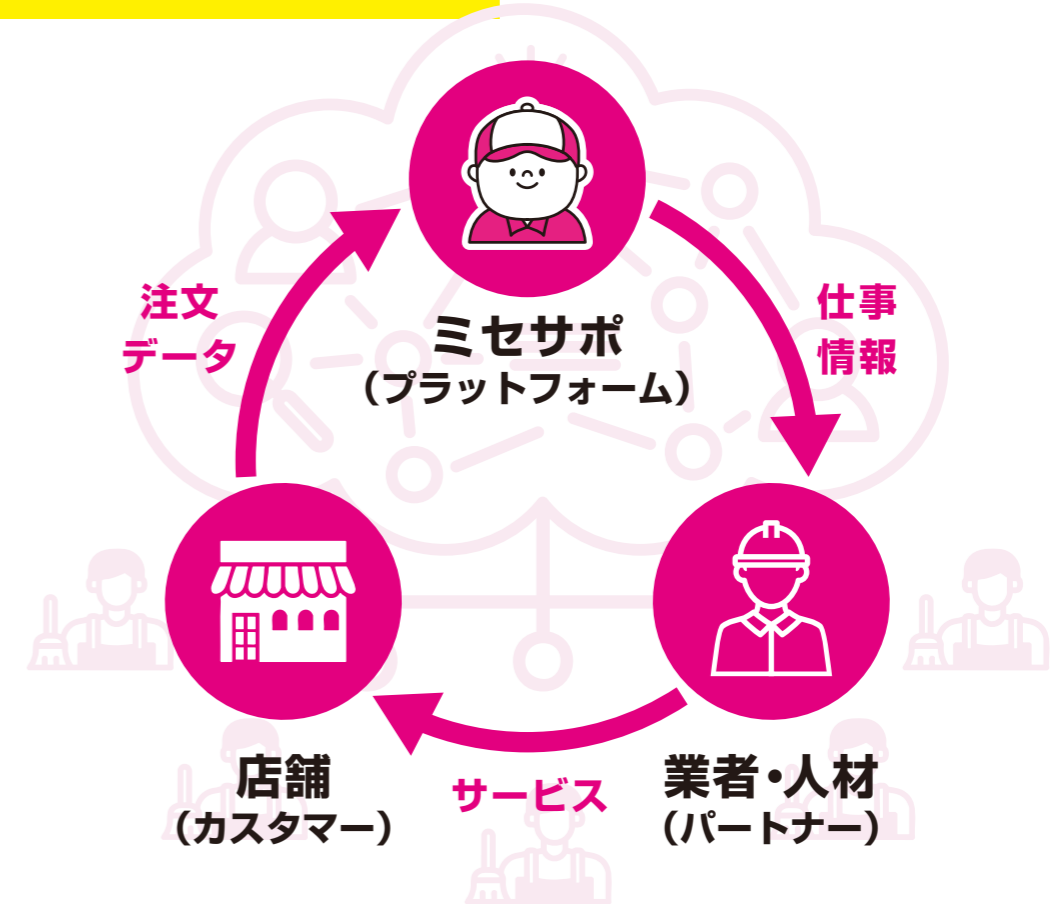
## プリセット化



ミセサポの営業チームが店舗さまに  
**現地調査**のAppointmentに伺います  
その際に、店舗さまの抱えている悩みと  
店舗さまのあらゆる情報を**データ化**し、  
**いつでも依頼に対応できる**ための**リソース**として集積、整理し、  
依頼が入った際に業者に共有できる体制を作ります

プリセット化：手間のかかる作業や工程をテンプレートとして事前に保存する仕組みです

## プラットフォーム化



依頼頂いた店舗さまのデータを業者やパートナーに**カルテ**として  
提供し、**スムーズ**に作業に取り組めるようサービスを**動作・展開**  
させる**土台**や**環境**を作ります

## 独自の「店舗カルテ」が、オーナー様の立ち会い・説明コストをゼロにする





ミセサポでは、お客さまへの現地調査を基に、店舗レイアウト・面積・設備・使用頻度、過去の施工・清掃履歴、必要サービスの標準化などあらゆる情報を「プリセット」化し、依頼に対応するための「カルテ」にして業者に依頼をかけます。

その情報があるからこそ緊急な対応への対処やお客様の要望に沿った作業が可能であり、その情報がさらなる依頼へと派生していきます







## こんなお悩みに対応します

### 問題点 このようなお悩みを抱えていませんか？

-  **清掃・店舗管理コストが不透明**  
▶ 急な追加費用や想定外の出費が発生しやすい
-  **業者によって清掃の品質がバラつく**  
▶ 担当者次第で仕上がりに差が出てしまう
-  **本業に集中できない**  
▶ 清掃管理に時間と手間を取られてしまう
-  **従業員の5Sに対する意識が低い**  
▶ 清掃が後回しになり、習慣として続かない

### 解決 ミセサポでまるっと解決！

-   **費用面の不安がなくなる**  
▶ 支出の見通しが立ち、安心して運営できます
-   **清潔感を安定して維持できる**  
▶ いつでも一定のクオリティを保てます
-   **運営に余裕が生まれる**  
▶ 清掃に追われず、本来の業務に集中できます
-   **職場環境が整いやすくなる**  
▶ 自然と片付いた状態が続くようになります

# 保健所対応が可能な充実したサービスを展開



**空調設備** P.11～

エアコン分解洗浄	11
エアコンフィルター洗浄	12



**厨房設備** P.13～

グリストラップ清掃	13
U字溝・グレーチング清掃	14
配管高圧洗浄	15
レンジフード洗浄	15
ダクト洗浄	16
防火シャッター清掃	16
換気扇洗浄	17
排気ファンベルト交換調整	17
排気ファン清掃	18
厨房機器洗浄	19
壁清掃	20
シンク洗浄	20



**衛生・防虫管理** P.21～

ゴミ回収	21
配線整理	21
スタッフルーム清掃	22
床マット交換	22
高所 / 厨房機器内埃取り	23
ネズミ駆除	23
害虫駆除 (ゴキブリ・チョウバエ駆除)	24
汚水槽洗浄	24



**フロア** P.25～

窓清掃	25
シール剥がし	26
テーブル拭き	26
トイレ洗浄	27
床ワックス	27
床清掃	28
整理整頓	29
ソファークリーニング	30



**HACCP** P.31～



ご利用イメージ・よくある質問 P.35～

## ネクストステップとして 近日展開予定の取り組み



- ☑ スマートロック連携
- ☑ 入退室・勤怠管理
- ☑ 外部業者へのID課金



- ☑ 清掃員の現場管理
- ☑ 清掃品質の可視化

# そのエアコン、 監査で見られても大丈夫ですか？

エアコンの汚れは菌やカビの温床となり、風に乗って食材や調理器具に付着する「異物混入」のハザード(危害要因)として管理が必要です。

HACCP基準の  
衛生管理は  
専門清掃で

## エアコン分解洗浄



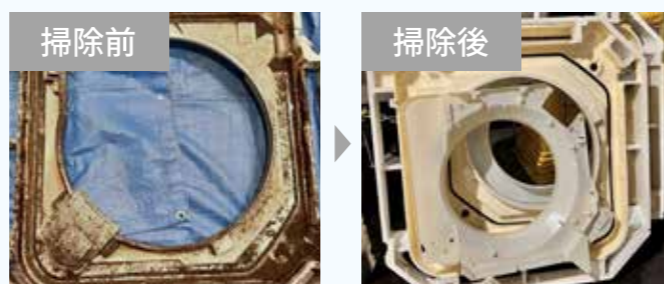
飲食店のエアコンは一般家庭やオフィスとは比較にならないほど過酷な環境に置かれています。吸い込んだ油煙が内部で固着し、そこにホコリが蓄積しやすく、放置すると問題が発生します。



### 清掃のメリット

- 電気代の大幅なコストダウン
- 「臭い・カビ」の徹底除去でエアコン臭根絶
- 故障トラブルの未然防止
- 衛生管理(HACCP等)への対応

パーツを一つ一つ完全分解し、高圧洗浄・除菌仕上げを実施。省エネ効果と衛生環境の改善を実現します。



サービスID: 14  
エアコン分解洗浄

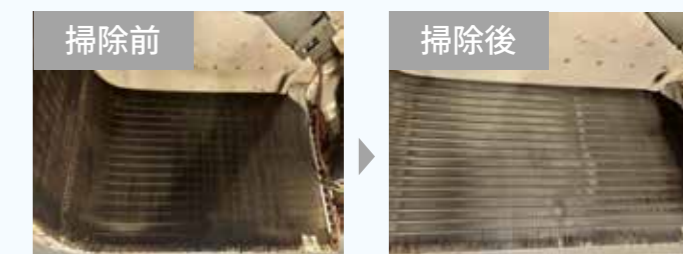
11,375円~

## エアコンフィルター洗浄



フィルターを専用洗剤で洗浄・除菌し、エアコンの性能と空気の質を回復させます。

サービスID: 13  
エアコンフィルター洗浄 5,250円~



### プロ清掃を入れる頻度の目安

#### エアコン分解洗浄

- 一般的な飲食店：1~2年に1回
- 油煙が多い店舗：3~半年に1回
- 油煙が少ない店舗：1~2年に1回

#### エアコンフィルター洗浄

- 一般的な飲食店：1~2ヶ月に1回
- 油煙の多い店舗：月1~2回
- 油煙の少ない店舗：1~2ヶ月に1回

HACCP対応

ミセサポ清掃について

# 「週一回の清掃」では足りない、 深部の汚れにプロの清掃を

- ☑ 排水管詰まり
- ☑ 悪臭
- ☑ 害虫

HACCP基準の  
衛生管理は  
専門清掃で

## グリストラップ清掃



日々の使用で油分や食材カスが蓄積しやすく、定期的なメンテナンスを怠ると様々なトラブルを引き起こします。

専門清掃では、グリストラップを分解・高圧洗浄・除菌仕上げで徹底的にクリーニングいたします。

サービスID:1  
グリストラップ清掃 **21,000円~**

### 清掃のメリット

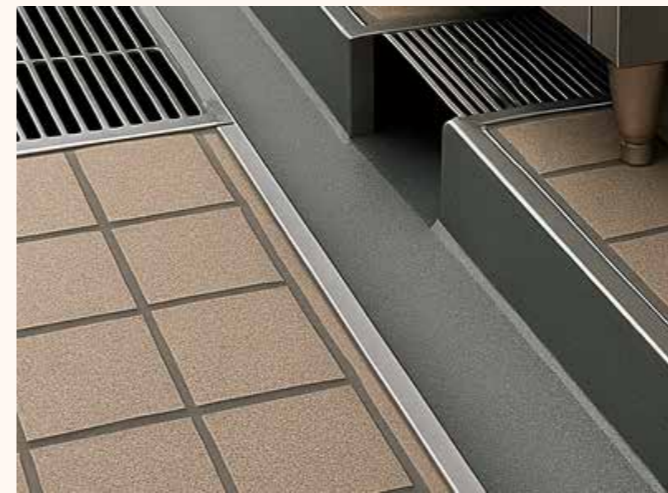
- 排水管の詰まり・逆流を防ぐ
- 悪臭の発生をシャットアウト
- 衛生環境の向上と害虫対策

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：3~6ヶ月に1回
- 油の使用量が多い店舗：1~3ヶ月に1回
- 油の使用量が少ない店舗：6ヶ月に1回程度



## U字溝・グレーチング清掃



U字溝(排水溝)は、油分や食材カスで汚れやすく、放置すると様々なトラブルを引き起こします。厨房やホールの床のグレーチング(排水溝の金属カバー)も、油汚れや食材カスが溜まりやすく、放置すると問題を引き起こします。

専門清掃にて分解・高圧洗浄が効果的です。

サービスID:2  
U字溝・グレーチング清掃 **7,000円~**

### 問題点

- 排水詰まりによる逆流や床の冠水
- ゴキブリ・チョウバエなど害虫の発生源
- 排水溝の詰まり → 水が逆流して床が水浸しに

### 掃除前



### 掃除後



### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：3~6ヶ月に1回
- 油の使用量が多い店舗：1~3ヶ月に1回
- 油の使用量が少ない店舗：6ヶ月に1回程度

## 配管高圧洗浄



日々の油脂・食材カス・洗剤などが蓄積しやすく、定期的なメンテナンスを怠るとトラブルにつながります。高圧洗浄機を使用し内部を徹底的に洗浄。排水チェック・逆流チェックで日々の蓄積汚れを除去します。

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：年 1 回
- 油の使用量が多い店舗：半年～1年に 1 回
- 油の使用量が少ない店舗：1～2年に 1 回

サービス ID: 3

配管高圧洗浄

**35,500 円～**

## レンジフード洗浄



レンジフード(換気フード)は、油煙やホコリが短期間で蓄積しやすく、そのままにするとトラブルを招きます。

フード内部・フィルター・シロッコファンを分解洗浄・高圧洗浄・除菌仕上げで徹底的にクリーニングいたします。

### 問題点

- 店内に煙や油臭が充満、火災の原因に
- 油汚れの固着による強烈な悪臭
- ゴキブリなど害虫の発生源に
- 表面のベタつき・ニオイ

サービス ID: 4

レンジフード洗浄

**17,500 円～**

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：年 1 回
- 油の使用量が多い店舗：3～6ヶ月に 1 回
- 油の使用量が少ない店舗：1～2年に 1 回

## ダクト洗浄



ダクト管を専用機材で内部洗浄・高圧洗浄・除菌仕上げを行い、見えない部分まで徹底的にクリーニングいたします。

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：年 1 回
- 油の使用量が多い店舗：6ヶ月に 1 回
- 油の使用量が少ない店舗：年 1 回

サービス ID: 5

ダクト洗浄

**17,500 円～**

## 防火シャッター清掃



専門清掃では、レール・可動部・シャッター本体を分解洗浄・サビ取り・潤滑調整。防火性能を維持し、非常時にも確実に作動する状態に保ちます。

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：年 1 回
- 油の使用量が多い店舗：3～6ヶ月に 1 回
- 油の使用量が少ない店舗：2～3年に 1 回

サービス ID: 6

防火シャッター清掃

**17,500 円～**

## 換気扇洗浄



厨房やホールの換気扇は、油煙やホコリが羽根やモーター部分に溜まりやすく、放置すると問題を引き起こします。

専門清掃では、羽根やカバーを分解・高圧洗浄・除菌仕上げで徹底クリーニングいたします。

サービス ID: 7

換気扇洗浄

7,000 円～

掃除前



掃除後



### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：6ヶ月に1回
- 油の使用量が多い店舗：2～3ヶ月に1回
- 油の使用量が少ない店舗：1～2年に1回

## 排気ファンベルト交換調整



ファンベルトは、回転・摩擦のため、劣化や伸び、ゆるみが発生しやすい部品です。放置するとトラブルを引き起こします。

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 1～2年に1回
- 運転時間 3000 時間前後

定期点検・張り具合調整・交換作業を行うことで、設備を長持ちさせ、突発的なトラブルを未然に防ぎます。

サービス ID: 9

排気ファンベルト交換調整

17,000 円～

## 排気ファン清掃



排気ファンは、油煙・ホコリ・水蒸気を直接吸い込むため、汚れが蓄積しやすい設備です。放置すると問題を引き起こします。

排気ファンを分解し、羽根・カバー・モーター部分を高圧洗浄・除菌仕上げいたします。

### 問題点

- 油汚れで羽根が重くなり回転効率が低下、火災のリスク
- モーターに負担がかかり故障・異音の原因に
- 強い悪臭や害虫の発生源に

### 標準手順

1. ファン分解・洗浄
2. ベルト状態確認
3. 交換・張り調整

サービス ID: 8

排気ファン清掃

3,500 円～

掃除前



掃除後



掃除前



掃除後



### プロ清掃を入れる頻度の目安

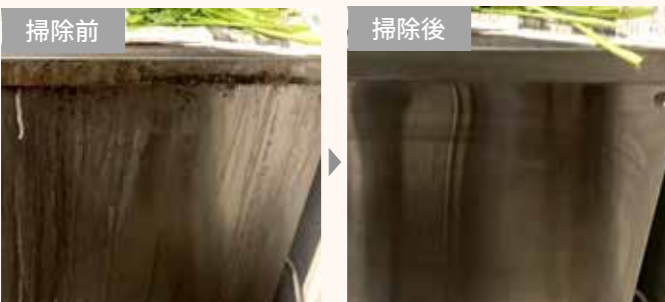
- 一般的な飲食店：年1回
- 油の使用量が多い店舗：3～6ヶ月に1回
- 油の使用量が少ない店舗：1～2年に1回

## 厨房機器洗浄



フライヤー・コンロ・オーブン・冷蔵庫などは、毎日の使用で油汚れ・焦げ付き・ホコリが蓄積しやすく、放置するとリスクが生じます。

プロの専用洗剤・工具による分解洗浄で、表面だけでなく内部の蓄積汚れまで徹底除去します。



### 対象機器

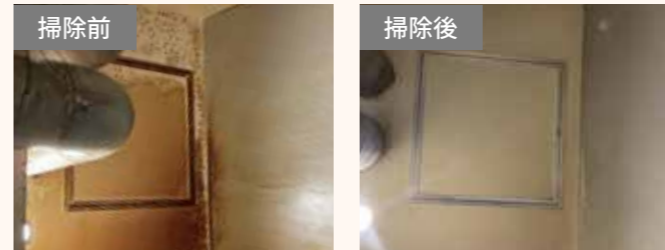
フライヤー コンロ オーブン 冷蔵庫  
製氷機 食洗機 コールドテーブル など

サービス ID: 10  
**厨房機器洗浄 17,500円～**

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：年 1 回
- 油の使用量が多い店舗：半年～1年に 1 回
- 油の使用量が少ない店舗：1～2年に 1 回

## 壁清掃



サービス ID: 11  
**壁清掃 10,000円～**

壁紙(クロス)は、油ハネやタバコのヤニ、傷や剥がれなどで劣化しやすく、放置すると店舗の印象を大きく損ねます。

専門修繕では、部分補修から全面張り替えまで対応可能。店舗の雰囲気やブランドイメージに合わせた仕上げで、清潔感と居心地の良さを回復させます。

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 年に 1～2 回

## シンク洗浄



シンク(流し台)は、油汚れや食材カス、石けんカスなどが蓄積しやすい箇所です。

専門清掃では、シンク全体の分解・高圧洗浄・除菌仕上げを行い、清潔で衛生的な状態を維持します。

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 年に 1～2 回

サービス ID: 12  
**シンク洗浄 14,000円～**

HACCP 対応

ミセサポ清掃について

# 「選ばれる店」の裏側に、妥協のない衛生管理を。

厨房の深部から汚水槽まで、  
トラブルを未然に防ぎ、ストレスのない調理環境に。



HACCP基準の  
衛生管理は  
専門清掃で

## ゴミ回収



✓可燃ゴミ    ✓不燃ゴミ    ✓粗大ゴミ

日々の営業で大量のゴミが発生します。古くなった厨房機器・テーブル・椅子・什器類など、大型の粗大ゴミなどを破棄します。

定期回収・臨時回収の両方に対応。可燃・不燃ゴミをルールに従って分別し、効率的で衛生的なゴミ管理を実現します。

厨房機器から什器まで大型ゴミを迅速に回収・処分。リサイクル・産廃ルールに基づき適切に処理するため、安心・安全・手間のない廃棄管理を実現します。

✓定期回収    ✓臨時回収

サービスID: 21  
ゴミ回収    **5,250円~**

## 配線整理



専門スタッフが、現場の動線や機器配置に合わせて配線の整理・結束・ラベリングを実施します。

サービスID: 23  
配線整理    **3,500円~**

## スタッフルーム清掃



飲食店スタッフが利用する休憩室・更衣室（スタッフルーム）は、油污れの付着や食べかす・ゴミが溜まりやすいです。

厨房やフロアの清掃で手一杯で、スタッフルームの衛生管理が厳かになってしまうケースもあります。

専門清掃では、床や壁の洗浄、ロッカーやテーブル周りの拭き上げ、ゴミの回収までを徹底対応します。

サービスID: 25  
スタッフルーム清掃    **7,000円~**

## 床マット交換



店舗の入口に設置される玄関マットは、泥・ホコリ・油分を吸着し、店内を清潔に保つ役割を果たします。

定期的なマット交換・クリーニング済みマットの設置を行い、常に清潔で安全な入口環境を維持いたします。

サービスID: 26  
床マット交換    **1,050円~**

## 高所 / 厨房機器内埃取り



専用の器具・高所対応機材を用いて、普段届かない場所の埃や油汚れを徹底除去いたします。



サービス ID: 30

高所 / 厨房機器内埃取り **875円~**

## ネズミ駆除



ネズミが飲食店に侵入することによるリスクがあります。食材、配線、建材をかじるだけでなく、病原菌やウイルスを媒介する大きなリスクがあります。

### プロに依頼するタイミング

- 糞・かじり跡・足音などの痕跡が見られた
- 厨房・バックヤードで異臭がする
- 保健所・管理会社から指摘があった場合

生息調査、侵入経路の封鎖、トラップ設置、薬剤処理を組み合わせることで徹底的に対応。

サービス ID: 31

ネズミ駆除 **17,500円~**

トラップの設置



## 害虫駆除 (ゴキブリ・チョウバエ駆除)



食材や油汚れ・湿気などの環境から害虫が発生しやすい場所です。

状況に応じて薬剤散布・トラップ設置・発生源対策を実施。駆除だけでなく再発防止策 (清掃・侵入経路対策) までサポートし、安心できる衛生環境を提供します。

### プロに依頼するタイミング

- 店内でゴキブリ・チョウバエを見かけた
- 排水口・床まわりで発生が続いている
- 保健所・管理会社から指摘があった場合

チョウバエ・・・

キッチンの排水まわり、トイレ等。石鹸カスや皮脂汚れ等の有機物を含んだ汚泥や排水口のぬめり・ヘッドロが、チョウバエの発生源となることが多いです。

サービス ID: 32

ゴキブリ・チョウバエ駆除 **12,250円~**

## 汚水槽洗浄



食材や油汚れ・湿気などの環境から害虫が発生しやすい場所です。

状況に応じて薬剤散布・トラップ設置・発生源対策を実施。駆除だけでなく再発防止策 (清掃・侵入経路対策) までサポートし、安心できる衛生環境を提供します。

サービス ID: 34

汚水槽洗浄 **50,000円~**

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：年 1 回
- 油・排水量が多い店舗：年 2 回

HACCP 対応

ミセサポ清掃について

# お客様のキレイの印象は フロアのキレイで決まります

お客様が清潔かどうかを判断する箇所こそフロアです。  
そこを綺麗にできるかがリピートを増やせるかに関わります。



トイレ清掃



窓清掃



シミ除去

HACCP基準の  
衛生管理は  
専門清掃で

## 窓清掃



窓は指紋や天候、ホコリ、油膜などが付着しやすく汚れやすい箇所です。蓄積された汚れが様々な悪影響を引き起こします。

専門清掃では特殊な洗剤・道具で油膜や水アカまで徹底除去。透明感のあるガラス面を取り戻し、店舗の印象アップと衛生感の向上を実現します。

### 窓の汚れを放置すると・・・

- 店内が暗くなり視認性が低下
- 油膜などが固着して自社清掃不可
- 店舗のイメージダウン
- 集客力ダウン など

### 清掃のメリット

- 店舗の印象の向上
- 諦めていた汚れが落ちる
- 従業員の負担軽減とクオリティの向上
- 集客力アップ など



### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：年1回
- 油の使用量が多い店舗：半年～1年に1回
- 油の使用量が少ない店舗：1～2年に1回

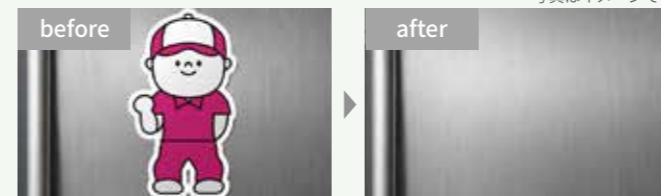
サービスID: 15  
窓清掃

5,250円～

## シール剥がし



写真はイメージです



ステッカーやテープ跡は、時間が経つと糊が固着して簡単には落とせなくなります。

専門清掃では、素材に合わせた専用溶剤・工具を使用し、糊残りまで丁寧に除去します。



サービスID: 16

シール剥がし

3,500円～

## テーブル拭き



専用洗剤と工具を使用して、テーブル表面の汚れやシミを徹底的に除去し、清潔感と美観を回復させます。

サービスID: 17

テーブル拭き

8,750円～

## トイレ洗浄



便器やタンク、ウォシュレット部分を分解・薬剤洗浄・高圧洗浄・除菌仕上げ。通常の清掃だけでは取りきれない汚れの蓄積を取り除きます。

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：年1回
- 油の使用量が多い店舗：3～6ヶ月に1回
- 油の使用量が少ない店舗：年1回

サービスID: 18  
トイレ洗浄

**12,250円～**

## 床ワックス



床は、毎日の清掃だけでは落としきれない油汚れや黒ずみが蓄積し、ワックス本来の効果が失われていきます。

古いワックスや汚れを剥離作業で完全除去し、その後に新しいワックスを均一に塗布し、床本来の美しさと保護効果を取り戻します。



### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：年1回
- 油の使用量が多い店舗：半年～1年に1回
- 油の使用量が少ない店舗：1～2年に1回

サービスID: 20  
床ワックス

**8,750円～**

## 床清掃



### 洗剤洗浄 + 高圧洗浄 + ワックス仕上げ

飲食店の床は、油、食材カス、飲み物の飛び散りなどで常に汚れやすい状況です。

床材に応じて洗剤洗浄・高圧洗浄・ワックス仕上げを実施します。

### プロ清掃を入れる頻度の目安

- 一般的な飲食店：年1回
- 油の使用量が多い店舗：半年～1年に1回
- 油の使用量が少ない店舗：1～2年に1回

サービスID: 19  
床清掃

**12,250円～**



※表示価格は目安です。状況により金額が変動する可能性があります。

## 整理整頓



飲食店のバックヤード・厨房・倉庫は、食材や備品が多く、物が散乱しやすい環境です。

現場の動線を考慮しながら備品や食材の配置最適化・ラベリング・棚卸しのサポートをしていきます。

## プロ清掃を入れる頻度の目安

- 物が増えすぎて現場が回らなくなったとき
- レイアウト変更・繁忙期前のタイミング
- スタッフごとに片付け方がバラバラなとき

## 整理整頓を放置すると・・・

- 必要な物がすぐに見つからず業務効率が低下
- 在庫や備品が溜まりコストが増加
- 雑然とした空間でモチベーション低下
- 集客力ダウン など

## 整理整頓のメリット

- 店舗の印象の向上
- 不要な在庫がなくなりコストカット
- 従業員のモチベーションの向上
- 作業効率の向上 など

サービスID: 22  
整理整頓

**8,750円~**

## ソファークリーニング



お客様が長時間座る接客スペース。日々の使用で汚れや臭いが蓄積しやすくなります。

専用洗剤と工具を使用して、ソファや椅子の汚れや臭いを徹底的に除去し、清潔感と美観を回復させます。

## プロ清掃を入れる頻度の目安

- シミ・黒ずみ・臭いが取れなくなったとき
- 見た目の清潔感が落ちてきたと感じたとき
- 衣替え・季節の変わり目

サービスID: 24

ソファークリーニング **35,500円~**

HACCP対応

ミセサポ清掃について

# HACCPの対応は できていますか？



## HACCP完全義務化。

お店の信頼を守る「攻め」の衛生管理、  
一緒に整えましょう。



2021年6月より、すべての飲食店に**HACCPに沿った衛生管理が義務化**されました。

「言葉は知っているけれど、日々の業務で手一杯…」  
そんな飲食店経営者様の不安を、ミセサポがプロの  
技術で解消します。HACCPの基本である「清掃の  
習慣化」と「清潔の維持」は私たちにお任せください。

難しく聞こえますが、  
やるべきことはシンプルに**3つのステップ**にまとめられます。

01

## 衛生管理の「計画」を立てる



まずは「どこの掃除を、いつ、誰が、どうやってやるか」  
というルールを決めます。

一般的な衛生管理：「毎日の厨房清掃」「トイレの除菌」「ス  
タッフの手洗いルール」「冷蔵庫の温度確認」など。

02

## 計画通りに「実行」して「記録」する



決めたルールをスタッフ全員で実行し、「やりました」とい  
う証拠（記録）を残すのが HACCP の最も重要なポイント  
です。

（今日の厨房清掃が終わったらチェックリストにシ点を入れる。等）

これが、万が一トラブルが起きた時に「うちは正しく管理  
していました」というお店を守るための証明になります。

03

## 「確認」して「改善」する



定期的に記録を振り返り、問題があればルールを見直し  
ます。

「最近、冷蔵庫の温度が安定しないな。故障かな？」  
「この掃除ルートは時間がかかるから、やり方を変えよ  
う」

HACCP は、書類仕事ではありません。  
お客様の安心と、お店の信頼に見える化する仕組みです。

だけど…

- 人手不足で日々の業務で手一杯
- 記録をつけるのが大変
- 保健所対応が本当にできているのかわからない



ミセサポが**サービス実施及び清掃証明書**を発行  
することで、管理の手間をサポートします。

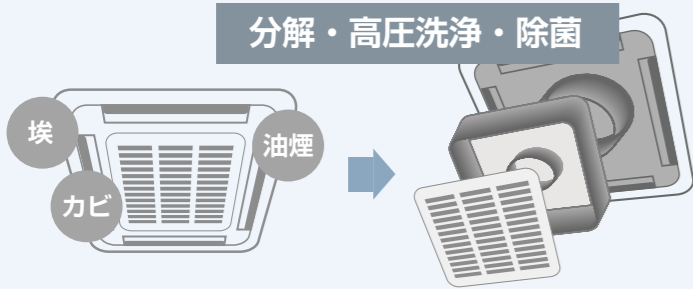
プロに任せて安心キレイを実現

# ミセサポの空調設備サービス

油脂滞留による悪臭・害虫・排水詰まりの防止に  
エアコン分解洗浄

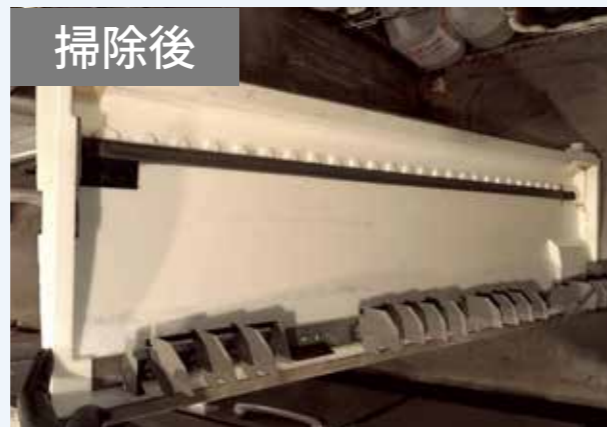
依頼件数  
TOP1

「一般衛生管理」の落とし穴はエアコンです。厨房内のエアコン内部に潜むカビや菌は、空気を通じて食材を汚染するリスクがあります。



完全分解し、高圧洗浄・除菌仕上げを実施。省エネ効果と衛生環境の改善を実現します。

異物混入（剥がれた汚れ）の回避 吹き出し口に溜まったホコリや、内部で固まったスライム状の汚れが落下し、料理に混入するリスクを最小限に抑えます。



空調設備サービス一覧 ▶

プロに任せて安心キレイを実現

# ミセサポの厨房設備サービス

内部の油脂・汚泥除去の詰まり防止に  
配管高圧洗浄

依頼件数  
TOP2



火災防止・油落下・臭気対策に  
レンジフード・ダクト洗浄

依頼件数  
TOP4



油脂滞留による悪臭・害虫・排水詰まりの防止に  
グリストラップ清掃

依頼件数  
TOP3



厨房設備サービス一覧 ▶

## ご利用イメージ

### 01 お問い合わせ・現地調査

お問い合わせ内容をヒアリング後、専門スタッフが店舗を訪問します。店舗設備や清掃頻度等をチェックし、最適な清掃プランをご提案致します。

### 02 お見積・ご契約

清掃プランに合意後、契約書を締結します。作業レポート用 ID や鍵の管理方法（預かり・キーボックス等）も、この段階で決定致します。

### 03 プロによる清掃実施

弊社が依頼した専門スタッフが来店し、事前に合意した清掃プランに基づいて、清掃作業を行います。

### 04 レポートで安心管理

清掃後は、専門スタッフが作業内容一覧や写真等のレポートを、弊社システムで送信します。清掃前と清掃後の違いを明確に識別することができます。

### 05 毎月の清掃や、設備管理を一元サポート

翌月以降も、弊社から最適な清掃提案が届くため、継続的に衛生環境を維持できます。

## よくあるご質問

Q. 深夜や早朝でも対応できますか？

A. 24時間365日対応をおこなっております。どんな時でも現場を止めません。

Q. 清掃箇所を絞って依頼することはできますか？

A. 可能です。厨房全体から、レンジフード、エアコン洗浄など、店舗のご予算や汚れの状況に合わせて、必要な箇所を組み合わせた最適なプランをご提案します。

Q. 保健所の立ち入り検査の際、何かメリットはありますか？

A. 非常に大きなメリットがあります。ミセサポが発行する作業記録簿は HACCP の「清潔な作業環境の維持・実施記録」としてそのまま活用できるため、検査時にスムーズに提示できます。

Q. 清掃のたびに作業の質がバラバラになりませんか？

A. ミセサポでは独自の清掃チェックシートとマニュアルを完備しており、プロのスタッフが均一な品質で作業を行います。作業後はレポートを発行し、店長様がご自身の目で品質を確認できる仕組みを整えています。

## もう、店舗管理で悩まないでください

まずは無料の現地調査・お見積もりからお伺いします。

ミセサポ

\\ お気軽にお問い合わせください \\

070-3332-3939

受付時間 9:00～24:00 (年中無休)

メールでお問い合わせ ▶

ウェブサイト



### 株式会社ミセサポ

創業日	2021年5月30日
事業開始年月日	2025年1月1日
代表取締役	正田和輝
顧問	能勢俊一
株主	正田和輝 95% / KUSABI 5%
資本金	2,300万円

東京本店 〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町1-8-1 茅場町一丁目平和ビル7F  
埼玉支店 〒333-0848 埼玉県川口市芝下3-1-14  
神奈川支店 〒215-0022 神奈川県川崎市麻生区下麻生2-48  
営業所 〒163-0228 東京都新宿区西新宿2-6-1 新宿住友ビル28F