



適温サービスの誘い

新調理システム食器カタログ



Vol.9
2025年1月
新価格

機能を追求した器づくり

あらたに原料メーカーと耐熱、耐変色性のメラミン樹脂を開発し、長期間の使用でも変色しにくく耐久性を備えた製品をラインナップしています。

再加熱に適した形状、容量、サイズの工夫に加え、“器らしさ”を随所に取り入れて開発を行っています。

再加熱対応メラミン食器

フォーリスト



メラミンエックス



W フォーリスト

耐熱・耐変色メラミン樹脂を採用しスチーム加熱での劣化を防止するダブルコーティング仕様の食器。

P.9～P.18に掲載



メラミンエックス

耐熱・耐変色メラミン樹脂を採用し熱風加熱での使用時に変色や乾燥が起きにくい食器シリーズ。

P.19～P.26に掲載



ネオエックス

耐熱性・レンジ特性を向上させたメラミン樹脂を採用したマイクロ波加熱に最適な食器シリーズ。

P.27～P.28に掲載

ニュークックチルスシステムのメリット

時間と労力の軽減

人件費の削減

HACCPの衛生管理

完調品による合理化

適温サービスの実現

調理の平準化

蒸気式再加熱対応容器

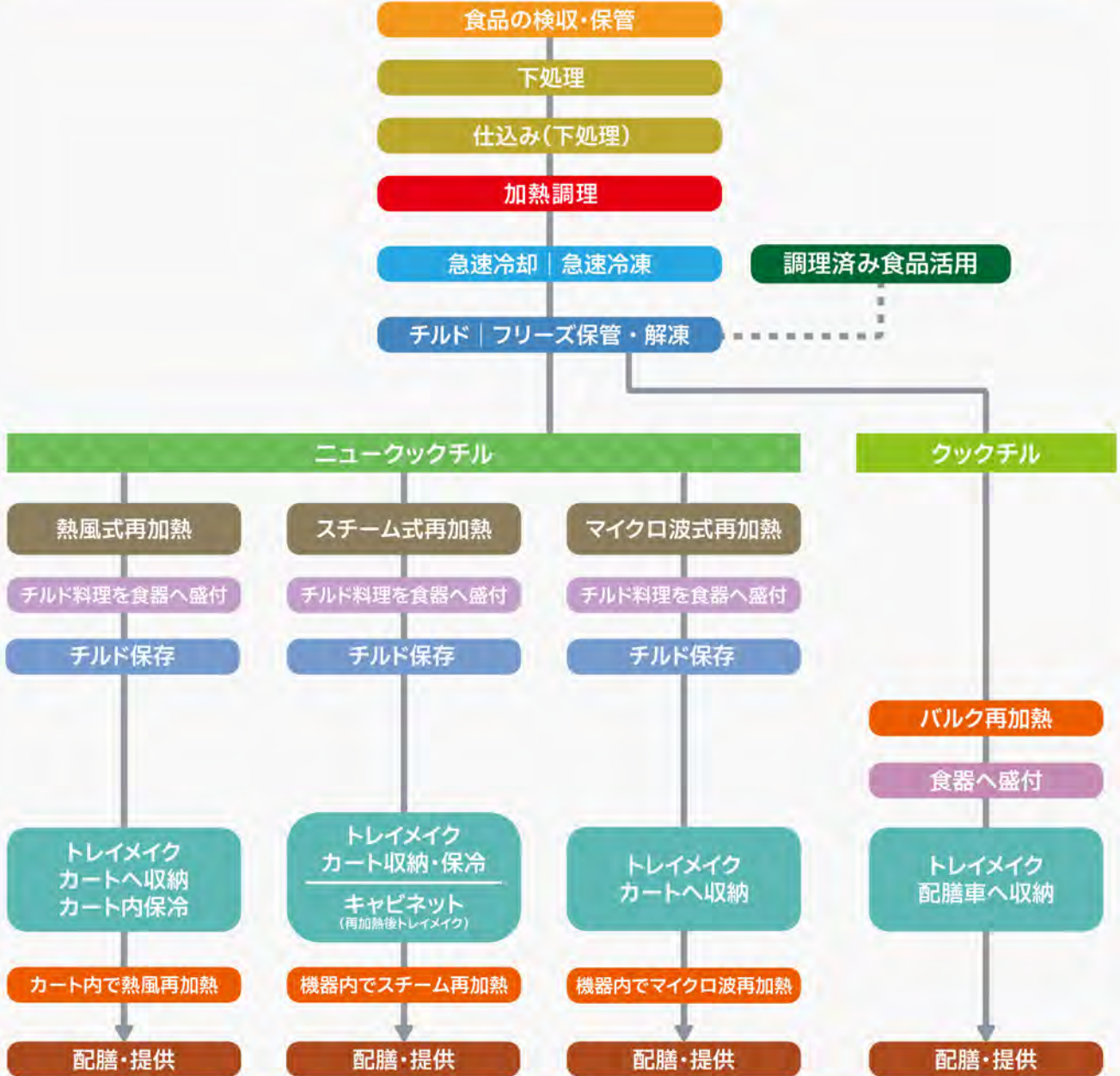


ホテルパン・シートパンに効率よく収納ができます。高温調理に対応する耐熱高比重ポリプロピレン製です。
P.6に掲載

新調理システム

新調理システムとは「クックサーブ」、「クックチル」、「クックフリーズ」を組み合わせた調理システムで「真空調理法」などの調理・保存方法を組み合わせて運用します。危害要因分析重要管理点 (HACCP) の概念に基づき、献立計画のもと食材の発注・在庫管理から調理・盛付け・安全性・食味・経済性・再加熱での工程を追求し、システム化した計画生産方法です。

新調理システムチャート



ニュークックチル方式

調理済みチルド食品や冷凍食品を0℃～3℃の状態に食器に盛り付けて、そのまま食器ごと再加熱し、食事を提供するシステムで、調理作業の平準化と適温サービスが最も効果的で実現容易な方式です。そのため様々な再加熱機器が開発されています。

クックチル方式

加熱調理後90分以内に中心温度3℃以下まで急速冷却して、温菜は提供直前に再加熱する調理システムです。高度衛生管理が可能、適温提供の実現、調理作業の平準化により、作業の効率化と人の平準化が図れるという利点があります。

クックサーブ方式

食材の下処理、加熱処理後に食器に盛付けし、提供することを前提とした調理方法です。特定時間帯の作業量が多く多数の人員が必要です。盛り付け作業時に料理が冷めてしまう、などの課題もあります。調理後2時間以内の喫食の実現が困難。

蒸気式再加熱（スチコン）

スチコン再加熱は、熱風と蒸気的作用によって再加熱を行う方式です。一般的にスチコンによる「再加熱」とは、調理済み食品を器にチルド盛付けして再加熱することをいいます。

スチコン再加熱の提供例 対応食器▶フォーリスト

イニシャルコストが比較的安く、施設の計画・環境に合わせて段階的に導入が容易で、早出緩和や盛付け作業の効率化などのメリットがあります。食品を盛り付けた食器ごと再加熱しますので、保温性を持続することができ、クックサーブ、バルク再加熱との組み合わせにも柔軟に対応します。



スチームコンベクションのメリット

- 比較的安価な設備投資で、実現が可能⇒**経済的**
- 朝食の合理化、早出・休日出勤の軽減⇒**合理的(経済的)**
- チルド状態で盛付け、蓋をして再加熱するので盛付け時の温度低下がない⇒**適温での提供に寄与**
- 再加熱後はメラミン食器自体が蓄熱されているので、保温性が持続する⇒**適温での提供に寄与**
- 調理技術のスキルアップと並行して、無理なく段階的に導入できる⇒**現実的**
- 蒸気を高出力で付加できるので、再加熱時間が短い（10～25分前後）⇒**効率的**
- それぞれの料理の違いに合わせて最適再加熱が可能⇒**効果的**
- 盛付け作業は事前（前日）に行えるので、作業の平準化に貢献する⇒**合理的**
- クックサーブの併用と組み合わせがしやすく、将来の変更に対して柔軟性がある⇒**将来性、変革対応性、フレキシビリティ**

※上記のメリットを活かすためにはクックチルやHACCP、運営方法を熟知し、事前計画を充分に練ることと、訓練・検証が重要です。



蒸気式再加熱対応（スチコン）

- | | |
|---|--|
| 温 | ● ひじきと枝豆のがんもどき 再加熱
M-226FOD 小判皿(身)/M-227FODS 小判皿(蓋) |
| | ● たけのこの土佐煮 再加熱
M-411FOI 丸小鉢(身)/M-412FOLS 丸小鉢(蓋) |
| | ● 白飯 後付け
M-441FOC 飯碗(身)/M-242FOCS 飯碗(蓋) |
| | ● 根菜の味噌汁 後付け
M-435UR 汁椀(身)/M-436UR 汁椀(蓋) |
| | ● 栗蒸し羊羹 |
| 冷 | ● M-464EA 丸小鉢/P-301 小鉢用カバー |
| | ● マカロニサラダ
M-603AR 丸深皿/P-217 丸皿用カバー |

蒸気式再加熱（スチーム再加熱キャビネット）

熱風と蒸気で再加熱、保温が可能な機器で、チルドで保存した料理を器に盛り付け、提供時間に合わせて温度や時間を設定します。再加熱後にトレイメイクします。

スチーム再加熱キャビネットの提供例 対応食器▶フォーリスト

冷却機能装置が付いていてタイマーによる再加熱が可能です。イニシャルコストが比較的安く、施設の計画・環境に合わせて段階的に導入が容易で、主に朝食の合理化に最適です。食品を盛り付けた食器ごと再加熱しますので、保温性を持続することができ、クックサブ、バルク再加熱との組み合わせにも柔軟に対応します。



スチーム再加熱キャビネットのメリット

- 比較的安価な設備投資で、実現が可能⇒**経済的**
- 朝食の合理化、早出解消・休日出勤の軽減⇒**合理的 (経済的)**
- 事前に「チルド盛付け・保冷」が可能⇒**合理的**
- 蓋をして再加熱するので盛付け時の温度低下がない⇒**適温での提供に寄与**
- 再加熱後はメラミン食器自体が蓄熱されているので、保温性が持続する⇒**適温での提供に寄与**
- チルド状態から徐々に温度を上げながら加熱するのでご飯の仕上がりが良好⇒**食味の安定**
- 盛付け作業は事前 (前日) に行えるので、作業の平準化に貢献する⇒**朝食の早出解消**
- タイマーによる再加熱提供の時間設定が可能⇒**合理的**



蒸気式再加熱対応（スチーム再加熱キャビネット）

- | | |
|--|---|
| 温 | ● 豆腐とエビの中華風あんかけ 再加熱 |
| | M-409FOC 角皿 (身) / M-410FOCS 角皿 (蓋) |
| | ● アスパラの炒め物 再加熱 |
| | M-421FOC 角小鉢 (身) / M-422FOCS 角小鉢 (蓋) |
| | ● 白飯 再加熱 |
| M-440FOC 飯碗 (身) / M-204FOCS 飯碗 (蓋) | |
| ● 春雨の中華スープ 再加熱 | |
| M-435UR 汁椀 (身) / M-436UR 汁椀 (蓋) | |
| 冷 | ● ナムル |
| | M-124EA 角小鉢 / P-216 角小鉢用カバー |
| | ● フルーツのコンポート |
| Y-142B0 丸小鉢 (身) / G-467F80 丸小鉢 (蓋) | |

蒸気式再加熱（過熱水蒸気再加熱カート）

水蒸気を用いて、加熱処理を行う蒸気式再加熱カートで、食品を乾燥させず、高い温度と大きな熱量をもっています。

過熱水蒸気再加熱カートの提供例

対応食器▶フォーリスト

加熱調理後、急速冷却を行いチルド状態のまま保存しておいた食品を食器に盛付けトレイにセットして、再加熱カートに収納。カート内でチルド保存から再加熱まで食事の提供時間にあわせて水蒸気力で再加熱を行えるシステムです。



スチコンなどで
芯温75℃1分以上加熱



ブラストチラーによる
急速冷却後チルド保存



チルド状態のまま食器に
盛付けてシャトルへセット
後にカートでチルド保存



配膳時間に合わせて温菜を再加熱
主食は同時に再加熱するか
後付けするかを選択する

過熱水蒸気再加熱カートのメリット

- 朝食の合理化、早出解消・休日出勤の軽減⇒合理的(経済的)
- 事前にチルド盛付け・トレイメイク・保存が可能⇒合理的
- 蓋をして再加熱するので盛付け時の温度低下がない⇒適温での提供に寄与
- 再加熱後は食器自体が蓄熱されているので、保湿性が持続する⇒適温での提供に寄与
- チルド状態から徐々に温度を上げながら加熱するのでご飯の仕上がりが良好⇒食味の安定
- 盛付け作業は事前(前日)に行えるので、作業の平準化に貢献する⇒朝食の早出解消
- タイマーによる再加熱提供の時間設定が可能⇒合理的
- 蒸気方式で料理の乾燥が少ない⇒食味の安定
- ご飯の後付け作業が不要⇒先付けが可能



蒸気式再加熱対応（過熱水蒸気再加熱カート）

- | | |
|---|--|
| 温 | ● 鰯のあんかけ 再加熱
M-437FOC ウェーブ皿(身)/M-438FOCS ウェーブ皿(蓋) |
| | ● レバーのさっぱり炒め 再加熱
M-417FOA 丸小鉢(身)/M-418FOAS 丸小鉢(蓋) |
| | ● 白飯 再加熱
M-439FOC 飯碗(身)/M-202FOCS 飯碗(蓋) |
| | ● 味噌汁 再加熱
M-435UR 汁椀(身)/M-436UR 汁椀(蓋) |
| | ● キノコと人参の白和え
M-731Y 菊形小鉢/P-301 小鉢用カバー |
| 冷 | ● お新香
M-122EA 丸小鉢/P-215 丸小鉢用カバー |

耐熱高比重ポリプロピレン

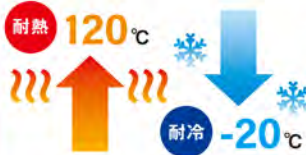
蒸気式再加熱対応容器

病院、
高齢者福祉施設の
給食合理化に最適。

セントラルキッチンで調理・盛り付け。チルド状態で配送。
サテライト施設で再加熱して配膳。ニュークックチルで早朝出勤の問題を解決。



再加熱容器の特徴



耐熱、耐冷どちらにも優れています。



中子のカラーバリエーションで
アレルギー除去食や介護食等の選別に便利!

蒸気式再加熱容器使用時の提供までの流れ

01



02



03



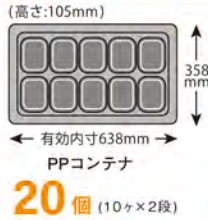
04



05



再加熱容器の収納数



再加熱容器の特徴

- ホテルパン、シートパン、コンテナに効率よく納まるサイズ設計
- 高温による変形を抑制する高耐熱性ポリプロピレンを採用
- 身と蓋が隙間なく嵌合し料理の乾燥を防ぐ形状デザイン
- 加熱効率を高める適度な肉厚の形状設計
- コンパクトな蓋付き組高さでカートの出し入れがスムーズ
- 良好なスタッキング性を確保
- 高比重樹脂で水に沈み洗浄性が向上

本体 SC-1

ベースカラーをお選びください。

サンドグレー SGL ライトブラウン LBR

蓋 SCF-1

ベースカラーをお選びください。

Nホワイト NW サンドグレー SGL ライトブラウン LBR

中子 SCN-1-A / SCN-1-B

ベースカラーをお選びください。

Nホワイト NW マロン MAR イエロー Y



再加熱容器

本体容器の内側は特殊なシボ加工によりご飯や料理がこびりつきにくく、キズが目立ちません。



再加熱対応容器 (★セット価格¥1,600)

★SC-1 本体 ¥880 ★SCF-1 蓋 ¥720

- 寸法 / 144×112×42mm
- 蓋寸法 / 152.5×121×22.5mm
- セット寸法 / 152.5×121×52.5mm
- 材質 / 本体: 高比重PP、蓋: 高比重PP
- PP コンテナ 10ヶ×2段 (20ヶ入)

- ★SC-1SGL 本体 サンドグレー ★SCF-1NW 蓋 Nホワイト
- ★SC-1LBR 本体 ライトブラウン ★SCF-1SGL 蓋 サンドグレー
- ★SCF-1LBR 蓋 ライトブラウン

SC-1 用中子 (大)

★SCN-1-A ¥400

- 寸法 / 103×79×35mm
- 材質 / 高比重PP

- ★SCN-1-ANW SC-1用中子(大) Nホワイト
- ★SCN-1-AMAR SC-1用中子(大) マロン
- ★SCN-1-AY SC-1用中子(大) イエロー

SC-1 用中子 (小)

★SCN-1-B ¥380

- 寸法 / 103×55×35mm
- 材質 / 高比重PP

- ★SCN-1-BNW SC-1用中子(小) Nホワイト
- ★SCN-1-BMAR SC-1用中子(小) マロン
- ★SCN-1-BY SC-1用中子(小) イエロー

熱風式再加熱（熱風再加熱カート）

熱風循環による再加熱は、全ての料理を同じ温度と同じ時間で再加熱するので、再加熱時に温菜すべての芯温が同じになるように食器の選定が大切になります。

主食、汁を後付けにするのか、主菜・副菜などと一緒に再加熱するのかによって、食器の構成も変わってきます。

熱風再加熱カートの提供例 対応食器▶メラミンエックス・フォーリスト

加熱調理後、急速冷却を行いチルド保存しておいた食品を、チルド状態のまま食器に盛付けトレイにセットして、再加熱カードに収納。食事の提供時間に合わせてタイマーによる再加熱が可能で、カート内でチルド保存から再加熱まで全てを行えるシステムです。



スチコンなどで
芯温75℃1分以上加熱



プラスチックラーによる
急速冷却後チルド保存



チルド状態のまま食器に
盛付けシャトルへセット
シャトルを本体へ収納し
チルド保存



配膳時間に合わせて温菜を再加熱
主食は同時に再加熱するか
後付けするかを選択する



熱風式再加熱対応

温

- ふろふき大根 **再加熱**
M-427FOC 煮物碗(身)/M-428FOCS 煮物碗(蓋)
- きのこの炒めもの **再加熱**
M-405FOC 丸小鉢(身)/M-406FOCS 丸小鉢(蓋)
- 青菜のお粥 **再加熱**
M-205REA 飯碗(身)/M-206REA 飯碗(蓋)
- かぶの味噌汁 **再加熱**
M-435UR 汁椀(身)/M-436UR 汁椀(蓋)

冷

- 豆ひじき
M-731LG 菊形小鉢/P-301 小鉢用カバー
- フルーツ寒天
M-123EB 丸小鉢/P-215 丸小鉢用カバー



熱風式再加熱対応

温

- 鶏むね肉のピカタ **再加熱**
M-231REE 丸深皿(身)/M-241REE 丸深皿(蓋)
- 茄子の煮浸し **再加熱**
G-467REI 丸小鉢(身)/G-467FREL 丸小鉢(蓋)
- 白飯 **再加熱**
M-203REB 飯碗(身)/M-204REB 飯碗(蓋)
- おくらと豆腐の味噌汁 **再加熱**
M-223BK 汁椀(身)/M-224BK 汁椀(蓋)

冷

- マカロニサラダ
M-487EA 角小鉢(身)/P-222 小鉢用カバー
- フルーツ
M-731EAI 菊形小鉢(身)/P-301 小鉢用カバー

マイクロ波式再加熱（マイクロ波再加熱カート）

マイクロ波式加熱は電子レンジと同じ加熱原理であり、食品自体を加熱するため速やかに温めることができるメリットがあります。料理の容量や食品に合わせて加熱量、加熱時間を個別に変えることが可能です。

使用する場合の食器は、マイクロ波再加熱に適した材質を選定する必要があります。

マイクロ波再加熱機器の提供例 対応食器▶ネオエレックス

加熱調理後、急速冷却を行いチルド保存しておいた食品を、チルド状態のまま食器に盛付けトレイにセットして、再加熱カートに収納。食事の提供時間に合わせてタイマーによる再加熱が可能で、チルド庫内でチルド保存から再加熱まで全てを行えるシステムです。



スチコンなどで
芯温75℃1分以上加熱



ブラストチラーによる
急速冷却後チルド保存



チルド状態のまま食器に
盛付け蓋をしてトレイメイ
クシャトルに搭載して
チルド室で冷却



チルド室で冷却されたシャトルを
マイクロ波カートで再加熱

電子レンジの提供例 対応食器▶ネオエレックス

電子レンジはマイクロ波を照射することで食品の分子を振動させ、その摩擦熱で食品の温度を上昇させる加熱機器です。短時間で加熱することが可能なため、小規模施設での食事、遅延食、ユニットケアでの食事に最適です。



料理を盛付けたマイクロ波対応の
食器を電子レンジで再加熱



冷菜と再加熱した温菜をトレイに
セットして配膳・喫食



IH・EH式再加熱（IH・EH再加熱カート）

●IH再加熱カート…熱源を使わずに加熱する電磁誘導加熱方式。3点（主菜・副菜・汁）の加熱が可能。

●EH再加熱カート…効率の良い電気加熱方式。トレイ組み込まれたヒーターにより1~2点（主菜・副菜・汁）の加熱が可能。



スチコンなどで
芯温75℃1分以上加熱



ブラストチラーによる
急速冷却後チルド保存



専用のトレイ・食器に付けて
トレイメイ、カートでチルド保存
専用食器以外は自由選択
保冷機能非搭載型はカート
をチルド庫で保冷



食器ごと再加熱

フォーリスト

蒸気式・熱風式再加熱対応食器

フォーリストの特徴

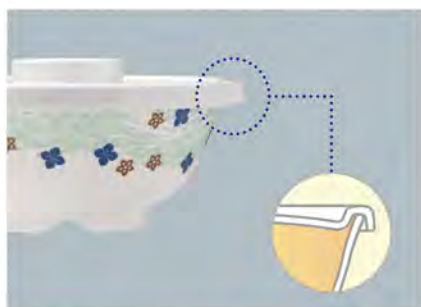
- 1/1サイズのホテルパン(浅型)に効率よく納まるサイズ設計
- 食器の身は全アイテムダブルコーティング仕様
- 高温による変色を抑制する耐変色性メラミンエックスを使用
- 身と蓋が隙間なく嵌合し料理の乾燥を防ぐ形状デザイン
- 加熱効率を高める肉厚と形状デザイン
- コンパクトな蓋付き組高さ設計でカートへの出し入れがスムーズ
- 高温加熱の繰り返しによる劣化が少なく長期間の使用が可能
- 良好なスタッキング性を確保



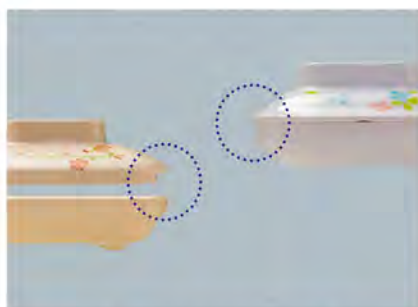
形状デザインの工夫

スチコン・蒸気式再加熱機器に最適

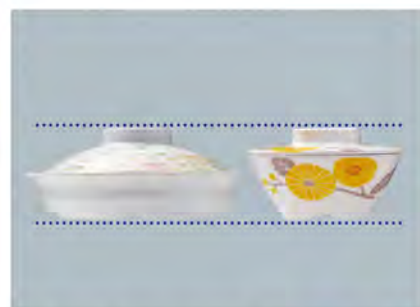
加熱効率を高めた設計と器らしさを表現して美味しい食事を提供します。



蒸気を逃がさないかぶせ蓋構造



ぴったり合さる印籠型の蓋構造



再加熱機器に適応した蓋付き組高さ

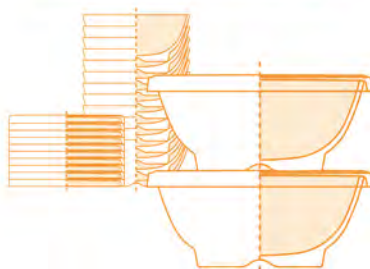
再加熱に最適なシンプルな形状と機能性を追及しています。

皿盛り再加熱に最適



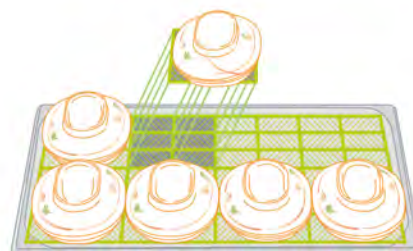
蒸気式・熱風式再加熱での高温加熱でも変色しにくい材料を使用しています。

収納性に優れた設計



シンプルな形状デザインは、収納性や洗浄性に配慮しています。

省スペース型形状



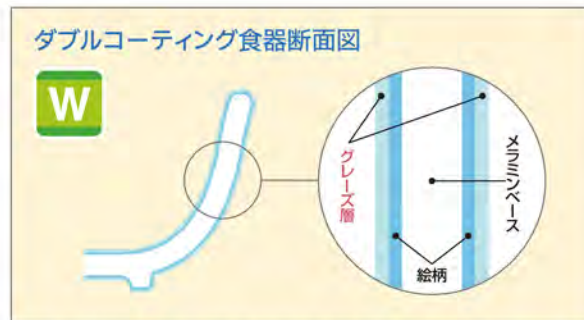
1/1浅型ホテルパンに効率よく並べることができるので、スペースを有効に使えます。

耐蒸気性に優れた構造

耐蒸気性に優れたダブルコーティング製法

独自の製造特許技術により、蒸気式・熱風式再加熱の耐久性は実証されています。あらゆるニーズに応えた製品作りが評価され、導入実績も豊富です。

- 食器の内外両面にグレースコーティングをしていますので、耐蒸気性に優れ美しい光沢感が持続します。
- 食品の汚れが付きにくく、洗浄、漂白作業にも汚れ落ち効果を発揮します。
- 絵柄はグレースで覆われているため、かすれやはがれることなく美しさが長期間保てます。
- 洗剤、漂白剤による表面劣化を防ぎます。



特許第4229972号「熱硬化性樹脂成形品の製造方法及び装置」
特許第4545159号「蒸気雰囲気下に供される加熱用又は保温用容器及びその製造方法」

スチコン再加熱における実使用例

- 上段写真は温度120℃、蒸気量30%での使用例です。時系列に並べ商品の劣化状況を比較しています。
- 下段写真は加熱温度や蒸気量を変えて、それぞれの表面の色相変化を比較したものです。120℃以上で加熱すると高温になるにつれ黄変度合いが大きくなりました。

■使用経過における食器の表面変化



長く使用されるために
ご検討の際は、最寄りの支店・営業所まで必ずお問い合わせください。

フォーリストシリーズは、耐変色性・耐蒸気性に優れた製品ですが、スチコンやチルド保存再加熱キャビネット、水蒸気式再加熱カートなどを使用する場合には、一定の使用条件がございますので弊社までお問合せください。

■加熱温度と時間による表面の色相変化

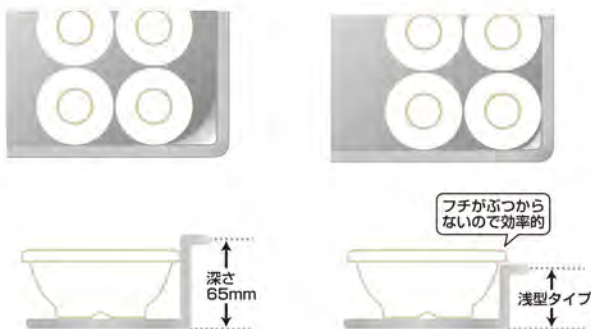


ホテルパン・シートパンの使用条件

●スチコンの場合

- ホテルパンの外形サイズは各メーカーで同じサイズですが、内側四隅のコーナーアールが小さい方が、効率良く食器を並べることができます。
- 65mmの深型ホテルパンは、食器が側面に当たって効率よく並べないため収納数が少なくなりますので、浅型の25mmをお奨めいたします。
- 浅型ホテルパンの形状によっては、収納数が少なくなる場合がありますので、実物で確認してください。

●ホテルパンサイズ 530mm×325mm×25mm



●スチーム再加熱キャビネットの場合

クックチルドシステムで調理した食品をチルド状態のまま食器に盛り付けてから、各スチームリヒート機器セットします。冷蔵機能によりチルド保存された食品は、設定時間に再加熱運転が始まり、適温での提供が可能になります。

- シートパンサイズ 657mm×456mm×27mm
- シートパンサイズ 452mm×327mm×25mm (ハーフサイズ)



●使用するシートパンは、サイズが大きいため、食器の収納数が多くなり重量が増しますので、出し入れなどの作業性を確認してください。

●ホテルパン・シートパンの収納例は29頁～34頁に掲載しています。

フォーリスト

蒸気式・熱風式再加熱対応食器

W ダブルコーティング食器です。(蓋は片面コーティング)



●ご飯の視認性を高める内側のカラーグレース

- ★ M-439FOC 飯碗(身)(あさぎ染流)
149×63 ④ 75 580cc ¥1,770
- ★ M-202FOCS 飯碗(蓋)(あさぎ染流)
159×20 ¥1,110



- ★ M-440FOC 飯碗(身)(やまぶき染流)
137×62 ④ 74 470cc ¥1,620
- ★ M-204FOCS 飯碗(蓋)(やまぶき染流)
147×20 ¥1,040

- ★ M-441FOC 飯碗(身)(ふじ染流)
122×52 ④ 65 310cc ¥1,430
- ★ M-242FOCS 飯碗(蓋)(ふじ染流)
134×19 ¥970



- ★ M-403FO 飯碗(身)
134×59 ④ 63 420cc ¥1,900
- ★ M-404FOS 飯碗(蓋)
146×11 ¥1,170

- ★ M-403FOA 飯碗(身)(花日より)
134×59 ④ 63 420cc ¥1,900
- ★ M-404FOAS 飯碗(蓋)(花日より)
146×11 ¥1,170

新型飯碗の目安容量

●記載グラムはおおよそ7分目まで盛り付けた時の目安容量です。



M-439FOC



M-440FOC



M-441FOC



蒸気を逃がさないかぶせ蓋構造

バイオマス

さとうきびの搾りかす(バガス)を
配合した環境保全に貢献するメラミン食器です。



- ★ M-401FO 小判深皿(身)
153×122×30 ④ 62 210cc ¥1,950
- ★ M-402FOS 小判深皿(蓋)
155×124×38 ¥1,580



- ★ M-401FOA 小判深皿(身)(花三彩)
- 153×122×30 ④ 62 210cc ¥1,950
- ★ M-402FOAS 小判深皿(蓋)(花三彩)
- 155×124×38 ¥1,580

- ★ M-401FOI 小判深皿(身)(アイボリー)
- 153×122×30 ④ 62 210cc ¥1,660
- ★ M-402FONS 小判深皿(蓋)(春秋)
- 155×124×38 ¥1,580



- ★ M-425FOC 小判皿(身)(浮遊花)
- 137×102×30 ④ 64 200cc ¥1,820
- ★ M-426FOCS 小判皿(蓋)(浮遊花)
- 140×105×43 ¥1,480

- ★ M-425FOA 小判皿(身)(緑山)
- 137×102×30 ④ 64 200cc ¥1,820
- ★ M-426FOAS 小判皿(蓋)(緑山)
- 140×105×43 ¥1,480



- ★ M-423FOC 角皿(身)(緑あられ)
- 138×102×31 ④ 62 220cc ¥1,820
- ★ M-424FOCS 角皿(蓋)(緑あられ)
- 140×105×38 ¥1,440

- ★ M-423FOA 角皿(身)(柳花)
- 138×102×31 ④ 62 220cc ¥1,820
- ★ M-424FOAS 角皿(蓋)(柳花)
- 140×105×38 ¥1,440

フォーリスト

蒸気式・熱風式再加熱対応食器

バイオマス

さとうきびの搾りかす(バガス)を
配合した環境保全に貢献するメラミン食器です。

W ダブルコーティング食器です。(蓋は片面コーティング)

●ウェーブ皿

M-437/M-438

ゆるやかな曲線を持つ楕円
型の主菜皿です。
深みがあり煮物や炒めもの
など幅広く利用できます。



- ★ M-437FOC ウェーブ皿(身)(春秋菊)
184×122×38 ④ 64 370cc ¥2,130
- ★ M-438FOCS ウェーブ皿(蓋)(春秋菊)
186×124×33 ¥1,710

- ★ M-437FOA ウェーブ皿(身)(菜根賦)
184×122×38 ④ 64 370cc ¥2,130
- ★ M-438FOAS ウェーブ皿(蓋)(菜根賦)
186×124×33 ¥1,710



●角皿

M-409/M-410

ゆるやかな曲線を持つ
角丸型の主菜皿です。
深みがあり煮物や炒め物
など幅広く利用できます。

- ★ M-409FOC 角皿(身)(彩虹)
166×122×38 ④ 62 420cc ¥2,160
- ★ M-410FOCS 角皿(蓋)(彩虹)
166×122×32 ¥1,680



- ★ M-409FO 角皿(身)
166×122×38 ④ 62 420cc ¥2,160
- ★ M-410FOS 角皿(蓋)
166×122×32 ¥1,680

- ★ M-409FOA 角皿(身)(あられ)
166×122×38 ④ 62 420cc ¥2,160
- ★ M-410FOAS 角皿(蓋)(あられ)
166×122×32 ¥1,680



- ★ M-226FOD 小判皿(身)(薄紅わかば)
164×120×28 ④ 63 270cc ¥2,050
- ★ M-227FODS 小判皿(蓋)(薄紅わかば)
167×123×43 ¥1,720

- ★ M-226FOC 小判皿(身)(花切絵)
164×120×28 ④ 63 270cc ¥2,050
- ★ M-227FOCS 小判皿(蓋)(花切絵)
167×123×43 ¥1,720

●小判皿

M-226/M-227

浅くて平な底面は縁が立ち上がっていますので、すくい易くやわらか食にも最適な器です。



●小判仕切皿

M-413F

中子をセットすることで熱の通りやすい葉物など必要以上の加熱を抑えられます。



●中子は取り外しができます。



バイオマス

W

- ★ M-413FOA 小判仕切皿(身)(暖陽) 184×120×30 ④ 58 ¥2,250
- ★ M-414FOAS 小判仕切皿(蓋)(暖陽) 186×122×35 ¥1,930

- ★ M-415BE 中子(ベージュ) 103×55×14 ¥440



W

- ★ M-413FOC 小判仕切皿(身)(草風) 184×120×30 ④ 58 ¥2,250
- ★ M-414FOCS 小判仕切皿(蓋)(草風) 186×122×35 ¥1,930

●中子はM-415BEをご使用ください。



NEW

W

- ★ M-905FOC 角皿(身)(フローラ) 173×135×29 ④ 64 230cc ¥1,580
- ★ M-906FOCS 角皿(蓋)(フローラ) 156×118×45 ¥1,380



NEW

W

- ★ M-903FOC 煮物碗(身)(花友禪) 172×50 ④ 76 330cc ¥1,930
- ★ M-902FOCS 蓋(花友禪) 148×42 ¥1,120



W

- ★ M-225REA 14.5cm丸皿(身)(花かざり) 145×36 ④ 65 300cc ¥1,900
- ★ M-127REA 蓋(花かざり) 148×36 ¥1,150



W

- ★ M-901FOC 丸深皿(身)(花友禪) 166×34 ④ 65 310cc ¥1,620
- ★ M-902FOCS 蓋(花友禪) 148×42 ¥1,120

●U-51AN 丸すのこが対応します。(24頁掲載品)



バイオマス

W

- ★ M-429FOBE キャセロール(身)(ベージュ) 191×166×47 ④ 64 450cc ¥1,830
- ★ M-430FOA キャセロール(蓋)(花日傘) 150×31 ¥1,490



W

- ★ M-427FOC 煮物碗(身)(福結) 136×47 ④ 65 190cc ¥1,430
- ★ M-428FOCS 煮物碗(蓋)(福結) 111×32 ¥890

フォーリスト

蒸気式・熱風式再加熱対応食器

バイオマス

さとうきびの搾りかす(バガス)を
配合した環境保全に貢献するメラミン食器です。



- ★ M-405FO 丸小鉢(身)
110×46 ④ 64 210cc ¥1,590
- ★ M-406FOS 丸小鉢(蓋)
112×25 ¥1,040



- ★ M-405FOA 丸小鉢(身)(唐茄子)
110×46 ④ 64 210cc ¥1,590
- ★ M-406FOAS 丸小鉢(蓋)(唐茄子)
112×25 ¥1,040



- ★ M-405FOKM 丸小鉢(身)(こもれび)
110×46 ④ 64 210cc ¥1,590
- ★ M-406FOKMS 丸小鉢(蓋)(こもれび)
112×25 ¥1,040



- ★ M-405FOBO 丸小鉢(身)(ポレロ)
110×46 ④ 64 210cc ¥1,590
- ★ M-406FOBOS 丸小鉢(蓋)(ポレロ)
112×25 ¥1,040



- ★ M-405FOC 丸小鉢(身)(水葵)
110×46 ④ 64 210cc ¥1,390
- ★ M-406FOCS 丸小鉢(蓋)(水葵)
112×25 ¥1,040



- ★ M-417FOA 丸小鉢(身)(芙蓉)
101×42 ④ 63 160cc ¥1,290
- ★ M-418FOAS 丸小鉢(蓋)(芙蓉)
102×27 ¥940



- ★ M-417FOC 丸小鉢(身)(花舞)
101×42 ④ 63 160cc ¥1,290
- ★ M-418FOCS 丸小鉢(蓋)(花舞)
102×27 ¥940



- ★ M-411FOA 丸小鉢(身)(葉香)
90×41 ④ 63 140cc ¥1,150
- ★ M-412FOAS 丸小鉢(蓋)(葉香)
92×29 ¥850



- ★ M-411FOC 丸小鉢(身)(糸花)
90×41 ④ 63 140cc ¥1,150
- ★ M-412FOCS 丸小鉢(蓋)(糸花)
92×29 ¥850



- ★ M-411FOI 丸小鉢(身)(アイボリー)
90×41 ④ 63 140cc ¥990
- ★ M-412FOLS 丸小鉢(蓋)(リーフ)
92×29 ¥850



W ダブルコーティング食器です。(蓋は片面コーティング)



- ★ M-431FOC 小鉢(身)(江戸小梅)
112×41 ④ 65 230cc ¥1,320
- ★ M-432FOCS 小鉢(蓋)(江戸小梅)
114×30 ¥1,070



- ★ M-431FOD 小鉢(身)(万華鏡)
112×41 ④ 65 230cc ¥1,320
- ★ M-432FODS 小鉢(蓋)(万華鏡)
114×30 ¥1,070



- ★ M-433FOI 小鉢(身)(アイボリー)
118×116×44 ④ 65 170cc ¥1,050
- ★ M-434FOCS 小鉢(蓋)(舞穂)
103×31 ¥980 ¥1,010



- ★ M-433FOI 小鉢(身)(アイボリー)
118×116×44 ④ 65 170cc ¥1,050
- ★ M-434FODS 小鉢(蓋)(輪光)
103×31 ¥980 ¥1,010



- ★ M-228REB 丸小鉢(身)(花音)
110×39 ④ 64 200cc ¥1,620
- ★ G-467FREB 丸小鉢(蓋)(花音)
110×31 ¥920



- ★ M-228REC 丸小鉢(身)(花候)
110×39 ④ 64 200cc ¥1,480
- ★ G-467FREC 丸小鉢(蓋)(花候)
110×31 ¥920

フォーリスト

蒸気式・熱風式再加熱対応食器

バイオマス

さとうきびの搾りかす(バガス)を
配合した環境保全に貢献するメラミン食器です。



W

- ★ M-407FO 角小鉢(身)
110×110×47 ④ 64 240cc ¥1,660
- ★ M-408FOS 角小鉢(蓋)
112×112×25 ¥1,120



W

- ★ M-407FOA 角小鉢(身)(花衣)
110×110×47 ④ 64 240cc ¥1,660
- ★ M-408FOAS 角小鉢(蓋)(花衣)
112×112×25 ¥1,120



W

- ★ M-407FOC 角小鉢(身)(キンセンカ)
110×110×47 ④ 64 240cc ¥1,450
- ★ M-408FOCS 角小鉢(蓋)(キンセンカ)
112×112×25 ¥1,120



W

- ★ M-407FOKM 角小鉢(身)(こもれび)
110×110×47 ④ 64 240cc ¥1,660
- ★ M-408FOKMS 角小鉢(蓋)(こもれび)
112×112×25 ¥1,120



W

- ★ M-407FOBO 角小鉢(身)(ボレロ)
110×110×47 ④ 64 240cc ¥1,660
- ★ M-408FOBOS 角小鉢(蓋)(ボレロ)
112×112×25 ¥1,120



W ダブルコーティング食器です。(蓋は片面コーティング)



バイオマス

- ★ M-419FOA 角小鉢(身)(彩輪)
101×101×42 ④ 63 180cc ¥1,350
- ★ M-420FOAS 角小鉢(蓋)(彩輪)
102×102×27 ¥1,020



- ★ M-419FOC 角小鉢(身)(福小花)
101×101×42 ④ 63 180cc ¥1,350
- ★ M-420FOCS 角小鉢(蓋)(福小花)
102×102×27 ¥1,020



バイオマス

- ★ M-421FOA 角小鉢(身)(小紋)
91×91×38 ④ 62 130cc ¥1,180
- ★ M-422FOAS 角小鉢(蓋)(小紋)
92×92×27 ¥900



- ★ M-421FOC 角小鉢(身)(花小縞)
91×91×38 ④ 62 130cc ¥1,180
- ★ M-422FOCS 角小鉢(蓋)(花小縞)
92×92×27 ¥900



- ★ M-435UR 汁椀(身)(うるみ)
100×56 ④ 78 210cc ¥1,000
- ★ M-436UR 汁椀(蓋)(うるみ)
102×28 ¥660

メラミンエックス

熱風式再加熱対応食器

熱風加熱による変色を抑制する新処方メラミン材料
熱風再加熱での変色を抑え、機能性を追求

従来のメラミン食器では、熱風による色ヤケが生じて、美観上損なわれることがありました。新開発の耐熱食器「メラミンエックス」は従来品の強度、重量、耐薬品性などはそのままに耐熱、耐変色性を向上させたメラミン食器です。



| 飯碗 |

- 蓋の形状でご飯がふっくらした仕上がり



| 主菜皿 |

- 効率よく再加熱ができる形状デザイン



| 小鉢 |

- 料理によって使い分ける肉厚の工夫

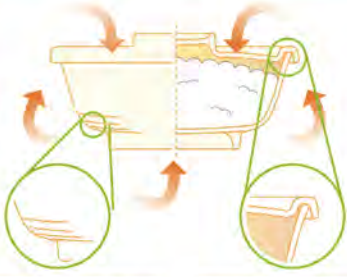


| 単品 |

- バランスのとれた大きさと容量



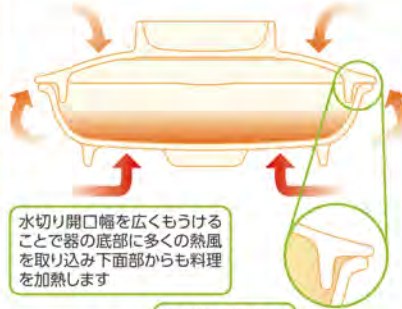
飯碗



下側面は手に持ちやすいようくろく状の段を設けています

蓋のリップが蒸気を外に逃がさず、ご飯がふっくら仕上がります

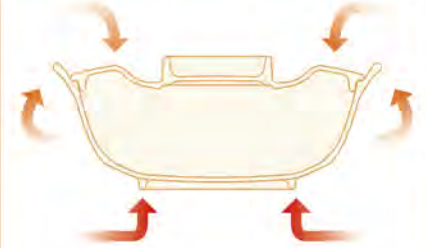
主菜皿



水切り開口幅を広くもうけることで器の底部に多くの熱風を取り込み下部からも料理を加熱します

蓋のリップが蒸気を外に逃しません

麵丼



身の上部に設けた段に蓋を乗せることで空間を狭くし加熱効率を上げました

小鉢



器の厚みが一般的なタイプから厚みのあるタイプまで揃えていますので、料理によって使い分けができます

内容量の少ない小鉢はオーバークック(加熱のし過ぎ)に配慮した底面設計

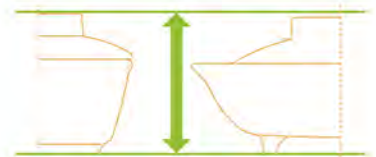
汁椀



積み重ね時に便利なスタック段

吹きこぼれがなく、反転しない身蓋の嵌合設計

全アイテム共通



全アイテム80mm以内の組高さで熱風再加熱カートや温冷配膳車の棚間ピッチに対応した組高さ設計です

優れた耐熱・耐変色性

- 高温による変色を抑えるメラミンエックス材料を使用。
- 身と蓋の隙間がない設計で熱風による料理の乾燥を防止。
- アイテムごとに加熱効率を考えた肉厚と形状デザイン。

- 蓋付き高さを80mm以内に設計、カートの出入れがスムーズ。
- 高温加熱の繰り返しでも劣化しにくく、長期間の使用が可能。
- 収納・保管時に食器が積み重ねやすいよう設計。

耐変色性比較テスト(熱風130°C/100時間連続加熱)

通常のメラミン:素地の変色度合いが大きい



メラミンエックス:素地の変色度合いが小さい



一般メラミンとの比較

■ 一般メラミン ■ メラミンエックス

耐衝撃性

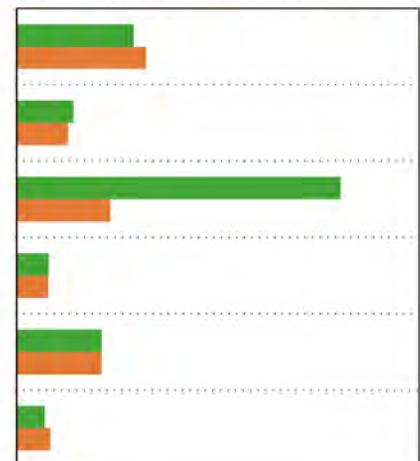
曲げ強さ

変色性

比重

煮沸吸水性

耐汚染性



メラミンエックス

熱風式再加熱対応食器



- ★ M-201REA 飯碗(身)(撫子)
150×64 77 610cc ¥1,510
- ★ M-202REA 飯碗(蓋)(撫子)
159×20 ¥1,110

メラミンエックス「飯碗」の特徴

- ろくろ状の段デザインが手にしっくりなじみます。
- フラット蓋は指でしっかり掴めカートの出し入れにも安心。
- 重なりが良く収納性に優れています。
- 水切りを大きくカットし熱風が入り込みやすい設計です。



手に持ちやすい
ろくろ状の段



蒸気を逃がさない
かぶせ蓋構造



- ★ M-203REA 飯碗(身)(花風)
138×63 75 490cc ¥1,360
- ★ M-204REA 飯碗(蓋)(花風)
147×20 ¥1,040



- ★ M-203REB 飯碗(身)(京小花)
138×63 75 490cc ¥1,360
- ★ M-204REB 飯碗(蓋)(京小花)
147×20 ¥1,040



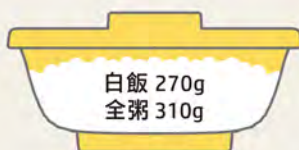
- ★ M-205REA 飯碗(身)(奏艶)
134×58 71 420cc ¥1,290
- ★ M-206REA 飯碗(蓋)(奏艶)
143×20 ¥1,010



- ★ M-241REA 飯碗(身)(淡彩花)
122×53 65 320cc ¥1,160
- ★ M-242REA 飯碗(蓋)(淡彩花)
134×19 ¥970

飯碗の目安容量

- 記載グラムはおおよそ7分目まで盛り付けた時の目安容量です。



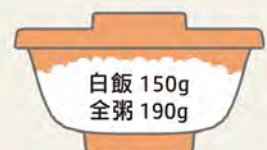
M-201



M-203



M-205



M-241



飯 270g
粥 310g

- ★ M-201TMK 飯碗(身)(溜内黒)
150×64 77 610cc ¥1,270
- ★ M-202TMK 飯碗(蓋)(溜内黒)
159×20 ¥950



飯 220g
粥 260g

- ★ M-203TMK 飯碗(身)(溜内黒)
138×63 75 490cc ¥1,130
- ★ M-204TMK 飯碗(蓋)(溜内黒)
147×20 ¥900



飯 190g
粥 230g

- ★ M-205TMK 飯碗(身)(溜内黒)
134×58 71 420cc ¥1,060
- ★ M-206TMK 飯碗(蓋)(溜内黒)
143×20 ¥870



飯 150g
粥 190g

- ★ M-241TMK 飯碗(身)(溜内黒)
122×53 65 320cc ¥970
- ★ M-242TMK 飯碗(蓋)(溜内黒)
134×19 ¥820



飯 90g
粥 130g

- ★ M-606REK 飯碗(身)(カラフルミスト)
112×51 77 240cc ¥1,290
- ★ M-219REK 蓋(カラフルミスト)
113×30 ¥940



- ★ M29001UR 吸物椀(身)(うるみ)
96×62 77 230cc ¥620
- ★ F29001UR 吸物椀(蓋)(うるみ)
84×26 ¥440



- ★ M29001URS 吸物椀(身)(うるみ内朱)
96×62 77 230cc ¥620
- ★ F29001URS 吸物椀(蓋)(うるみ内朱)
84×26 ¥440



- ★ M-223BKS 汁椀(身)(黒内朱)
107×60 69 280cc ¥760
- ★ M-224BK 汁椀(蓋)(黒)
96×25 ¥550



- ★ M-213REA 煮物碗(身)(松葉)
161×49 74 440cc ¥1,440
- ★ M-214REA 蓋(松葉)
138×40 ¥1,010



- ★ M-213REB 煮物碗(身)(波の穂)
161×49 74 440cc ¥1,440
- ★ M-214REB 蓋(波の穂)
138×40 ¥1,010



- ★ M-213REC 煮物碗(身)(日の葉)
161×49 74 440cc ¥1,440
- ★ M-214REC 蓋(日の葉)
138×40 ¥1,010



- ★ M-225REKS 14.5cm丸皿(身)(カラフルミスト)
145×36 65 300cc ¥1,730
- ★ M-127REK 蓋(カラフルミスト)
148×36 ¥1,150

メラミンエックス

熱風式再加熱対応食器



- ★ M-233REA 角皿(身)(桃花)
188×118×33 ④68 250cc ¥1,530
- ★ M-234REA 角皿(蓋)(桃花)
168×98×45 ¥1,400

バイオマス

さとうきびの搾りかす(バガス)を
配合した環境保全に貢献するメラミン食器です。



- ★ M-703REI 角皿(身)(アイボリー)
- 130×96×31 ④58 200cc ¥900
- ★ M-704RER 角皿(蓋)(ランタナ)
- 132×98×33 ¥1,030



- ★ M-703REK 角皿(身)(カラフルミスト)
- 130×96×31 ④58 200cc ¥1,040
- ★ M-704REK 角皿(蓋)(カラフルミスト)
- 132×98×33 ¥1,030



- ★ M-231RED 丸深皿(身)(ミズヒキ草)
- 158×35 ④66 250cc ¥1,420
- ★ M-214RED 蓋(ミズヒキ草)
- 138×40 ¥1,010



バイオマス

- ★ M-231REE 丸深皿(身)(暖花)
- 158×35 ④66 250cc ¥1,420
- ★ M-214REE 蓋(暖花)
- 138×40 ¥1,010



- ★ M-209REB 丸皿(身)(デュオ)
- 166×28 ④57 210cc ¥1,510
- ★ M-210REB 丸皿(蓋)(デュオ)
- 153×40 ¥1,230



- ★ M-209REA 丸皿(身)(旬果)
- 166×28 ④57 210cc ¥1,510
- ★ M-210REA 丸皿(蓋)(旬果)
- 153×40 ¥1,230

自助食器ペタロの特徴

- 色彩感が乏しくなりがちな形態食でも、色鮮やかなデザインが料理を引き立てます。
- 器それぞれに絵柄のモチーフは同一に、カラーだけ変えています。セッティングしたときにもバランスが良く、食欲のわくデザインです。
- 器の底面にシリコンゴムを装着して、トレイや食卓に置いたときに滑りにくくしています。



★ SM102REP 16.5cm深皿(身)(ペタロ)
165×35 ④ 61 200cc ¥2,490
★ FF102REP 蓋(ペタロ)
133×38 ¥1,350



★ M-351REP 中皿(ペタロ)
173×158×36 ④ 62 350cc ¥3,940
★ M-127REP 蓋(ペタロ)
148×36 ¥1,420



★ M-352REP 小鉢(ペタロ)
150×136×43 ④ 69 300cc ¥3,740
★ M-129REP 蓋(ペタロ)
125×36 ¥1,120



★ M-353REP 小鉢(ペタロ)
132×118×43 ④ 71 240cc ¥3,540
★ M-353FREP 蓋(ペタロ)
117×34 ¥1,220



★ M-211REA 角皿(身)(花菱紋)
172×134×28 ④ 60 200cc ¥1,660
★ M-212REA 角皿(蓋)(花菱紋)
160×120×42 ¥1,440



★ U-51AN 丸すのこ(アンバー)
132×5 PES ¥930



★ U-52AN 角すのこ(アンバー)
138×100×5 PES ¥930

メラミンエックス

熱風式再加熱対応食器



- ★ G-467REA 丸小鉢(身)(花吹絵)
110×50 ④76 280cc ¥1,110
- ★ G-467FREA 丸小鉢(蓋)(花吹絵)
110×31 ¥920



- ★ G-467REI 丸小鉢(身)(アイボリー)
110×50 ④76 280cc ¥930
- ★ G-467FREL 丸小鉢(蓋)(リーフ)
110×31 ¥920



- ★ G-106REA 丸小鉢(身)(輪果)
113×51 ④76 270cc ¥1,220
- ★ M-219REA 蓋(輪果)
113×30 ¥940



- ★ M-221REA 小鉢(身)(色絵小紋)
107×53 ④78 230cc ¥1,230
- ★ M-222REA 小鉢(蓋)(色絵小紋)
104×31 ¥940



- ★ M-221REB 小鉢(身)(朱唐草)
107×53 ④78 230cc ¥1,230
- ★ M-222REB 小鉢(蓋)(朱唐草)
104×31 ¥940



- ★ Y-151REA 角小鉢(身)(赤絵)
110×110×40 ④70 250cc ¥1,220
- ★ Y-151FREA 角小鉢(蓋)(赤絵)
110×110×36 ¥970



- ★ AI-151REA 角小鉢(身)(紬小紋)
105×105×41 ④68 170cc ¥1,290
- ★ AI-151FREA 角小鉢(蓋)(紬小紋)
93×93×36 ¥940



- ★ AI-151REB 角小鉢(身)(金花)
105×105×41 ④68 170cc ¥1,290
- ★ AI-151FREB 角小鉢(蓋)(金花)
93×93×36 ¥940



- ★ W-105REK 角小鉢(身)(カラフルミスト)
86×86×40 ④62 160cc ¥940
- ★ W-106REK 角小鉢(蓋)(カラフルミスト)
86×86×28 ¥830



- ★ AI-145REK 丸小鉢(身)(カラフルミスト)
110×38 ④66 210cc ¥1,290
- ★ AI-142FREK 小鉢(蓋)(カラフルミスト)
100×39 ¥940



- ★ DP-118REK ボール(身)(カラフルミスト)
142×112×46 ④73 280cc ¥1,270
- ★ M-219REK 蓋(カラフルミスト)
113×30 ¥940

バイオマス

さとうきびの搾りかす(バガス)を
配合した環境保全に貢献するメラミン食器です。



●うどんを約200g入れることができます。

- ★ M-243REA 麺丼(身)(蒼橙)
190×73 79 830cc ¥1,990
- ★ M-244REA 麺丼(蓋)(蒼橙)
169×20 ¥1,560



- ★ M-229REA 麺丼(身)(緋文)
164×65 79 520cc ¥1,720
- ★ M-230REA 麺丼(蓋)(緋文)
151×30 ¥1,220

- ★ M-229TMK 麺丼(身)(黒内溜)
164×65 79 520cc ¥1,460
- ★ M-230BK 麺丼(蓋)(黒)
151×30 ¥930



- ★ M-215REA 20cm深皿(身)(花かんむり)
202×46 65 770cc ¥1,440
- ★ M-216REA 20cm深皿(蓋)(花かんむり)
211×26 ¥1,290

- ★ M-215REB 20cm深皿(身)(悠々花)
202×46 65 770cc ¥1,440
- ★ M-216REB 20cm深皿(蓋)(悠々花)
211×26 ¥1,290



- ★ M-217REA ボール(身)(蓮花)
145×58 78 320cc ¥1,290
- ★ M-218REA ボール(蓋)(蓮花)
129×33 ¥1,040

- ★ M-3REI カップ(アイボリー)
127×97×68 73 260cc ¥1,370
- ★ M-3FREI こぼれにくい蓋(アイボリー)
102×17 ¥640

ネオエレックス

マイクロ波式再加熱対応食器

初めての電子レンジ対応のメラミン食器

電子レンジで簡単に温め直しができる食事が美味しく仕上がります。

病院での検査で食事が遅れる“遅延食”やグループホーム等の小規模施設をはじめ、産業給食、外食産業など様々なシーンでお使いいただけます。

NEDELEX

耐熱性を向上させ電子レンジのマイクロ波加熱に対応した新材料ネオエレックスを採用したメラミン食器です。



JIS電子レンジ規格に適合

日本工業規格 (JIS S2029) では「電子レンジで使用できる容器は表示耐熱温度が140℃以上のもの」とされています。高周波適正試験や耐久性試験 (-30℃~140℃) をクリアしており、安心してお使いいただけます。

耐熱温度140℃

家庭用品品質表示法による耐熱温度は140℃で、従来のメラミン食器(120℃)に比べ高い耐熱性を有しています。

100℃を超える使用条件にも適合

厚生労働省の定める食品衛生法に基づく容器包装規格試験で、製品の使用温度が100℃を超える場合の試験に合格しています。

保冷から加熱することが可能

-30℃~140℃の温度帯を有していますので、クックチル方式で調理した料理を盛り付けて冷蔵保存した食器を、再加熱することも可能です。

加熱試験

電子レンジ600W/3分30秒空焚き加熱を行いました。ネオエレックスは割れや焦げつきなどの異常は発生しませんでした。

電子レンジ空焚き試験(600W 3分30秒加熱)



ネオエレックス
素地色ベージュ



一般メラミン
素地色ベージュ

使用条件

電子レンジはメーカーによって出力、マイクロ波の照射機能、温度設定などに差異があり、以下の使用条件はあくまでも目安数値です。

定格高周波出力	加熱時間(目安)
800W~1,000W	1分30秒以内
500W~600W	3分30秒以内

使用上の注意

- 用途以外でのご使用は避けてください。
- 空焚きはしないでください。食器が割れたり焦げ付くおそれがあります。
- 自動またはオート機能での加熱はせずマニュアル設定でご使用ください。
- オープン・グリル・トースター機能でのご使用はできません。
- 調理目的でのご使用は避けてください。
- 冷凍食品はチルド温度帯にしてからご使用ください。
- 水分量の少ない食品や、小容量の食品の場合は、加熱時間を短くしてください。
- 油脂分や糖質が多い食品を加熱すると高温になりやすいのでご注意ください。
- 加熱後の食器は熱くなっていますので、取り出すときにご注意ください。
- ネオエレックス以外のメラミン食器は電子レンジを使用することはできません。
- ネオエレックスの使用法など、不明な点がございましたら最寄の各支店・営業所までお問い合わせください。

花言葉

●ネオエレックスシリーズは電子レンジ対応食器です。
熱風再加熱カート、スチコンなどでは使用できません。

 電子レンジの使用が可能です



- ★ M-903NEAS 煮物碗(身)
172×50 ④ 76 330cc ¥2,680
- ★ M-902NEA 蓋
148×42 ¥1,750



- ★ M-905NEAS 角皿(身)
173×135×29 ④ 64 230cc ¥2,450
- ★ M-906NEA 角皿(蓋)
156×118×45 ¥2,080



- ★ M-901NEAS 丸深皿(身)
166×34 ④ 65 310cc ¥2,490
- ★ M-902NEA 蓋
148×42 ¥1,750



- ★ U-51AN 丸すのこ(アンバー)
132×5 PES ¥930



- ★ U-52AN 角すのこ(アンバー)
138×100×5 PES ¥930



- ★ M-907NEAS 飯碗(身)
140×69 ④ 89 450cc ¥2,150
- ★ M-908NEA 飯碗(蓋)
124×37 ¥1,490



- ★ M-909NEAS 飯碗(身)
123×69 ④ 89 360cc ¥2,060
- ★ M-910NEA 飯碗(蓋)
109×37 ¥1,410



- ★ M-911NEAS 丸小鉢(身)
110×52 ④ 77 280cc ¥1,550
- ★ M-912NEA 丸小鉢(蓋)
111×32 ¥1,420

手びねり風ならではの表面。
趣ある質感はしっくりと手に
なじみます。



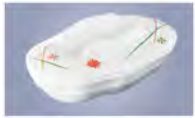
●飯碗をカートで使用する際は、各段の
棚ピッチに対応するかをご確認ください。

ホテルパン

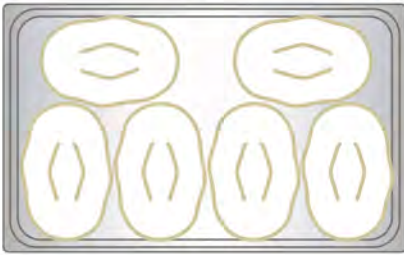
1/1 サイズ収納例

●ホテルパンサイズ 530mm×325mm×25mm

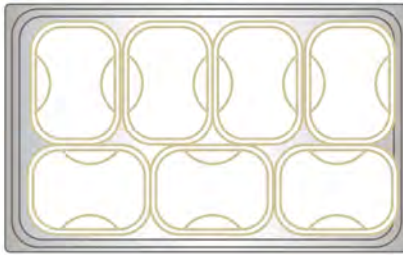
●ホテルパンのサイズ・収納数はメーカー・形状により異なることがあります。
実物での検証をおすすめいたします。



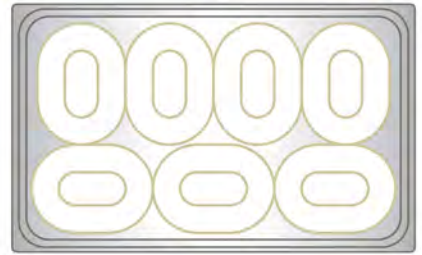
M-437/M-438
ウェーブ皿
6個



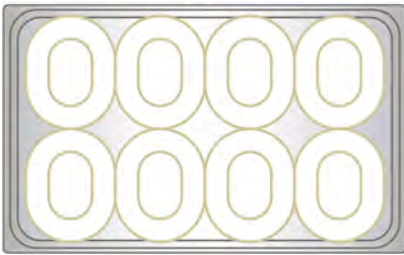
M-409/M-410
角皿
7個



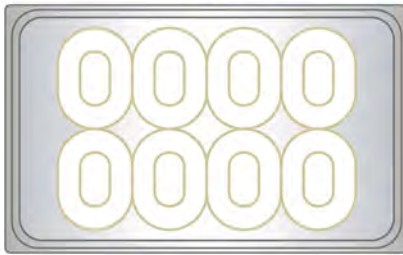
M-226/M-227
小判皿
7個



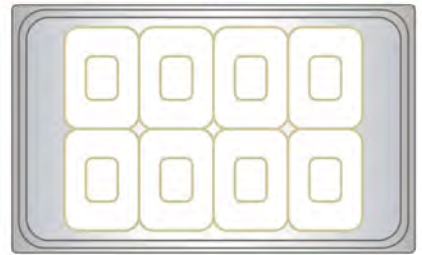
M-401/M-402
小判皿
8個



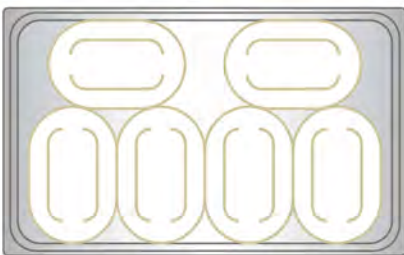
M-425/M-426
小判皿
8個



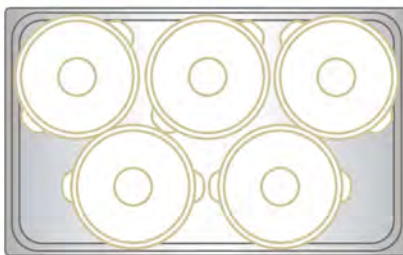
M-423/M-424
角皿
8個



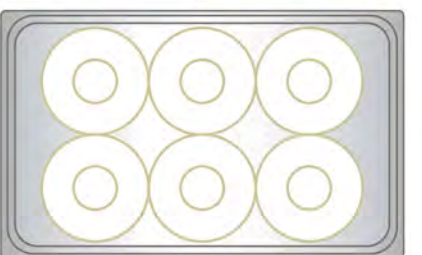
M-413/M-414
小判仕切皿
6個



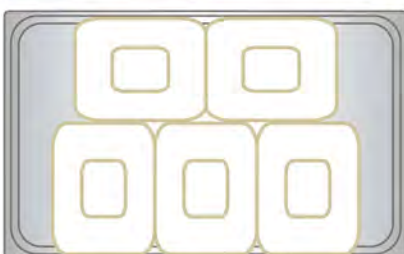
M-429/M-430
キャセロール
5個



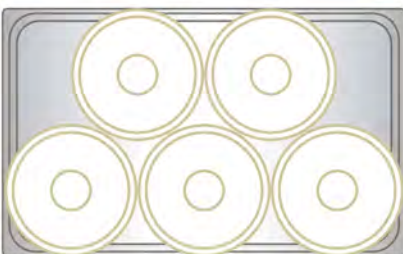
M-225/M-127
14.5cm丸皿
6個



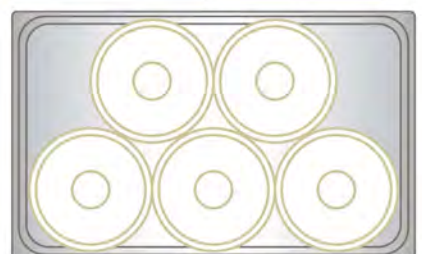
M-905/M-906
角皿
5個



M-903/M-902
煮物碗
5個



M-901/M-902
丸深皿
5個

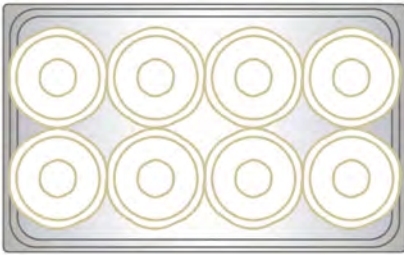




M-427/M-428

煮物碗

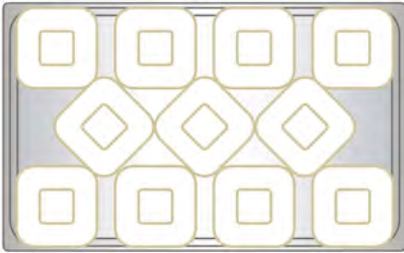
8個



M-407/M-408

角小鉢

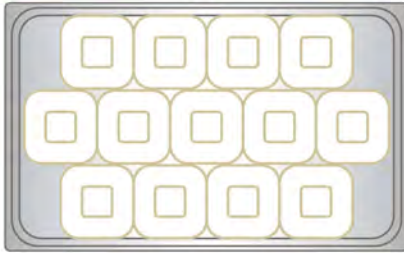
11個



M-419/M-420

角小鉢

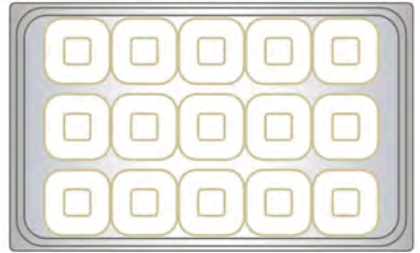
13個



M-421/M-422

角小鉢

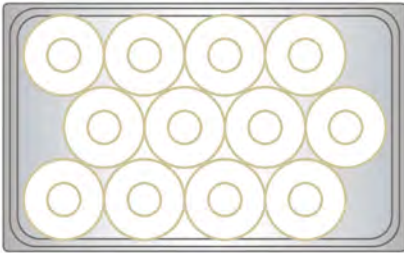
15個



M-405/M-406

丸小鉢

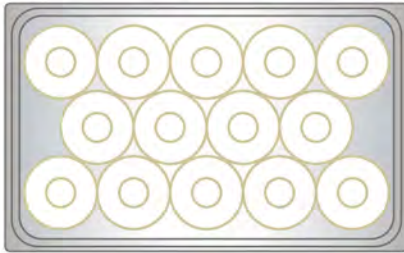
12個



M-417/M-418

丸小鉢

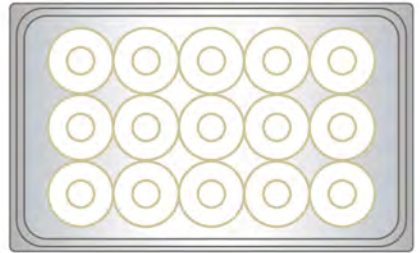
14個



M-411/M-412

丸小鉢

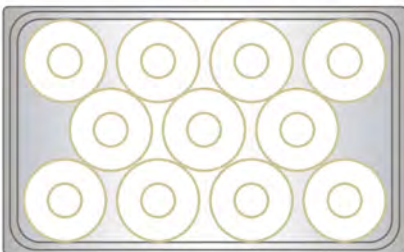
15個



M-431/M-432

小鉢

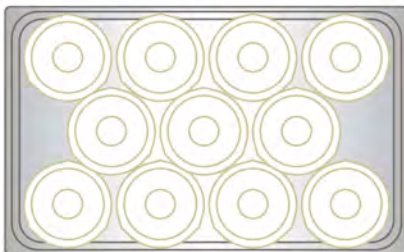
11個



M-433/M-434

小鉢

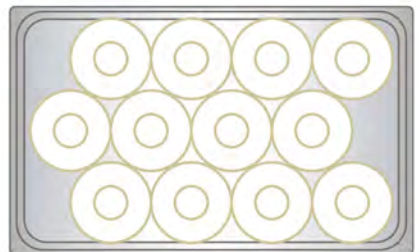
11個



M-228/G-467F

丸小鉢

12個



シートパン

ハーフサイズ収納例

●シートパンサイズ 452mm×327mm×25mm

●シートパンのサイズ・収納数はメーカー・形状により異なることがあります。
実物での検証をおすすめいたします。



M-437/M-438

ウェーブ皿

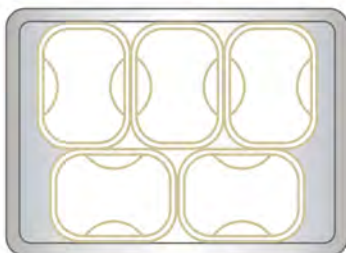
5個



M-409/M-410

角皿

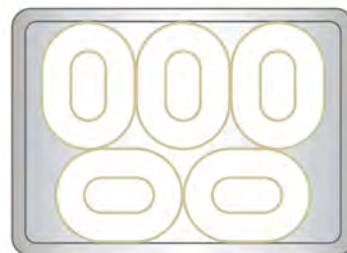
5個



M-226/M-227

小判皿

5個



M-401/M-402

小判皿

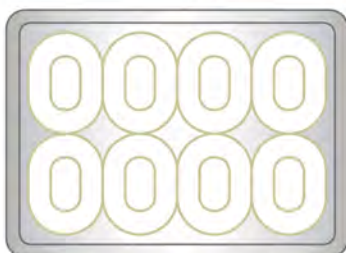
6個



M-425/M-426

小判皿

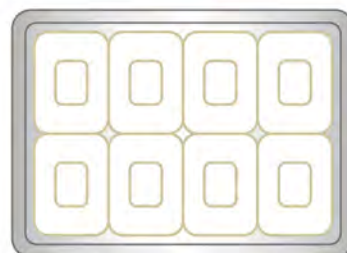
8個



M-423/M-424

角皿

8個



M-413/M-414

小判仕切皿

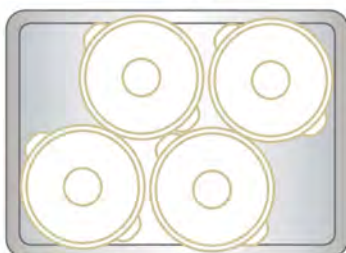
5個



M-429/M-430

キャセロール

4個



M-225/M-127

14.5cm丸皿

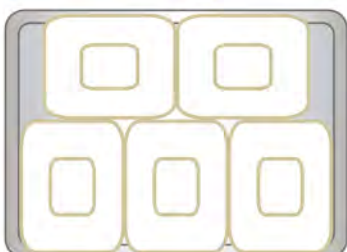
6個



M-905/M-906

角皿

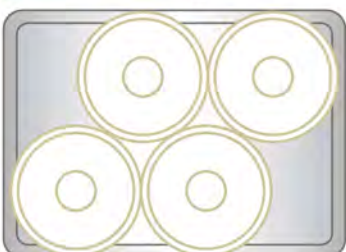
5個



M-903/M-902

煮物碗

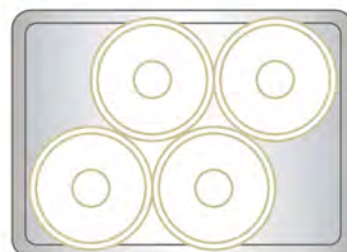
4個



M-901/M-902

丸深皿

4個

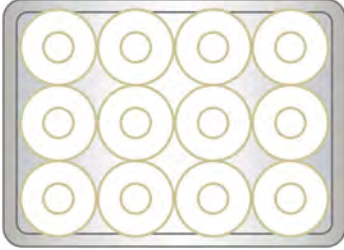




M-435/M-436

汁椀

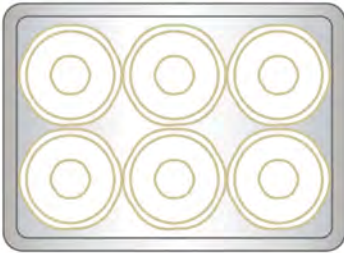
12個



M-427/M-428

煮物碗

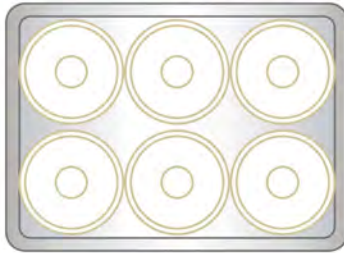
6個



M-440/M-204

飯碗

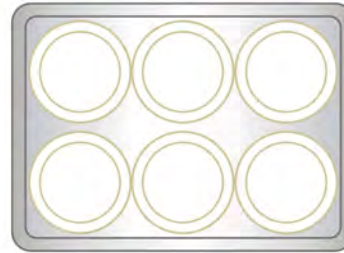
6個



M-403/M-404

飯碗

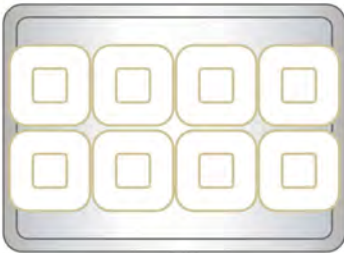
6個



M-407/M-408

角小鉢

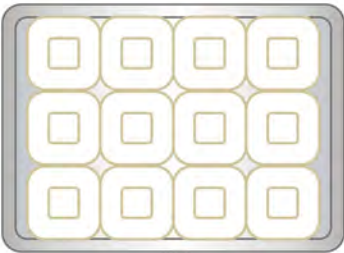
8個



M-419/M-420

角小鉢

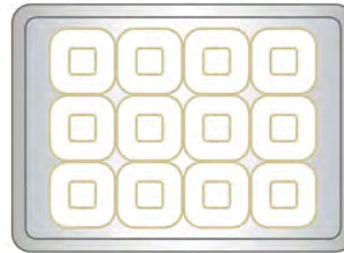
12個



M-421/M-422

角小鉢

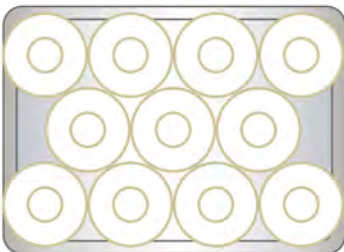
12個



M-405/M-406

丸小鉢

11個



M-417/M-418

丸小鉢

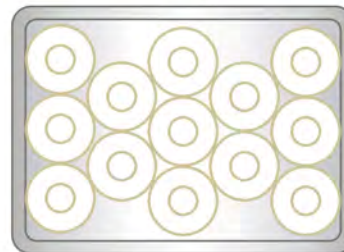
12個



M-411/M-412

丸小鉢

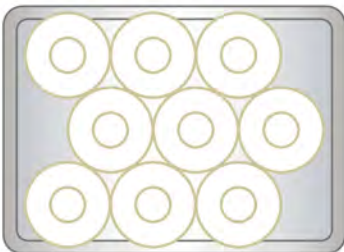
13個



M-431/M-432

小鉢

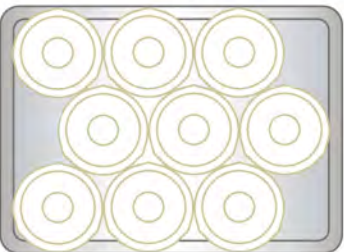
9個



M-433/M-434

小鉢

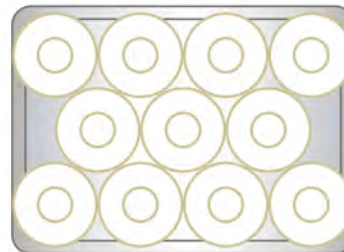
9個



M-228/M-467F

丸小鉢

11個

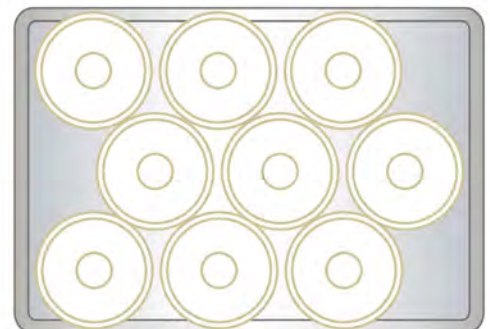
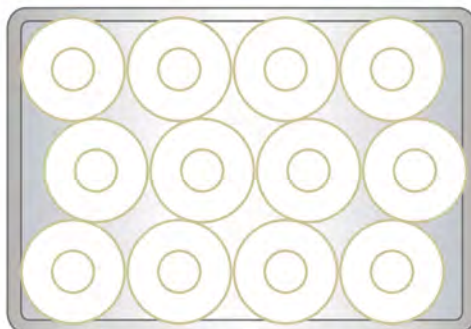
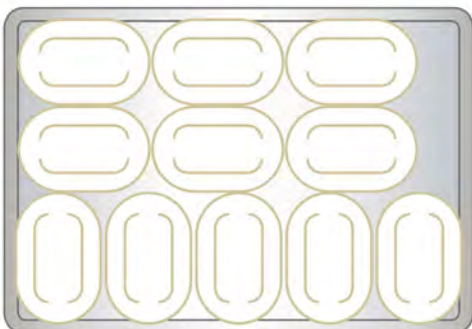
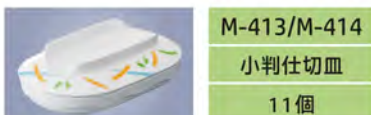
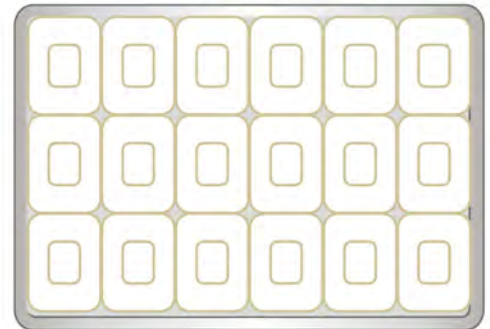
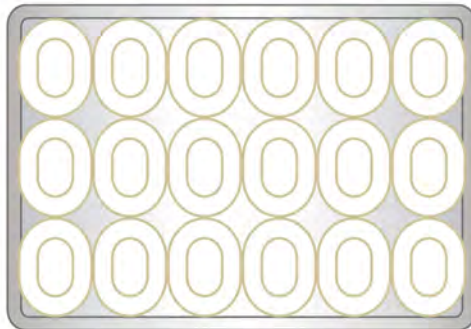
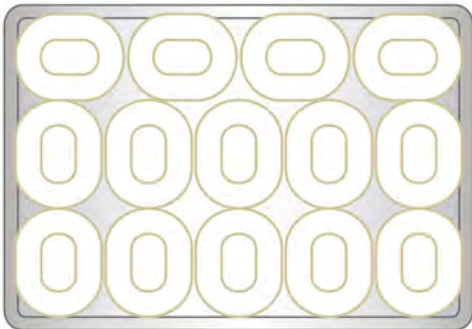
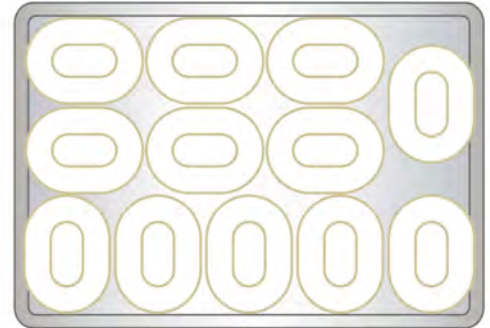
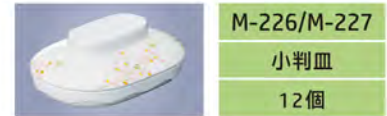
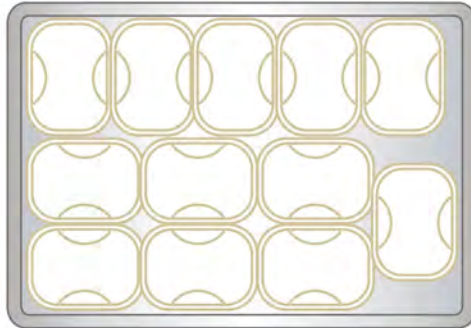
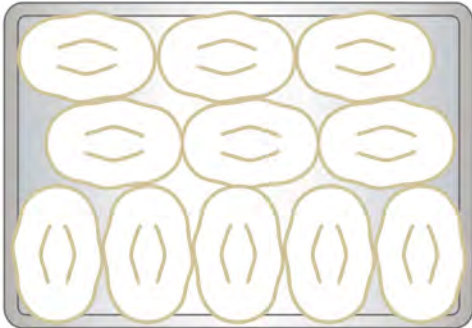
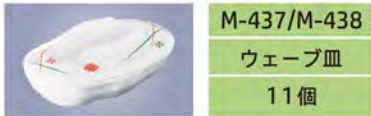


シートパン

収納例

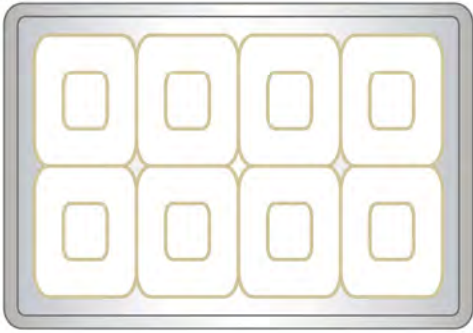
●シートパンサイズ 657mm×456mm×27mm

●シートパンのサイズ・収納数はメーカー・形状により異なることがあります。
実物での検証をおすすめいたします。

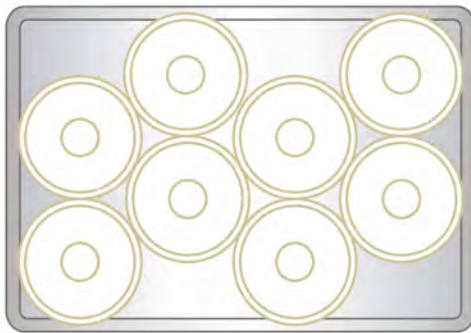




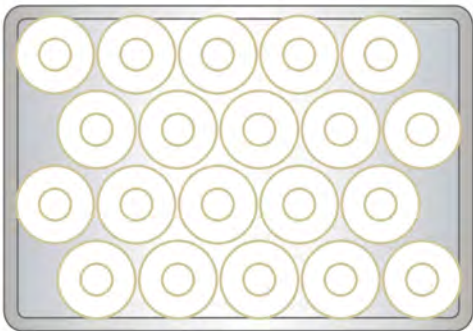
M-905/M-906
角皿
8個



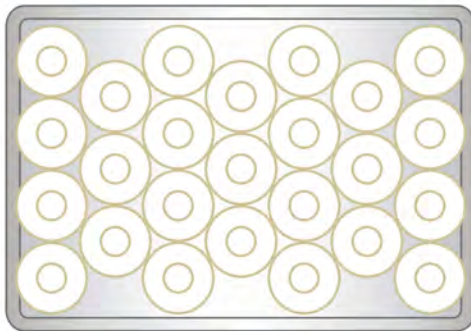
M-903/M-902
煮物碗
8個



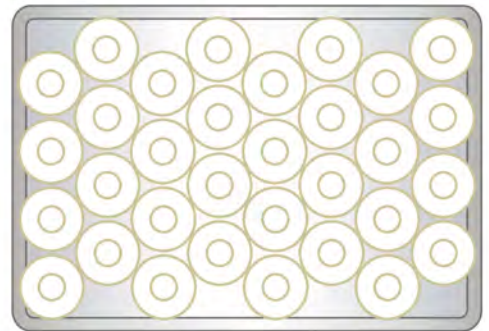
M-405/M-406
丸小鉢
20個



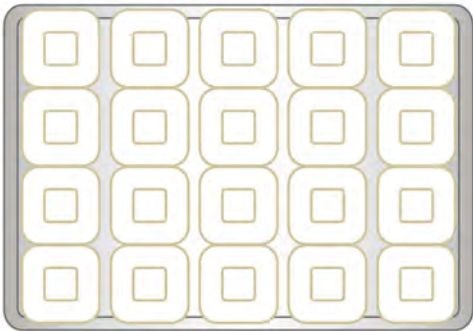
M-417/M-418
丸小鉢
25個



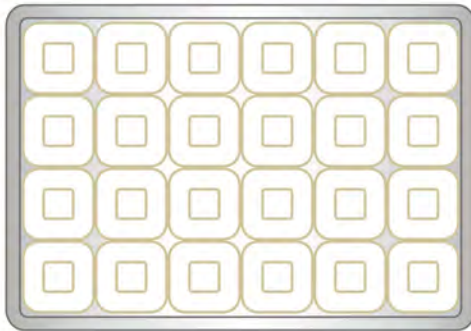
M-411/M-412
丸小鉢
32個



M-407/M-408
角小鉢
20個



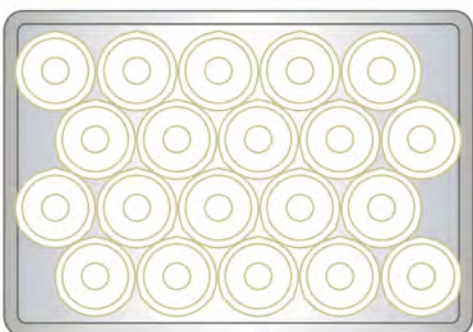
M-419/M-420
角小鉢
24個



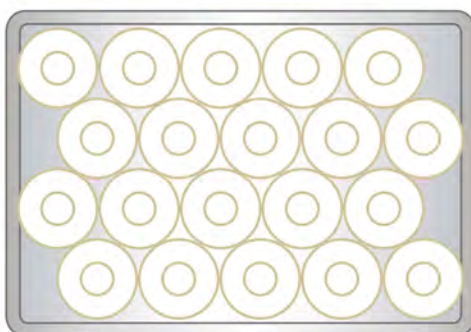
M-421/M-422
角小鉢
29個



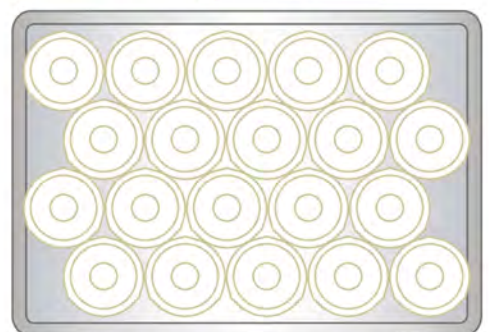
M-431/M-432
小鉢
20個



M-433/M-434
小鉢
20個



M-228/G-467F
丸小鉢
20個





<https://www.threeline.co.jp/>

スリーライン株式会社

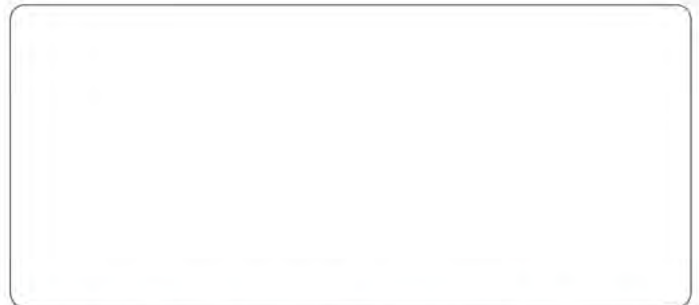
東京 〒105-0004 東京都港区新橋5-25-6 第2ヤマトビル
TEL. 03(3433)0021 FAX. 03(3433)7040

大阪 〒550-0005 大阪市西区西本町1-15-6 西本町ビル501
TEL. 06(6533)0333 FAX. 06(6543)1686

九州 〒815-0071 福岡市南区平和2-15-12
TEL. 092(522)6261 FAX. 092(522)6692

名古屋 〒460-0008 名古屋市中区栄5-28-12 名古屋若宮ビル6F
TEL. 052(269)2512 FAX. 052(269)2513

札幌 〒003-0801 札幌市白石区菊水1条1-3-36 ライザ21菊水B-102
TEL. 011(820)1971 FAX. 011(820)1972



ヤマト化工株式会社 小諸工場
メラミン食器製造認証取得



スリーライン株式会社 / ヤマト化工株式会社