

凜

Rin

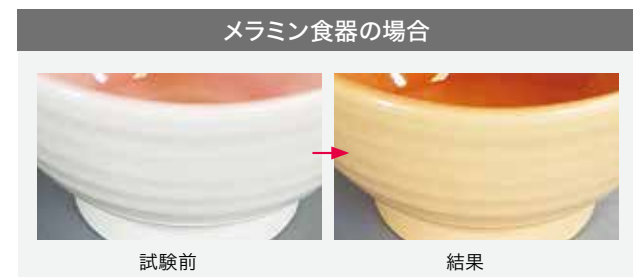
凜シリーズ

スチームコンベクションオーブンや
再加熱カートにも対応!

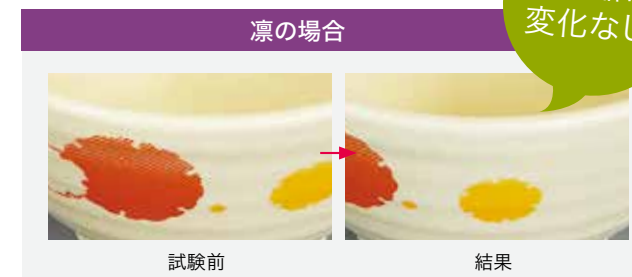
メラミン食器に比べて、軽くて丈夫。他にも嬉しい
特徴がたくさんあります。効率のよい配膳と、使う
人のことを考えた、多機能シリーズです。



耐熱性試験 (スチームコンベクションオーブン: 150℃、100時間 蒸気雰囲気下 当社品による比較)



メラミン食器は黄変劣化します。



凜食器は
変化なし!

電子レンジが使えます!

「凜」は、JIS 規格 (JIS : 2029) を楽々クリア。食材が温まりやすく、容器が熱くなりにくい。
(食器にマイクロウェーブ印加前/後の表面温度) ※当社比。出力:1000W 印加時間に120秒。安全管理のもと、試験を実施しております。



表面温度が 200℃弱まで上がり、樹脂中のパルプがこげます。



食器自体の
温度上昇は
ほとんど
ありません。

食材が付きにくい

食器の表面に特殊シボ加工をしました。
ご飯等が付きにくく、洗浄時楽々です。

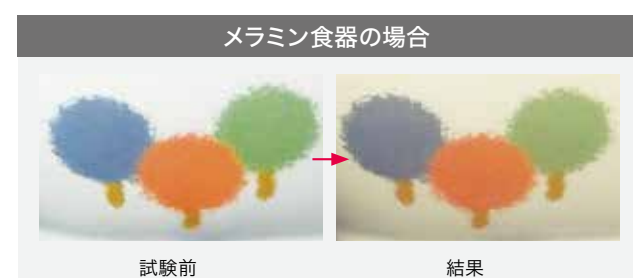
スチームコンベクションによる
炊飯後、ご飯の付着を比較



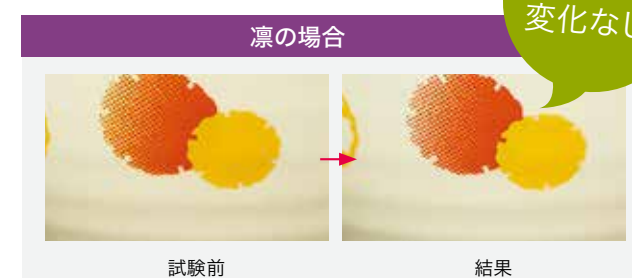
(※ご飯が乾燥している場合は、水にしばらく浸けおいてから洗浄して下さい。)

塩素消毒 OK 梅雨時や冬の感染症対策に効果的です。

(市販の塩素漂白剤〈次亜塩素酸塩含有〉12%水溶液に24時間浸漬 当社品による比較)



メラミン食器は黄変劣化します。










凜食器は
変化なし!

多機能食器『凜』

凜りん

陶芸家の手づくり陶器を再現したデザイン性と、多機能をあわせ持つ、Shinca 最強シリーズ！

マットな質感が上品なデザイン。蒸す・煮る・炊く、そして再加熱カートにも使える便利なシリーズです。スチームコンベクション対応で料理の幅も広がります。

						
温冷庫対応	自洗機可	消保庫可	レンジ可	再加熱カート	スチコン可	塩素消毒可
匠製造方法			印刷方法			
PAT No.5704727			PAT No.5909726			
PP蓋の耐熱温度は 120℃です。						

※使用される前に商品に添付の説明書を必ずお読みください。



5002-AKN 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 あかね	
身 132×75 500ml	¥ 1,130
蓋 133×27	¥ 870
PP蓋 7523 組高 79mm	¥ 310

5003-KII 組高 85mm

飯椀 小 柿色 (かきいろ)	
身 120×68 380ml	¥ 1,020
蓋 122×25	¥ 840

飯椀の特徴



5002-IV 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 アイボリー	
身 132×75 500ml	¥ 860
蓋 133×27	¥ 610
PP蓋 7523 組高 79mm	¥ 310

5003-IV 組高 85mm

飯椀 小 アイボリー	
身 120×68 380ml	¥ 760
蓋 122×25	¥ 580

5002-KK 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 こはく	
身 132×75 500ml	¥ 860
蓋 133×27	¥ 610
PP蓋 7523 組高 79mm	¥ 310

5003-KK 組高 85mm

飯椀 小 こはく	
身 120×68 380ml	¥ 760
蓋 122×25	¥ 580



5002-AC 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 赤茶	
身 132×75 500ml	¥ 860
蓋 133×27	¥ 610
PP蓋 7523 組高 79mm	¥ 310

5003-AC 組高 85mm

飯椀 小 赤茶	
身 120×68 380ml	¥ 760
蓋 122×25	¥ 580

5002-CHA 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 茶	
身 132×75 500ml	¥ 860
蓋 133×27	¥ 610
PP蓋 7523 組高 79mm	¥ 310

5003-CHA 組高 85mm

飯椀 小 茶	
身 120×68 380ml	¥ 760
蓋 122×25	¥ 580



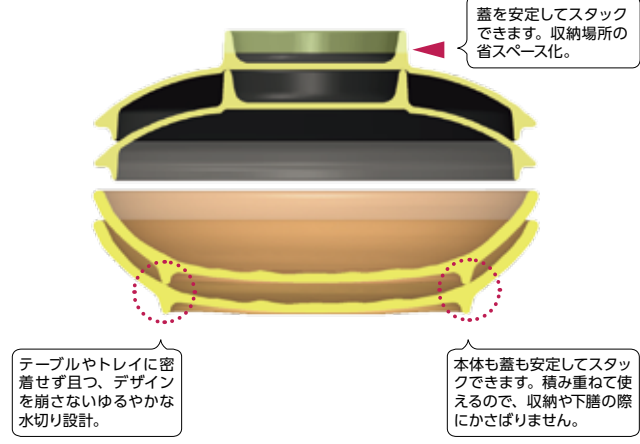
5009-BK 組高 73mm PP蓋

16.5 cm深皿 黒	
身 165×35 405ml	¥ 850
蓋 165×41	¥ 740
PP蓋 567 組高 65mm	¥ 310

5009-KK 組高 73mm PP蓋

16.5 cm深皿 こはく	
身 165×35 405ml	¥ 850
蓋 165×41	¥ 740
PP蓋 567 組高 65mm	¥ 310

深皿の特徴





5006-MEG 組高 76mm

汁椀 中 もえぎ

身 101×70 300ml ￥910
蓋 90×21 ￥780

5006-FKZ 組高 76mm

汁椀 中 福笹 (ふくざさ)

身 101×70 300ml ￥910
蓋 90×21 ￥780



5006-BNZ 組高 76mm

汁椀 中 紅笹 (べにざさ)

身 101×70 300ml ￥910
蓋 90×21 ￥780

5006-KRZ 組高 76mm

汁椀 中 栗笹 (くりざさ)

身 101×70 300ml ￥910
蓋 90×21 ￥780



5006-SYU 組高 76mm

汁椀 中 朱

身 101×70 300ml ￥670
蓋 90×21 ￥530

5006-CHA 組高 76mm

汁椀 中 茶

身 101×70 300ml ￥670
蓋 90×21 ￥530

5006-BK 組高 76mm

汁椀 中 黒

身 101×70 300ml ￥670
蓋 90×21 ￥530



5017-KK

角形小鉢

身 112×112×47 280ml ￥730
蓋 112×112×36 組高 76mm ￥620
PP蓋 541 組高 71mm ￥170

5017-YG

よもぎ

5017-AC

赤茶

5017-OG

おぐら



5055-KK

マルチカップ

82×71 210ml ￥680
PP蓋 512 組高 73mm ￥160

5055-YG

よもぎ

5055-SYU

朱

5055-OG

おぐら



5073-KK

マグカップ

90×109×59 220ml ￥780
PP蓋 391 組高 62mm ￥210

5073-YG

よもぎ

5073-SYU

朱

5073-OG

おぐら

スチコンの加熱にも最適です。ホテルパンに効率よく収まる安心設計。



5017 角形小鉢なら、
1/1 ホテルパン
(浅型タイプ：深さ 25mm) に
11 個収納可能です。



場所も取らず、
容量たっぷりの小鉢。



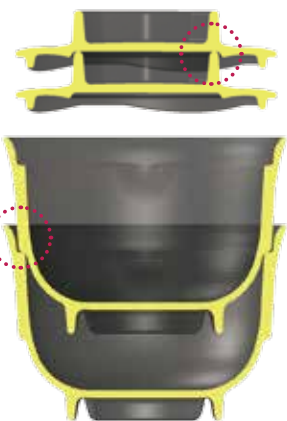
5055 マルチカップなら、
1/1 ホテルパン
(浅型タイプ：深さ 25mm) に
18 個収納可能です。



スタック性抜群！
マルチにお使い
いただけます。

茶碗むし・
プリンも
お作り頂けます。

汁椀の特徴



蓋を安定して
スタックできます。
収納場所の
省スペース化。

本体を安定してスタック
できます。積み重ね
て使えるので、収納や
下膳の際にかさばりま
せん。

