



shinca

ニュークックチル 対応 食器カタログ

Vol.3

INDEX

カタログの見方	2
ニュークックチルとは	3

ニュークックチル対応 食器のご紹介

リヒートシェフ (PES)	6
りん 凧 (SPS)	15
なごみ 和 (高比重 PP)	20
リヒートホワイト (強化磁器)	23
シルキー (耐熱メラミン)	24
みのり (耐熱メラミン)	25

シートパン、ホテルパン入数

リヒートシェフ (PES)	26
りん 凧 (SPS)	29
なごみ 和 (高比重 PP)	31
シートパン・ホテルパン入数早見表	32
PP 食器カゴ入数	33
食器カゴ、シートパン、ホテルパン	34
FAX 依頼用紙	35

スペック表示

品番	絵柄 (記号)	蓋をした際の セット高	対応可能な PP蓋の有無
000-AB		組高 65mm	PP蓋
角形小鉢 こはく			
身	112×112×47	280ml	¥930
蓋	112×112×25	満水容量	¥770
PP蓋	541	組高 71	¥220
PP蓋をした際のセット高			
対応するPP蓋品番			

各種アイコン・マークについて

白米 200g	白飯7分目の容量を 表示しています。	全粥 200g	全粥7分目の容量を 表示しています。
汁 300ml	汁物7分目の容量を 表示しています。	コップ・湯呑 100ml	コップ・湯呑7分目の容量を 表示しています。
段付	内側に蓋を安定させる段がついています。		
TWIN COAT	両面にコーティングを施していますので、光沢感に優れ、 汚れが落ちやすい特徴を持っています。		
PP蓋	対応するPP蓋があります。		
メラミン蓋	対応するメラミン蓋があります。		

 温冷車対応	 自洗機可	 消毒保庫可	
温冷配膳車に 対応しています。	自動洗浄機が 使えます。	消毒保管庫の 使用が可能です。	
 レンジ可	 再加熱カート	 スチコン可	 塩素消毒可
マイクロ波機器 でのあたためが 可能です。	熱風再加熱 カートに対応 しています。	スチーム再加熱 機器に対応 しています。	塩素消毒が 可能です。

食事の準備をシンプルに 安全に。そして、おいしい！ 新たな調理方法

『ニュークックチル』

現場が抱える食事に関する不安のあれこれを解消。
利用者にも働く人にもやさしい『ニュークックチル』に、
shincaの食器が選ばれています。

1

マンパワー不足を緩和

『ニュークックチル』なら前日に盛り付け
まで済ませ、再加熱機器にセットしてお
けるので、当日の朝食はトレイメイク
して配膳するだけ。早朝出勤の時間
も人員も軽減できます。

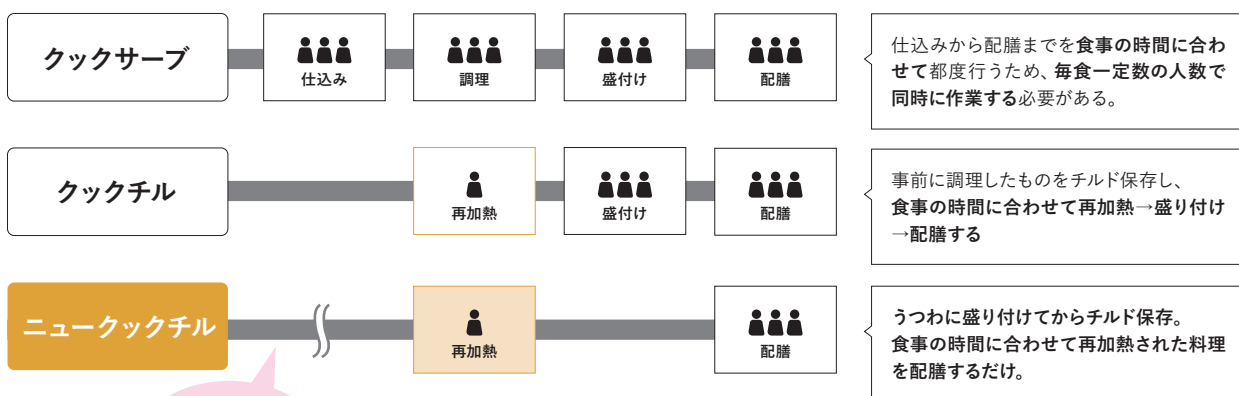
2

HACCPに基づく 衛生管理

再加熱後は料理に触れることがないため、
二次汚染の心配がありません。大量調
理施設衛生管理マニュアルで望まし
いとされる2時間以内の喫食に
も、慌てることなく対応
が可能です。

朝食の当日作業量の違い

必要なマンパワー



前日までに
仕込み、調理、
盛り付けを終了。



3

盛り付けも簡単 スピーディー

再加熱前のチルド状態で盛り付けるか
ら、トンぐや菜箸は不要。手袋をした
手で効率的な盛り付けが可能です。
型崩れやヤケドの心配も
ありません。



手（手袋をはめた
状態）で盛り付け
ることができる。

4

できたての おいしさを提供

時間と温度を管理する再加熱機器と、それ
に対応した **shinca** のうつわが、できたて
のおいしさを再現します。盛り付けで
料理が冷めてしまうこともなく、
適温のおいしい食事を
提供できます。

配膳前の盛り
付けが不要。
適温で食事を
提供できる。

ニュークックチル
配膳までの流れ
(再加熱カートの場合)

チルド状態の
まま食材を
盛り付け

うつわごと
再加熱機器に
セット
(チルド保存)

提供時間に
合わせて
自動で再加熱
開始

配膳

スチームコンベクション	使用可能食器 オススメ度	リヒートシェフ ★★★★	凍 ★★★★	和 ★★	耐熱メラミン -	強化磁器 ★★
-------------	-----------------	-----------------	-----------	---------	-------------	------------

加熱調理の約8割をカバーし導入急増

蒸す、焼く、煮る、揚げる、炒める、温めるなど、加熱調理のほとんどを1台でこなす万能型の調理器として、さまざまな現場で急速に導入が進むスチームコンベクション（スチコン）。厨房作業の劇的な効率化、省スペース化を実現するスチコンに対応し、耐熱性が高く、スチーム量の制限なく使用できる食器をラインナップしています。

キャビネット型（冷蔵機能付スチーム再加熱機器）	使用可能食器 オススメ度	リヒートシェフ ★★★★	凍 ★★★★	和 ★★	耐熱メラミン -	強化磁器 ★★
-------------------------	-----------------	-----------------	-----------	---------	-------------	------------

提供時間に合わせて食材を再加熱

チルド保存した食材を配膳トレイの状態ですと、提供時間に合わせて自動で再加熱する新調理システム。働き方の変化に対応するとともに、製造段階から管理された冷凍・冷蔵の完全調理品を使用でき、作業効率、衛生、省スペースの各観点から期待が高まっています。各社キャビネットの棚ピッチやトレイサイズに配慮した再加熱用食器も多数ラインナップしました。

スチーム式再加熱カート	使用可能食器 オススメ度	リヒートシェフ ★★★★	凍 ★★★★	和 ★★	耐熱メラミン -	強化磁器 ★
-------------	-----------------	-----------------	-----------	---------	-------------	-----------

スチーム加熱でふっくら美味しく

温菜と冷菜を冷蔵状態で盛り付け、専用トレイに乗せて同時にセットが可能。温菜は自動で再加熱～保温され、再加熱後の作業が不要です。さらに加湿機能により、食材の乾燥を抑え高品質な仕上がりを実現できる再加熱カートです。当社はカートの棚ピッチに対応した、耐スチーム食器を取り揃えております。

マイクロ波（電子レンジ）	使用可能食器 オススメ度	リヒートシェフ ★★★★	凍 ★★★★	和 ★★	耐熱メラミン -	強化磁器 ★
--------------	-----------------	-----------------	-----------	---------	-------------	-----------

作りたてのおいしさを提供







食材の中心から直接かつ急速にあたためるマイクロ波（電子レンジ）加熱方式。味、香り、色、つやなど作りたての仕上がりを短時間で提供でき、使用食材の幅が広いなど多くのメリットがあります。従来の食器の課題だったマイクロ波による収縮、変形、変色、着色を解消し、料理の仕上がりをそこなわずに安心して提供できるシリーズをご用意しました。

熱風式再加熱カート	使用可能食器 オススメ度	リヒートシェフ ★★★★	凍 ★★★★	和 ★★	耐熱メラミン ★★	強化磁器 ★
-----------	-----------------	-----------------	-----------	---------	--------------	-----------

ワントレイで適時適温・衛生的な配膳を実現

熱風と冷風を循環させる方式で、ムラなく再加熱・冷却が可能。初期段階で急速に温度上昇させて食材の乾燥を防止することで、ご飯、汁物の先盛りを実現。あたたかいもの、冷たいものもワントレイで調理可能です。再加熱後の料理に手を触れないため衛生的な配膳も実現。耐熱、耐冷にすぐれ、各社カートの棚ピッチやトレイサイズに配慮したカート対応の食器です。

新しいシステムを使用することにより、従来より少ない人数で安全で効率的な配膳ができます。

システム 食器	スチーム再加熱機器			マイクロ波		熱風再加熱カート
	スチコン 	キャビネット 	カート 	電子レンジ（あたため） 	カート 	カート 
リヒートシェフ(PES)	○	○	○	○	○	○
リン凍(SPS)	○	○	○	○	○	○
なごみ 和(高比重PP)	△	△	△	○	○	○
耐熱メラミン	×	×	×	×	×	○
強化磁器	○	○	○	○	○	○

※ 当社比

ニュークックチル対応食器 トレイメイク

カレーやパンにも

20cm 深皿はカレーや、
パスタ、パン皿としても使えて
とても便利です。ロールパン
2個、食パン(6枚切)
2枚が入ります。



高性能樹脂 PES (ペス) 素材の食器シリーズ

リヒートシェフ

Reheat Chef®



スチーム再加熱・熱風再加熱・電子レンジすべてに対応。
幅広いメニューを効率よく、おいしく。

素材の
特徴
その 1

多様な加熱方式に対応

耐熱
150℃

耐冷
-40℃

塩素消毒
OK!

電子レンジ
OK!

スチーム量
制限なし

スチームコンベクションオープンでの再加熱（150℃）、熱風再加熱カート、マイクロ波（電子レンジ）に対応。
スチーム量の制限なし。加熱による変形、変色、色あせの心配がほとんどなく、食品の色が移って着色する心配もありません。
耐冷性（-40℃）も高く、チルド保存から再加熱まで安心してお使いいただけます。

スチコン150℃、100時間蒸気雰囲気下（当社品による対比）

変色
しない

PES



試験前

試験後

メラミン



試験前

試験後

電子
レンジ
OK

PES



素材の
特徴
その 2

過去最高の耐衝撃性

落下強度試験を繰り返し、当社製品のなかでも最高強度を記録。メラミンは割れる場合がありますが、PESは全く問題なく、丈夫さが自慢です。

（当社基準 コンクリート上に
高さ100cmから食器を10回落下）
※メラミン食器は割れる場合がある

PES



メラミン



衝撃値 (KJ/m ²)			
メラミン	高比重 PP (和)	SPS (凛)	PES (リヒートシェフ)
0.58	2.2	1.82	4.6 以上

【試験機関】パナソニックホールディングス(株)プロダクト解析センター
【試験方法】アイゾット衝撃試験法にて、樹脂素材別の衝撃値を評価
※ 内部仕様による測定
※ 特定の条件下で試験した結果であり、およその目安となります。
商品を保証するものではありません。

素材の
特徴
その 3

いつも清潔に

塩素消毒
OK!

HACCP 対応や感染症対策で
殺菌・消毒を頻繁におこなう厨房にぴったり。
消毒を繰り返しても光沢が消えたり黄ばんだりする心配がありません。また、水に沈むため浸漬洗浄、浸漬消毒が可能。いつも清潔で安全な給食環境を保てます。

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）

変化
なし

PES



試験前



試験後

表面が熱くなりすぎない

じっくり温めて、うつわの表面は持ちやすい温度

shincaのニュークックチル対応食器は、熱伝導率が低いので、オーバークッキングによるパサつきを防止し、ちょうどよい仕上がりを実現します。

試料名	熱伝導率 [W / (m · K)]
強化磁器	2.26
メラミン	0.45
PP (和)	0.21
SPS (凍)	0.21
PES (リヒートシェフ)	0.20
参照試料: pyroceram	

【試験機関】長野県工業技術総合センター

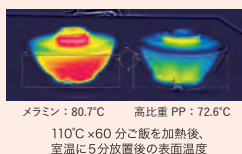
※ 内部仕様による測定

※ 特定の条件下で試験した結果であり、およその目安となります。

※ 商品を保証するものではありません。



うつわの表面温度は加熱後でも持ちやすい温度。加熱後の持ち運びや蓋の開閉が安全に行えます。



メラミン材料より軽い

片付けや洗浄などの取り扱いもラクラク。軽さゆえの『容器』っぽさは、デザインの力でより『器』らしく仕上げています。

PESの比重はメラミンよりも1割ほど低く、同サイズの小鉢で比較した場合、食器カゴへ収納した際に、約1kg軽量化。

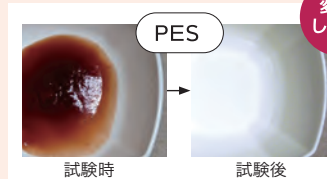


着色汚れに強い

色素の着色もなく、長く気持ちよく使えます。

食器にケチャップを塗り付け、120℃、2時間 加熱比較試験後に食器を洗浄し、着色有無を確認。

(当社品による比較)



変色しない

shinca のこだわり

透明食器は 現場のひと手間を軽減

現場の声がきっかけで商品化しました！

中身が見える透明食器は、涼しげなすりガラス風。蓋も透明なので盛り付け忘れや中身の入れ間違いを防止。確認のためにその都度蓋を開けるひと手間を減らします。

誤食、誤配事故
の防止



蓋の開閉による熱の逃げを
STOP！

器らしいかたちを追求

製造効率より「器らしさ」を重視し、ぬくもりのあるかたちや持ちやすさにこだわりました。たとえば、小鉢の角に“隅切り”を設けたり、取っ手を付けて持ちやすさを高めたり、シボや千筋模様のデザインを施したりすることにより、陶器やガラスの食器のような風合いに仕上げています。

きれいにスタッキング

スタッキングは省スペースと清潔さを追求して設計。すっきりきれいに重なるのにくわえ、食器同士が触れ合う面積を最小限にして密着を防いでいます。水切れ、乾燥もスピーディー。



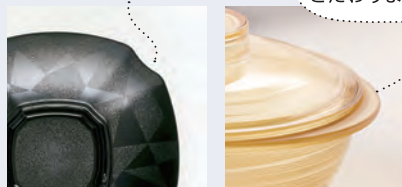
各調理システムに対応した サイズ設計

再加熱調理方式をはじめ各調理システムを徹底研究。再加熱カートやスチームコンベクションオープン棚の棚ピッチに収まる高さ、ホテルパンやカートトレイに効率よく並ぶサイズを取りそろえました。高いデザイン性と現場の作業効率の両立を目指した設計です。



“隅切り”の形状が
より『器』らしく。

持ちやすい形状にも
こだわりました。

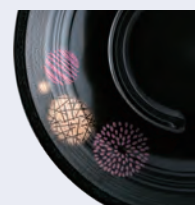


食事を楽しくする図柄

シンプル、かわいい、高級感、さまざまなシーンに合わせて選びやすい豊富な柄デザインを取り揃えています。

業界初！ 煌めくパールシリーズ

ニュークックチル対応食器に高級感あふれる、パールシリーズが登場しました。金属成分を含まないので、電子レンジにも安心してお使いいただけます。



素材

PES



PES素材 リヒートシェフ Reheat Chef® 商品ラインナップ



5117R-IV 組高 78mm

20cm 深皿 アイボリー

身	200×40	860ml	¥ 2,680
蓋	203×44	(ナチュラルのみ)	¥ 2,480

5117R-BK 組高 78mm

20cm 深皿 黒

身	200×40	860ml	¥ 2,680
蓋	203×44	(ナチュラルのみ)	¥ 2,480



5113R-NA 組高 77mm

16.5cm 平皿 ナチュラル

身	165×28	¥ 1,780
蓋	169×54	¥ 2,150

5113R-IV 組高 77mm

16.5cm 平皿 アイボリー

身	165×28	¥ 1,780
蓋	169×54	¥ 2,150

5113R-BK 組高 77mm

16.5cm 平皿 黒

身	165×28	¥ 1,780
蓋	169×54	¥ 2,150



5113R-SP 組高 77mm

16.5cm 平皿 スプラウト

身	165×28	¥ 1,780
蓋	169×54	¥ 2,450

5113R-KT 組高 77mm

16.5cm 平皿 キルト

身	165×28	¥ 1,780
蓋	169×54	¥ 2,450



5113R-PC 組高 77mm

16.5cm 平皿 パール クレスト

身	165×28	¥ 1,780
蓋	169×54	¥ 2,560

**5120R-NA** 組高 65mm

丸深皿 大 ナチュラル

身 157×40 510ml ￥2,050

蓋 161×32 ￥1,780

5120R-IV 組高 65mm

丸深皿 大 アイボリー

身 157×40 510ml ￥2,050

蓋 161×32 ￥1,780

5120R-BK 組高 65mm

丸深皿 大 黒

身 157×40 510ml ￥2,050

蓋 161×32 ￥1,780

**5120R-SP** 組高 65mm

丸深皿 大 スプラウト

身 157×40 510ml ￥2,050

蓋 161×32 ￥2,080

5120R-KT 組高 65mm

丸深皿 大 キルト

身 157×40 510ml ￥2,050

蓋 161×32 ￥2,080

**5120R-PO** 組高 65mm

丸深皿 大 パール オリーブ

身 157×40 510ml ￥2,050

蓋 161×32 ￥2,180

**5124R-NA** 組高 65mm

丸深皿 小 ナチュラル

身 140×42 430ml ￥1,800

蓋 141×29 ￥1,350

5124R-IV 組高 65mm

丸深皿 小 アイボリー

身 140×42 430ml ￥1,800

蓋 141×29 ￥1,350

5124R-BK 組高 65mm

丸深皿 小 黒

身 140×42 430ml ￥1,800

蓋 141×29 ￥1,350

**5124R-SP** 組高 65mm

丸深皿 小 スプラウト

身 140×42 430ml ￥1,800

蓋 141×29 ￥1,660

5124R-KT 組高 65mm

丸深皿 小 キルト

身 140×42 430ml ￥1,800

蓋 141×29 ￥1,660

**5124R-PD** 組高 65mm

丸深皿 小 パール ドット

身 140×42 430ml ￥1,800

蓋 141×29 ￥1,760



5122R-NA 組高 77mm

丸深鉢 ナチュラル

身 139×54 530ml ¥1,900

蓋 141×29 (5124蓋) ¥1,350

5122R-IV 組高 77mm

丸深鉢 アイボリー

身 139×54 530ml ¥1,900

蓋 141×29 (5124蓋) ¥1,350

5122R-BK 組高 77mm

丸深鉢 黒

身 139×54 530ml ¥1,900

蓋 141×29 (5124蓋) ¥1,350



5122R-SP 組高 77mm

丸深鉢 スプラウト

身 139×54 530ml ¥1,900

蓋 141×29 (5124蓋) ¥1,660

5122R-KT 組高 77mm

丸深鉢 キルト

身 139×54 530ml ¥1,900

蓋 141×29 (5124蓋) ¥1,660



5122R-PD 組高 77mm

丸深鉢 パール ドット

身 139×54 530ml ¥1,900

蓋 141×29 (5124蓋) ¥1,760

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



金属成分を含まない
パールの特殊加工で、
電子レンジにも
安心してお使い
いただけます。



5126R-NA 組高 64mm

楕円皿 大 ナチュラル

身	178×125×40	460ml	¥ 1,840
蓋	164×124×30		¥ 1,630

5126R-IV 組高 64mm

楕円皿 大 アイボリー

身	178×125×40	460ml	¥ 1,840
蓋	164×124×30		¥ 1,630

5126R-BK 組高 64mm

楕円皿 大 黒

身	178×125×40	460ml	¥ 1,840
蓋	164×124×30		¥ 1,630



5126R-SP 組高 64mm

楕円皿 大 スプラウト

身	178×125×40	460ml	¥ 1,840
蓋	164×124×30		¥ 1,940

5126R-KT 組高 64mm

楕円皿 大 キルト

身	178×125×40	460ml	¥ 1,840
蓋	164×124×30		¥ 1,940

5126R-PO 組高 64mm

楕円皿 大 パール オリーブ

身	178×125×40	460ml	¥ 1,840
蓋	164×124×30		¥ 2,040



5128R-NA 組高 60mm

楕円皿 小 ナチュラル

身	150×100×30	235ml	¥ 1,540
蓋	138×100×36		¥ 1,430

5128R-IV 組高 60mm

楕円皿 小 アイボリー

身	150×100×30	235ml	¥ 1,540
蓋	138×100×36		¥ 1,430

5128R-BK 組高 60mm

楕円皿 小 黒

身	150×100×30	235ml	¥ 1,540
蓋	138×100×36		¥ 1,430



5128R-SP 組高 60mm

楕円皿 小 スプラウト

身	150×100×30	235ml	¥ 1,540
蓋	138×100×36		¥ 1,740

5128R-KT 組高 60mm

楕円皿 小 キルト

身	150×100×30	235ml	¥ 1,540
蓋	138×100×36		¥ 1,740

5128R-PF 組高 60mm

楕円皿 小 パール フレーム

身	150×100×30	235ml	¥ 1,540
蓋	138×100×36		¥ 1,840



5135R-NA 組高 65mm

11cm 丸鉢 ナチュラル

身	113×48	325ml	¥ 1,380
蓋	115×24		¥ 1,100

5135R-IV 組高 65mm

11cm 丸鉢 アイボリー

身	113×48	325ml	¥ 1,380
蓋	115×24		¥ 1,100

5135R-BK 組高 65mm

11cm 丸鉢 黒

身	113×48	325ml	¥ 1,380
蓋	115×24		¥ 1,100



5135R-SP 組高 65mm

11cm 丸鉢 スプラウト

身	113×48	325ml	¥ 1,380
蓋	115×24		¥ 1,400

5135R-KT 組高 65mm

11cm 丸鉢 キルト

身	113×48	325ml	¥ 1,380
蓋	115×24		¥ 1,400



5135R-PD 組高 65mm

11cm 丸鉢 パール ドット

身	113×48	325ml	¥ 1,380
蓋	115×24		¥ 1,500



5136R-NA 組高 65mm

丸小鉢 大 ナチュラル

身	102×48	260ml	¥ 1,280
蓋	104×24		¥ 1,080

5136R-IV 組高 65mm

丸小鉢 大 アイボリー

身	102×48	260ml	¥ 1,280
蓋	104×24		¥ 1,080

5136R-BK 組高 65mm

丸小鉢 大 黒

身	102×48	260ml	¥ 1,280
蓋	104×24		¥ 1,080



5136R-SP 組高 65mm

丸小鉢 大 スプラウト

身	102×48	260ml	¥ 1,280
蓋	104×24		¥ 1,380

5136R-KT 組高 65mm

丸小鉢 大 キルト

身	102×48	260ml	¥ 1,280
蓋	104×24		¥ 1,380



5136R-PF 組高 65mm

丸小鉢 大 パール フレーム

身	102×48	260ml	¥ 1,280
蓋	104×24		¥ 1,480



5146R-NA 組高 65mm

角小鉢 大 ナチュラル

身 111×111×43 260ml ¥1,340

蓋 113×113×29 ¥1,080

5146R-IV 組高 65mm

角小鉢 大 アイボリー

身 111×111×43 260ml ¥1,340

蓋 113×113×29 ¥1,080

5146R-BK 組高 65mm

角小鉢 大 黒

身 111×111×43 260ml ¥1,340

蓋 113×113×29 ¥1,080



5146R-SP 組高 65mm

角小鉢 大 スプラウト

身 111×111×43 260ml ¥1,540

蓋 113×113×29 ¥1,380

5146R-KT 組高 65mm

角小鉢 大 キルト

身 111×111×43 260ml ¥1,540

蓋 113×113×29 ¥1,380



5146R-PB 組高 65mm

角小鉢 大 パール ランパス

身 111×111×43 260ml ¥1,340

蓋 113×113×29 ¥1,480



5147R-NA 組高 65mm

角小鉢 小 ナチュラル

身 102×102×45 200ml ¥1,240

蓋 104×104×25 ¥940

5147R-IV 組高 65mm

角小鉢 小 アイボリー

身 102×102×45 200ml ¥1,240

蓋 104×104×25 ¥940

5147R-BK 組高 65mm

角小鉢 小 黒

身 102×102×45 200ml ¥1,240

蓋 104×104×25 ¥940



5147R-SP 組高 65mm

角小鉢 小 スプラウト

身 102×102×45 200ml ¥1,440

蓋 104×104×25 ¥1,240

5147R-KT 組高 65mm

角小鉢 小 キルト

身 102×102×45 200ml ¥1,440

蓋 104×104×25 ¥1,240



5147R-PF 組高 65mm

角小鉢 小 パール フレーム

身 102×102×45 200ml ¥1,240

蓋 104×104×25 ¥1,340



5155R-NA 組高 77mm

フリーカップ ナチュラル

身	80×62	180ml	¥ 1,200
蓋	82×22		¥ 900

5155R-IV 組高 77mm

フリーカップ アイボリー

身	80×62	180ml	¥ 1,200
蓋	82×22		¥ 900

5155R-BK 組高 77mm

フリーカップ 黒

身	80×62	180ml	¥ 1,200
蓋	82×22		¥ 900



5212R-BK 組高 75mm

汁椀 黒

身	100×64	260ml	段付	¥ 1,480
蓋	91×28			¥ 900



蓋：柄アップ



5212R-PB 組高 75mm

汁椀 パール ランパス

身	100×64	260ml	段付	¥ 1,680
蓋	91×28			¥ 1,100

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



素材 SPS

高性能樹脂 SPS (エスピーエス) 素材

凜



匠製造方法	印刷方法	SPSの耐熱温度は140℃です。 PP蓋の耐熱温度は120℃です。
PAT No.5704727	PAT No.5909726	

※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。
※電子レンジ、スチコン使用の際は注意が必要です。
※メラミン製品よりも硬度が低い為、表面に傷がつきやすい傾向があります。
落ちにくい汚れは強くこすらず、漂白剤を説明書にしたがって使用してください。

耐熱 140℃ 耐冷 -30℃ 塩素消毒 OK! 電子レンジ OK! スチーム量 制限なし

スチームコンベクションをはじめ、各種再加熱機器に対応！

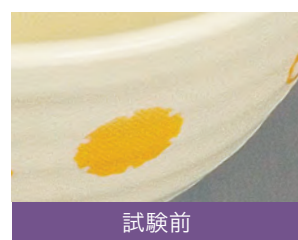
メラミン食器に比べて、軽くて丈夫。
他にも嬉しい特徴がたくさんあります。
効率のよい配膳と、使う人のことを考えた、
多機能シリーズです。
凜のマットな風合いは、高級なイメージを醸し出し、
より一層お料理を引き立たせます。



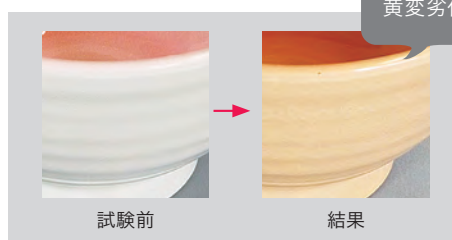
耐熱・耐湿性に優れた一品

スチームコンベクション：140℃、100時間 蒸気雰囲気下 当社品による比較

変色なしで、キレイが持続。



凜食器は
変色しません！



メラミン食器は
黄変劣化します。

電子レンジが使えます！

(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：120秒。安全管理のもと、試験を実施しております。

「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。



食器自体の温度
上昇はほとんど
ありません。
凜
5003S-KII-身使用

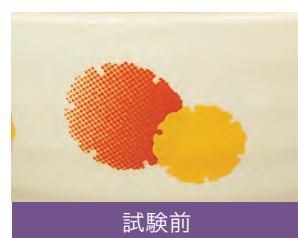


表面温度が 200℃弱
まで上がり、樹脂中の
パルブがこげます。
メラミン食器の場合
(当社メラミン食器使用)

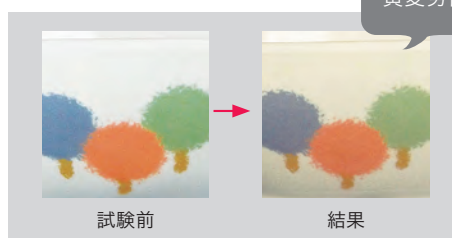
塩素消毒OK

(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)

梅雨時や感染症対策に効果的です。



凜食器は
変色しません！



メラミン食器は
黄変劣化します。

※メラミン食器は適切に取り扱うことで、長くご使用いただけます。

SPS素材 凜(りん) 商品ラインナップ



蓋：柄アップ



白米 全粥
200g 300g



蓋：柄アップ



白米 全粥
150g 240g

5002S-PH 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 パール 花流水(はなりゅうすい)

身 132×75 500ml ￥1,500

蓋 133×27 ￥1,180

PP蓋 7523 組高 79 ￥410

5003S-PH 組高 85mm

飯椀 小 パール 花流水(はなりゅうすい)

身 120×68 380ml ￥1,380

蓋 122×25 ￥1,160



白米 全粥
200g 300g

白米 全粥
150g 240g

5002S-AKN 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 あかね

身 132×75 500ml ￥1,430

蓋 133×27 ￥1,100

PP蓋 7523 組高 79 ￥410

5003S-KII 組高 85mm

飯椀 小 柿色(かきいろ)

身 120×68 380ml ￥1,290

蓋 122×25 ￥1,070



白米 全粥
200g 300g

白米 全粥
150g 240g

5002S-BK 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 黒

身 132×75 500ml ￥1,090

蓋 133×27 ￥770

PP蓋 7523 組高 79 ￥410

5003S-BK 組高 85mm

飯椀 小 黒

身 120×68 380ml ￥960

蓋 122×25 ￥740



白米 全粥
200g 300g

白米 全粥
150g 240g

白米 全粥
200g 300g

白米 全粥
150g 240g

5002S-IV 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 アイボリー

身 132×75 500ml ￥1,090

蓋 133×27 ￥770

PP蓋 7523 組高 79 ￥410

5003S-IV 組高 85mm

飯椀 小 アイボリー

身 120×68 380ml ￥960

蓋 122×25 ￥740

5002S-KK 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 こはく

身 132×75 500ml ￥1,090

蓋 133×27 ￥770

PP蓋 7523 組高 79 ￥410

5003S-KK 組高 85mm

飯椀 小 こはく

身 120×68 380ml ￥960

蓋 122×25 ￥740



白米 全粥
200g 300g

白米 全粥
150g 240g

白米 全粥
200g 300g

白米 全粥
150g 240g

5002S-AC 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 赤茶

身 132×75 500ml ￥1,090

蓋 133×27 ￥770

PP蓋 7523 組高 79 ￥410

5003S-AC 組高 85mm

飯椀 小 赤茶

身 120×68 380ml ￥960

蓋 122×25 ￥740

5002S-CHA 組高 94mm PP蓋

飯椀 中 茶

身 132×75 500ml ￥1,090

蓋 133×27 ￥770

PP蓋 7523 組高 79 ￥410

5003S-CHA 組高 85mm

飯椀 小 茶

身 120×68 380ml ￥960

蓋 122×25 ￥740



5100P 蓋

5100S-KK

PP蓋

麵鉢 こはく

166×75 900ml

¥ 1,390

PP蓋 5100P 組高 78

¥ 660

5100S-BK

PP蓋

麵鉢 黒

166×75 900ml

¥ 1,390

PP蓋 5100P 組高 78

¥ 660

5100S-PK

PP蓋

麵鉢 パール かすり古紋 (こもん)

166×75 900ml

¥1,720

PP蓋 5100P 組高 78

¥ 660



蓋: 柄アップ



5006S-PW 組高 76mm

汁椀 中 パール 白梅 (はくばい)

身 101×70 300ml 段付

¥ 1,240

蓋 90×21

¥ 1,080



5006S-MEG 組高 76mm

汁椀 中 もえぎ

身 101×70 300ml 段付

¥ 1,160

蓋 90×21

¥ 990



5006S-FKZ 組高 76mm

汁椀 中 福笹 (ふくざさ)

身 101×70 300ml 段付

¥ 1,160

蓋 90×21

¥ 990



5006S-BNZ 組高 76mm

汁椀 中 紅笹 (べにざさ)

身 101×70 300ml 段付

¥ 1,160

蓋 90×21

¥ 990

5006S-KRZ 組高 76mm

汁椀 中 栗笹 (くりざさ)

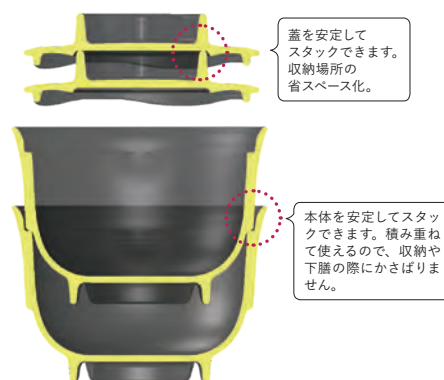
身 101×70 300ml 段付

¥ 1,160

蓋 90×21

¥ 990

汁椀の特徴



5006S-SYU 組高 76mm

汁椀 中 朱

身 101×70 300ml 段付

¥ 850

蓋 90×21

¥ 680

5006S-CHA 組高 76mm

汁椀 中 茶

身 101×70 300ml 段付

¥ 850

蓋 90×21

¥ 680

5006S-BK 組高 76mm

汁椀 中 黒

身 101×70 300ml 段付

¥ 850

蓋 90×21

¥ 680



5009S-BK 組高 70mm PP蓋

16.5cm 深皿 黒

身	165×35	405ml	¥ 1,080
蓋	165×41		¥ 940
PP蓋	567	組高 65	¥ 410

5009S-KK 組高 70mm PP蓋

16.5cm 深皿 こはく

身	165×35	405ml	¥ 1,080
蓋	165×41		¥ 940
PP蓋	567	組高 65	¥ 410



5013S-KK 組高 62mm

楕円皿 こはく

身	158×119×35	330ml	¥ 1,060
蓋	160×120×35		¥ 930

5013S-BK 組高 62mm

楕円皿 黒

身	158×119×35	330ml	¥ 1,060
蓋	160×120×35		¥ 930



こはく

よもぎ

茶

黒

5016S-KK

5016S-YG

5016S-CHA

5016S-BK

丸小鉢

身	100×44	220ml	¥ 910
蓋	100×26	組高 65	¥ 750



おわん形蓋
(5017)



こはく

よもぎ

赤茶

おぐら

5017S-KK

5017S-YG

5017S-AC

5017S-OG



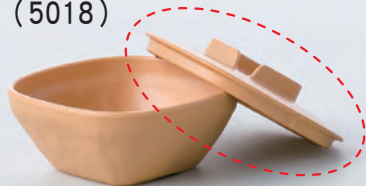
角形小鉢

身	112×112×47	280ml	¥ 930
蓋	112×112×36	組高 76	¥ 790
PP蓋	541	組高 71	¥ 220

おわん形蓋 (5017)

おわん形で高さのある蓋です。
食材を高く盛り付ける事ができます。

フラット蓋
(5018)



こはく

よもぎ

赤茶

おぐら

5018S-KK

5018S-YG

5018S-AC

5018S-OG



角形小鉢

5017身	112×112×47	280ml	¥ 930
蓋	112×112×25	組高 65	¥ 770
PP蓋	541	組高 71	¥ 220

フラット蓋 (5018)

スチームコンベクションなど高さ制限
がある場合におすすめです。
※身は「5017」兼用となります。



こはく

よもぎ

朱

おぐら

5055S-KK

5055S-YG

5055S-SYU

5055S-OG



120ml

マルチカップ

身	82×71	210ml	¥ 860
蓋	85×13	組高 77	¥ 640
PP蓋	512	組高 73	¥ 210

第37回プラスチック日用品優秀製品コンクール

奨励賞

一般社団法人日本流行色協会理事長賞



PP蓋



こはく

よもぎ

朱

おぐら

5073S-KK

5073S-YG

5073S-SYU

5073S-OG



150ml

マグカップ

身	90×109×59	220ml	¥ 990
蓋	92×26	組高 77	¥ 750
PP蓋	391	組高 62	¥ 280

※ 150ml、100ml に目盛りライン付き (目盛りは目安量となっております)

素材 高比重 PP



温冷車対応



自洗機可



消保庫可



レンジ可



再加熱カート



スチコン可



素消毒可

匠製造方法

PAT No.5704727

高比重PPの耐熱温度は120℃です。

高比重PP素材の食器シリーズ

和 なごみ

耐熱
120℃

耐冷
-20℃

電子レンジ
OK! ※

スチーム
OK! ※

軽量で割れにくいポリプロピレン樹脂を採用し洗浄性を高めるために比重調整を行い浸漬洗浄を可能にしたシリーズです。

表面は素材の風合いを生かした模様を施し、内面は色付にすることにより、ご高齢の方が食材を認識しやすいよう配慮致しました。程よい肉厚を持たせ、器らしいカタチにこだわりました。また、熱伝導率がメラミンに比べ低く、過加熱になりにくい特徴を持っています。

※ 電子レンジは短時間温める程度の使用としてください。

加熱調理や長時間の使用は食器の変形、溶け（油脂類、糖類など）、劣化に繋がります。

※ 耐熱温度は 120℃です。吹き出し口は高温になりますので、変形等にご注意ください。

※ スチーム量は機械上限値の 50% 以下としてください。



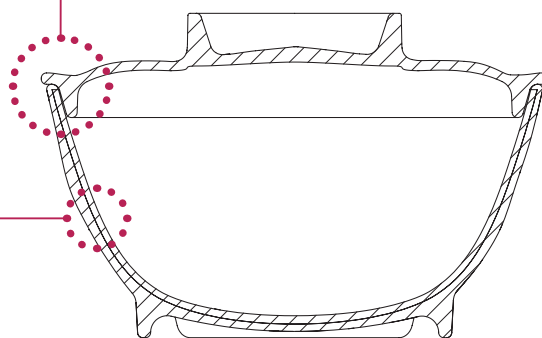
設計の工夫



安心設計の蓋

持ちやすさも考えた
スマート設計

本体から蓋を支えるための段差をなくし、蓋を付けたまま持ちやすい形状に。段がなくても蓋が自然に反転してしまわない安心設計です。本体単体で使っても違和感がありません。



肉厚設計

蒸気を逃さず、
ごはんをふっくらキープ

炊き上がりのご飯のあたたかさとおいしさを保つ肉厚設計の飯椀。蒸気を逃がさず中身が乾燥しにくいので、ふっくらみずみずしいご飯の食感を楽しめます。厚みの割に軽いのも魅力です。

水に沈む

現場での扱いやすさに配慮して比重を調整。食器自体の軽さを損なわず、水に沈む設計とし、浸漬洗浄や消毒をしやすくしています。

配色の工夫



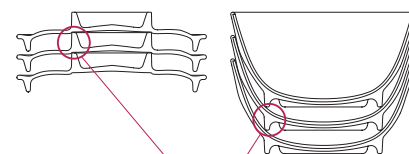
内側に彩色し、中身を見えやすくしました。ご飯の量や咀嚼機能に合わせた炊飯状態を簡単に確認でき、誤配の心配を軽減します。食べる際にはおいしそうに見えるよう、色彩選定も工夫しています。

組高 78mm

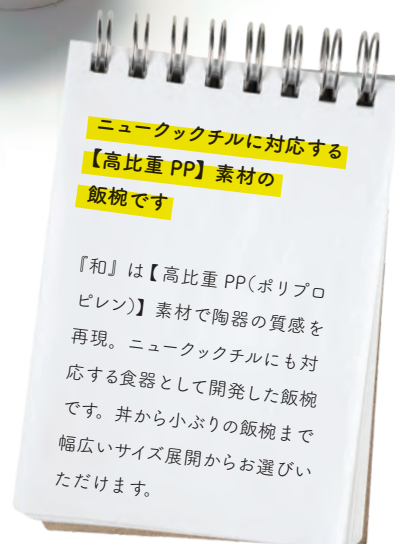
再加熱カートの棚ピッチに対応しています。

楽々スタック

本体、蓋それぞれにスタッキングしてコンパクトに収納できます。



安定感のあるスタッキング






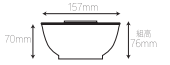
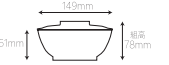
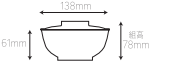
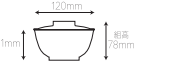
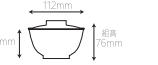

























ニュークックチルに対応する
【高比重 PP】素材の
飯椀です

『和』は【高比重 PP(ポリプロピレン)】素材で陶器の質感を再現。ニュークックチルにも対応する食器として開発した飯椀です。丼から小ぶりの飯椀まで幅広いサイズ展開からお選びいただけます。

丼、粥碗、飯碗サイズ展開

素材 高比重PP

	5101P	5102P	5104P	5106P	5108P
					
セット寸法					
白飯 (7分目)	280g	240g	210g	150g	120g
全粥 (7分目)	500g	400g	330g	240g	190g
なないろ	内白  内茶 	内白  内茶 			
うめ	内白  内茶 	内白  内茶 			
帯十草			内白  内茶 	内白  内茶 	内白  内茶 
そよか			内白  内茶 	内白  内茶 	内白  内茶 
無地 (内茶のみ)					



5101P- 白内茶 組高 76mm

丼 白 内茶

身 157×70 770ml ¥ 1,060
蓋 159×15 ¥ 510

5101P-NIW

丼 なないろ 内白 / 丼 なないろ 内茶

身 157×70 770ml ¥ 1,420
蓋 159×15 ¥ 780

5101P-NIB 組高 76mm

5101P-UEW

丼 うめ 内白 / 丼 うめ 内茶

身 157×70 770ml ¥ 1,420
蓋 159×15 ¥ 780

5101P-UEB 組高 76mm



5102P- 白内茶 組高 78mm

粥碗 白 内茶

身 149×61 600ml ¥ 1,020
蓋 151×24 ¥ 490

5102P-NIW

粥碗 なないろ 内白 / 粥碗 なないろ 内茶

身 149×61 600ml ¥ 1,320
蓋 151×24 ¥ 760

5102P-NIB 組高 78mm

5102P-UEW

粥碗 うめ 内白 / 粥碗 うめ 内茶

身 149×61 600ml ¥ 1,320
蓋 151×24 ¥ 760

5102P-UEB 組高 78mm



白米 全粥
210g 330g

5104P- 白内茶 組高 78mm

飯椀大 白 内茶

身	138×61	520ml	¥ 960
蓋	139×25		¥ 460

5104P-OTW 5104P-OTB 組高 78mm

飯椀大 帯十草 内白 / 飯椀大 帯十草 内茶

身	138×61	520ml	¥ 1,280
蓋	139×25		¥ 740

5104P-SKW 5104P-SKB 組高 78mm

飯椀大 そよか 内白 / 飯椀大 そよか 内茶

身	138×61	520ml	¥ 1,280
蓋	139×25		¥ 740



白米 全粥
150g 240g

5106P- 白内茶 組高 78mm

飯椀中 白 内茶

身	120×61	380ml	¥ 890
蓋	123×25		¥ 430

5106P-OTW 5106P-OTB 組高 78mm

飯椀中 帯十草 内白 / 飯椀中 帯十草 内茶

身	120×61	380ml	¥ 1,210
蓋	123×25		¥ 720

5106P-SKW 5106P-SKB 組高 78mm

飯椀中 そよか 内白 / 飯椀中 そよか 内茶

身	120×61	380ml	¥ 1,210
蓋	123×25		¥ 720



白米 全粥
120g 190g

5108P- 白内茶 組高 76mm

飯椀小 白 内茶

身	112×59	300ml	¥ 860
蓋	113×25		¥ 400

5108P-OTW 5108P-OTB 組高 76mm

飯椀小 帯十草 内白 / 飯椀小 帯十草 内茶

身	112×59	300ml	¥ 1,180
蓋	113×25		¥ 690

5108P-SKW 5108P-SKB 組高 76mm

飯椀小 そよか 内白 / 飯椀小 そよか 内茶

身	112×59	300ml	¥ 1,180
蓋	113×25		¥ 690



素材

強化磁器



ニュークックチル対応 強化磁器 リヒートホワイト

光沢が美しい強化磁器になります。
PES素材の蓋を採用し、
スチームコンベクション対応可能な
組高65mm以下に設定。
各種再加熱機器に使用できます。

欠品の場合は、お時間をいただく場合がございます。
原則、返品はお受け致しかねます。
陶磁器の特性上、寸法に若干の誤差が生じることがございます。

<強化磁器って？>

家庭で使うような一般磁器を強くし、割れにくくしたものです。
現在はアルミナを混ぜて強化しているものが主流となっており、
通常の磁器に比べて3倍以上の強度があります。



5126-RW 組高 64mm

楕円皿 大 リヒートホワイト(強化磁器)

身 167×127×40 390ml ￥1,820

蓋 164×124×30 (5126R-NA 蓋) ￥1,630

身-重量: 約277g

5128-RW 組高 64mm

楕円皿 小 リヒートホワイト(強化磁器)

身 139×102×34 220ml ￥1,600

蓋 138×100×36 (5128R-NA 蓋) ￥1,430

身-重量: 約188g

5124-RW 組高 65mm

丸深皿 小 リヒートホワイト(強化磁器)

身 140×41 385ml ￥1,720

蓋 141×29 (5124R-NA 蓋) ￥1,350

身-重量: 約268g

5135-RW 組高 58mm

11cm 丸鉢 リヒートホワイト(強化磁器)

身 113×41 210ml ￥1,620

蓋 115×24 (5135R-NA 蓋) ￥1,100

身-重量: 約163g

5146-RW 組高 65mm

角小鉢 大 リヒートホワイト(強化磁器)

身 113×113×44 235ml ￥1,600

蓋 113×113×29 (5146R-NA 蓋) ￥1,080

身-重量: 約159g

5147-RW 組高 65mm

角小鉢 小 リヒートホワイト(強化磁器)

身 104×104×44 185ml ￥1,430

蓋 104×104×25 (5147R-NA 蓋) ￥940

身-重量: 約133g

素材 耐熱メラミン ベースカラー アイボリー



耐熱メラミン素材 シルキー

熱風式再加熱に対応。

耐久性に優れたメラミン樹脂材料です。清涼感あふれる
白い食器は、どんな料理も鮮やかに引き立ててくれます。



白米 全粥
180g 280g

4120-S 組高 77mm

飯(粥) 椀 中 シルキー

身 141×57 480ml ￥1,140

蓋 141×28 ￥840



2512-S

組高 65mm



角深皿 中 シルキー

身 165×125×31 350ml ￥1,080

蓋 165×125×42 ￥1,080

PP蓋 548 組高 63 ￥390



2540-S 組高 76mm



17cm 主菜皿 シルキー

身 170×40 565ml ￥1,260

PP蓋 382 組高 65 ￥470

2701-S

16.5cm 深皿 蓋 シルキー

165×42 ￥1,040

2701-S

組高 72mm



16.5cm 深皿 シルキー

身 165×35 410ml ￥1,120

蓋 165×42 ￥1,040

543 組高 71 ￥400

PP蓋 567 組高 66 ￥410



2530-S

組高 81mm



煮物椀 小 シルキー

身 130×52 360ml ￥960

蓋 130×32 ￥740

PP蓋 549 組高 80 ￥280



2710-S

組高 75mm



角形ボール シルキー

身 113×113×52 300ml ￥960

蓋 115×115×30 ￥800

PP蓋 7510 組高 79 ￥350

4124-S

組高 69mm



角小鉢 シルキー

身 112×112×43 230ml ￥860

蓋 109×35 ￥740

PP蓋 7510 組高 70 ￥350



1500-S



ボール シルキー

108×55 300ml ￥980

メラミン蓋 621S 蓋 組高 75 ￥700

PP蓋 539 組高 77 ￥220

4122-S



三角小鉢 シルキー

97×97×50 175ml ￥860

メラミン蓋 4123S 蓋 組高 73 ￥720

PP蓋 563 組高 70 ￥260

素材 耐熱メラミン ベースカラー クリーム



耐熱メラミン素材 みのり

熱風式再加熱に対応。
汚れが目立ちにくいクリーム色で、
使い勝手の良さがうれしい。



白米 全粥
180g 280g

4120-ST-MN 組高 77mm

飯(粥) 椀 中 みのり

身 141×57 480ml ￥1,460

4120-MN

飯(粥) 椀 中 蓋 みのり

141×28 ￥1,070



2512-MN

角深皿 中 みのり

身 組高 65mm

PP蓋

身 165×125×31 350ml ￥1,200

蓋 165×125×42 ￥1,200

PP蓋 548 組高 63 ￥390



2540-MN 組高 76mm

PP蓋

17cm 主菜皿 みのり

身 170×40 565ml ￥1,400

PP蓋 382 組高 65 ￥470

2701-MN

16.5cm 深皿 蓋 みのり

165×42 ￥1,180

2701-MN

16.5cm 深皿 みのり

身 組高 72mm

PP蓋

身 165×35 410ml ￥1,300

蓋 165×42 ￥1,180

543 組高 71 ￥400

PP蓋 567 組高 66 ￥410



2530-MN

組高 81mm

PP蓋

煮物椀 小 みのり

身 130×52 360ml ￥1,050

蓋 130×32 ￥870

PP蓋 549 組高 80 ￥280



2710-MN

組高 75mm

PP蓋

角形ボール みのり

身 113×113×52 300ml ￥1,050

蓋 115×115×30 ￥930

PP蓋 7510 組高 79 ￥350

4124-MN

組高 69mm

PP蓋

角小鉢 みのり

身 112×112×43 230ml ￥990

蓋 109×35 ￥860

PP蓋 7510 組高 70 ￥350



1500-MN

PP/メラミン蓋

ボール みのり

108×55 300ml ￥1,130

メラミン蓋 621MN 蓋 組高 75 ￥810

PP蓋 539 組高 77 ￥220

4122-MN

PP/メラミン蓋

三角小鉢 みのり

97×97×50 175ml ￥1,010

メラミン蓋 4123MN 蓋 組高 73 ￥860

PP蓋 563 組高 70 ￥260

リヒートシェフ シートパン&ホテルパン入数

★ホテルパン、シートパンへの収納数は、再加熱機器の仕様や形状によりセッティング数が増減する場合があります。
導入する際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。

材質：PES

収納数は目安となります

< 5113R 16.5cm 平皿 >

身：165×28 蓋：169×54 組高さ：77mm



シートパン大 (657×456×25mm) 8 個



シートパンハーフ (456×328×25mm) 4 個



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 5 個

< 5117R 20cm 深皿 >

身：200×48 860ml 蓋：203×44 組高さ：78mm



シートパン大 6 個



シートパンハーフ 2 個



1/1 ホテルパン 2 個

< 5120R 丸深皿 大 >

身：157×40 510ml 蓋：161×32 組高さ：65mm



シートパン大 11 個



シートパンハーフ 5 個



1/1 ホテルパン 6 個

< 5122R 丸深鉢 >

身：139×54 530ml 蓋：141×29 組高さ：77mm



シートパン大 13 個



シートパンハーフ 6 個



1/1 ホテルパン 7 個

< 5124R 丸深皿 小 >

身：140×42 430ml 蓋：141×29 組高さ：65mm



シートパン大 13 個



シートパンハーフ 6 個



1/1 ホテルパン 7 個

リヒートシェフ シートパン&ホテルパン入数

★ホテルパン、シートパンへの収納数は、再加熱機器の仕様や形状によりセッティング数が増減する場合があります。
導入する際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。

材質：PES

収納数は目安となります

< 5126R 楕円皿 大 >

身：178×125×40 460ml 蓋：164×124×30 組高さ：64mm



シートパン大 (657×456×25mm) **12 個**



シートパンハーフ (456×328×25mm) **5 個**



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) **6 個**

< 5128R 楕円皿 小 >

身：150×100×30 235ml 蓋：138×100×36 組高さ：60mm



シートパン大 **18 個**



シートパンハーフ **8 個**



1/1 ホテルパン **10 個**

< 5135R 11cm 丸鉢 >

身：113×48 325ml 蓋：115×24 組高さ：65mm



シートパン大 **20 個**



シートパンハーフ **9 個**



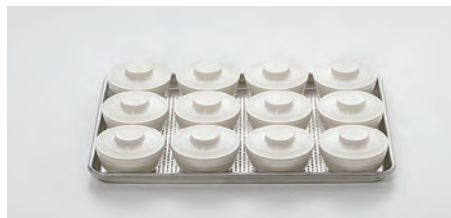
1/1 ホテルパン **11 個**

< 5136R 丸小鉢 大 >

身：102×48 260ml 蓋：104×24 組高さ：65mm



シートパン大 **24 個**



シートパンハーフ **12 個**



1/1 ホテルパン **15 個**

< 5146R 角小鉢 大 >

身：111×111×43 260ml 蓋：113×113×29 組高さ：65mm



シートパン大 **20 個**



シートパンハーフ **11 個**



1/1 ホテルパン **11 個**

リヒートシェフ シートパン&ホテルパン入数

★ホテルパン、シートパンへの収納数は、再加熱機器の仕様や形状によりセッティング数が増減する場合があります。
導入する際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。

材質：PES

収納数は目安となります

< 5147R 角小鉢 小 >

身：102×102×45 200ml 蓋：104×104×25 組高さ：65mm



シートパン大 (657×456×25mm) **24 個**



シートパンハーフ (456×328×25mm) **12 個**



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) **15 個**

< 5155R フリーカップ >

身：80×62 180ml 蓋：82×22 組高さ：77mm



シートパン大 **35 個**



シートパンハーフ **19 個**



1/1 ホテルパン **19 個**

< 5212R 汁椀 >

身：100×64 260ml 蓋：91×28 組高さ：75mm



シートパン大 **24 個**



シートパンハーフ **13 個**



1/1 ホテルパン **15 個**

凧（りん） シートパン&ホテルパン入数

★ホテルパン、シートパンへの収納数は、再加熱機器の仕様や形状によりセッティング数が増減する場合があります。
導入する際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。

材質：SPS

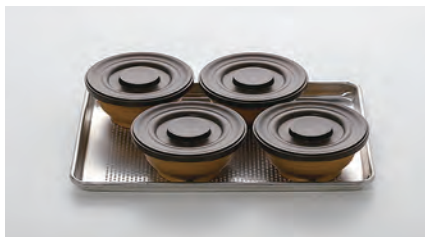
収納数は目安となります

< 5100S 麵鉢 >

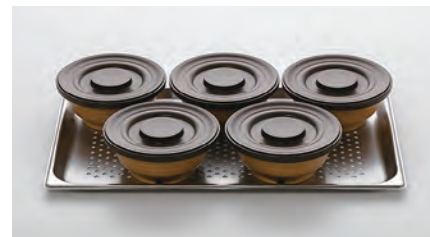
身：166×75 900ml PP 蓋：176×15 組高さ：78mm



シートパン大 (657×456×25mm) 9 個



シートパンハーフ (456×328×25mm) 4 個



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 5 個

< 5002S 飯椀 中 >

身：132×75 500ml 蓋：133×27 組高さ：94mm



シートパン大 15 個



シートパンハーフ 8 個



1/1 ホテルパン 9 個

< 5003S 飯椀 小 >

身：120×68 380ml 蓋：122×25 組高さ：85mm



シートパン大 18 個



シートパンハーフ 9 個



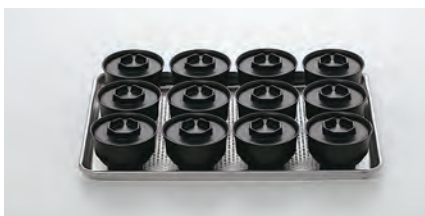
1/1 ホテルパン 11 個

< 5006S 汁椀 中 >

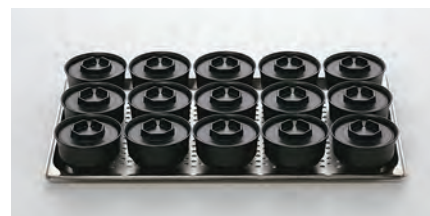
身：101×70 300ml 蓋：90×21 組高さ：76mm



シートパン大 28 個



シートパンハーフ 12 個



1/1 ホテルパン 15 個

< 5013S 楕円皿 >

身：158×119×35 330ml 蓋：160×120×35 組高さ：62mm



シートパン大 15 個



シートパンハーフ 6 個



ホテルパン 8 個

凧（りん） シートパン&ホテルパン入数

★ホテルパン、シートパンへの収納数は、再加熱機器の仕様や形状によりセッティング数が増減する場合があります。
導入する際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。

材質：SPS

収納数は目安となります

< 5009S 16.5cm 深皿 >

身：165×35 405ml 蓋：165×41 組高さ：70mm



シートパン大 9個



シートパンハーフ 4個



1/1 ホテルパン 5個

< 5016S 丸小鉢 >

身：100×44 220ml 蓋：100×26 組高さ：65mm



シートパン大 30個



シートパンハーフ 12個



1/1 ホテルパン 15個

< 5018S、5017S 角形小鉢 >

身：112×112×47 280ml 蓋：112×112×25 組高さ：65mm



シートパン大 23個



シートパンハーフ 9個



1/1 ホテルパン 11個

【おわん形蓋 組高さ：76mm】

< 5055S マルチカップ >

身：82×71 210ml 蓋：85×13 組高さ：77mm



シートパン大 35個



シートパンハーフ 18個



1/1 ホテルパン 18個

< 5073S マグカップ >

身：φ90×w109×h59 220ml 蓋：92×26 組高さ：77mm



シートパン大 28個



シートパンハーフ 14個



1/1 ホテルパン 15個

和（なごみ） シートパン&ホテルパン入数

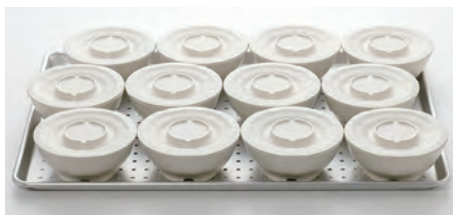
★ホテルパン、シートパンへの収納数は、再加熱機器の仕様や形状によりセッティング数が増減する場合があります。
導入する際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。

材質：高比重 PP

収納数は目安となります

< 5101P 丼 >

身：157×70 770ml 蓋：159×15 組高さ 76mm



シートパン大 (657×456×25mm) **12 個**



シートパンハーフ (456×328×25mm) **5 個**



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) **6 個**

< 5102P 粥碗 >

身：149×61 600ml 蓋：151×24 組高さ 78mm



シートパン大 **13 個**



シートパンハーフ **6 個**



1/1 ホテルパン **6 個**

< 5104P 飯碗大 >

身：138×61 520ml 蓋：139×25 組高さ 78mm



シートパン大 **14 個**



シートパンハーフ **6 個**



1/1 ホテルパン **7 個**

< 5106P 飯碗中 >

身：120×61 380ml 蓋：123×25 組高さ 78mm



シートパン大 **18 個**



シートパンハーフ **9 個**



1/1 ホテルパン **9 個**

< 5108P 飯碗小 >

身：112×59 300ml 蓋：113×25 組高さ 76mm



シートパン大 **23 個**



シートパンハーフ **11 個**



1/1 ホテルパン **12 個**

シートパン & ホテルパン入数 早見表

★ホテルパン、シートパンへの収納数は、再加熱機器の仕様や形状によりセッティング数が増減する場合があります。
導入する際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。



< リヒートシェフ >

収納数は目安となります

シートパン大小 (657×456×25mm) (456×328×25mm) ・ ホテルパン 1/1 (530×330×20mm)					
リヒートシェフ (PES)	サイズ ・ 容量	シートパン	シートパンハーフ	ホテルパン	
5113R 16.5cm 平皿	身 165×h28mm	8 個	4 個	5 個	
5117R 20cm 深皿	身 200×h40mm (860ml)	6 個	2 個	2 個	
5120R 丸深皿大	身 157×h40mm (510ml)	11 個	5 個	6 個	
5122R 丸深鉢	身 139×h54mm (530ml)	13 個	6 個	7 個	
5124R 丸深皿小	身 140×h42mm (430ml)	13 個	6 個	7 個	
5126R 楕円皿大	身 178×125×h40mm (460ml)	12 個	5 個	6 個	
5128R 楕円皿小	身 150×100×h30mm (235ml)	18 個	8 個	10 個	
5135R 11cm 丸鉢	身 113×h48mm (325ml)	20 個	9 個	11 個	
5136R 丸小鉢大	身 102×h48mm (260ml)	24 個	12 個	15 個	
5146R 角小鉢大	身 111×111×h43mm (260ml)	20 個	11 個	11 個	
5147R 角小鉢小	身 102×102×h45mm (200ml)	24 個	12 個	15 個	
5155R フリーカップ	身 80×h62mm (180ml)	35 個	19 個	19 個	
5212R 汁椀	身 100×h64mm (260ml)	24 個	13 個	15 個	



< 凧りん >

収納数は目安となります

シートパン大小 (657×456×25mm) (456×328×25mm) ・ ホテルパン 1/1 (530×330×20mm)					
凧 - りん (SPS)	サイズ ・ 容量	シートパン	シートパンハーフ	ホテルパン	
5002S 飯椀中	身 132×h75mm (500ml)	15 個	8 個	9 個	
5003S 飯椀小	身 120×h68mm (380ml)	18 個	9 個	11 個	
5006S 汁椀中	身 101×h70mm (300ml)	28 個	12 個	15 個	
5009S 16.5cm 深皿	身 165×h35mm (405ml)	9 個	4 個	5 個	
5013S 楕円皿	身 158×119×h35mm (330ml)	15 個	6 個	8 個	
5016S 丸小鉢	身 100×h44mm (220ml)	30 個	12 個	15 個	
5017S 角小鉢	身 112×112×h47mm (280ml)	23 個	9 個	11 個	
5018S 角小鉢	身 112×112×h47mm (280ml)	23 個	9 個	11 個	
5055S マルチカップ	身 82×h71mm (210ml)	35 個	18 個	18 個	
5073S マグカップ	身 90×109×h59mm (220ml)	28 個	14 個	15 個	
5100S 麺鉢	身 166×h75mm (900ml)	9 個	4 個	5 個	



< 和なごみ >

収納数は目安となります

シートパン大小 (657×456×25mm) (456×328×25mm) ・ ホテルパン 1/1 (530×330×20mm)					
和 (高比重 PP)	サイズ ・ 容量	シートパン	シートパンハーフ	ホテルパン	
5101P 丼	身 157×h70mm (770ml)	12 個	5 個	6 個	
5102P 粥椀	身 149×h61mm (600ml)	13 個	6 個	6 個	
5104P 飯椀 大	身 138×h61mm (520ml)	14 個	6 個	7 個	
5106P 飯椀 中	身 120×h61mm (380ml)	18 個	9 個	9 個	
5108P 飯椀 小	身 112×h59mm (300ml)	23 個	11 個	12 個	

PP 食器カゴ入数

※弊社食器カゴ-8400使用



弊社食器カゴ
8400

品 番	品 名	PPカゴ入数
5113R	16.5cm 平皿 身 (リヒートシェフ)	60
	16.5cm 平皿 蓋 (リヒートシェフ)	34
5117R	20cm 深皿 身 (リヒートシェフ)	21
	20cm 深皿 蓋 (リヒートシェフ)	21
5120R	丸深皿 大 身 (リヒートシェフ)	40
	丸深皿 大 蓋 (リヒートシェフ)	40
5122R	丸深鉢 身 (リヒートシェフ)	50
	丸深鉢 蓋 (リヒートシェフ)	30
5124R	丸深皿 小 身 (リヒートシェフ)	30
	丸深皿 小 蓋 (リヒートシェフ)	30
5126R	楕円皿 大 身 (リヒートシェフ)	50
	楕円皿 大 蓋 (リヒートシェフ)	50
5128R	楕円皿 小 身 (リヒートシェフ)	75
	楕円皿 小 蓋 (リヒートシェフ)	60
5135R	11cm 丸鉢 身 (リヒートシェフ)	61
	11cm 丸鉢 蓋 (リヒートシェフ)	78
5136R	丸小鉢 大 身 (リヒートシェフ)	70
	丸小鉢 大 蓋 (リヒートシェフ)	110
5146R	角小鉢 大 身 (リヒートシェフ)	90
	角小鉢 大 蓋 (リヒートシェフ)	90
5147R	角小鉢 小 身 (リヒートシェフ)	130
	角小鉢 小 蓋 (リヒートシェフ)	90
5155R	フリーカップ 身 (リヒートシェフ)	104
	フリーカップ 蓋 (リヒートシェフ)	160
5212R	汁椀 身 (リヒートシェフ)	90
	汁椀 蓋 (リヒートシェフ)	158
5002S	飯椀 中 身 (凜)	32
	飯椀 中 蓋 (凜)	62
5003S	飯椀 小 身 (凜)	36
	飯椀 小 蓋 (凜)	70
5006S	汁椀 中 身 (凜)	40
	汁椀 中 蓋 (凜)	138
5009S	16.5cm 深皿 身 (凜)	38
	16.5cm 深皿 蓋 (凜)	32
5013S	楕円皿 身 (凜)	55
	楕円皿 蓋 (凜)	50
5016S	丸小鉢 身 (凜)	110
	丸小鉢 蓋 (凜)	130
5017S	角形小鉢 身 (凜)	60
	角形小鉢 蓋 (凜)	93
5018S	角形小鉢 蓋 (凜)	90
5055S	マルチカップ 身 (凜)	128
	マルチカップ 蓋 (凜)	222
5073S	マグカップ 身 (凜)	72
	マグカップ 蓋 (凜)	156
5100S	麵鉢 身 (凜)	30
5100P	16.5cm 用 平蓋 (高比重PP)	36
7523	飯椀 中用 蓋 (PP)	84
452P	スイートマグ (高比重PP)	42
5101P	丼 身 (和)	30
	丼 蓋 (和)	53
5102P	粥椀 身 (和)	40
	粥椀 蓋 (和)	56
5104P	飯椀 大 身 (和)	40
	飯椀 大 蓋 (和)	65
5106P	飯椀 中 身 (和)	60
	飯椀 中 蓋 (和)	75
5108P	飯椀 小 身 (和)	78
	飯椀 小 蓋 (和)	93



食器カゴ

ご要望にお応えして食器カゴが登場。
 汚れが目立ちにくい2色です。
 プラスチック製だから、ステンレスよりも軽くて丈夫。
 持ち手は本体と一体型で持ちやすく、
 スタッキングしやすいよう安定感も重視しました。

- 1 強化磁器、磁器、陶器等のメタルマークや破損の防止に効果があります。
- 2 熱風消毒保管庫にもご使用いただけます。
- 3 持ち手は、持ちやすいように設計されています。



8400 - オレンジ



8400 - ライトグレー



スタッキング例

食器カゴ

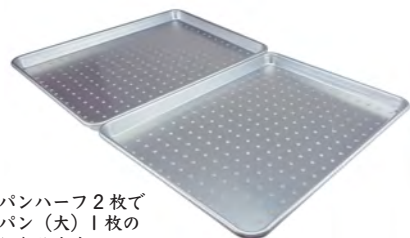
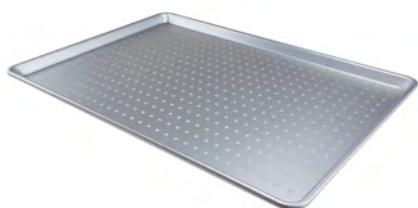
外寸：400×360×200
 内寸：317×285×188

¥7,140

※重さ：約 1,100g

※この商品はサンプルのお渡しが出来ません。

シートパン



※シートパンハーフ2枚で
 シートパン（大）1枚の
 大きさになります。

耐腐食性、耐摩耗性に優れたアルマイト処理を施しています。

アルマイト穴あきシートパン（大）

5630100	657×456×H25	¥10,500
---------	-------------	---------

重量：1,250g

板厚：1.2mm

材質：シルバーアルマイト

・この商品はサンプルのお渡しが出来ません。

アルマイト穴あきシートパン ハーフ

E21071	456×328×H25	¥10,400
--------	-------------	---------

※特注品

重量：610g

板厚：1.2mm

材質：シルバーアルマイト

・この商品はサンプルのお渡しが出来ません。

・本商品は1枚の価格となります。

ガストロノームパン（ホテルパン）



スチームコンベクションはもちろん、色々な用途にご使用できます。

18-8 ガストロノーム穴明パン（板厚 0.8mm）

1/1 サイズ 深さ 20mm 2.7ℓ

8-0111-0202	外径寸法	530×325×H20	¥5,500
-------------	------	-------------	--------

・この商品はサンプルのお渡しが出来ません。

shinca TABLEWARE 依頼用紙

○で囲んでください

注文 ・ 見積もり ・ サンプル

依頼日： 年 月 日

フリガナ			
施設・事業所名			
フリガナ		役職	
お名前			
ご住所	〒	お届け先 部署名	
電話番号			
FAX 番号			

※身・蓋 … ご希望の品に○の記入をお願いします。

	品番 - 柄記号	区分	製品名	数量	税抜価格
(例)	2512R-BK	身・蓋	汁椀 黒		
1		身・蓋			
2		身・蓋			
3		身・蓋			
4		身・蓋			
5		身・蓋			
6		身・蓋			
7		身・蓋			
8		身・蓋			
9		身・蓋			
10		身・蓋			

ご意見・ご要望など

※ サンプルは色柄・形状を出来るだけ絞ってご記入下さい。数量は各1ヶとなります。(数が多くなる場合はご連絡の上、絞らせていただく場合がございます。)
 ※ 本紙を再度使用出来るようコピーして再利用下さい。また問い合わせ番号のお間違えの無い様ご注意下さい。(FAX送信後は送信完了をご確認願います。)
 ※ 個人情報の取り扱いについて: お客様の個人情報は、商品の発送に限って利用させていただきます。



Vol.3

信濃化学工業株式会社

本社

〒381-0045 長野県長野市桐原 1-2-12
tel:026-243-1115(代) fax:026-243-1520
<https://www.shinano-kagaku.co.jp>

東京営業所

〒173-0026 東京都板橋区中丸町 11-2
ワコーレ要町ビル 12階2号

大阪営業所

〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島6丁目7-3
第6新大阪ビル 11階1105号



お問い合わせ・ご用命は ☎ フリーダイヤル

TEL:0120-43-1115

FAX:0120-37-1520

e-mail:shinca@shinano-kagaku.co.jp



地域未来牽引企業



製品適用範囲
当社製造のメラミン食器類



製品/サービスの範囲
1. 熱可塑性プラスチック成形部品の設計及び製造
2. プラスチック製食器の設計及び製造



事業活動の範囲
プラスチック製品の製造・販売、業務用プラスチック製食器の製造販売、環境関連商品の製造販売、工業部品の受注及び生産



2022.12 改訂