



shinca

ニュークックチル対応 食器カタログ Vol.6



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

再加熱食器について	6
リヒートシェフとは	8
リヒートシェフ (PES)	10
りん 凧 (SPS) とは	32
りん 凧 (SPS)	34
なごみ 和 (高比重 PP)	41
リヒートホワイト (強化磁器)	44
飯椀各種のサイズ表	45

シートパン、ホテルパン入数

リヒートシェフ (PES)	46
りん 凧 (SPS)	50
なごみ 和 (高比重 PP)	53
シートパン・ホテルパン・PP 食器カゴ入数早見表	54
スイートマグ	56
食器カゴ 大	57
食器カゴ、シートパン、ホテルパン	58
FAX 依頼用紙	59

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			
サイズ (mm)	身 112×112×47	280ml	¥1,070
	蓋 112×112×25	満水容量	¥890
	PP蓋 541	組高 71	¥250
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

白飯 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。

※容量表示は目安となっております。

段付 内側に蓋を安定させる段がついています。

New 新商品です。

PP蓋 対応するPP蓋があります。



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。



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。

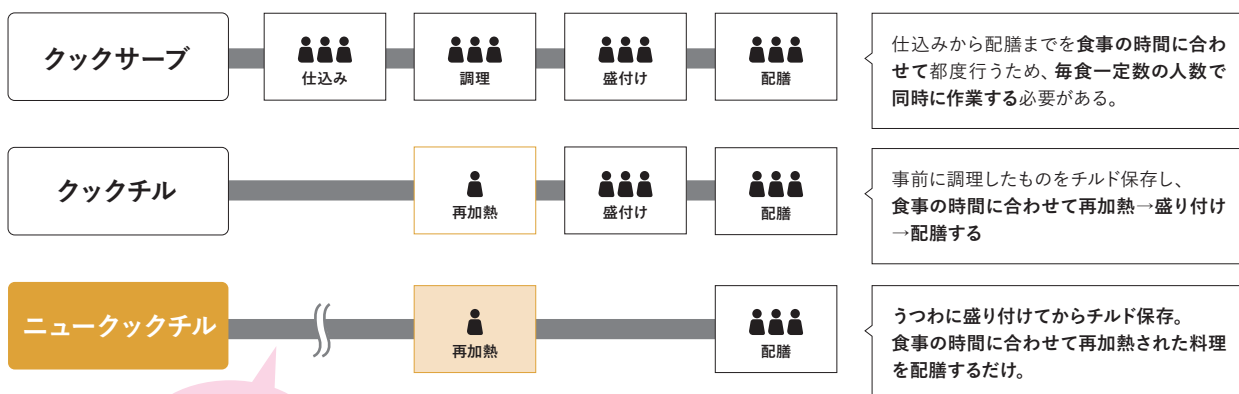
2

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、トンゴや箸は不要。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)	○	○	○	○	○	○
りん 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





shinca の食器が 『ニュークックチル』の料理を さらに安心、安全、おいしくします。

shinca の『ニュークックチル対応食器』は、素材の異なる3つのシリーズからお選びいただけます。すべてのうつわを完全国内生産している shinca ならではの、安定した品質とスムーズな納品をお約束します。

各種試験 各種試験で実証された確かな品質、長く安心してお使いいただけます。

1 じっくり温めて、うつわの表面は持ちやすい温度です。



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。

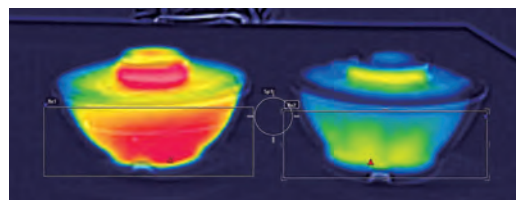
試料名	熱伝導率 [W / (m ・ K)]
強化磁器	2.26
メラミン	0.45
PP (和)	0.21
SPS (凜)	0.21
PES (リヒートシェフ)	0.20
参照試料 : pyroceram	

【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 : 80.7℃

高比重 PP : 72.6℃

110℃ x 60 分ご飯を加熱後、室温に5分放置後の表面温度
(熱風・スチーム式再加熱機器による比較)

2 衝撃強度が高く、割れの心配がありません。



開発にあたっては、当社独自の基準を設けて落下強度試験を繰り返します。なかでも最高強度を記録したうつわ、それが『リヒートシェフ』(PES)です。

一般的なメラミンと比べて、凜 (SPS) と和 (高比重 PP) は3倍以上、リヒートシェフ (PES) は8倍以上の衝撃強度を誇ります。



(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

衝撃値 (KJ/m ²)			
メラミン	高比重 PP (和)	SPS (凜)	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】アイソ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

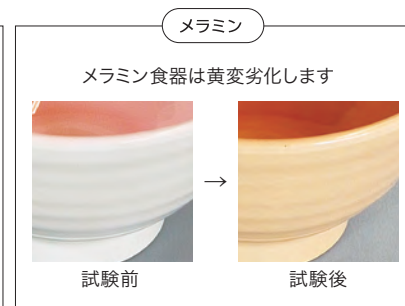
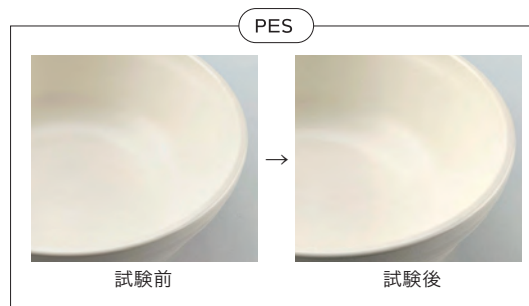
※ 特定の条件下で試験した結果であり、およその目安となります。
商品を保証するものではありません。

3 スチーム式の加熱でも変色はありません。



スチコン
150℃、100 時間
蒸気雰囲気下
(当社品による比較)

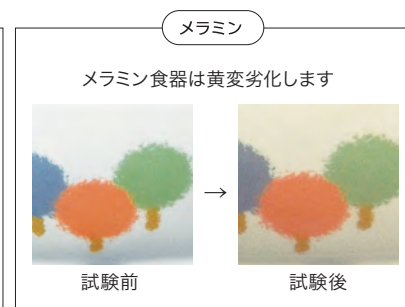
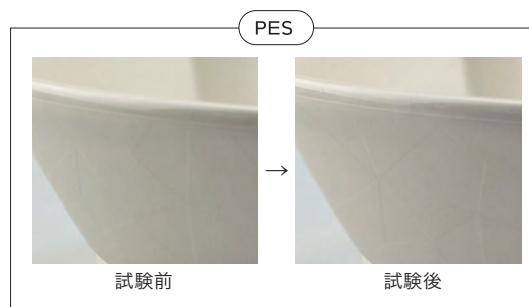
※和シリーズを使用の際は、スチーム量は機械上限の 50% 以下としてください。



4 塩素漂白ができるから衛生面も安心です。



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)

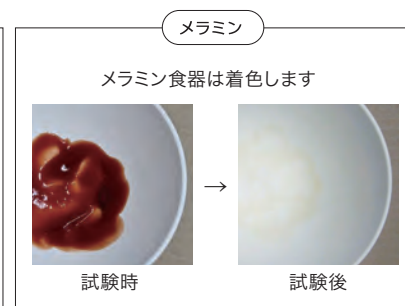
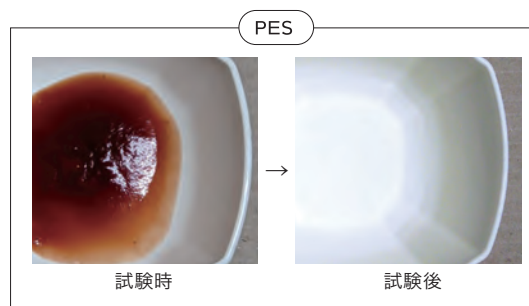


5 浸透性汚染がなく、長く気持ちよく使えます。



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)

※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。

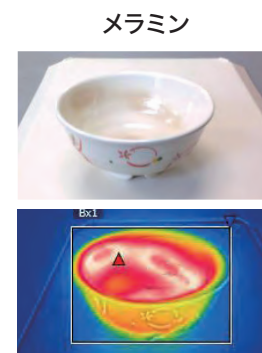
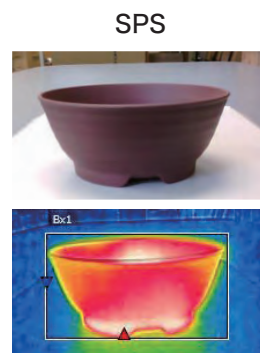
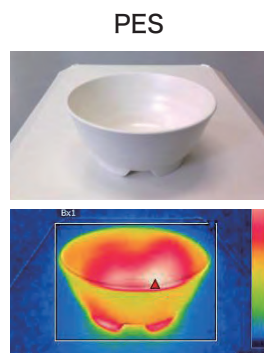


6 電子レンジ（マイクロ波）加熱にも対応



電子レンジ
500W / 150 秒
空焚き
(当社品による比較)

※和シリーズを使用の際は、短時間温める程度としてください。



マイクロ波加熱には
PES、SPS が最適！

変化なし

変化なし

素材が茶色く焦げる



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。



スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる場合があります。
スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け
残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

素 材 の
特 徴
そ の 1

多様な加熱方式に対応

耐熱
150℃

耐冷
-40℃

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）

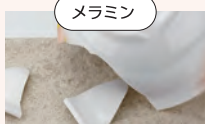
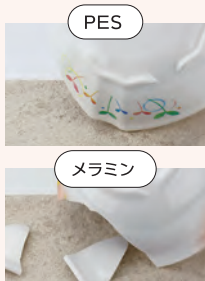


素 材 の
特 徴
そ の 2

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



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

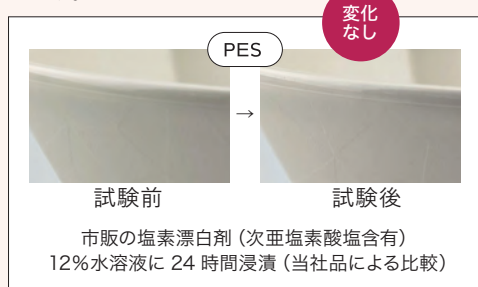
【試験機関】パナソニックホールディングス(株)プロダクト解析センター
【試験方法】アイソット衝撃試験法にて、樹脂素材別の衝撃値を評価
※ 内部仕様による測定
※ 特定の条件下で試験した結果であり、およその目安となります。商品を保証するものでは
ありません。

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。



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

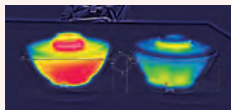
shincaのニュークックチル対応食器は、熱伝導率が低いので、オーバークッキングによるパサつきを防止し、ちょうどよい仕上がりを実現します。

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:80.7℃ 高比重PP:72.6℃
110℃×60分ご飯を加熱後、室温に5分放置後の表面温度
(熱風・スチーム式再加熱機器による比較)

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。

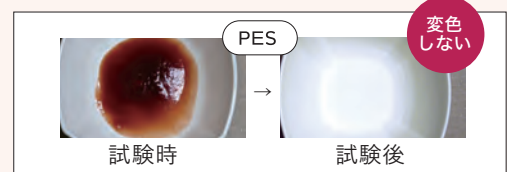


PESの比重はメラミンよりも1割ほど低く、同サイズの小鉢と比較した場合、食器カゴへ収納した際に、負担を少し軽減。

汚れに強い

浸透性汚染が無く、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)



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。



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。



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。

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。



煌めくパールシリーズ

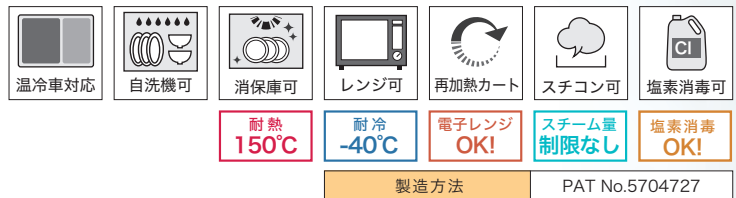
素材 PES

リヒート シェフ[®] Reheat Chef

「リヒートシェフの飯碗が欲しい」
お客様のご要望から生まれました。
サイズは5種類、組高76～78mmで、
どんな再加熱カートにも対応します。

※ P35の「凧」とサイズは同じ、素材が異なります。

※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。
※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。



白飯 全粥
280g 500g

5201R-MR NEW 組高 78mm

丼 マロン

身 159×63 770ml ¥ 2,380
蓋 160×26 ¥ 2,000

5201R-IV NEW 組高 78mm

丼 アイボリー

身 159×63 770ml ¥ 2,380
蓋 160×26 ¥ 2,000

5201R-DL NEW 組高 78mm

丼 デリス

身 159×63 770ml ¥ 2,690
蓋 160×26 ¥ 2,310



白飯 全粥
240g 400g

5202R-MR NEW 組高 78mm

粥碗 マロン

身 146×59 600ml ¥ 2,170
蓋 147×27 ¥ 1,790

5202R-IV NEW 組高 78mm

粥碗 アイボリー

身 146×59 600ml ¥ 2,170
蓋 147×27 ¥ 1,790

5202R-DL NEW 組高 78mm

粥碗 デリス

身 146×59 600ml ¥ 2,480
蓋 147×27 ¥ 2,100

蓋も身も、スタッキングしやすく
場所を取らずに収納できます。



ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



白飯 全粥
7 7
210g 330g

5204R-MR NEW 組高 78mm

飯椀 大 マロン

身	135×60	520ml	¥ 1,960
蓋	136×27		¥ 1,580

5204R-IV NEW 組高 78mm

飯椀 大 アイボリー

身	135×60	520ml	¥ 1,960
蓋	136×27		¥ 1,580

5204R-DL NEW 組高 78mm

飯椀 大 デリス

身	135×60	520ml	¥ 2,270
蓋	136×27		¥ 1,890



白飯 全粥
7 7
150g 240g

5206R-MR NEW 組高 78mm

飯椀 中 マロン

身	129×60	430ml	¥ 1,750
蓋	130×26		¥ 1,370

5206R-IV NEW 組高 78mm

飯椀 中 アイボリー

身	129×60	430ml	¥ 1,750
蓋	130×26		¥ 1,370

5206R-DL NEW 組高 78mm

飯椀 中 デリス

身	129×60	430ml	¥ 2,060
蓋	130×26		¥ 1,680



白飯 全粥
7 7
120g 190g

5208R-MR NEW 組高 76mm

飯椀 小 マロン

身	111×58	300ml	¥ 1,540
蓋	112×28		¥ 1,160

5208R-IV NEW 組高 76mm

飯椀 小 アイボリー

身	111×58	300ml	¥ 1,540
蓋	112×28		¥ 1,160

5208R-DL NEW 組高 76mm

飯椀 小 デリス

身	111×58	300ml	¥ 1,850
蓋	112×28		¥ 1,470

素材 PES



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



塩素消毒可

耐熱
150℃

耐冷
-40℃

電子レンジ
OK!

スチーム量
制限なし

塩素消毒
OK!

リヒート シェフ[®] Reheat Chef

「一尾丸ごとの魚料理を提供したい」
お客様の想いをヒントに、
揚げ物、焼き物、煮物、多用途の
大きめサイズの角皿が登場しました。

スタッキングしやすく
場所を取らずに収納できます。



組高
76mm



蓋には美しい
ステンドグラス風シボ

持ちやすい設計で開閉
がしやすいツマミ部分



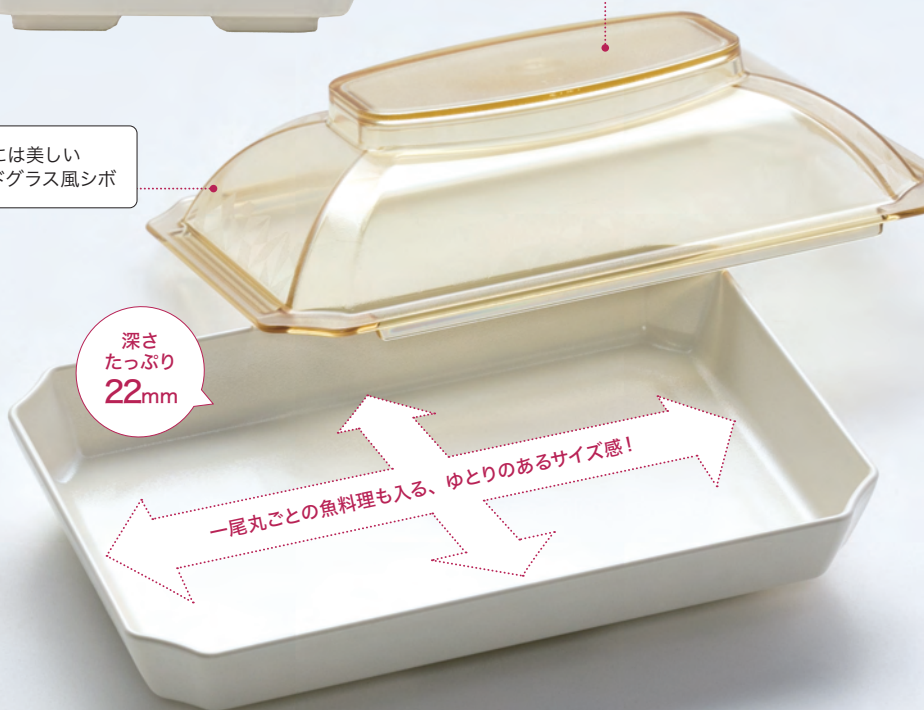
フライや天ぷらも入る！
高盛りできる蓋



網は、こびりつきを軽減し、洗浄しやすい
目の幅と素材にこだわりました。

深さ
たっぷり
22mm

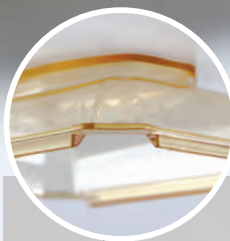
一尾丸ごとの魚料理も入る、ゆとりのあるサイズ感！



美味しく仕上げる工夫



蓋裏側リブの隅に設けた切り欠きが、安定した隙間をつくれます。
長辺、短辺どちらでも、再加熱時に蓋を少しずらすだけ。食材の
余分な水分を外に逃すことで、揚げ物をカラッと仕上げます。



ここの切り欠きがポイント！



蓋をずらしても安定しています。

特許・意匠 出願済



5141R-NA NEW 組高 76mm

角皿 大 蓋 ナチュラル

身 201×136×48 ￥2,360

5141R-MR NEW 組高 76mm

角皿 大 マロン

身 199×134×34 485ml ￥2,460

蓋 201×136×48 ￥2,360



5141R-IV NEW 組高 76mm

角皿 大 アイボリー

身 199×134×34 485ml ￥2,460

蓋 201×136×48 ￥2,360

5141R-BK NEW 組高 76mm

角皿 大 黒

身 199×134×34 485ml ￥2,460

蓋 201×136×48 ￥2,360



5141R-FR NEW 組高 76mm

角皿 大 フルール

身 199×134×34 485ml ￥2,460

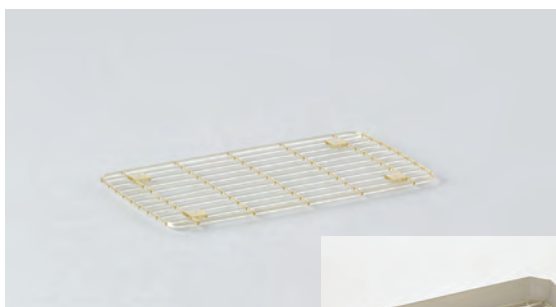
蓋 201×136×48 ￥2,670

5141R-PC NEW 組高 76mm

角皿 大 パール クレスト

身 199×134×34 485ml ￥2,460

蓋 201×136×48 ￥2,780



5182R-NA NEW

角皿大用 網

178×101×6 ￥740



ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。

素材 PES



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



塩素消毒可

耐熱
150℃

耐冷
-40℃

電子レンジ
OK!

スチーム量
制限なし

塩素消毒
OK!

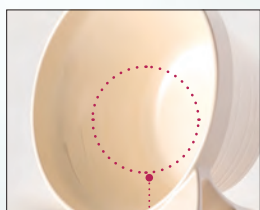
リヒート シェフ[®] Reheat Chef

スタッキングしやすく
場所を取らずに収納できます。

便利な
目盛り付き
100ml
150ml
200ml

※目盛はおおよその
目安量となっております。

波型にカットされたエッジは重ねた
時のうっわ同士の密着を防ぎます。



底面のカーブが緩やかで
洗しやすい形状です。

幅広の持ち手は親指に力が入る角度、人差し指を通せる
ループハンドル、耳たぶのような部分をプラスすること
で中指を安定させ、てこの原理で持ちやすい設計に
なっています。

全体をにぎるように持つと
より安定します。

親指、人差し指、中指の
3点固定で軽やかに。



てこの原理!

5135Rの蓋が
使えます! (p28)



心まであたためるスープカップは、
形状も細部まで追求しました。
指の力をカップにしっかり届ける
特徴ある持ち手が自慢です。

冷

えだまめの冷製スープ

温

ほうれんそうとたまごの
コンソメスープ





5171R-IV 組高 75mm

スープカップ アイボリー

身 NEW	111×141×62	315ml	¥ 1,790
蓋	115×24	(5135蓋)	¥ 1,160

5171R-MR NEW 組高 75mm

スープカップ マロン

身	111×141×62	315ml	¥ 1,790
蓋	115×24	(5135蓋)	¥ 1,160

5171R-BD NEW 組高 75mm

スープカップ ボルドー

身	111×141×62	315ml	¥ 1,790
蓋	115×24	(5135蓋)	¥ 1,160

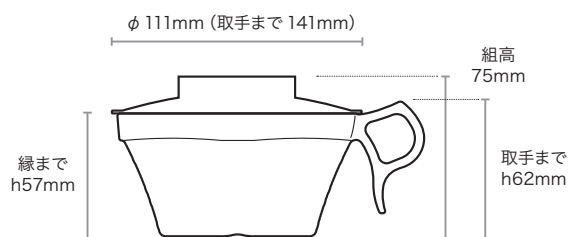


5171R-DL NEW 組高 75mm

スープカップ デリス

身	111×141×62	315ml	¥ 1,790
蓋	115×24	(5135蓋)	¥ 1,470

※ 200ml、150ml、100ml の目盛ライン付き
※ 目盛は目安量となっております



ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5139R-NA 組高 40mm

小皿 ナチュラル

身 NEW	80×24	70ml	¥ 1,000
蓋	82×22	(5155蓋)	¥ 950

5139R-IV 組高 40mm

小皿 アイボリー

身 NEW	80×24	70ml	¥ 1,000
蓋	82×22	(5155蓋)	¥ 950

5139R-MR NEW 組高 40mm

小皿 マロン

身	80×24	70ml	¥ 1,000
蓋	82×22	(5155蓋)	¥ 950

5139R-BD NEW 組高 40mm

小皿 ボルドー

身	80×24	70ml	¥ 1,000
蓋	82×22	(5155蓋)	¥ 950

おいしく召し上がっていただくために
食べる直前にお好みでかけるソースや
ちょっとした副菜にも重宝。色移りなく、
リヒートシェフで揃えれば、
塩素消毒ができて安心です。

5155Rの蓋が使えます! (p27)



素材 PES



5211R-PB NEW 組高 77mm

汁椀 大 パール ランバス

身 107×66 320ml 段付 ￥1,890

蓋 97×29 ￥1,370

ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5211R-MR NEW 組高 77mm

汁椀 大 マロン

身 107×66 320ml 段付 ￥1,680

蓋 97×29 ￥1,160

5211R-BD NEW 組高 77mm

汁椀 大 ボルドー

身 107×66 320ml 段付 ￥1,680

蓋 97×29 ￥1,160

5211R-BK NEW 組高 77mm

汁椀 大 黒

身 107×66 320ml 段付 ￥1,680

蓋 97×29 ￥1,160



5212R-PB 組高 75mm

汁椀 パール ランバス

身 100×64 260ml 段付 ￥1,770

蓋 91×28 ￥1,160

汁椀もリヒートシェフ

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。

指が糸尻部分のくびれに掛かるので、持ちやすい設計になっています。



5212R-MR NEW 組高 75mm

汁椀 マロン

身 100×64 260ml 段付 ￥1,560

蓋 91×28 ￥950

5212R-BD NEW 組高 75mm

汁椀 ボルドー

身 100×64 260ml 段付 ￥1,560

蓋 91×28 ￥950

5212R-BK 組高 75mm

汁椀 黒

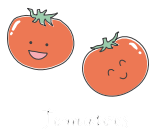
身 100×64 260ml 段付 ￥1,560

蓋 91×28 ￥950

ベジタ村



子供用にも対応した PES 樹脂食器です。
スチーム、塩素消毒、電子レンジ使用可能。



ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



白飯 全粥
210g 330g

5122R-VV 組高 77mm

丸深鉢 ベジタ村

身	139×54	530ml	¥ 2,000
蓋 NEW	141×29	(5124蓋)	¥ 1,750

5124R-VV 組高 65mm

丸深皿 小 ベジタ村

身	140×42	430ml	¥ 1,890
蓋 NEW	141×29		¥ 1,750



5130R-VV NEW 組高 64mm

楕円仕切皿 ベジタ村

身	178×125×40	400ml	¥ 2,150
蓋	164×124×30	(5126蓋)	¥ 2,040

5126R-VV 組高 64mm

楕円皿 大 ベジタ村

身	178×125×40	460ml	¥ 1,940
蓋 NEW	164×124×30		¥ 2,040

5128R-VV 組高 60mm

楕円皿 小 ベジタ村

身	150×100×30	235ml	¥ 1,620
蓋 NEW	138×100×36		¥ 1,830



5136R-VV 組高 65mm

丸小鉢 大 ベジタ村

身	102×48	260ml	¥ 1,350
蓋 NEW	104×24		¥ 1,450

5147R-VV 組高 65mm

角小鉢 小 ベジタ村

身	102×102×45	200ml	¥ 1,310
蓋 NEW	104×104×25		¥ 1,310



⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。

5117R-MR 組高 78mm

20cm 深皿 マロン

身 **NEW** 200×40 860ml ￥2,820

蓋 203×44 (ナチュラルのみ) ￥2,610



5117R-IV 組高 78mm

20cm 深皿 アイボリー

身 200×40 860ml ￥2,820

蓋 203×44 (ナチュラルのみ) ￥2,610

5117R-BK 組高 78mm

20cm 深皿 黒

身 200×40 860ml ￥2,820

蓋 203×44 (ナチュラルのみ) ￥2,610

地味に思われがちな
黒い器も、艶めく
パールの特加工で
華やかな印象に。



素材 PES



5113R-PC 組高 77mm

16.5cm 平皿 パール クレスト
身 165×28 ￥1,870
蓋 169×54 ￥2,690



ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5113R-NA 組高 77mm

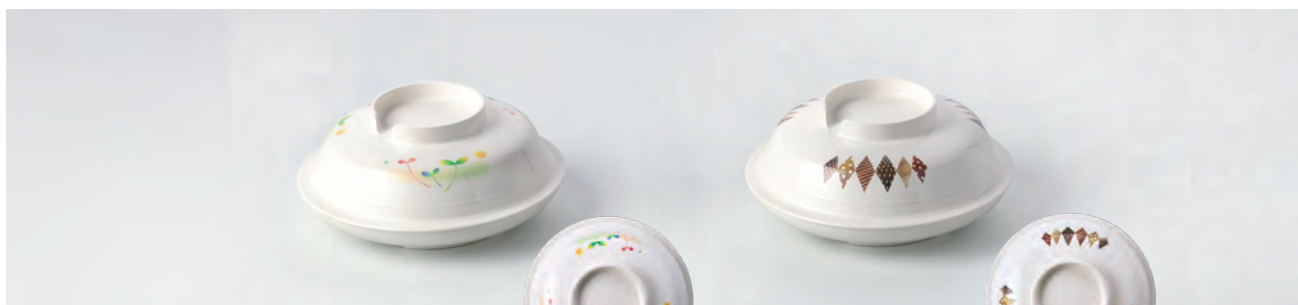
16.5cm 平皿 ナチュラル
身 165×28 ￥1,870
蓋 169×54 ￥2,260

5113R-IV 組高 77mm

16.5cm 平皿 アイボリー
身 165×28 ￥1,870
蓋 169×54 ￥2,260

5113R-BK 組高 77mm

16.5cm 平皿 黒
身 165×28 ￥1,870
蓋 169×54 ￥2,260



5113R-SP 組高 77mm

16.5cm 平皿 スプラウト
身 165×28 ￥1,870
蓋 169×54 ￥2,580

5113R-KT 組高 77mm

16.5cm 平皿 キルト
身 165×28 ￥1,870
蓋 169×54 ￥2,580



白飯 全粥
250g 430g

5119R-MR NEW 組高 77mm

丸深鉢 大 マロン

身 155×52 640ml ￥2,260

蓋 161×32 (5120蓋) ￥1,870



白飯 全粥
250g 430g

5119R-PO 組高 77mm

丸深鉢 大 パール オリーブ

身 NEW 155×52 640ml ￥2,260

蓋 161×32 (5120蓋) ￥2,290



白飯 全粥
250g 430g

5120R-NA 組高 77mm

丸深皿 大 蓋 ナチュラル

蓋 161×32 (5120蓋) ￥1,870

5119R-IV 組高 77mm

丸深鉢 大 アイボリー

身 NEW 155×52 640ml ￥2,260

蓋 161×32 (5120蓋) ￥1,870

5119R-BK 組高 77mm

丸深鉢 大 黒

身 NEW 155×52 640ml ￥2,260

蓋 161×32 (5120蓋) ￥1,870



白飯 全粥
250g 430g

5119R-SP 組高 77mm

丸深鉢 大 スプラウト

身 NEW 155×52 640ml ￥2,260

蓋 161×32 (5120蓋) ￥2,190

5119R-KT 組高 77mm

丸深鉢 大 キルト

身 NEW 155×52 640ml ￥2,260

蓋 161×32 (5120蓋) ￥2,190

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5120R-MR NEW 組高 65mm

丸深皿 大 マロン

身	157×40	510ml	¥ 2,160
蓋	161×32		¥ 1,870



5120R-PO 組高 65mm

丸深皿 大 パール オリーブ

身	157×40	510ml	¥ 2,160
蓋	161×32		¥ 2,290



5120R-NA 組高 65mm

丸深皿 大 ナチュラル

身	157×40	510ml	¥ 2,160
蓋	161×32		¥ 1,870

5120R-IV 組高 65mm

丸深皿 大 アイボリー

身	157×40	510ml	¥ 2,160
蓋	161×32		¥ 1,870

5120R-BK 組高 65mm

丸深皿 大 黒

身	157×40	510ml	¥ 2,160
蓋	161×32		¥ 1,870



5120R-SP 組高 65mm

丸深皿 大 スプラウト

身	157×40	510ml	¥ 2,160
蓋	161×32		¥ 2,190

5120R-KT 組高 65mm

丸深皿 大 キルト

身	157×40	510ml	¥ 2,160
蓋	161×32		¥ 2,190

ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



白飯 全粥
210g 330g

5122R-MR NEW 組高 77mm

丸深鉢 マロン

身 139×54 530ml ￥2,000
蓋 141×29 (5124蓋) ￥1,420



白飯 全粥
210g 330g

5122R-PD 組高 77mm

丸深鉢 パール ドット

身 139×54 530ml ￥2,000
蓋 141×29 (5124蓋) ￥1,850



白飯 全粥
210g 330g

5122R-NA 組高 77mm

丸深鉢 ナチュラル

身 139×54 530ml ￥2,000
蓋 141×29 (5124蓋) ￥1,420

5122R-IV 組高 77mm

丸深鉢 アイボリー

身 139×54 530ml ￥2,000
蓋 141×29 (5124蓋) ￥1,420

5122R-BK 組高 77mm

丸深鉢 黒

身 139×54 530ml ￥2,000
蓋 141×29 (5124蓋) ￥1,420



白飯 全粥
210g 330g

5122R-SP 組高 77mm

丸深鉢 スプラウト

身 139×54 530ml ￥2,000
蓋 141×29 (5124蓋) ￥1,750

5122R-KT 組高 77mm

丸深鉢 キルト

身 139×54 530ml ￥2,000
蓋 141×29 (5124蓋) ￥1,750

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5124R-MR NEW 組高 65mm

丸深皿 マロン

身	140×42	430ml	¥ 1,890
蓋	141×29		¥ 1,420



5124R-PD 組高 65mm

丸深皿 小 パール ドット

身	140×42	430ml	¥ 1,890
蓋	141×29		¥ 1,850



5124R-NA 組高 65mm

丸深皿 小 ナチュラル

身	140×42	430ml	¥ 1,890
蓋	141×29		¥ 1,420

5124R-IV 組高 65mm

丸深皿 小 アイボリー

身	140×42	430ml	¥ 1,890
蓋	141×29		¥ 1,420

5124R-BK 組高 65mm

丸深皿 小 黒

身	140×42	430ml	¥ 1,890
蓋	141×29		¥ 1,420



5124R-SP 組高 65mm

丸深皿 小 スプラウト

身	140×42	430ml	¥ 1,890
蓋	141×29		¥ 1,750



5124R-KT 組高 65mm

丸深皿 小 キルト

身	140×42	430ml	¥ 1,890
蓋	141×29		¥ 1,750



ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5130R-MA NEW 組高 64mm

楕円仕切皿 マロン

身 NEW 178×125×40 400ml ￥2,150
蓋 164×124×30 (5126蓋) ￥1,720



5130R-PO 組高 64mm

楕円仕切皿 パール オリーブ

身 NEW 178×125×40 400ml ￥2,150
蓋 164×124×30 (5126蓋) ￥2,150



5130R-NA 組高 64mm

楕円仕切皿 ナチュラル

身 NEW 178×125×40 400ml ￥2,150
蓋 164×124×30 (5126蓋) ￥1,720

5130R-IV 組高 64mm

楕円仕切皿 アイボリー

身 NEW 178×125×40 400ml ￥2,150
蓋 164×124×30 (5126蓋) ￥1,720

5130R-BK 組高 64mm

楕円仕切皿 黒

身 NEW 178×125×40 400ml ￥2,150
蓋 164×124×30 (5126蓋) ￥1,720



5130R-SP 組高 64mm

楕円仕切皿 スプラウト

身 NEW 178×125×40 400ml ￥2,150
蓋 164×124×30 (5126蓋) ￥2,040

5130R-KT 組高 64mm

楕円仕切皿 キルト

身 NEW 178×125×40 400ml ￥2,150
蓋 164×124×30 (5126蓋) ￥2,040

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



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。



5126R-MR NEW 組高 64mm

楕円皿 大 マロン
身 178×125×40 460ml ￥1,940
蓋 164×124×30 ￥1,720



5126R-PO 組高 64mm

楕円皿 大 パール オリーブ
身 178×125×40 460ml ￥1,940
蓋 164×124×30 ￥2,150



5126R-NA 組高 64mm

楕円皿 大 ナチュラル
身 178×125×40 460ml ￥1,940
蓋 164×124×30 ￥1,720

5126R-IV 組高 64mm

楕円皿 大 アイボリー
身 178×125×40 460ml ￥1,940
蓋 164×124×30 ￥1,720

5126R-BK 組高 64mm

楕円皿 大 黒
身 178×125×40 460ml ￥1,940
蓋 164×124×30 ￥1,720



5126R-SP 組高 64mm

楕円皿 大 スプラウト
身 178×125×40 460ml ￥1,940
蓋 164×124×30 ￥2,040

5126R-KT 組高 64mm

楕円皿 大 キルト
身 178×125×40 460ml ￥1,940
蓋 164×124×30 ￥2,040

ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5128R-MR NEW 組高 60mm

楕円皿 小 マロン

身 150×100×30 235ml ￥1,620

蓋 138×100×36 ￥1,510



5128R-PF 組高 60mm

楕円皿 小 パール フレーム

身 150×100×30 235ml ￥1,620

蓋 138×100×36 ￥1,940



5128R-NA 組高 60mm

楕円皿 小 ナチュラル

身 150×100×30 235ml ￥1,620

蓋 138×100×36 ￥1,510

5128R-IV 組高 60mm

楕円皿 小 アイボリー

身 150×100×30 235ml ￥1,620

蓋 138×100×36 ￥1,510

5128R-BK 組高 60mm

楕円皿 小 黒

身 150×100×30 235ml ￥1,620

蓋 138×100×36 ￥1,510



5128R-SP 組高 60mm

楕円皿 小 スプラウト

身 150×100×30 235ml ￥1,620

蓋 138×100×36 ￥1,830

5128R-KT 組高 60mm

楕円皿 小 キルト

身 150×100×30 235ml ￥1,620

蓋 138×100×36 ￥1,830

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5155R-MR NEW 組高 77mm

フリーカップ マロン

身 80×62 180ml ￥1,260

蓋 82×22 ￥950

ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5155R-NA 組高 77mm

フリーカップ ナチュラル

身 80×62 180ml ￥1,260

蓋 82×22 ￥950

5155R-IV 組高 77mm

フリーカップ アイボリー

身 80×62 180ml ￥1,260

蓋 82×22 ￥950

5155R-BK 組高 77mm

フリーカップ 黒

身 80×62 180ml ￥1,260

蓋 82×22 ￥950

新商品の小皿 5139R (p15)
にも同じ蓋が使えます！





5135R-MR NEW 組高 65mm

11cm 丸鉢 マロン

身 113×48 325ml ￥1,450

蓋 115×24 ￥1,160

5135R-BD NEW 組高 65mm

11cm 丸鉢 ボルドー

身 113×48 325ml ￥1,450

蓋 115×24 ￥1,160



5135R-NA 組高 65mm

11cm 丸鉢 ナチュラル

身 113×48 325ml ￥1,450

蓋 115×24 ￥1,160

5135R-IV 組高 65mm

11cm 丸鉢 アイボリー

身 113×48 325ml ￥1,450

蓋 115×24 ￥1,160

5135R-BK 組高 65mm

11cm 丸鉢 黒

身 113×48 325ml ￥1,450

蓋 115×24 ￥1,160



5135R-SP 組高 65mm

11cm 丸鉢 スプラウト

身 113×48 325ml ￥1,450

蓋 115×24 ￥1,470

5135R-KT 組高 65mm

11cm 丸鉢 キルト

身 113×48 325ml ￥1,450

蓋 115×24 ￥1,470



5135R-PD 組高 65mm

11cm 丸鉢 パール ドット

身 113×48 325ml ￥1,450

蓋 115×24 ￥1,580

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5136R-MR NEW 組高 65mm

丸小鉢 大 マロン

身 102×48 260ml ￥1,350

蓋 104×24 ￥1,140

5136R-BD NEW 組高 65mm

丸小鉢 大 ボルドー

身 102×48 260ml ￥1,350

蓋 104×24 ￥1,140



5136R-NA 組高 65mm

丸小鉢 大 ナチュラル

身 102×48 260ml ￥1,350

蓋 104×24 ￥1,140

5136R-IV 組高 65mm

丸小鉢 大 アイボリー

身 102×48 260ml ￥1,350

蓋 104×24 ￥1,140

5136R-BK 組高 65mm

丸小鉢 大 黒

身 102×48 260ml ￥1,350

蓋 104×24 ￥1,140



5136R-SP 組高 65mm

丸小鉢 大 スプラウト

身 102×48 260ml ￥1,350

蓋 104×24 ￥1,450

5136R-KT 組高 65mm

丸小鉢 大 キルト

身 102×48 260ml ￥1,350

蓋 104×24 ￥1,450



5136R-PF 組高 65mm

丸小鉢 大 パール フレーム

身 102×48 260ml ￥1,350

蓋 104×24 ￥1,560

ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5146R-MR NEW 組高 65mm

角小鉢 大 マロン

身 111×111×43 260ml ￥1,410

蓋 113×113×29 ￥1,140

5146R-BD NEW 組高 65mm

角小鉢 大 ボルドー

身 111×111×43 260ml ￥1,410

蓋 113×113×29 ￥1,140



5146R-NA 組高 65mm

角小鉢 大 ナチュラル

身 111×111×43 260ml ￥1,410

蓋 113×113×29 ￥1,140

5146R-IV 組高 65mm

角小鉢 大 アイボリー

身 111×111×43 260ml ￥1,410

蓋 113×113×29 ￥1,140

5146R-BK 組高 65mm

角小鉢 大 黒

身 111×111×43 260ml ￥1,410

蓋 113×113×29 ￥1,140



5146R-SP 組高 65mm

角小鉢 大 スプラウト

身 111×111×43 260ml ￥1,620

蓋 113×113×29 ￥1,450

5146R-KT 組高 65mm

角小鉢 大 キルト

身 111×111×43 260ml ￥1,620

蓋 113×113×29 ￥1,450



5146R-PB 組高 65mm

角小鉢 大 パール ランバス

身 111×111×43 260ml ￥1,410

蓋 113×113×29 ￥1,560

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。



5147R-MR NEW 組高 65mm

角小鉢 小 マロン

身 102×102×45 200ml ￥1,310

蓋 104×104×25 ￥990

5147R-BD NEW 組高 65mm

角小鉢 小 ボルドー

身 102×102×45 200ml ￥1,310

蓋 104×104×25 ￥990



5147R-NA 組高 65mm

角小鉢 小 ナチュラル

身 102×102×45 200ml ￥1,310

蓋 104×104×25 ￥990

5147R-IV 組高 65mm

角小鉢 小 アイボリー

身 102×102×45 200ml ￥1,310

蓋 104×104×25 ￥990

5147R-BK 組高 65mm

角小鉢 小 黒

身 102×102×45 200ml ￥1,310

蓋 104×104×25 ￥990



5147R-SP 組高 65mm

角小鉢 小 スプラウト

身 102×102×45 200ml ￥1,520

蓋 104×104×25 ￥1,310

5147R-KT 組高 65mm

角小鉢 小 キルト

身 102×102×45 200ml ￥1,520

蓋 104×104×25 ￥1,310



5147R-PF 組高 65mm

角小鉢 小 パール フレーム

身 102×102×45 200ml ￥1,310

蓋 104×104×25 ￥1,410

ご注意ください

スチームコンベクション庫内用洗浄剤が製品に付着すると、ヒビ割れが生じる事があります。スチームコンベクションを使用する際には、庫内洗浄成分の残留に注意してください。溶け残った洗浄タブレットは廃棄し、適正な洗浄濃度で庫内洗浄を行ってください。

⚠ PES 製品は材料の特質上、地色の個体差が出ます。

素材 SPS



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



塩素消毒可

耐熱
140℃

耐冷
-30℃

電子レンジ
OK!

スチーム量
制限なし

塩素消毒
OK!

製造方法	印刷方法
PAT No.5704727	PAT No.5909726

SPSの耐熱温度は140℃です。
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。

※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。

薄紅®



スチームコンベクションや 再加熱カートにも対応！

素材の
特徴
その 1

凜 (SPS) 食器は、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。

多様な加熱方式に対応

耐熱
140℃

耐冷
-30℃

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 (140℃)、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ありません。耐冷性 (-30℃) 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。

素材の
特徴
その 2

高い耐衝撃性

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、SPS 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

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。塩素消毒にも対応しています。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。



素材の
特徴
その 4

表面が熱くなりすぎない

SPS は耐熱性が高く、熱伝導率が低いので、熱風・スチーム式再加熱機器による使用の際、食器表面が熱くなりません。そのため加熱後の持ち運びや蓋を開け閉めする際に、扱いやすいです。



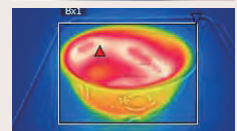
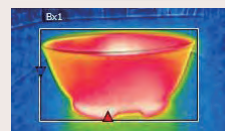
素材の
特徴
その 6

マイクロ波加熱に最適

下記の実験結果に見るように、SPS はマイクロ波で加熱後の表面温度が 67.3℃にとどまり、メラミンのように素材が焦げてしまう心配がありません。

SPS

メラミン



表面温度 67.3℃

表面温度 231℃

変化なし

素材が茶色く焦げる

※電子レンジ 500W / 150 秒 空焚き (当社品による比較)

素材の
特徴
その 5

メラミン材料より軽い

SPS の比重はメラミンよりも3割ほど低く、軽いので作業がしやすい。

メラミンより
3割
軽い!



素材 SPS



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



塩素消毒可

耐熱
140℃

耐冷
-30℃

電子レンジ
OK!

スチーム量
制限なし

塩素消毒
OK!

製造方法	印刷方法
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。



軽さが魅力の和モダンな「凾」に
組高 75 ~ 78mm で、どんな再加熱カートにも入る
飯碗ができました。サイズは 5 種類あります。

※ P10 の「リヒートシェフ」とサイズは同じ、素材が異なります。
※ 「凾」の詳細は P70 ~ をご参照ください。

持ちやすい幅広のツマミで
開閉がしやすい蓋

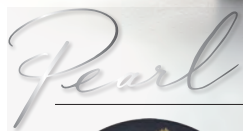


蓋にも水切り

身の内側に段がないので
普段使いにもおすすめです。

マットな質感で、
陶器のような見た目

ご飯の量がわかりやすく、見やすい



各サイズ異なるパール柄のため、識別しやすいです。



蓋も身も、スタッキングしやすく
場所を取らずに収納できます。

蓋裏につけた
凹凸が重ねた
時のズレを防ぎます。



メラミンより
3割
軽い!



「凾」の比重はメラミンよりも3割ほど低く
軽いため、作業がしやすい!



白飯 全粥
280g 500g

5201S-KK NEW 組高 77mm

丼 こはく

身 160×63 770ml ¥ 1,490
蓋 160×25 ¥ 1,090

5201S-BK NEW 組高 77mm

丼 黒

身 160×63 770ml ¥ 1,490
蓋 160×25 ¥ 1,090

5201S-PKG NEW 組高 77mm

丼 パール 輝 (かがやき)

身 160×63 770ml ¥ 1,950
蓋 160×25 ¥ 1,550



白飯 全粥
240g 400g

5202S-KK NEW 組高 77mm

粥碗 こはく

身 146×60 600ml ¥ 1,360
蓋 147×27 ¥ 1,010

5202S-BK NEW 組高 77mm

粥碗 黒

身 146×60 600ml ¥ 1,360
蓋 147×27 ¥ 1,010

5202S-PRK NEW 組高 77mm

粥碗 パール 輪華 (りんか)

身 146×60 600ml ¥ 1,820
蓋 147×27 ¥ 1,470



白飯 全粥
210g 330g

5204S-KK NEW 組高 77mm

飯碗 大 こはく

身 135×60 520ml ¥ 1,260
蓋 137×27 ¥ 950

5204S-AC NEW 組高 77mm

飯碗 大 赤茶

身 135×60 520ml ¥ 1,260
蓋 137×27 ¥ 950

5204S-OG NEW 組高 77mm

飯碗 大 おぐら

身 135×60 520ml ¥ 1,260
蓋 137×27 ¥ 950



白飯 全粥
210g 330g

5204S-BK NEW 組高 77mm

飯碗 大 黒

身 135×60 520ml ¥ 1,260
蓋 137×27 ¥ 950

5204S-PFK NEW 組高 77mm

飯碗 大 パール 風花 (ふうか)

身 135×60 520ml ¥ 1,720
蓋 137×27 ¥ 1,410



白飯 全粥
150g 240g

5206S-KK NEW 組高 77mm

飯椀 中 こはく

身	129×60	430ml	¥ 1,150
蓋	130×26		¥ 910

5206S-AC NEW 組高 77mm

飯椀 中 赤茶

身	129×60	430ml	¥ 1,150
蓋	130×26		¥ 910

5206S-OG NEW 組高 77mm

飯椀 中 おぐら

身	129×60	430ml	¥ 1,150
蓋	130×26		¥ 910



白飯 全粥
150g 240g

5206S-BK NEW 組高 77mm

飯椀 中 黒

身	129×60	430ml	¥ 1,150
蓋	130×26		¥ 910

5206S-PAJ NEW 組高 77mm

飯椀 中 パール 網代(あじろ)

身	129×60	430ml	¥ 1,610
蓋	130×26		¥ 1,370



白飯 全粥
120g 190g

5208S-KK NEW 組高 75mm

飯椀 小 こはく

身	111×58	300ml	¥ 1,110
蓋	112×27		¥ 870

5208S-AC NEW 組高 75mm

飯椀 小 赤茶

身	111×58	300ml	¥ 1,110
蓋	112×27		¥ 870

5208S-OG NEW 組高 75mm

飯椀 小 おぐら

身	111×58	300ml	¥ 1,110
蓋	112×27		¥ 870



白飯 全粥
120g 190g

5208S-BK NEW 組高 75mm

飯椀 小 黒

身	111×58	300ml	¥ 1,110
蓋	112×27		¥ 870

5208S-PYI NEW 組高 75mm

飯椀 小 パール 結(ゆい)

身	111×58	300ml	¥ 1,570
蓋	112×27		¥ 1,330

5002・5003 クックサーブ

ご注意ください

5002・5003はクックサーブ用です。
組高さが高いので、再加熱カートに入
らない場合があります。



5002S-PH 組高 94mm PP蓋

飯碗 中	パール 花流水(はなりゅうすい)
身 132×75 500ml	¥ 1,730
蓋 133×27	¥ 1,360
PP蓋 7523 組高 79	¥ 460

5003S-PH 組高 85mm

飯碗 小	パール 花流水(はなりゅうすい)
身 120×68 380ml	¥ 1,590
蓋 122×25	¥ 1,340



5002S-AKN 組高 94mm PP蓋

飯碗 中	あかね
身 132×75 500ml	¥ 1,650
蓋 133×27	¥ 1,270
PP蓋 7523 組高 79	¥ 460

5003S-KII 組高 85mm

飯碗 小	柿色(かきいろ)
身 120×68 380ml	¥ 1,490
蓋 122×25	¥ 1,240



5002S-BK 組高 94mm PP蓋

飯碗 中	黒
身 132×75 500ml	¥ 1,260
蓋 133×27	¥ 890
PP蓋 7523 組高 79	¥ 460

5003S-BK 組高 85mm

飯碗 小	黒
身 120×68 380ml	¥ 1,110
蓋 122×25	¥ 860



5002S-IV 組高 94mm PP蓋

飯碗 中	アイボリー
身 132×75 500ml	¥ 1,260
蓋 133×27	¥ 890
PP蓋 7523 組高 79	¥ 460

5003S-IV 組高 85mm

飯碗 小	アイボリー
身 120×68 380ml	¥ 1,110
蓋 122×25	¥ 860

5002S-KK 組高 94mm PP蓋

飯碗 中	こはく
身 132×75 500ml	¥ 1,260
蓋 133×27	¥ 890
PP蓋 7523 組高 79	¥ 460

5003S-KK 組高 85mm

飯碗 小	こはく
身 120×68 380ml	¥ 1,110
蓋 122×25	¥ 860



5002S-AC 組高 94mm PP蓋

飯碗 中	赤茶
身 132×75 500ml	¥ 1,260
蓋 133×27	¥ 890
PP蓋 7523 組高 79	¥ 460

5003S-AC 組高 85mm

飯碗 小	赤茶
身 120×68 380ml	¥ 1,110
蓋 122×25	¥ 860

5002S-CHA 組高 94mm PP蓋

飯碗 中	茶
身 132×75 500ml	¥ 1,260
蓋 133×27	¥ 890
PP蓋 7523 組高 79	¥ 460

5003S-CHA 組高 85mm

飯碗 小	茶
身 120×68 380ml	¥ 1,110
蓋 122×25	¥ 860



5006S-PW 組高 74mm

汁椀 中 パール 白梅 (はくばい)

身 101×68 300ml 段付 ￥1,430

蓋 90×21 ￥1,250

汁椀の特徴



5006S-FKZ 組高 74mm

汁椀 中 福笹 (ふくざさ)

身 101×68 300ml 段付 ￥1,340

蓋 90×21 ￥1,140

5006S-MEG 組高 74mm

汁椀 中 もえぎ

身 101×68 300ml 段付 ￥1,340

蓋 90×21 ￥1,140



5006S-KGN NEW 組高 74mm

汁椀 中 こがね

身 101×68 300ml 段付 ￥1,340

蓋 90×21 ￥1,140

5006S-BNZ 組高 74mm

汁椀 中 紅笹 (べにざさ)

身 101×68 300ml 段付 ￥1,340

蓋 90×21 ￥1,140

5006S-KRZ 組高 74mm

汁椀 中 栗笹 (くりざさ)

身 101×68 300ml 段付 ￥1,340

蓋 90×21 ￥1,140



5006S-KK NEW 組高 74mm

汁椀 中 こはく

身 101×68 300ml 段付 ￥980

蓋 90×21 ￥790

5006S-SYU 組高 74mm

汁椀 中 朱

身 101×68 300ml 段付 ￥980

蓋 90×21 ￥790

5006S-CHA 組高 74mm

汁椀 中 茶

身 101×68 300ml 段付 ￥980

蓋 90×21 ￥790

5006S-BK 組高 74mm

汁椀 中 黒

身 101×68 300ml 段付 ￥980

蓋 90×21 ￥790



白飯 汁
330g 555ml



白飯 汁
330g 555ml



5100P 蓋

5100S-KK



麵鉢 こはく

166×75 900ml ￥1,600

PP蓋 5100P 組高 78 ￥700

5100S-BK



麵鉢 黒

166×75 900ml ￥1,600

PP蓋 5100P 組高 78 ￥700

5100S-PK



麵鉢 パール かすり古紋 (こもん)

166×75 900ml ￥1,980

PP蓋 5100P 組高 78 ￥700



5013S-KK 組高 62mm

楕円皿 こはく

身 158×119×35 330ml ￥1,220

蓋 160×120×35 ￥1,070

5013S-BK 組高 62mm

楕円皿 黒

身 158×119×35 330ml ￥1,220

蓋 160×120×35 ￥1,070



5009S-BK 組高 70mm



16.5cm 深皿 黒

身 165×35 405ml ￥1,250

蓋 165×41 ￥1,090

PP蓋 567 組高 65 ￥460

5009S-KK 組高 70mm



16.5cm 深皿 こはく

身 165×35 405ml ￥1,250

蓋 165×41 ￥1,090

PP蓋 567 組高 65 ￥460



こはく

よもぎ

茶

黒

5016S-KK

丸小鉢

身 100×44 220ml ￥1,050

蓋 100×26 組高 65 ￥870

5016S-YG

5016S-CHA

5016S-BK

素材 SPS

従来蓋 (5017)



こはく

従来蓋
(5017)



よもぎ



赤茶



おぐら

5017S-KK

5017S-YG

5017S-AC

5017S-OG



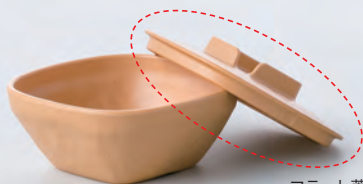
角形小鉢

身	112×112×47	280ml	¥ 1,070
蓋	112×112×36	組高 76	¥ 910
PP蓋	541	組高 71	¥ 250

従来蓋 (5017)

おわん型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

フラット蓋
(5018)



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	¥ 1,070
蓋	112×112×25	組高 65	¥ 890
PP蓋	541	組高 71	¥ 250

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」と兼用となります。



こはく



よもぎ



朱



おぐら

5055S-KK

5055S-YG

5055S-SYU

5055S-OG



マルチカップ

身	82×71	210ml	¥ 990
蓋	85×13	組高77	¥ 740
PP蓋	512	組高 73	¥ 240

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



こはく



よもぎ



朱



おぐら

5073S-KK

5073S-YG

5073S-SYU

5073S-OG



マグカップ

身	90×109×59	220ml	¥ 1,140
蓋	92×26	組高77	¥ 870
PP蓋	391	組高 62	¥ 310

※ 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



耐熱 120℃ 耐冷 -20℃ 電子レンジ OK! ※ スチーム量 OK! ※ 製造方法 PAT No.5704727

高比重 PP 素材の食器シリーズ



電子レンジ使用可能

スチコン、再加熱カートも使えます

※ 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。

※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。



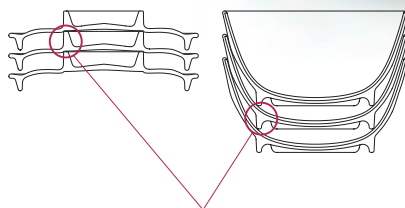
配色の工夫



内側に彩色し、中身を見えやすくしました。
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。

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

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いようにしています。



白飯 全粥
7 7
280g 500g

5101P- くり内茶 NEW 組高 76mm

丼 くり 内茶

身 157×70 770ml ￥1,120

蓋 159×15 ￥540



白飯 全粥
7 7
280g 500g

5101P- 白内茶 組高 76mm

丼 白 内茶

身 157×70 770ml ￥1,120

蓋 159×15 ￥540



白飯 全粥
7 7
280g 500g

5101P-NIW

5101P-NIB 組高 76mm

丼 なないろ 内白 / 丼 なないろ 内茶

身 157×70 770ml ￥1,500

蓋 159×15 ￥820

5101P-UEW

5101P-UEB 組高 76mm

丼 うめ 内白 / 丼 うめ 内茶

身 157×70 770ml ￥1,500

蓋 159×15 ￥820

素材 高比重 PP



5102P- 茶内くり NEW 組高 78mm

粥碗 茶 内くり
身 149×61 600ml ￥1,080
蓋 151×24 ￥520



5102P- 白内茶 組高 78mm

粥碗 白 内茶
身 149×61 600ml ￥1,080
蓋 151×24 ￥520



5102P-NIW 5102P-NIB 組高 78mm

粥碗 なないろ 内白 / 粥碗 なないろ 内茶
身 149×61 600ml ￥1,390
蓋 151×24 ￥800

5102P-UEW 5102P-UEB 組高 78mm

粥碗 うめ 内白 / 粥碗 うめ 内茶
身 149×61 600ml ￥1,390
蓋 151×24 ￥800



5104P- くり内茶 NEW 組高 78mm

飯碗大 くり 内茶
身 138×61 520ml ￥1,010
蓋 139×25 ￥490



5104P- 白内茶 組高 78mm

飯碗大 白 内茶
身 138×61 520ml ￥1,010
蓋 139×25 ￥490



5104P-OTW 5104P-OTB 組高 78mm

飯碗大 帯十草 内白 / 飯碗大 帯十草 内茶
身 138×61 520ml ￥1,350
蓋 139×25 ￥780

5104P-SKW 5104P-SKB 組高 78mm

飯碗大 そよか 内白 / 飯碗大 そよか 内茶
身 138×61 520ml ￥1,350
蓋 139×25 ￥780



白飯 全粥
150g 240g

5106P- 茶内くり NEW 組高 78mm

飯椀中 茶 内くり

身	120×61	380ml	¥ 940
蓋	123×25		¥ 460



白飯 全粥
150g 240g

5106P- 白内茶 組高 78mm

飯椀中 白 内茶

身	120×61	380ml	¥ 940
蓋	123×25		¥ 460



白飯 全粥
150g 240g

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	¥ 1,280
蓋	123×25		¥ 760



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	¥ 1,280
蓋	123×25		¥ 760



白飯 全粥
120g 190g

5108P- くり内茶 NEW 組高 76mm

飯椀小 くり 内茶

身	112×59	300ml	¥ 910
蓋	113×25		¥ 420



白飯 全粥
120g 190g

5108P- 白内茶 組高 76mm

飯椀小 白 内茶

身	112×59	300ml	¥ 910
蓋	113×25		¥ 420



白飯 全粥
120g 190g

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	¥ 1,240
蓋	113×25		¥ 730



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	¥ 1,240
蓋	113×25		¥ 730

素材 強化磁器



ニュークックチル対応 強化磁器

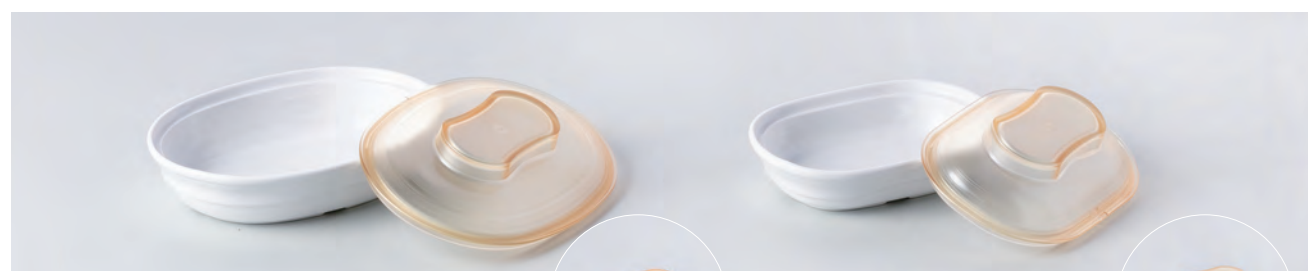
リヒートホワイト

スチコンに入るようにピッチ 65mm に対応。
PES の蓋が使用でき、
ニュークックチル対応カート、
電子レンジ等にも使用可能です。

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。

<強化磁器とは？>

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 ￥2,100

蓋 164×124×30 (5126R-NA 蓋) ￥1,720

身-重量:約277g

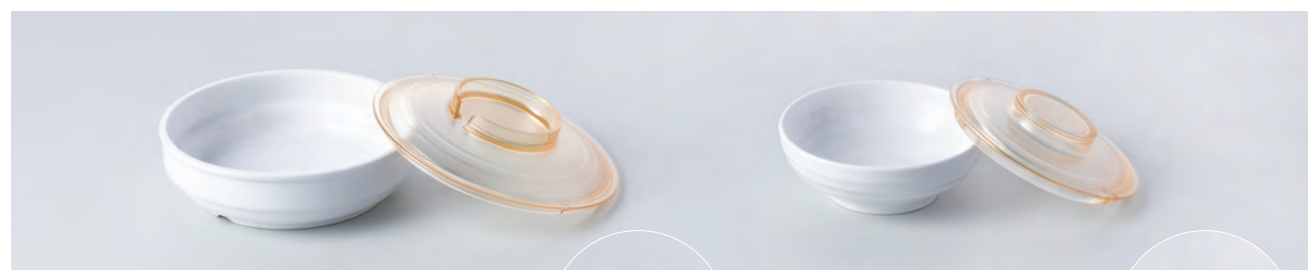
5128-RW 組高 64mm

楕円皿 小 リヒートホワイト(強化磁器)

身 139×102×34 220ml ￥1,810

蓋 138×100×36 (5128R-NA 蓋) ￥1,510

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 ￥1,900

蓋 141×29 (5124R-NA 蓋) ￥1,420

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 ￥1,870

蓋 115×24 (5135R-NA 蓋) ￥1,160

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 ￥1,840

蓋 113×113×29 (5146R-NA 蓋) ￥1,140

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 ￥1,650

蓋 104×104×25 (5147R-NA 蓋) ￥990

身-重量:約133g

※蓋は全て PES 素材になります。

丼・粥碗・飯碗 サイズ一覧表

		丼	粥碗	飯碗 大	飯碗 中	飯碗 小
	白飯 (7分目)	280g	240g	210g	150g	120g
	全粥 (7分目)	500g	400g	330g	240g	190g
リトシェフ Reheat Chef (PES)	品 番	5201R	5202R	5204R	5206R	5208R
	セット寸法					
	マロン					
	アイボリー					
	デリス					
涼 (SPS)	品 番	5201S	5202S	5204S	5206S	5208S
	セット寸法					
	こはく					
	赤茶					
	おぐら					
	黒					
	パール	 輝 (かがやき)	 輪華 (りんか)	 風花 (ふうか)	 網代 (あじろ)	 結 (ゆい)
和 nagomi (高比重PP)	品 番	5101P	5102P	5104P	5106P	5108P
	セット寸法					
	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 (白・くり・茶)	白内茶 くり内茶	白内茶 茶内くり	白内茶 くり内茶	白内茶 茶内くり	白内茶 くり内茶

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。

材質：PES

導入する際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。

収納数は目安となります。

< 5201R 丼 >

身：159×63 770ml 蓋：160×26 組高さ：78mm



シートパン大 (657×456×25mm) **11 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**

< 5202R 粥碗 >

身：146×59 600ml 蓋：147×27 組高さ：78mm



シートパン大 **12 個**



シートパンハーフ **6 個**



1/1 ホテルパン **6 個**

< 5204R 飯碗大 >

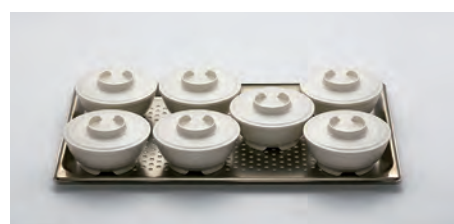
身：135×60 520ml 蓋：136×27 組高さ：78mm



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**

< 5206R 飯碗中 >

身：129×60 430ml 蓋：130×26 組高さ：78mm



シートパン大 **16 個**



シートパンハーフ **7 個**



1/1 ホテルパン **8 個**

< 5208R 飯碗小 >

身：111×58 300ml 蓋：112×28 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**

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。

材質：PES

導入する際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。

収納数は目安となります。

< 5211R 汁椀大 >

身：107×66 320ml 蓋：97×29 組高さ：77mm



シートパン大 24 個



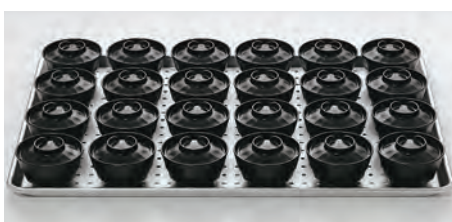
シートパンハーフ 12 個



1/1 ホテルパン 12 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

< 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

< 5119R 丸深鉢大・5120R 丸深皿大 >

● 5119R 身：155×52 640ml 蓋 (5120)：161×32 組高さ：77mm
● 5120R 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

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。

材質：PES

導入する際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。

収納数は目安となります。

< 5122R 丸深鉢・5124R 丸深皿 小 >

● 5122R 身：139×54 530ml 蓋 (5124)：141×29 組高さ：77mm
● 5124R 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

< 5126R 楕円皿大・5130R 楕円仕切皿 >

● 5126R 身：178×125×40 460ml 蓋：164×124×30 組高さ：64mm
● 5130R 身：178×125×40 400ml 蓋 (5126)：164×124×30 組高さ：64mm



シートパン大 12 個



シートパンハーフ 6 個



1/1 ホテルパン 6 個

< 5141R 角皿大 >

身：199×134×34 485ml 蓋：201×136×48 組高さ：76mm



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) 4 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 (657×456×25mm) 18 個



シートパンハーフ (456×328×25mm) 8 個



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 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

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。

< 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

< 5147R 角小鉢 小 >

身：102×102×45 200ml 蓋：104×104×25 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

< 5171R スープカップ >

身：111×141×62 315ml 蓋：(5135) 115×24 組高さ：75mm



シートパン大 (657×456×25mm) 20 個



シートパンハーフ (456×328×25mm) 9 個



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 11 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 (657×456×25mm) 35 個



シートパンハーフ (456×328×25mm) 19 個



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 19 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。

< 5201S 丼 >

身：160×63 770ml 蓋：160×25 組高さ：77mm



シートパン大 (657×456×25mm) 11 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

< 5202S 粥碗 >

身：146×60 600ml 蓋：147×27 組高さ：77mm



シートパン大 12 個



シートパンハーフ 6 個



1/1 ホテルパン 6 個

< 5204S 飯碗大 >

身：135×60 520ml 蓋：137×27 組高さ：77mm



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

< 5206S 飯碗中 >

身：129×60 430ml 蓋：130×26 組高さ：77mm



シートパン大 16 個



シートパンハーフ 7 個



1/1 ホテルパン 8 個

< 5208S 飯碗小 >

身：111×58 300ml 蓋：112×27 組高さ：75mm



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

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。
導入の際は、実機にて事前の確認を推奨いたします。

材質：SPS

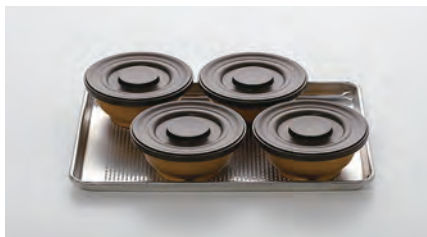
収納数は目安となります。

< 5100S 麺鉢 >

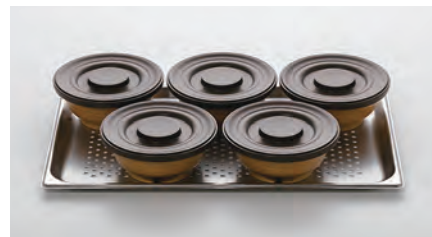
身：166×75 900ml PP 蓋：176×15 組高さ：78mm



シートパン大 (657×456×25mm) 9 個



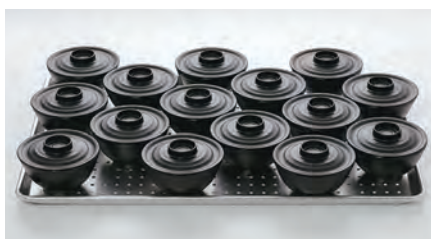
シートパンハーフ (456×328×25mm) 4 個



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 5 個

< 5002S 飯碗 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 飯碗 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



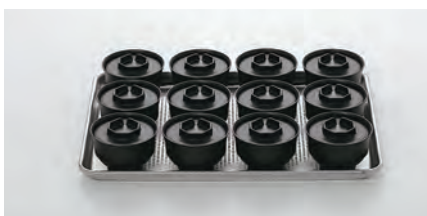
1/1 ホテルパン 11 個

< 5006S 汁碗 中 >

身：101×68 300ml 蓋：90×21 組高さ：74mm



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 (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**

< 5017S、5018S 角形小鉢 >

● 5017S 身：112×112×47 280ml 蓋：112×112×36 組高さ：76mm
● 5018S 身 (5017)：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 5017S】

< 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**

< 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・PP 食器カゴ入数 早見表

< リヒートシェフ > 材質：PES



収納数は目安となります。

品 番	品 名	サイズ・容量	シートパン	シートパンハーフ	ホテルパン	食器カゴ入数	食器カゴ大入数
5201R	丼 身	身 159×H63mm (770ml)	11	5	6	38	46
	丼 蓋					46	52
5202R	粥碗 身	身 146×H59mm (600ml)	12	6	6	46	49
	粥碗 蓋					56	62
5204R	飯碗 大 身	身 135×H60mm (520ml)	14	6	7	44	49
	飯碗 大 蓋					63	70
5206R	飯碗 中 身	身 129×H60mm (430ml)	16	7	8	52	56
	飯碗 中 蓋					71	77
5208R	飯碗 小 身	身 111×H58mm (300ml)	23	11	12	70	87
	飯碗 小 蓋					87	108
5211R	汁碗 大 身	身 107×H66mm (320ml)	24	12	12	51	54
	汁碗 大 蓋					120	150
5212R	汁碗 身	身 100×H64mm (260ml)	24	13	15	73	81
	汁碗 蓋					158	175
5113R	16.5cm 平皿 身	身 165×H28mm	8	4	5	60	72
	16.5cm 平皿 蓋					34	36
5117R	20cm 深皿 身	身 200×H40mm (860ml)	6	2	2	21	23
	20cm 深皿 蓋					21	22
5119R	丸深鉢 大 身	身 155×H52mm (640ml)	11	5	6	36	44
	(蓋：5120R 兼用)					40	48
5120R	丸深皿 大 身	身 157×H40mm (510ml)	11	5	6	40	54
	丸深皿 大 蓋					40	48
5122R	丸深鉢 身	身 139×H54mm (530ml)	13	6	7	44	46
	(蓋：5124R 兼用)					40	64
5124R	丸深皿 小 身	身 140×H42mm (430ml)	13	6	7	30	47
	丸深皿 小 蓋					40	64
5126R	楕円皿 大 身	身 178×125×H40mm (460ml)	12	6	6	50	62
	楕円皿 大 蓋					50	58
5130R	楕円仕切皿 身	身 178×125×H40mm (400ml)	12	6	6	42	52
	(蓋：5126R 兼用)					50	58
5141R	角皿 大 身	身 199×134×H34mm (485ml)	9	4	4	36	42
	角皿 大 蓋					27	32
5182R	角皿大用 網	-	-	-	-	168	195
5128R	楕円皿 小 身	身 150×100×H30mm (235ml)	18	8	10	75	98
	楕円皿 小 蓋					60	72
5135R	11cm 丸鉢 身	身 113×H48mm (325ml)	20	9	11	61	69
	11cm 丸鉢 蓋					78	115
5136R	丸小鉢 大 身	身 102×H48mm (260ml)	24	12	15	70	81
	丸小鉢 大 蓋					110	138
5146R	角小鉢 大 身	身 111×111×H43mm (260ml)	20	11	11	90	126
	角小鉢 大 蓋					90	108
5147R	角小鉢 小 身	身 102×102×H45mm (200ml)	24	12	15	130	135
	角小鉢 小 蓋					90	123
5139R	小皿 身	身 80×H24mm (70ml)	-	-	-	224	260
	(蓋：5155R 兼用)					160	192
5171R	スープカップ 身	身 111×141×H62mm (315ml)	20	9	11	62	66
	(蓋：5135R 兼用)					78	115
5155R	フリーカップ 身	身 80×H62mm (180ml)	35	19	19	104	112
	フリーカップ 蓋					160	192

シートパン・ホテルパン・PP 食器カゴ入数 早見表

< 凜りん > 材質：SPS



収納数は目安となります。

品 番	品 名	サイズ・容量	シートパン	シートパンハーフ	ホテルパン	食器カゴ入数	食器カゴ大入数
5100S	丼 身	身 166×H75mm (900ml)	9	4	5	30	36
5100P	16.5cm 用平蓋 (高比重 PP)					36	50
5201S	丼 身	身 159×H63mm (770ml)	11	5	6	38	46
	丼 蓋					46	52
5202S	粥椀 身	身 146×H59mm (600ml)	12	6	6	46	49
	粥椀 蓋					56	62
5204S	飯椀 大 身	身 135×H60mm (520ml)	14	6	7	44	49
	飯椀 大 蓋					63	70
5206S	飯椀 中 身	身 129×H60mm (430ml)	16	7	8	52	56
	飯椀 中 蓋					71	77
5208S	飯椀 小 身	身 111×H58mm (300ml)	23	11	12	70	87
	飯椀 小 蓋					87	108
5002S	飯椀 中 身	身 132×H75mm (500ml)	15	8	9	32	41
	飯椀 中 蓋					62	76
7523	飯椀 中用 蓋 (PP)					84	101
5003S	飯椀 小 身	身 120×H68mm (380ml)	18	9	11	36	60
	飯椀 小 蓋					70	98
5006S	汁椀 中 身	身 101×H68mm (300ml)	28	12	15	40	50
	汁椀 中 蓋					138	180
5009S	16.5cm 深皿 身	身 165×H35mm (405ml)	9	4	5	38	60
	16.5cm 深皿 蓋					32	42
5013S	楕円皿 身	身 158×119×H35mm (330ml)	15	6	8	55	78
	楕円皿 蓋					50	68
5016S	丸小鉢 身	身 100×H44mm (220ml)	30	12	15	110	129
	丸小鉢 蓋					130	168
5017S	角形小鉢 身	身 112×112×H47mm (280ml)	23	9	11	60	81
	角形小鉢 蓋					93	102
5018S	(身：5017S 兼用)	身 112×112×H47mm (280ml)	23	9	11	60	81
	角形小鉢 蓋					90	114
5055S	マルチカップ 身	身 82×H71mm (210ml)	35	18	18	128	160
	マルチカップ 蓋					222	236
5073S	マグカップ 身	身 90×109×H59mm (220ml)	28	14	15	72	79
	マグカップ 蓋					156	173

< 和なごみ > 材質：高比重 PP



収納数は目安となります。

品 番	品 名	サイズ・容量	シートパン	シートパンハーフ	ホテルパン	食器カゴ入数	食器カゴ大入数
5101P	丼 身	身 157×H70mm (770ml)	12	5	6	30	38
	丼 蓋					53	64
5102P	粥椀 身	身 149×H61mm (600ml)	13	6	6	40	42
	粥椀 蓋					56	62
5104P	飯椀 大 身	身 138×H61mm (520ml)	14	6	7	40	44
	飯椀 大 蓋					65	73
5106P	飯椀 中 身	身 120×H61mm (380ml)	18	9	9	46	52
	飯椀 中 蓋					75	94
5108P	飯椀 小 身	身 112×H59mm (300ml)	23	11	12	78	81
	飯椀 小 蓋					93	117
452P	スイートマグ	身 83×117×H86mm (270ml)	-	-	-	42	52

★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。

★サイズ：シートパン (657×456×25mm)・シートパンハーフ (456×328×25mm)・ホテルパン 1/1 (530×330×20mm)

★カゴ入数は自社食器カゴ (品番 8400)・食器カゴ大 (品番 8401) を使用。

素材 高比重 PP ※塩素消毒不可

第39回
プラスチック日用品
優秀製品コンクール

会長賞

全日本プラスチック製品
工業連合会会長賞



温冷車対応



自洗機可



消保庫可



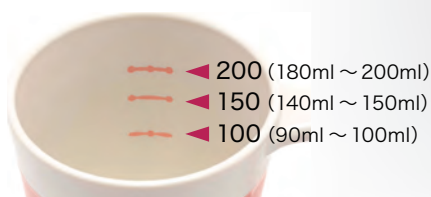
レンジ可

※電子レンジを使用の際は短時間温める程度として下さい。
色素の濃い食材のスープ等は着色するおそれがありますので
ご注意ください。

スイートマグ

軽さと陶器を模したデザイン性、
さりげない工夫や衛生面でも評価されています。

機能的で洗練された造形を評価する品評会で
受賞歴を持つスイートマグ。
落ち着いた2色を組み合わせたデザインの
内側にはさりげなく計量目盛り。
水に沈むので、洗浄や漂白(酸素系)にも
適しています。



※目盛りはおおよその目安量となっております。



PP蓋 使用例 (品番: 512)



取っ手は
らせん状に
重ねて下さい。

太めの
グリップ
手にピッタリ
フィット



太めのL字ハンドル

取っ手を手の甲に
ひっかける事もできます。



452P- バインモカ

New

452P- マンゴーモカ

New



452P- ミントミルク

452P- ベリーミルク



452P- ミルクモカ

452P- ショコラモカ



452P- ミントショコラ

452P- ベリーショコラ

7
200ml
スイートマグ
83×117×86 270ml ¥870
PP蓋 512 組高88 p21 ¥240
※200ml、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

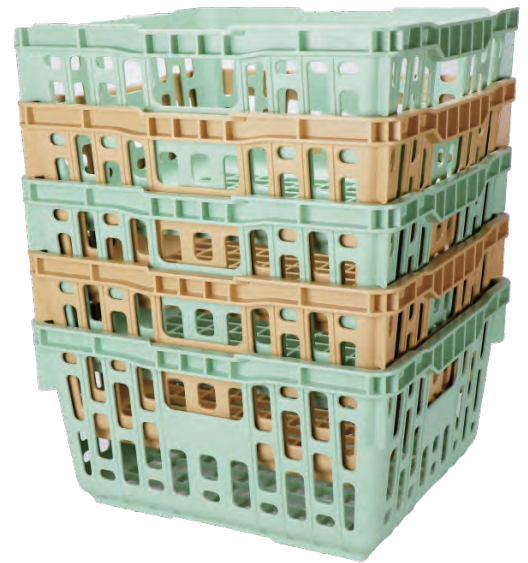
※ご注文の際は色をご記入下さい。

※洗浄時にカップラック等をご使用されると破損の防止になります。

軽い 食器カゴ 大

1Kg以下!!
930g

新しく大サイズが加まりました



軽くて持ちやすい



既存の品番8400 食器カゴ (外寸 400×360×200) と比べ、容量が15% 増え、重量比20%減少。

食器を入れても重ねられる



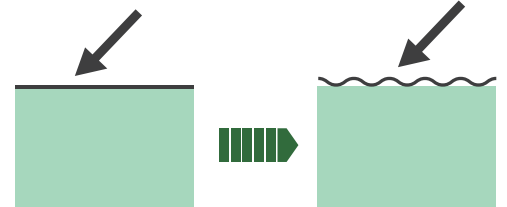
スタッキング
接地凹部

強化磁器、磁器、陶器、プラスチック 食器等のメタルマークや破損防止に効果があります。

外側シボ加工

表面が平らなため
キズが目立ちやすい。

表面に凸凹を施し
キズを目立ちにくくします。



製品外側にシボ加工が施してあり、キズが目立ちにくい仕様となります。

食器カゴ 大

外寸：405×375×207
内寸：340×310×190

¥7,300

※重さ：約 930g

※この商品はサンプルのお渡しが出来ません。



8401-モカ

New



8401-ミント

New



食器カゴ

プラスチック製のため、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 - ベリー



8400 - モカ



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。



アルマイト穴あきシートパン 1 枚

1-1045-0201	656 (625) × 455 (424) × H26	¥11,500
-------------	-----------------------------	---------

重量：1,060g

材質：アルミニウム合金

・（ ）サイズは底内寸法です。

・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（1 枚）

1-1045-0202	453 (416) × 329 (292) × H28	¥9,500
-------------	-----------------------------	--------

重量：600g

材質：アルミニウム合金

・（ ）サイズは底内寸法です。

・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 枚

1/1 サイズ 深さ 20mm 2.7 ℓ

1-0111-0202	外径寸法 530×325×H20	¥7,400
-------------	------------------	--------

・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 ・ 総合カタログ

※サンプルは数量各1ヶとなります。

依頼日: 年 月 日

フリガナ			
施設・事業所名			
フリガナ		役職	
担当者お名前			
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	備考
(例)	5212R-BK	○身・蓋	汁椀 黒		

	品番 - 柄記号	区分	製品名	数量	備考
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。
 ※ 個人情報の取り扱いについて: お客様の個人情報は、商品の発送に限りて利用させていただきます。



Vol.6

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

札幌営業所

〒062-0003 北海道札幌市豊平区美園 3 条 8 丁目 3-21-201 号

仙台営業所

〒983-0014 宮城県仙台市宮城野区高砂 1 丁目 8-1-103 号

九州営業所

〒812-0871 福岡県福岡市博多区東雲町 3 丁目 3-1
第 5 入江ビル東雲式番館 5F 502 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



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

2026.05 改訂