

業務用メラミン食器総合カタログ

Melamine Ware



MARUKEI®

2021

vol.

1

Melamine Ware contents

■ マルケイ器のトピックス.....8-11

■ 食器・メニューのご提案..... 12-50

新製品のご紹介

ダイナー..... 新-2
 クリスタ..... 新-3
 菜時器<さいじぎ>エクセル 新-4
 菜時器<さいじぎ>..... 新-5
 たくみ庵..... 新-5

ヒートサーブハイブリッド..... 新-6
 ヒートサーブエクセル..... 新-7
 ヒートサーブ 新-8
 PCクリア 新-9
 盛鉢・盛皿 新-9

ひよこぐみ 新-10
 こぐまちゃん..... 新-10
 お子さまカトラリー..... 新-11
 カトラリー 新-11
 ラミネトレ 新-12



シンプル モダン

ダイナー..... 52-55
 ウッディ..... 56-59
 ミナモヴィータ..... 60-63
 ミナモエコ..... 64
 ミナモ..... 66-69
 クリスタ..... 70-84



和風

菜時器<さいじぎ>エクセル..... 86-93
 菜時器<さいじぎ>..... 94-107
 いろしずく..... 108
 たくみ庵..... 110-119
 天目 [TN]..... 120
 天目 [TN]・黒釉 [KY]..... 121
 空草土<くうそうど>..... 122-128
 麵鉢・丼一覧..... 129-132
 そば皿..... 133
 あかね [AKN]..... 134
 松風 [MKZ]..... 136
 笹風 [SA]..... 138
 飛驒路 [HG]..... 140
 大和路 [YG]..... 142
 万葉 [MY]..... 143
 陶漆..... 144
 溜<ため>(あじろ・布目・千筋)..... 146-151
 曙・亀甲 他..... 152
 漆器(耐熱漆器)..... 153
 回転寿司..... 154



洋風

オーベルジュ [OL・AQ]..... 156
 アクアループ [AL]..... 157
 ナチュレ [NR]..... 158
 ライムライン [LL]..... 160
 パスタ&エスニック..... 162
 エスパニーヤ [EP]..... 164
 デルソル [DS]..... 165
 ルージュロワ [RRO]..... 166
 ブルーロワ [BRO]..... 167
 シンプルライン [SN]..... 168
 メロウブロック [MB]..... 170-172
 ブルーシャドー [BS]..... 173
 U-ステージ リレイ [UR]..... 174
 ブルーパルミー [BP]..... 174
 オレンジロゼット [OR]..... 175
 エトセトラ..... 176
 単色..... 177-178
 レリーフプラター..... 179
 仕切プレート..... 180



中華

中華エクセル [AEH・SER]..... 182
 ラーメン鉢 他..... 183-186
 五彩<ごさい> [GO]..... 187
 牡丹鳳凰 [HO]..... 188
 パティオ [PT]..... 189
 赤内白 [R/W]・レンゲ..... 190



病院・ 高齢者施設

高機能超耐熱PPS食器

ヒートサーブハイブリッド..... 192

高機能超耐熱食器

高機能超耐熱食器の特長..... 194
 ヒートサーブエクセル..... 196
 ヒートサーブ..... 198-207

温冷配膳車対応食器

温冷配膳車対応食器の特長..... 208-211
 りごよみ [STG]..... 212
 吉祥<きっしょう> [KSY]..... 214
 和ごころPLUS..... 216
 和ごころ..... 218
 はるる [HL]..... 220-222
 リーフル [LF]..... 223-225
 彩てまり [AR]..... 225
 花さらさ [HSS]..... 226
 花短冊 [HT]..... 228
 紅からくさ [BKK]..... 230
 彩花<さいか> [SI]..... 232-234
 そよかぜ [SO]..... 234
 宇宙<そら> [SOL]..... 235

小容量プチ食器

プチフルール [PFL]..... 236
 みずは [MZH]..... 237
 プチ食器一覧..... 238-240



UD食器・PPカバー

UD(ユニバーサルデザイン)食器 コモン

コモン色葉 [CIH]	243
さくらんぼ [SRB]	244
コモンコバナ [CKO]	244
コモンブルー [CB]	245
コモンオレンジ [CO]	245
コモンマグカップ	246

自助食器 コモンユニ

コモンアクア [CAQ]	248
コモンバナ [CNO]	248
コモンARC [CAC]	249
コモンコバナ [CKO]	249
イエローC [Y]	249

UD(ユニバーサルデザイン)カトラリー

コモンカトラリー [SLV]	250
----------------------	-----

PPカバー

PPカバー [IW・CL]	251-255
皿 枠	256



弁当箱

スタックボックス	258-260
松花堂弁当箱	261
対応プレート	262
対応中合	263-268



高強化磁器

高強化磁器

マックスセラ・マイティ	270-277
マックスセラ・マイティ ソワレブルー [SOB]	278

強化磁器 キッズウェア

たまひよこ [TH]	346
------------------	-----

高強化磁器 キッズウェア

ホワイトピア [WP]	348
-------------------	-----

高強化磁器 スクールウェア

サークル [CR]	349
-----------------	-----



ビュッフェ・中食

ボール・プレート	280-283
盛鉢・盛皿	284-286
取り皿	287-292



テーブルグッズ

PC・ASクリア	294-296
COPクリア	297
UDカップ	298-300
カップ	301-305
湯 呑	306-309
アラカルト	310
カトラリー(フォーク・スプーン・レンゲ)	311-313
箸	314-317
灰 皿	318



キッズ&スクール

キッズ&スクールウェアの特長	320
ひよこぐみ [HI・HIY・HIP]	322-327
こぐまちゃん [KO]	328-330
スイートラビット [SR]	331-333
ドラえもん [DO]	334
ベリチャイルド [BC]	336
キドリッコ [KD]	338
プチフラワー [PF]	340
クレヨン [SK]	341
ブロック [SB]	342
ジオライン [GL]	343
パレット [PA]	343
パステル [LPW・LYW]	344
お子さまプレート	345
強化磁器 たまひよこ [TH]	346
高強化磁器 ホワイトピア [WP]	348
高強化磁器 サークル [CR]	349
PPコスモ [CS]	350
PPハーベスト [HB]	350
PPスケッチ [SUK]	351
COPプリズム [CPR]	352
スタッキング一覧表	353-354



トレー

FBトレー ベージュ [BE]	357
FBトレー ブラウン [GB]	357
FBトレー 白木目 [WM]	358
FBトレー ウォールナット [WNT]	359
FBトレー モダンリーフ [ML]	359
FBトレー 単色	360-363
FBライトトレー 単色	364
PPトレー 単色	365
MFTレー 単色	365
お 盆	366-371



PP食器かご	372
専用洗剤 マルケイクリーン	373
プラスチック製食器の洗浄・消毒・保管	374
各種材質特長	376-379
メラミンについてのQ&A	380-383
コンフォートグッズ(ホテル用品紹介)	384
会社情報	386-393
製品早見表	394-429
生産中止ご案内	427

製品検索のご案内

ホームページに、製品検索データベースを掲載しています。製品種類別の検索・比較や抽出一覧表作成にご活用ください。

ホーム→製品案内:マルケイ→業務用マルケイ製品検索



取扱説明書のご案内

製品を安全に、長期間美しくご使用いただくため、製品同梱の取扱説明書に従ってご使用ください。取扱説明書は、ホームページからもダウンロードできます。

ホーム→取扱説明書・チェックポイント





あつあつと
らくらくを
とどけます





ニュークックチル対応食器、ヒートサーブシリーズ^{*}は、
出来立てのおいしさと、安全で効率的な調理・配膳を実現。
マルケイは先進の“器”を通じて
食べる人と働く人に、元気の素を届けます。

※ヒートサーブハイブリッド、ヒートサーブエクセル、ヒートサーブの新製品をP新6～P新9でご紹介しています。

MARUKEI TOPICS

マルケイ器のトピックス

お客さまの声や、食環境の変化、
調理や食事サービスの技術革新に即応。
高い技術力と製品開発力で、
時代のニーズに応える食器をお届けします。



美しさを追求したこだわりの表面加工・造形

手捏ね・手作り

マルケイならではの不均一な表面
(凸凹) 処理や、口元に自然な変形
を加えたデザイン。そこには、人の
手を経た造形だけが持つ、あたた
かさや温もり、ワンランク上の
風格が漂います。



温もりを感じさせる不均一な表面処理



野趣あふれる手捏ね風の造形

エッチング (シボ)

美しく輝く光沢感、半光沢の上品な
艶など、一つひとつの器の表面の
質感も吟味。たくみ庵などのこだわ
りのシボ加工は、石物風の味わいを
与えるとともに、濃色素地でも指紋
を付きにくくする独自の技術です。



こだわりのシボ加工による落ち着いた艶



緻密な加工で木の風合いを表現

カービング (彫り・しのぎ)

器の装飾のひとつ、彫りやしのぎ
などの表面文様にも、こだわりが
生きています。筋目を不規則に変化
させたミナモシリーズ、器ごとに彫り
のモチーフを変えた和ごころシリーズ
など、グレード感の高さが自慢です。



高さや太さを一本一本変化したレリーフライン



角型のディンプル



繊細な櫛描き文様



太さに変化をつけた横筋



手捏ね風の不均一な縦筋

カラーグレース

繊細な半透明カラーグレースコーティング技術を活かした製品。絵付けでは表現できない深みのあるグラデーションや、半透明層の厚みの変化で描く文様の立体感が魅力です。独特の風合いがテーブルを華やかに、上品に彩ります。



ご飯の目安線にもなるグラデーションライン

ウッディ

天然木の不規則な木目パターン、深みのある色合いの変化など、自然な素材感へのこだわりを独自のグレースコーティング技術で実現。表面に施した特殊シボ加工で、濃色素地でも、気になる指紋が付きにくくなっています。



グレースの濃淡で自然な木目を表現

溜

上品な溜色の艶と、木目や布目の肌合いは、日本の食膳には欠かせないもの。溜シリーズは、半透明グレースコーティング技術を知らしめ、業界の先駆けとなった製品。耐熱性にも優れ、美しい風合いを長期間お楽しみいただけます。



漆器調の優雅な艶が魅力です



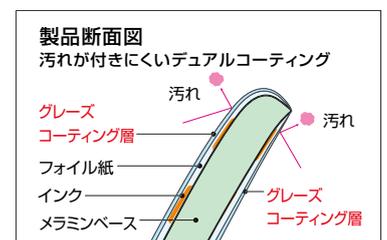
手捏ね、シボ、溜など複数の技法の融合から生まれた丸皿。高級感あふれるこだわりの食器です。

デュアルコーティング

器の内外両面を堅牢なグレースコーティング層で被う特許製法です。ハードな業務使用でも絵柄がはがれず、白素地の食器でも茶渋や食品色素、油汚れなどがつきにくいと、大好評をいただいています。長期間、美しく使え、食器メンテナンスの効率化にも貢献します。



内外両面の贅沢な絵柄と美しい艶



MARUKEI TOPICS

マルケイ器のトピックス



レンジアップメラミン



エコメラミン



ファインメラミン

業界をリードする独自の食器素材

レンジアップメラミン®

耐熱性を向上させ、電子レンジのマイクロ波による材質の昇温を抑えた業界初のメラミン樹脂です。時間が不規則な方の食事でも電子レンジで温め直して便利。カフェテリア方式の給食や外食でも活躍します。



温かみを感じさせる乳白色の素地

■電子レンジ空焚き試験
(電子レンジ600W、3.5分の加熱を2回)



レンジアップメラミン 一般メラミン
異常は発生せず 焦げつき、割れが発生

JIS電子レンジ規格に適合

エコメラミン®

マルケイは先進の技術力で、「エコメラミン」や「スマートメラミン」を誕生させ、エコマーク認定を取得。環境省の「プラスチックスマート」キャンペーンにも登録し、持続可能な社会の実現に役立させています。



手軽に環境保護に貢献できます



エコマークは、環境保全に役立つと認められた製品につけられる環境ラベルです。



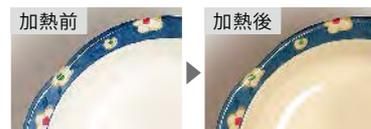
プラスチックスマートは、海洋プラスチック問題の解決に向け、環境省が展開しているキャンペーンです。

ファインメラミン®

熱風式再加熱カートに使える超耐熱メラミン樹脂。加熱を繰り返しても、変色、収縮が起こりにくい材料処方と製法特許が特長。ヒートサーブエクセルなら、一定の条件でスチームコンベクションにも使えます。



耐変色性を強化し、美しい白素地を実現



一般メラミン
加熱による製品表面の変色が著しい



ヒートサーブ(ファインメラミン樹脂)
変色が少なく、色むらの発生もない

市場の変化を捉えたタイムリーな製品開発

ビュッフェ・中食対応食器

ホテルや外食、給食の場でもビュッフェ、バイキングスタイルが人気を集め、中食市場も活況です。大型のボールやプレート、仕切り形状に工夫した取り皿など、マルケイ製品が美味しさを演出します。



軽い、丈夫、長持ち。使いやすさも抜群です。

アレルギー対応食器

食物アレルギーを持つ子どもの増加に伴い、「誤食」や「誤配」が集団給食の場で問題となっています。マルケイでは、アレルギー食の識別がしやすいよう、同じ絵柄のまま素地色を変えた食器をご用意。配膳を確実、効率的に行えます。



絵柄が同じなので、統一感が保て、アレルギーのあるお子さまが嫌がりません。

カフェスタイル食器

今や定番ジャンルとして定着したカフェスタイル。シンプルな形と色の食器が人気です。マルケイでは、スタイリッシュな中にも温かさを醸し出すこだわりの表面処理や、ウッディな風合いを再現した食器、トレーを数多く取り揃えています。



ナチュラルな木の風合いを独自技術で表現したウッディシリーズ。



ノスタルジックな形状と色調を今風にアレンジ。カフェレストラン風のカジュアル食器、ダイナーシリーズ。

病院給食



病院給食

食器・メニューのご提案

栄養価に温かさと楽しさをプラス。
食器での演出も重要です。

病院給食は、温冷配膳車、再加熱カートの普及で、ますます進化。

「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」は常識となり、盛り付けの美しさ、

食器の多様性など、さらに質の高い食サービスが求められています。

マルケイでは、適温・適時配膳システムをサポートする食器を豊富にご用意。

いずれも機能性はもちろん、表情豊かな器らしさにこだわっています。



レシピ

病院給食の一部レシピを
ホームページでご覧いただけます。

ホーム→製品案内:マルケイ→病院給食(食器・メニューのご提案)

夏にぴったり、栄養たっぷり

沖縄満喫セット レシピ

沖縄風の炊き込みごはん、ジューシーに、定番のゴーヤチャンプル、豚の角煮で、沖縄料理を堪能。食欲の落ちる夏の栄養補給を考えたメニューです。温かな素地色と絵柄の食器が、南国料理のおいしさを引き立ててくれます。

- ジューシー(A71FU)P87
- 車麩とゴーヤのチャンプル(D159STG)P213 / (PP016CL)P253
- 豚の角煮(G148STG)P213
- あおさのすまし汁(B64NNR)P150
- ゴールデンパイン(GC24PK)P294 / (PP011CL)P252
- フォーク(H347SLV)P313
- 箸(H61MTR)P317

※温冷配膳車用トレイ・再加熱カート用トレイは取り扱っておりません。

車麩とゴーヤのチャンプル

*エネルギー / 146kcal *たんぱく質 / 8.8g



食べやすい、提供しやすい プレートモーニング レシピ

消化のいいポーチドエッグ、サクサクのガレットに、サラダとヨーグルトを組み合わせた栄養バランスのいい朝食セット。角型の仕切りプレートを使えば、食パン1枚と副菜2品をワンプレートで効率よく提供できます。

- 食パン・ポーチドエッグ・じゃがいものガレット (E272LBN) P59 / (PP125CL) P255
- コーンスープ (C47YD) P63
- カッテージチーズサラダ (E267DBN) P57 / (PP012CL) P252
- ブルーベリーヨーグルト (GC24CL) P294 / (PP011CL) P252
- フォーク (H347SLV) P313
- スプーン (H344SLV) P313

ポーチドエッグ *エネルギー/79kcal
*たんぱく質/6.4g



胃腸にやさしく、どなたにも食べやすい 金目鯛と湯葉丼和膳 レシピ

上品な甘みがあり、消化のいい金目鯛は病院食の主菜にぴったり。トロツとした食感の生湯葉丼で食欲も増進。スチームコンベクションに使えるヒートサーブハイブリッドで、あつあつのおいしさをお届けします。

- 金目鯛の西京焼き (DS1TES) P193
- 生湯葉丼 (AP146BMTG) P199
- 賀茂なすの冷浸し (GS3YO) P193
- 麩まんじゅう (GS1YO) P193
- 手まり麩のすまし汁 (GC13B) P205
- 箸 (H91MBN) P315

金目鯛の西京焼き *エネルギー/194kcal
*たんぱく質/18.5g



彩り豊かなひなまつりの行事食 ひなちらし膳 レシピ

ひなちらしは、温カートで蒸し寿司としても提供できる具材に。和え物の菜の花、煮物や吸物の麩、菱餅風ゼリーなどで春らしさを演出します。ニュークックチル対応のヒートサーブから明るい花柄を中心に選びました。

- ひなちらし (AP146BBe) P199
- 炊き合わせ (D160FR) P201
- 桜鯛のすまし汁 (B61NRR) P206
- 菱餅風三色ゼリー (G89ABE) P205
- 菜の花の辛子和え (G86WKB) P205
- 湯呑 (C40AC) P308
- 箸 (H71MTR) P315

ひなちらし *エネルギー/378kcal
*たんぱく質/14.5g

病院給食



ヒートサーブ

紅しょうがの風味が食欲を増進 かれいのあけぼの揚げ

紅しょうがを混ぜた衣が、見た目も華やかなあけぼの揚げ。淡白な白身のかれいに、しょうがの風味がピリリときいて、あつあつのおいしさが食欲を増してくれます。ニュークックチル対応のヒートサーブを使った献立です。

- かれいのあけぼの揚げ (D182HAT) P196
- ごはん (A147RI) P200
- 厚あげと小松菜の煮物 (G88WKB) P197
- すまし汁 (B116B) P206
- ミモザサラダ (G85HNA) P197
- メロン (E71MI) P204
- 箸 (H62MTR) P317

かれいのあけぼの揚げ *エネルギー/117kcal
*たんぱく質/11.9g



ヒートサーブ

カロリー控えめ、栄養たっぷり 豚のパン粉焼きセット レシピ

パン粉焼きは、パン粉を先に炒って色付けておけば、ニュークックチルでもおいしそうなきつね色に。栄養バランスを考え、スープと副菜は野菜たっぷり。超耐熱食器ヒートサーブを使った献立です。

- 豚のパン粉焼き (D183IHB) P196
- ごはん (A148LU) P200
- コンソメスープ (CC11YI) P207
- カラフル野菜のヨーグルトソース (G45LFB) P204
- かぼちゃサラダ (G83NM) P197
- 箸 (H51KA) P316

豚のパン粉焼き *エネルギー/176kcal
*たんぱく質/11.3g



ヒートサーブ

あつあつがうれしい丼メニュー カラフル三色丼セット レシピ

肉、卵、野菜の栄養を一度に摂れる三色丼と、柚子みそが香る田楽は、温かさがうれしいメニュー。冷たいお浸しとフルーツが温かさを引き立てます。ヒートサーブなら、再加熱カート方式のニュークックチルに最適です。

- 三色丼 (AP146BMTG) P199
- 柚子みそ田楽 (D181FR) P202
- すまし汁 (B116TMB) P206
- ほうれん草のお浸し (G96RD) P61 / (PP011CL) P252
- フルーツ (GC24CL) P294 / (PP011CL) P252
- 湯呑 (C41TWI) P308
- 箸 (H91MBN) P315

三色丼 *エネルギー/480kcal
*たんぱく質/19.3g



DHA、EPAの宝庫、さばを使った定番献立 さばのみそ煮セット レシビ

みそとしょうがの風味でさばを食べやすくした人気のメニュー。緑黄色野菜や酢の物を添えて、栄養バランスにも配慮しました。ニュークックチル対応の超耐熱食器、ヒートサーブで、できたてのおいしさをお届けください。

- さばのみそ煮 (S81IH) P202
- ごはん (A146CV) P200
- すまし汁 (B116TMB) P206
- はるさめの酢の物 (G51AKB) P204
- 小松菜炒め (S75HNC) P204
- 箸 (H62MBN) P317

さばのみそ煮

*エネルギー/189kcal
*たんぱく質/14.5g



土佐煮のうま味をあっさりお粥で あんかけお粥セット

温かさがうれしいあんかけ粥は、だしと三つ葉でおいしさ倍増、食が進みます。冷たいデザートには、栄養価の高い黒砂糖のジュレ。温と冷のおいしさを運ぶ、温冷配膳車、熱風式再加熱カートに使えるヒートサーブシリーズのセットです。

- あんかけ粥 (A145HU) P200
- 土佐煮 (S71UM) P201
- しめじのみそ汁 (B116TMB) P206
- ほうれん草のお浸し (S75KW) P204
- 黒砂糖のジュレ (G50AIK) P204
- スプーン (L10R) P311
- 箸 (H32R) P317

土佐煮

*エネルギー/195kcal
*たんぱく質/19.3g



たっぷりの野菜をおいしく ゴロゴロ野菜カレー

トマトやズッキーニ、さつまいもなどを素揚げしてライスの上に。ピリッと辛いカレーの香りと、見た目の華やかさが食欲をそそります。ヒートサーブならルーもライスもホカホカです。

- 野菜のせライス (M112SJB) P203
- カレールー (E90SDY) P203
- ゆで野菜サラダ (S74IK) P201
- マンゴー (E71MI) P204
- スプーン (L9B) P311

野菜カレー

*エネルギー/649kcal
*たんぱく質/9.2g

病院給食



彩りよい野菜を巻いてヘルシーに ロール巻きセット レシピ

野菜の色合いが食欲を増す豚肉のロール巻きと、あんかけのれんこんまんじゅう。どちらもあたたかさがあるメニューです。食器は、食材の彩りが映える乳白色、電子レンジで再加熱もできる和ごころPLUSを使用しました。

- 豚肉のロール巻き (B25I) P217
- ゆかりごはん (A104Ioc) P216
- れんこんまんじゅう (G143I) P217
- 酢の物 (GC24GN) P294 / (PP011CL) P252
- みそ汁 (GC13B) P205
- 箸 (H92MTR) P315

豚肉のロール巻き *エネルギー/251kcal
*たんぱく質/15.6g



彩り豊かで見た目もうれしい 三種松風焼き膳 レシピ

青のり、ごま、梅干しで仕上げた松風焼き。純白素地にカラフルな絵柄の器が、三色を引き立てます。わかさぎの南蛮漬は、食べやすく、カルシウムや野菜も一緒に摂れるヘルシーな一品です。

- 三種松風焼き (D186ksy) P215 / (PP119CL) P255
- ごはん (A105ksy) P214
- わかさぎの南蛮漬 (D242ksy) P215 / (PP011CL) P252
- 春菊のおひたし (G145ksy) P215
- かぶの柚子あんかけ (G122LBN) P57 / (PP010CL) P252
- 箸 (H62MBN) P317

三種松風焼き *エネルギー/221kcal
*たんぱく質/19.6g



ご当地メニューで話題も提供 信州蒸し和膳 レシピ

そばの名産地からその名がついた信州蒸し。季節の魚をそばと一緒に蒸して、純白の器に盛り付け。患者様との話題にもつながりそうです。二色のわらびもちのデザートで食べる楽しみを添えました。

- 白身魚の信州蒸し (D239IWC) P219 / (PP018CL) P253
- 桜えびと枝豆の炊き込みごはん (A105IWD) P218
- タラモサラダ (E267LBN) P57 / (PP012CL) P252
- 二色わらびもち (G68HY) P100 / (PP011CL) P252
- すまし汁 (B62NNR) P150
- 箸 (H72MBK) P315

白身魚の信州蒸し *エネルギー/152kcal
*たんぱく質/18.1g



リッチな美味しさをおつあつで ビーフストロガノフセット レシピ

肉料理は温かさがいちばん。PPカバー対応のオーバルディッシュを活かした温冷配膳車メニューです。肉料理に添えるサラダのドレッシングは、さっぱりしたノンオイルに。色合いの地味な献立には、カラフルな食器が重宝します。

- ビーフストロガノフ・バターライス添え (E220sDY) P76 / (PP122CL) P255
- 野菜サラダ (G195OGD) P61 / (PP111CL) P254
- ミルクプリン (GC24CL) P294 / (PP011CL) P252
- タンブラー (C39GND) P63
- フォーク (H372Y) P311
- スプーン (H373Y) P311

ビーフストロガノフ・バターライス添 *エネルギー / 635kcal
*たんぱく質 / 22.2g



寒い時期にうれしい献立 ロールキャベツセット レシピ

クリームソースで煮込んだロールキャベツは、カルシウムもたっぷり。耳付きのボールなら見た目も温かく、いっそう身体も温まります。ごはんはクリームソースに合うバターライスに。副菜で野菜もしっかり摂れます。

- ロールキャベツ (E80Y) P84
- バターライス (A124HL) P220
- グリーンサラダ (G51HL) P221 / (PP011CL) P252
- スパニッシュオムレツ (G85HL) P221
- コンソメスープ (C28PK) P301 / (PP010CL) P252
- タンブラー (C9GND) P63
- フォーク (H372Y) P311
- スプーン (H373Y) P311

ロールキャベツ *エネルギー / 294kcal
*たんぱく質 / 16.7g



大人にも子どもにも人気のメニュー 煮込みハンバーグ定食 レシピ

温かさがうれしい肉料理は、温冷配膳車対応食器で。やさしい葉柄は和洋どちらの料理にもマッチ。副菜には、ビタミン、ミネラルを摂れる、サラダとヨーグルト、野菜をたっぷり添えて。

- 煮込みハンバーグ (B37LF) P224
- ごはん (A45AR) P225
- 野菜スープ (B116TMR) P148
- フルーツヨーグルト (G59LF) P224
- マセドアンサラダ (G45LF) P224
- 箸 (H62MBN) P317
- スプーン (L22MBK) P312

煮込みハンバーグ *エネルギー / 248kcal
*たんぱく質 / 14.1g

病院給食



目に鮮やかな野菜ソース 夏の彩りメニュー

夏バテを予防するビタミンB₁が豊富な豚肉に、トマト、にんじんなど、野菜たっぷりのソースをかけました。食器の鮮やかな朱色ともマッチ。そうめんのすまし汁を添え、涼しさも演出しています。

- 豚肉のソーティアブルソース (D48BKK) P231 / (PP018W) P253
- ごはん (A45BKK) P230
- そうめんのすまし汁 (B15TMB) P147
- もやしのナムル (G48BKK) P230
- ミモザサラダ (GO64SLV) P297
- 大根のゆかり和え (G27BU) P101

豚肉のソーティアブルソース *エネルギー / 199kcal
*たんぱく質 / 15.2g



寒い季節に栄養満点で温まる 冬の和風メニュー

栄養の宝庫の寒ぶりに、丁寧に照りを付けました。トマトをあしらった大豆サラダは、プレーンヨーグルトとマヨネーズのソースでおなかにやさしく。うさぎの絵柄は、和食にぴったりマッチします。

- ぶりの照り焼き (D99Sj) P106 / (PP118W) P254
- ごはん (A45Sj) P97
- なめこ汁 (295-1) P153
- ブロッコリーのかにあんかけ (G50Sj) P98
- 大豆のサラダ (GO65SLV) P297

ぶりの照り焼き *エネルギー / 165kcal
*たんぱく質 / 13.0g



栄養価の高い嚥下困難食 鶏とごぼうのおじやセット

栄養価の高い鶏肉と、食物繊維の多いごぼうをおじやにして食べやすく。他の献立も適度な粘度と流動性を持たせ、飲み込みやすくしました。地味になりがちな嚥下困難食も、食器の絵柄で明るく華やかになります。

- 鶏とごぼうのおじや (A45HT) P228
- 豆腐と野菜のあんかけ (D100HT) P229
- りんごの果肉ゼリー (G44HT) P229
- おくらとろろ (G45HT) P229
- スプーン (H314SLV) P250

鶏とごぼうのおじや *エネルギー / 284kcal
*たんぱく質 / 10.7g



あっさり風味で食が進む栄養満点メニュー こだわりヘルシー膳

消化の良い鶏肉は、食が進む柚子胡椒風味で。黒米のごはんは、ポリフェノールたっぷり。梅肉とおくらを添えた冷やっこ、湯葉のすまし汁、酢の物…。小ぶりの食器なら、多彩なヘルシーさを一度に。

- 鶏肉の柚子胡椒風味 (D50PFL) P236 / (PP016IW) P253
- 黒米ごはん (A46PFL) P236
- 変わり冷やっこ (D100PFL) P236
- いかときゅうりの酢の物 (G44PFL) P236
- 牛乳豆腐のあんかけ (G58PFL) P236
- 湯葉のすまし汁 (B55SSR) P151
- 箸 (H51GN) P316

鶏肉の柚子胡椒風味 *エネルギー/120kcal
*たんぱく質/8.6g



野菜嫌いのお子さまもペロリ 具たくさん中華セット レシピ

とろみをつけた八宝菜は、子どもたちにも食べやすく、肉や魚介、野菜もしっかり摂れる一品。器の内側に角度をつけたUD食器と小振りのレンゲなら、マンゴープリンもすくいやすく、お子さまにも最適です。

- 八宝菜 (S73SRB) P244
- ふりかけごはん (A124LF) P223
- マンゴープリン (S66SRB) P244
- 彩りサラダ (S65SRB) P244
- きのこと玉葱のスープ (C47DT) P298
- レンゲ (L6W) P312
- 箸 (H88LP) P316

八宝菜 *エネルギー/152kcal
*たんぱく質/13.9g



子どもたちの食を進める献立 さけのタルタル焼き レシピ

DHAやEPA、カルシウムなどを多く含むさけを、子どもたちの大好きなタルタルソースで。こぐまちゃんのイラストがかわいい食器に盛れば、子どもたちの食もいっそう進みます。

- さけのタルタル焼き (D17KO) P329 / (PP016IW) P253
- さつまいものレモン煮 (D10KO) P329 / (PP014CL) P253
- ごはん (J30KO) P328
- コンソメスープ (C12KO) P330
- フルーチェ (GC25PK) P294 / (PP010CL) P252
- スプーン (367KO) P330
- フォーク (366KO) P330

さけのタルタル焼き *エネルギー/144kcal
*たんぱく質/12.5g

高齢者施設給食



高齢者施設給食

食器・メニューのご提案

質の高い食膳が、
毎日の生活に充実感を与えます。

入居者の最も楽しい時間を演出するためには、おいしさだけでなく、
家庭的なあたたかさや落ち着いた雰囲気など、食欲を増す楽しさが必要。

マルケイの食器は、器らしい存在感で、日常はもちろん季節や行事の食膳を彩ります。

また、お年寄りが自立して食事しやすいよう、持ちやすい形状や、
見分けやすいはっきりとした絵柄など、数多くの工夫を凝らしています。



レシピ

高齢者施設給食の一部レシピを
ホームページでご覧いただけます。

ホーム→製品案内:マルケイ→高齢者施設給食(食器・メニューのご提案)

夏にうれしい京の味わい

はもの二色焼き膳 レシピ

京都の夏の味覚といえば、はも。柚子胡椒焼きとかば焼き、2種類の焼き方で、見た目も味わいもダブルで楽しめます。食膳を華やかに彩ってくれる、あたたかな色合いのUD食器を使いました。

- はもの二色焼き (S74CH) P243
- 梅ちぎりごはん (A74STG) P212
- 大根なます (S78CH) P243
- 赤だし (B63NNR) P150
- 湯呑 (C42KOH) P118 / (C85BBC) P93
- 箸 (H92UKN) P315
- トレー (NA6WNT) P367

はもの二色焼き

*エネルギー/223kcal *たんぱく質/23.8g



胃にもやさしい冬の行事食

七草粥膳 レシピ

お正月明けの行事食にぴったりの七草粥。主菜の鶏の照り焼きは、ほうれん草の卵巻きを付け合わせて、鮮やかな絵柄の器で楽しさを演出。豆乳仕立ての茶碗蒸しは、やさしい味で消化もよい一品です。

- 鶏肉の照り焼き (D168ksy) P215
- 七草粥 (A70IH) P87
- 豆乳蒸し (T13IW) P276
- 漬物三種盛り (D242ksy) P215
- 湯呑 (C23HS) P93
- スプーン (L21MTR) P312
- 箸 (H52KA) P316

鶏肉の照り焼き *エネルギー/267kcal
*たんぱく質/20.2g



お花見シーズンにぴったり

春の味わい膳 レシピ

春の訪れをお食事で楽しんでいただけます。海老とたけのこを使った炊き合わせは、春らしい色合いのうさぎの煮物碗に、桜の花を飾ったちらし寿司や、菜の花のお浸しなど、彩り豊かな春満載のメニューです。

- 春の炊き合わせ (B27HUG) P97
- 桜寿司 (A95TN) P121
- 菜の花のお浸し (D242IWC) P219
- 苺とヨーグルトの2層ムース (E267LBN) P57
- 若竹汁 (B62NNR) P150
- 箸 (H91KA) P316
- トレー (NA4SGY) P368

春の炊き合わせ *エネルギー/104kcal
*たんぱく質/10.0g



季節の食材を使った和の献立

秋のお祝い膳 レシピ

天ぶらは、旬の食材を取り入れて盛り合わせに。高齢者に人気の赤飯や、煮物の花形に抜いた高野豆腐でお祝いの雰囲気演出。ぬくもりを感じさせる素地色に茜色の絵柄の和食器が、秋らしさを醸し出してくれます。

- 天ぶら (D157AKN) P135
- 赤飯 (A74AKN) P134
- 炊き合わせ (G119AKN) P135
- 練り切りまんじゅう (D3AKN) P135
- すまし汁 (B62NNR) P150
- 箸 (H61MTR) P317
- トレー (N65WNT) P359

天ぶら *エネルギー/203kcal
*たんぱく質/8.7g

高齢者施設給食

ソフト食



味にも形にもこだわったソフト食

魚の煮付けお粥セット レシピ

柔らかなお粥に、魚の煮付けとほうれん草の和え物。見た目も大切な食事ですから、魚の形や料理の彩りにもこだわりました。飯碗はごはんが認識しやすい内側有色素地、カップはUD設計、トレーはノンスリップ加工です。

- 魚の煮付け (D253KOH) P116
- ミキサー粥 (A70IH) P87
- ほうれん草の和え物 (E253WC) P79
- とろみ付きすまし汁 (C47IH) P298
- スプーン (L10KA) P311
- トレー (NOS70GB) P357

魚の煮付け *エネルギー/104kcal
*たんぱく質/12.6g

ソフト食



色合いと形でおいしさを演出

スタミナ焼肉風セット レシピ

牛肉や野菜をミキサーにかけ、ゲル化剤で固めたソフト食です。焼肉はバーナーで焦げ目をつければ、いっそうおいしそうに。サラダも彩りにひと工夫。やわらかい食材でもすくいやすく、食器が滑りにくいUD自助食器を使用しました。

- 焼肉 (D130CAQ) P248 / (PP016CL) P253
- ミキサー粥 (A130CAQ) P248 / (PP012CL) P252
- 野菜サラダ (GC24PK) P294 / (PP011CL) P252
- とろみ付きすまし汁 (GC13Y) P205
- マグカップ (C47DT) P298
- スプーン (H344SLV) P313

焼肉 *エネルギー/162kcal
*たんぱく質/12.8g

お年寄りに人気の冬の定番

ぶり大根定食 レシピ

脂ののった寒ぶりと、その旨味が染みたホクホクの大根。冬にうれしい煮物料理の代表をメインにした献立です。副菜のれんこんまんじゅうもあつあつで。和情緒豊かな食器とお盆が、本格的な和膳の趣きを感じさせます。

- ぶり大根 (D260KOH) P114
- ごはん (A74IK) P87
- れんこんまんじゅうの銀あんかけ (G93AKK) P91
- ほうれん草としめじの和え物 (G156B) P118
- 湯呑 (C40UH) P93
- 箸 (H51GN) P316
- トレー (NA14URM) P370

ぶり大根 *エネルギー/189kcal
*たんぱく質/13.7g



カラフルな食器で春爛漫

春の彩り御膳 レシピ

漢字で魚に春と書くさわらは、早春が旬の魚。桜色の道明寺粉を載せて蒸せば、春らしさ満点の一品に。他の献立も春の食材を使い、季節の味覚を堪能していただけます。花が咲いたようなカラフルな食器が、食卓に春を運んでくれます。

- さわらの道明寺蒸し (D159IGC) P109 / (PP016CL) P253
- 豆ごはん (A69AMC) P108
- 菜の花のすまし汁 (B63NNB) P150
- 若竹煮 (G19IPC) P109 / (PP010CL) P252
- 抹茶あんみつ (G119IOC) P109 / (PP009CL) P251
- 箸 (H91MTR) P315

さわらの道明寺蒸し *エネルギー/168kcal
*たんぱく質/13.2g



具と麺を分けてひと工夫

天ぷらうどんセット

天ぷらのサクサクした食感をそのままに、ご自分で天ぷらうどんに。赤飯と豆ごはんは、ひと口大にして食べやすく。熱風式再加熱カートにも使える食器で、おいしい温度のままどうぞ。

- うどん (A141BKK) P198
- 天ぷら (S81WK・T-102) P202
- 焼きしめじの酢の物 (G39AKK) P205
- ミニおにぎり (S74IK) P201
- 箸 (H52KA) P316

天ぷらうどん *エネルギー/383kcal
*たんぱく質/16.9g



夏を元気に、土用の丑の行事食

うな玉丼セット レシピ

夏バテ解消の代名詞、うな丼を錦糸玉子で色合い良くアレンジ。ひんやり冷たい金銀豆腐は食を進めてくれます。温と冷、それぞれのおいしさを提供できるニュークックチル対応食器、ヒートサーブを使った献立です。

- うな玉丼 (AP143BB/R) P198
- 金銀豆腐 (D181FN) P202
- 夏野菜の揚げ煮 (G80CF) P205
- マンゴー (S65FR) P204
- スプーン (L10R) P311
- 箸 (H91MBN) P315

うな玉丼 *エネルギー/445kcal
*たんぱく質/18.7g

高齢者施設給食



聖なる夜の楽しい行事食

ジングルベルディナー レシピ

グリルチキンに星型のにんじんグラッセ。赤と緑のパプリカ入りピラフ、かぼちゃのスープにミニケーキと、クリスマスムードも満点。白い角皿を中心に、楽しくカラフルにセッティングしました。

- グリルチキンとえびフライ (E113IWC) P72 / (PP127CL) P254
- ピラフ (A82KOH) P113
- ポテトサラダ (G96GND) P61 / (PP011CL) P252
- かぼちゃスープ (C17HN) P299
- ミニケーキ (GC24PK) P294 / (PP011CL) P252
- スプーン (H373BN) P311
- フォーク (H372BN) P311

グリルチキンとえびフライ *エネルギー/311kcal
*たんぱく質/17.2g



栄養たっぷり、朝を元気に

オムレツモーニング レシピ

ハムや野菜など具だくさんのスパニッシュオムレツに、にんじんのポターージュ、サラダを組み合わせた栄養バランスのいい朝食です。やさしい色使いの食器が、朝のひとときを彩ります。

- スパニッシュオムレツ (D182HL) P222
- ロールパン (D50HL) P221 / (PP016IW) P253
- にんじんポターージュ (C17WD) P299
- 温野菜サラダ (G81HL) P221
- コーヒーゼリー (GC24CL) P294 / (PP011CL) P252
- フォーク (H372PK) P311
- スプーン (H373PK) P311

スパニッシュオムレツ *エネルギー/180kcal
*たんぱく質/11.3g



夏の食材を使った行事食

七夕ひやむぎ膳 レシピ

天の川に見立てた三色のひやむぎに、にんじん、おくらで星を描きました。なすやゴーヤを使った三品皿、みょうがとしそのごはん、夏の香りを演出。白と黒の器に彩り豊かな食材が栄える楽しい行事食の完成です。

- 七夕ひやむぎ (D259KOH) P114
- 精進揚げ・ゴーヤ炒め・冬瓜と鶏肉の吉野煮 (D263KOH) P119
- 夏の香りごはん (A83B) P113
- すいか (D256B) P116
- 箸 (H91MBN) P315
- トレー (N61BU) P363

七夕ひやむぎ *エネルギー/227kcal
*たんぱく質/9.0g



食欲の落ちやすい夏にぴったり 冷しゃぶ御膳 レシピ

ぼん酢であっさりいただく豚しゃぶは、疲労回復に効果のあるビタミンB₁が豊富で、夏にぴったりの一品です。副菜にも夏の食材を使い、季節感を演出。涼しげな風情の和食器で、お年寄りに喜ばれる献立に仕上げました。

- 冷しゃぶ (D165MKZ) P137
- ごはん (A74MKZ) P136
- 冬瓜の鶏そぼろあん (D163MKZ) P137
- やまかけうなぎ (G19MKZ) P136
- ぼん酢 (D3MKZ) P137
- みそ汁 (B34B/R) P152
- トレー (T604-2) P369

冷しゃぶ *エネルギー/258kcal
*たんぱく質/15.9g



冬の健康を作るヘルシーメニュー 冬至の夕食セット

土しょうがの香りで、お年寄りにも食べやすい鶏の照り焼きバーグ、すりおろしたかぼちゃを蒸したドーム蒸し、冬の味覚が食をそそります。上品な揃い柄の高強化磁器を使って。

- 鶏の照り焼きバーグ (T97NBD) P275 / (PP016W) P253
- ごはん (T33NBD) P271
- 野菜とろろ汁 (295-3) P153
- かぼちゃのドーム蒸し (T25NBD) P273 / (PP011W) P252
- ほうれん草のお浸し (T28NBD) P273 / (PP011W) P252

鶏の照り焼きバーグ *エネルギー/173kcal
*たんぱく質/10.4g



みょうがごはんの梅酢味が食を進める 夏の元気メニュー

夏の食材みょうがを梅酢に漬け込み、炊きたてごはんに混ぜるだけ。食欲の減退しがちな夏の献立です。家庭的な雰囲気、お年寄りにも喜ばれる絵柄の高強化磁器を使いました。

- 野菜の豚肉巻き (T88isz) P274
- みょうがごはん (T33MH) P271
- ちんげん菜のソテー (T28FKK) P273
- なめこのおろし和え (T22HUG) P274
- 焼きなすのみそ汁 (B15TMB) P147
- 箸 (H31R) P317
- トレー (T604-3) P369

野菜の豚肉巻き *エネルギー/119kcal
*たんぱく質/15.2g

高齢者施設給食



手間ひまかけずにさっと出せる 目玉焼きチキンライスセット

チキンライスには目玉焼きを楽しげにトッピング。ポテトは小ぶりのものを丸ごと。手軽に作れるアイデアメニューです。持つ、すくう、食べるを助ける、UD自助食器を使用しました。

- 目玉焼きチキンライス (D130CNO) P248 / (PP016CL) P253
- 野菜コンソメ (S43CO) P246 / (C70WI) P246
- チーズバイクドポテト (G131CNO) P248 / (PP011CL) P252
- ブルーベリーヨーグルト (G132CNO) P248 / (PP010CL) P252
- シーザーサラダ (GO65SLV) P297 / (PP011CL) P252
- スプーン (H315SLV) P250

目玉焼きチキンライス *エネルギー / 476kcal
*たんぱく質 / 19.5g



敬老の日におすすめの行事食 秋の松花堂弁当 レシピ

お年寄りに人気の高いお刺身と天ぷらに、炊き合わせなどを組み合わせた、彩り豊かなお弁当。栗ごはんは秋の味覚も味わえます。華やかな松花堂弁当箱なら、いつもと違うお祝いムードが演出できます。

- 天ぷら (D86AJR) P149
- 炊き合わせ (G68HP) P100
- お刺身 (G38AA) P102
- うざくと西京焼き (G109IOC) P83
- 栗ごはん (G121DBN) P57
- すまし汁 (G122LBN) P57
- 松花堂弁当箱 (F25R) P259
- 箸 (H92SRD) P315

天ぷら *エネルギー / 155kcal
*たんぱく質 / 4.4g



コンパクトサイズのお弁当箱で ツイントレー幕の内

温冷配膳車のツイントレーにすっきり納まる弁当箱で、行事食に幕の内はいかが。紅ざけ、ししとう、卵焼き、賀茂なすと、鮮やかな彩りが、お年寄りの目も口も楽しませてくれます。

- さけの若狭焼き・豆腐田楽・かぶの三品漬け・卵焼き・賀茂なすの揚げだし・フルーツ (F35GN) P260 / (F31SI) P262
- ごはん (A46STO) P89
- ぶた汁 (B54SSR) P151
- 箸 (H31BU) P317

さけの若狭焼き *エネルギー / 80kcal
*たんぱく質 / 11.5g

ユニットケア給食

ユニットケアの生活の中でも、重要度の高い食事の時間。温かく、おいしい食事はもちろん、会話や準備、片付けも楽しみながら、ひとときを過ごしてもらうことが大切です。それをより効率的に行えるよう、最近では多くの施設が再加熱カートや冷蔵機能付き再

加熱機器を採用されています。

マルケイでは、機能性だけでなく、本物の器らしい風合いを備えた個別食器から、バイキング用の大皿まで、豊富な品揃えでユニットケアの食膳をサポートしています。

バイキング形式

自分で盛り付け、配膳するなど、「自分でする」という要素を多く盛り込めます。



個別食器形式

個別食器に盛り付けられた料理を自分でテーブルに運びます。



家庭的なメニューで食欲アップ ユニットケア和食セット

焼き魚や肉じゃがなど、お年寄りに好まれる定番メニューのセットです。丈夫で軽く、扱いやすい高強化磁器は、風情あふれる本格絵付けも自慢。ご家庭での食事を思い起こさせる食膳です。

- 焼き魚・だし巻き卵・いんげん豆 (T88isz) P274
- ごはん (T34A0) P272
- 肉じゃが (T18BD) P272
- かにあんかけ豆腐 (T25HTO) P273
- はるさめサラダ (T22NBD) P274
- しめじとみょうがのすまし汁 (B115TMB) P148
- 箸 (H52GN) P316

肉じゃが

* エネルギー / 288kcal
* たんぱく質 / 10.0g

産業給食



産業給食

食器・メニューのご提案

お客さまの満足度を高める 新しいメニューと演出が必須。

ビュッフェ形式や、フードコートスタイルが人気を集め、オーガニック、減塩、地産地消、メタボ対策など、メニュー展開は多様化の一途。一方、経営合理化の観点から、作業効率の向上も重要な課題です。マルケイの食器は、豊富なラインナップで、様々な献立に対応。耐熱・耐久性や収納性など、キメ細かな工夫でサービスの効率化に貢献します。



レシピ

産業給食の一部レシピを
ホームページでご覧いただけます。

ホーム→製品案内:マルケイ→産業給食(食器・メニューのご提案)

ソースと食器で彩り豊かに あじのパン粉焼き フレンチ風 レシピ

香ばしくカリッとした食感のパン粉焼き。オリーブオイルが魚のくせを抑え、そらまめ、トマト、スライスアーモンドを使ったソースの彩りが食欲をそそります。カフェ風の食器やトレーを使えば、おしゃれな洋風セットに。

- あじのパン粉焼き (E281NAV) P54
- パン (E283GB) P54
- コンソメスープ (C28V) P301
- マッシュルームとリンゴのサラダ (G126GY) P53
- タンブラー (CT78CL) P295
- ナイフ (H341SLV) P313
- フォーク (H342SLV) P313
- トレー (NOS67BE) P357



和洋折衷で年配の方にもアピール ローストビーフ膳 レシピ

食卓を豪華に飾るローストビーフは、ほどよく柔らかく、さっぱりと食べられ、年配の方にも人気の肉料理。ガーリックライスと酒粕スープを添えました。和の角皿に姿よく盛れば、和洋折衷の上品な定食メニューのできあがりです。

- ローストビーフ (D257KOH) P115
- ガーリックライス (A78WOD) P68
- 酒粕スープ (B39TRC) P64
- カップ (C9WGD) P69
- 箸 (H101LBN) P314
- トレイ (NA6LOK) P367



女性に人気の五穀米でヘルシーに ナチュラルコロッケ ランチ レシピ

ポテトコロッケにはハーブを飾って、おしゃれな主菜に。赤・黄・緑、3色トマトのサラダや、冷たくてクリーミーなビシソワーズを添えて今風のランチに。木の風合いの食器でナチュラルさ、ヘルシーさを演出しました。

- ハーブとポテトのコロッケ (E262DBN) P58
- 五穀米ご飯 (G121LBN) P57
- トマトサラダ (G96PKD) P61
- ビシソワーズ (G122DBN) P57
- タンブラー (CT78B) P295
- 箸 (H92MBN) P315
- トレイ (N61W) P363



彩りのよい食材とソースで華やかに バーニャカウダランチ レシピ

蒸した魚介やソーセージ、生野菜をバーニャカウダ、サルサ、ガーリックの3色ソースでいただくランチ。調理の手間が少ない割に見栄えのよいメニューです。石物風食器が食材の色合いを引き立ててくれます。

- ピラフ (A78WD) P68
- 魚介と生野菜 (D258ISM) P114
- バーニャカウダソース (G78SPW) P100
- サルサソース (G78IWC) P100
- ガーリックマヨネーズソース (G78SYW) P100
- パンブキンスープ (G122DBN) P57
- 箸 (H52GN) P316
- トレイ (N31WNT) P359

産業給食



日本、イタリア、中国の味わいが集合 和洋中ハイブリッドセット レシピ

イタリアンと中華を合体させたトマトスープのラーメン。サーモンとアボカドをのせたご飯はモダンな角皿に。麺とご飯のセットが、おしゃれな器と食材の組み合わせで、斬新なカフェ風ランチになりました。

- トマトラーメン (L66BKC) P185
- サーモンアボカドライス (E224IWC) P71
- タンブラー (CT78CL) P295
- レンゲ (L5G) P312
- 箸 (H71MBK) P315
- トレー (N61PK) P363



魚が主菜のヘルシーメニュー さわらのハーブソテーランチ レシピ

DHAやEPA、良質なたんぱく質が豊富なさわらを使ったヘルシーな一品です。ハーブの香りとカラフルな食器で、普段あまり魚を食べない人にもアピールできるメニューに変身。副菜もヘルシーさにこだわりました。

- さわらのハーブソテー (E155IWC) P73
- 雑穀ごはん (A69Ioc) P108
- おかわかめと花びら茸のお浸し (G105Ipc) P82
- コンソメスープ (C47Dt) P298
- カッテージチーズとフルーツのはちみつソース (G107Igc) P82
- 箸 (H61MBN) P317
- トレー (N65WM) P358



ちょっと気取った赤いプレートが印象的 イタリアンカフェランチ レシピ

表面をカリッと焼き上げたチキンに、ラディッシュやズッキーニなどの洋野菜を添えて、おしゃれなカフェ風のランチに。カラフルなプレートやボールを組み合わせれば、ランチタイムの楽しさもいっそう広がります。

- 鶏のポアレ (E191RC) P62
- クリームチーズとスナッフエンドウのサラダ (G97YD) P61
- しょうがごはん (G112GND) P60
- タンブラー (C9IWD) P69
- 箸 (H91MTR) P315
- トレー (N61W) P363



定番のうなぎをアレンジ

うなぎカツ丼セット レシピ

うなぎの蒲焼きにパン粉を付けてカツに。低コストでボリュームが出せる一品です。身が柔らかいうなぎは、カットせず提供でき、作業効率アップ。和風メニューをモダンに見せる食器使いです。

- うなぎカツ丼 (A86iWD) P68
- おくらのお浸し (G2sJ) P99
- 野菜サラダ (E162bWC) P75
- みそ汁 (B33b/R) P152
- 湯呑 (C9iWD) P69
- トレイ (N22GN) P361



栄養とおいしさをシンプルな白い器で

スパイシー&ヘルシーランチ レシピ

トンテキの胡椒と、カレー風味ポテトが食欲を増進。豚肉や豆腐は、良質のたんぱく質を含み、栄養バランスのよいヘルシーな献立です。シンプルな白い食器がおいしさを際立たせます。

- トンテキの黒胡椒風味 (E171iwc) P66
- ごはん (A78iWD) P68
- 豆腐サラダ (G96iWD) P69
- スープ (C17iWD) P299
- タンブラー (CT78cl) P295
- 箸 (H72MBK) P315
- トレイ (N61PK) P363



いつもの揚げ物にひと工夫

彩り野菜のフリッターランチ

色鮮やかな洋風野菜やえびを、サクッとした食感のフリッターに。おくらを使ったグリーンかつゆは、一味違う新しい味覚。黒い和食器に飾るように盛って、おいしさをリッチに演出します。

- 彩り野菜のフリッター (D258b) P114
- おくらかつゆ (H15b) P118
- 白ごはん (A46EH) P89
- わかめ汁 (B61NNR) P150
- 塩・かぶらの漬物 (D262b) P119
- 箸 (H91MBN) P315
- トレイ (N61BU) P363

産業給食



白い器でスタイリッシュに カフェ風ヘルシーランチ

ほたて貝柱をグリルした主菜に、色鮮やかなにんじんマリネとピラフ。栄養バランスの取れたランチです。サラダ、パンプキンスープ、フルーツポンチなど、カラフルな食材を純白の器が引き立てます。

- ほたてグリルプレート (E146IWC) P77
- サラダ (E142IWD) P80
- フルーツポンチ (E134IWD) P84
- パンプキンスープ (C17IWD) P299
- タンブラー (C33AY) P305
- トレイ (N61W) P363



体にいい“おいしさ”を少しずつ バランス和定食

食物繊維やミネラルたっぷりの十五穀米ごはんは、目安線入りの飯碗で適量をアピール。栄養バランスに気を配ったマリネやサラダを3連プレートに盛り付けたヘルシーな献立です。

- サーモンと枝豆のポテトサラダ・えびと野菜のマリネ (E213IWC) P77
- ブルーベリーヨーグルト (GC26GN) P294
- きゅうりとしょうがのサラダ (G96 IWD) P69
- 十五穀米ごはん (A78HOP) P88
- 千切りすまし (B39TRC) P64
- タンブラー (C34I) P305
- 箸 (H72MTR) P315
- トレイ (NA4SGY) P368



カロリー控えめ、食べごたえしっかり ヘルシーピカタランチ

野菜ソテーを添えた、ヘルシーなチキンピカタをメインに、コールスローサラダとオレンジデザートで彩りも豊かに。鮮やかなグリーンの葉柄の器が、ランチタイムを明るく爽やかに演出します。

- チキンピカタ (E93NR) P159
- パン (E96NR) P159
- オレンジデザート (E151NR) P158
- コールスローサラダ (E134NR) P158
- コンソメスープ (C17F) P299
- スプーン (L22MBK) P312
- トレイ (N61GN) P363



陽気でリッチな地中海風メニュー すずきのポワレランチ

地中海でも親まれる魚、すずき。フレンチでは、ポワレが人気のメニューです。ボリューム感ある白身をオニオンフライにのせてリッチに。陽気なおいしさには、明るい花柄の洋皿が似合います。

- すずきのポワレ (E93EP) P164
- ライス (E95EP) P164
- ビーンズサラダ (G45EP) P164
- カレースープ (S45Wi) P300
- トレイ (N22GN) P361



鶏肉をポテトサラダでボリュームアップ 若鶏の変わりカツ定食 レシピ

普段、付け合わせとして使うポテトサラダを鶏肉にまぶして揚げれば、いつものチキンカツが大変身。ひと手間で、目先が変わります。本格的な和食器の風情が、こだわりの味を演出します。

- 若鶏の変わりカツ (D141TN) P120
- ごはん (A79ABC) P65
- 白菜の浅漬け (D148TN) P120
- すまし汁 (B34B/R) P152
- 箸 (H61MTR) P317
- トレイ (T604-3) P369



人気のパスタにキッシュを添えて トマトとオリーブのパスタ レシピ

トマトを使った定番パスタ。ナポリ名物のマリナーソースのあっさりとした味わいが人気です。ほうれん草入りのキッシュとお揃いの食器を使っておしゃれなヘルシーランチに。

- トマトとオリーブのパスタ (E198AL) P157
- ほうれん草のキッシュ (E196AL) P157
- さつまいものサラダ (G195YD) P61
- タンブラー (C390GD) P63
- トレイ (N65BU) P360

産業給食



エスニック風ソースとライスでおしゃれに サーモンのポルチュゲーズ

さけのムニエルに、トマトと野菜たっぷりのソースをかけました。目に鮮やかなターメリックライスとの相性も抜群。洋皿の軽やかなラインが、料理をよりおいしそうに演出します。

- サーモンのポルチュゲーズ (E93LL) P161
- ターメリックライス (E95LL) P161
- サラダ (G10LL) P160
- コンソメスープ (C18PY) P301
- トレー (N26GN) P363



ちょっと目先を変えて海の幸たっぷり シーフードカレーセット

お昼の人気メニュー、カレーに海の幸をふんだんに使いました。サラダとスープを添えれば、栄養のバランスも向上。上品なライン柄の食器が、カレーのシンプルなおいしさにマッチします。

- シーフードカレー (M105SN) P169
- コンビネーションサラダ (M118SN) P168
- スープ (C18PY) P301
- タンブラー (CC89CL) P296
- トレー (N31PK) P362



お刺身をサラダ感覚でひと工夫 海鮮サラダ盛り膳

サーモンとたこのお刺身をかわわれと白髪ねぎで和えて、おしゃれなサラダ風の一品に。主菜と薬味入れの个性的な器をはじめ、彩り豊かなセッティングで、いつものお刺身が華やかに変身。

- 海鮮サラダ盛り (E141TBD) P80
- 大根おろし (E144TBD) P80
- ごはん (A74KIT) P90
- みそ汁 (B55SSR) P151
- 漬物 (G82KIS) P101
- 湯呑 (C20IT) P93
- 箸 (H32R) P317
- トレー (T604-2) P369



DHA、EPAが豊富。栄養価と彩りを考えた あじの南蛮漬け定食

あじは、たんぱく質に富み、成人病予防が期待できるDHA、コレステロール値を下げるEPAなどを含んでいます。カラフルなピーマンのあんが土物感覚の角皿に映え、食欲も増進。

- あじの南蛮漬け (D68sa) P139
- ゆかりごはん (A35sa) P138
- 冷やっこ (G47sa) P139
- 焼きなすとみょうがのみそ汁 (295-1) P153
- 湯呑 (C23sj) P107
- トレー (N31bu) P362



目もおなかも満足。彩りが食欲をそそる かうどんとそぼろ丼セット

鶏・卵・さけの3つ味のそぼろをのせたミニ丼に、かうどんを組み合わせました。味のバラエティに、料理の彩り、そして器の質感が相まって、和の昼食を楽しく演出します。

- かうどん (A28bnb) P123
- 三色そぼろ丼 (A53sj) P96
- 漬物 (G26gn) P101
- 湯呑 (C21ma) P307
- 箸 (H32b) P317
- トレー (N26wm) P358



おしゃれなパスタを少し気取って キャベツと生ハムのパスタ

新キャベツの淡いグリーンと、生ハムのピンクが春らしさを感じさせる、女性に人気のパスタです。しっかりしたライン柄の強化磁器が、メニューをリッチに上品に演出してくれます。

- キャベツと生ハムのパスタ (T55sob) P278
- パン (T53sob) P278
- リーフサラダ (T60sob) P278
- コーヒー (T65sob・T68sob) P278
- タンブラー (CO99slv) P297
- トレー (N61bu) P363

高強化磁器

外食・アラカルト

コブサラダ ライス レシピ

カラフルで栄養豊富なコブサラダをヘルシーな雑穀米のごはんに載せました。あり合わせの具材でも、盛り付けや食器に工夫すれば、目先の変わった一品に。

- コブサラダライス (E112oL) P156
- タルタルソース (G701wC) P100
- タンブラー (CT78cL) P295
- スプーン (H344sLV) P313
- トレイ (NA5wNT) P367



スープパスタ レシピ

茹で時間が短く、手軽に作れるファルファッレに、ベーコンやセロリを加えたコンソメ味のスープパスタ。幅広リムの食器なら、少量でも盛り栄えます。

- スープパスタ (E285NAV) P55
- トマトサラダ (G125GY) P53
- タンブラー (CT78B) P295
- フォーク (H342sLV) P313
- スプーン (H343sLV) P313

外食・アラカルト

食器・メニューのご提案

料理と器の組み合わせが
おいしさを引き立てます。


レシピ

外食・アラカルトの一部レシピを
ホームページでご覧いただけます。

ホーム→製品案内:マルケイ→外食・アラカルト(食器・メニューのご提案)



主 菜



鴨肉のロースト (E171IWC) P66

バルサミコソースの酸味と粒胡椒のスパイシーさが絶妙。純白の器でおしゃれな一品に。



ぜいたく二品盛り (E271LBN) P59 / (G78DR) P100 レシピ

若鶏の醤油ソテーと、白身魚とえびのフライ。角型プレートなら一皿に主菜の二品盛りもOK。



さんまの塩焼き (D251KOH) P117

パリッと焼けた香ばしい皮目と、脂たっぷりの旨味。秋のごちそうを一匹丸ごと長角皿に載せて。



豚の角煮入り野菜の煮物 (S72HSS) P227

豚の角煮に、なすやししとう、しめじなどの野菜を付け合わせた味わい豊かな一品です。



鴨の治部煮 (B45KAN) P104

鴨ロースに薄く片栗粉をつけ、だしで煮た金沢の郷土料理。彩りの野菜をアレンジしました。



海の幸の食べるスープ (E94BRO) P167

女性に人気の食スタイル、食べるスープです。野菜も摂れてボリュームたっぷり。



えびの鬼殻焼き (E111IWC) P72 / (G66GNB) P126

スタイリッシュな角皿を使い、千切りにして揚げたポテトにえびを飾ります。中央の千代口にはぼん酢を。



おろしロースカツ (D93GNB) P127

人気のトンカツに大根おろしを添え、ヘルシーさを演出。モダンな和の器がしっかりと馴染みます。



ビーフシチュー (E97HT) P229

ビーフシチューにトーストしたフランスパンを飾って。ピンクの帯柄の器が料理を明るく彩ります。



網春巻きのエスニック風 (E60BM) P162

網春巻きをカゴのような形に揚げ、中にドライカレーを盛った、目にも新しいおしゃれな一品。



さわらの西京焼き (D90SJ) P106

季節感のある和の焼き魚メニュー。本格的な和食器のたたずまいが、料理をきわ立たせます。

外食・アラカルト

ごはん・パン類



あんかけオムレツ丼 (A137LBN) P58 レシピ
 トロリとしたあんを食べる和風オムレツを丼に。和にも洋にも使える、ウッディな器が似合います。



かつおのたたき丼 (A86KYC) P65
 かつおの赤、小松菜の緑、ごはんの白。食材の彩りをいっそう新鮮に見せる黒い丼に盛りました。



中華カフェランチ (E191Y) P62
 ワンプレートに仕上げたカフェ風中華。個性的な黄色いプレートがエスニック情緒を感じさせます。



野菜とえびのカレー丼 (A86IWD) P68
 野菜とえびの形を活かしたスパイシーなカレー丼。白い器が食材の色合いを引き立てます。



洋風ちらし寿司 (E141IWD) P80
 アボカドとえびで洋風に仕立てたちらし寿司。スタイリッシュな器に盛って、しゃれた一品に。



ピビンバ丼 (A96ISM) P111
 人気の韓国風混ぜご飯、ピビンバ。石物風の丼が本場の雰囲気を出してくれます。



ほくほく野菜のオムライス (E109IWC) P72
 栄養バランスにも気を配ったオムライス。角皿を使えば、盛り付けもセンスアップして見えます。



さけといくらの北海親子丼 (D158HNS) P103
 海の幸を活かした丼。大胆な筆づかいの器が雄大な北海のイメージにぴったりです。



カスケート (E262LBN) P58
 野菜やハムをはさんだバゲットサンド。自然な木の風合いの食器が、おいしさをやさしく演出します。



ステーキ丼 (A19TMB) P147
 厚めの牛肉に大根おろしとかいわれのをせ、ぼん酢でさっぱりと。



豪快焼肉丼 (A44MTO) P89
 たっぶりの焼肉と大ぶりのししとう、玉ねぎをトッピング。ガーリック風味のタレと山椒が相性ぴったり。



えび天丼 (A65SSR) P151

大きな車えびを2尾、豪華に。れんこんや青じそ、しいたけなど、野菜もふんだんに添えた人気の定番丼です。



豚しゃぶ丼 (A96HNS) P95 レシピ

豚肉をあっさりいただくヘルシーな丼。スリムな形状の丼なら、少なめのご飯でも盛り楽しめます。



さけとレタスのチャーハン (L30G0) P187

レタスの食感とさけの歯ごたえが絶妙。モダンな中華柄との相性もぴったりです。



祭りちらし (D93BUB) P127

海の幸と山の幸を彩りも鮮やかに盛り付け、郷土料理風に。



海鮮サラダ丼 (E161BWC) P75

ヘルシー感覚のサラダ丼は、曲線の変化が美しい深皿に盛り付ければ、女性にもアピールする一品に。



ベジタブルカレー (E126SYD) P76

おくら、なす、かぼちゃ、レッドベル、風味も彩りも賑やかに、ヘルシー野菜をたっぷり使った変わりカレーです。



野菜たっぷりのドリア (T78SOB) P278

季節の野菜を使い、焦げ目も香ばしいドリアに。オープンにも使える強化磁器のグラタン皿で。



サーモンのチーズリゾット

(D259KOH) P114 / (H17B) P114 / (H17KOH) P114 / (L9KA) P311 / (C35IWC) P305

クリームスープで煮込んだリゾットに、炒めたサーモンをトッピング。白い器に彩りが楽しめます。



外食・アラカルト

麺類



えびとにらの油そば (A87SHK) P183 レシピ
 スープがない分、味わいが濃厚な油そば。大胆な絵柄の大型麵鉢なら、少なめでも盛り栄えます。



豆乳ラーメン (L65TRC) P185
 豆乳スープに、鶏肉、レタス、クコの実を使ったヘルシーラーメン。朝顔型麵鉢でスープも減量。



海山の幸の冷製パスタ (E229IWC) P74
 まいたけ、バジル、とびこをトッピング。リムのカーブが個性的な白い器でおしゃれに。



桜えびと枝豆のパスタ (D258B) P114
 旬の食材が春らしさを感じさせる和風パスタ。手捏ね風の器が本格パスタのおいしさを演出します。



うにとすだちの和そば (A84TRC) P64
 濃厚なういの味わいと、爽やかなすだちの香りを一鉢で。モダンな麵鉢が上品さを醸し出します。



イタリアンつけ麺 (E127SYD) P76 / (E134 IWD) P84
 フィットチーネに焼いたすずきをのせ、魚介のうま味のつけ汁で。ハーフサイズの器に盛り付けました。



あげと京野菜のうどん (A90TN) P121
 うすあげ、しろ菜、金時にんじんで、あっさり上品な京風に。黒い麵鉢にうどんが映えます。



スタミナラーメン (A88B) P112
 豚肉と野菜をたっぷりのせたラーメンです。幅広いリムで盛り栄えのする麵鉢でボリューム感を演出。



二色ざる (D193BNB・H10BNB・H11BNB・T-1) P127
 ボリューム感のある、そばとうどんの二色盛り。モダンな和皿が、涼しさとおいしさを演出します。



ほたてのピタン麺 (L60SER) P182
 ほたて貝柱とみずなをコクのあるピタン麺に。両面絵付けの麵鉢が、贅沢さを際立たせます。



キムチラーメン (L53Go) P187
 人気の韓国食材キムチを使ったびり辛ラーメン。斬新な中華柄とよく合います。



冷やし中華 (L27G0) P187
 栄養バランスもよく、彩りも鮮やか。中華柄の麺鉢と相まって食欲をそそります。



月見焼きそば (E97LL) P161
 シンプルな焼きそばに目玉焼きをのせるだけで、ボリューム感がアップ。ストライプ柄が似合います。



ボンゴレビアンコ (E59sJB) P163
 あさりの味を活かした、シンプルなソースの Pasta 料理。器の凝った柄が、おいしさを引き立てます。



サラダ



紫たまねぎのサラダ レシピ (G105IPC) P82
 紫たまねぎに枝豆を和え、レッドペッパーをトッピングしたさっぱりサラダ。



黒豆のポテトサラダ (G96GND) P61
 いつものポテトサラダに黒豆を和えて、小鉢ひとつで食べたえあるサラダです。



アボカドまるごとサラダ (E177IWC) P67
 リコッタチーズと蜂蜜をトッピング。今風の白いサラダボールがおしゃれです。



温野菜の3色サラダ (E151IWD) P81
 蒸したブロッコリー、カリフラワー、プチトマトの3色野菜を、白い器でカラフルに。



生野菜のサラダ (E133IWD) P84
 アンチョビとにんにくで作るパーニャカウダソースが生野菜にマッチします。



おかわかめサラダ (E267LBN) P57
 ミネラル豊富なおかわかめと海藻サラダを和えたヘルシーな小鉢です。



オリーブサラダ (GC23GN) P294
 透明な器が涼しげなサラダ。オリーブの味の味わいで、ひと味違う一品に。

パーニャカウダサラダ

(E191IWC) P67 / (G97GND) P61
 野菜をおいしく摂れるパーニャカウダは女性に人気のメニュー。真っ白なプレートが、新鮮な野菜の色合いを引き立てます。



外食・アラカルト

小鉢
メニュー



ブロッコリーサラダ レシピ
(E253IWC) P79
ブロッコリーとゆで卵の食べごたえあるサラダ。変形角小鉢でセンスよく。



肉じゃが
(G19MKZ) P136
上品な絵柄の土物風小鉢が、おふくろの味のイメージをいっそう引き立てます。



冷奴
(E143TBD) P80
シンプルな一品も、おしゃれなデザインの小鉢を使えば、盛り栄えます。



たこ焼きの揚げだし風
(G91KIU) P91
揚げたたこ焼きをあつあつのだし汁に。大根おろしと七味をきかせてどうぞ。



ねばねばヘルシー小鉢
(G96IWD) P69
体に良いムコ多糖類を含むねばねば食品、山いも、おくら、なめこを一鉢に。



焼き鳥
(D166MKZ) P137
タレがおいしさをそる焼き鳥。小判形の和皿が、豊かな表情を加えます。



さんまのつけ焼き
(E128IWD) P81
脂ののったさんまをつけ焼きに。ししとうや香味野菜が食欲をそそります。



えびのチリソース
(E136IWD) P79
えびのぷりぷりした食感にピリ辛ソースがびったり。白髪ねぎをトッピングして。



3色野菜の変りナムル
(D144TN) P120
きのこ、にんじん、かいわれをごま油で和えて。黒い和皿に彩りも鮮やか。



青菜の湯葉巻き レシピ
(D57SJ) P105
青菜、セロリ、かにスティックを湯葉で巻き、フライパンできつね色に。



さといものごまみそ和え
(D86AJB) P149
ゆでたさといものにごまみそをからめ、木の芽をトッピング。上品な秋の味覚です。



野菜かき揚げ
(D69SA) P139
ちょっともの足りない時のサイドディッシュにいかがでしょう。



ほうれん草と明太マヨネーズ
(G63SJ) P99
マイルドなマヨネーズに、明太子のピリリとした味がアクセントを。



リングいかのマリネ
(E76LL) P161
リングいかと彩りのよい野菜を使い、さっぱりとした味に仕上げました。



ミニロールキャベツ
(G67GNB) P126
食べやすいひと口サイズのロールキャベツにホワイトソースをたっぷり。



健康テーマで色分け、ヘルシー小鉢

日頃不足しがちな栄養素をしっかり摂れる、体にやさしい9色の小鉢メニューです。利用者の健康増進に役立ち、客単価のアップにもつながります。

- ① 老化防止**
 健菜きんぴら (G96RD) P61
- ② 疲労回復**
 たこのオリーブバジル和え (G96GND) P61
- ③ 貧血防止**
 レバーのバルサミコ煮 (G96YD) P61
- ④ 疲れ目予防**
 ブルーベリーヨーグルト (G96OGD) P61
- ⑤ ストレス予防**
 れんごんの梅風味和え (G96ABC) P65
- ⑥ 整腸作用**
 ごぼうとさつまいものハニーマヨサラダ (G96BNC) P65
- ⑦ 体熱産生**
 (食欲増進・脂肪燃焼・発汗作用など)
 キムチ雑炊 (G96KYC) P65
- ⑧ 骨密度強化**
 しいたけのレタス包み (G96IWD) P69
- ⑨ お肌の健康**
 納豆・おくら・鶏肉の和え物 (G96PKD) P61



デザート



チョコレートムース

(G109IGC) P83

濃厚なチョコレート風味となめらかな口当たり。リーフボールで個性的に。



ヨーグルトグラノーラ

(G195OGD) P61

フルーツグラノーラにヨーグルトをかけて。カラフルな小鉢が似合います。

レシピ



小倉白玉

(G79HP) P100

粒あんと白玉のやさしい甘さ。かわい小花柄の小鉢が女性にアピールします。



フローズンフルーツとアイスクリーム

(GO66SLV) P297

凍らせた果物をアイスにトッピング。透明感のある器が涼しさを際立たせます。



ヨーグルトゼリー

(GC54CL) P296

さっぱりとしたヨーグルトは、食後のデザートに最適です。



ビスケットサンド

(G77SYW) P100

ビスケットにクリームを挟んでひと工夫。かわいい小鉢でおしゃれなスイーツに。



タピオカフルーツ

(GC26GN) P294

フルーツにタピオカを加えるだけ。ひと工夫で食感が楽しいデザートに。

外食・アラカルト

プレートセットメニュー



カフェ風ポテトプレート (E1930G) P63

細切りのハッシュドポテトを主食に、ズッキーニと赤ピーマンのソテー、テリーヌを添えました。ビビッドな色のプレートを使ったカフェ風のランチです。



ポークソテーランチ レシピ

豚肉のソテーをメインに、ズッキーニとグリーンパプリカのハーブソテーを添えて。サラダには、プレートにぴったり載る透明ボールを使いました。

- 豚肉・野菜のソテー (E215IWC) P78
- 赤こんにゃくの白和えサラダ (GC25CL) P294
- あさつきごはん (E134IWD) P84



ビュッフェプレート

仕切付きプレートは、ビュッフェ形式の給食に最適。好きなものを少しずつ、品数多く食べたいというお客さまのご要望にお応えします。

- ビュッフェプレート (E209IWC) P288
- ごはん (E134IWD) P84
- ヨーグルトデザート (G77IWC) P100
- コンソメスープ (M575PW) P304
- 箸 (H72MBN) P315



ナンと3色カレー

トマト、ほうれん草、チキンのカレーにナンをセットしたエスニックメニュー。大皿の気取らない柄は、料理のジャンルを選びません。

- ナン (E58WA) P163
- トマトカレー (G31GNB) P126
- ほうれん草カレー (G31BNB) P126
- チキンカレー (G31BUB) P126
- タンブラー (CO99AMB) P297



イタリアンお子さまランチ

ミニピザとマカロニパスタをメインに、イタリア風に仕立てたお子さまランチ。かわいいこぐまちゃんのプレートがよく合います。

- イタリアンお子さまランチ (E15KO) P329
- ミネストローネスープ (C16KO) P330



お子さまランチ (E10KJ) P345

定番のケチャップライスやハンバーグを楽しくじらのプレートに。お子さまもきっと大満足です。

ビュッフェ・中食



ビュッフェ・中食

食器・メニューのご提案

器を上手に使って
効果的な陳列、演出を。

ホテルや外食、給食などでビュッフェ、バイキングが人気です。

朝食、ランチからパーティまで、和洋中の

ジャンルにこだわらない大型食器を豊富にご用意。

デリカ・惣菜売場では、機能性を考えた陳列が決め手。

ケースから出し入れしやすいリム設計など、

使い勝手にも配慮しています。

シンプルな大型食器で
メニューの彩りをアピール

洋風ビュッフェ

お料理の味わいをたっぷり堪能いただくだけでなく、彩り豊かなセッティングで目でも楽しんでいただくことがビュッフェでは大切です。清潔感あふれる純白の食器と色鮮やかなメニューが、ビュッフェの楽しさをますます盛り上げてくれます。

- ロールキャベツとカナッペ (E245IWC) P281
- チキンとそらまめのパスタ (E245IWC) P281
- フルーツサラダ (E235IWC) P280
- ロマネスコのグリーンサラダ (E235IWC) P280

ビュッフェ・中食



筑前煮

(E235IWC) P280

和食の料理でも違和感なく盛り付けられるシンプルな色とデザインの大型ボールです。

ローストビーフサラダ

(E238IWC) P281

サラダもたっぷり盛り付けられる容量3Lの大型ボール。落としても割れにくい丈夫さや軽さも特長です。



スイーツデザート

(E245IWC) P281 / (GC26CL) P294

長さ45cmの大型プレート。ケーキやカナッペもたっぷり並べられます。艶やかな光沢や不均一な表面処理が高級感を演出します。



海の幸マリネ

(E236IWC) P281

リーフ型の個性的なプレートです。マリネやパスタなど汁気のある料理をおしゃれに盛るのに最適です。



和朝食プレート

(D268B) P284

朝食の人気メニュー、だし巻き卵や焼き鮭。石物風の黒いプレートが和食の彩りをいっそう引き立てます。



京風煮物

(D265KOH) P284

ひろうす(がんもどき)や六方小さいもを使った京風の炊き合わせ。良質の和食器が古都の風情を醸し出します。

デリカ、惣菜の陳列でも活躍します。



ケーキ

(E65RF) P283

フルーツ柄のレリーフプラターは洋菓みに最適。ケーキバイキングにも使えます。

和風煮物

(D223MA) P285

深みのある盛鉢なら、汁気のある煮物もたっぷり。美しく積み上げれば、演出効果も高まります。



フリッター

(E240WC) P282 / (T-105) P282

美しく豪華に陳列できる大型バット。専用スノコ網を使えば、揚げ物や焼き物のおいしさを保てます。

幼児・学校給食



アレルギーなし
主菜【さけのピカタ】

食器の素地色を変えて、
誤配、誤食を防止

レシピ

アレルギー食対応ランチ

子どもたちに人気の魚、さけのピカタを主菜に、具だくさんのスープや、サラダ、りんごを添えて、栄養バランスに配慮。卵アレルギーのお子さまには、ピカタをムニエルに。食器の絵柄は同じまま、素地色だけを変えているので、アレルギーのあるお子さまが嫌がりません。

- さけのピカタ/ブロッコリーとカリフラワーのサラダ/りんご (J25H) P325
- ごはん (J5H) P322
- コンソメスープ (C16H) P326
- フォーク (H386H) P326
- スプーン (H387H) P326
- トレー (N55W) P364

さけのピカタ

*エネルギー/110kcal *たんぱく質/12.4g

アレルギー対応食 主菜【さけのムニエル】

※卵を使わないムニエルで代替



幼児・学校給食

食器・メニューのご提案

「食育」の観点から見直され、給食の役割はますます重要に。

幼児・学校給食は、「食育」の観点から見直され、子どもたちの自主性を育み、栄養や食生活への関心を高める役割が期待されています。マルケイは、子どもたちが使いやすい形状、高い安全性、作業効率の良さ、アレルギー食への対応など、幼児・学校給食に求められる諸条件を高いレベルで満たした食器で、給食サービスをサポートします。



レシピ

幼児・学校給食の一部レシピを
ホームページでご覧いただけます。

ホーム→製品案内:マルケイ→幼児・学校給食(食器・メニューのご提案)



© わかやまけん・こくま社
Licensed by Cosmo Merchandising

苦手な食材もおいしく食べられるように 好き嫌い克服ランチ レシピ

野菜、豆、魚介など、子どもが苦手な食材をひと工夫。豆はわかめと混ぜ込んだごはんに、いわしは食べやすいつみれにした汁物に、青菜はちくわと組み合わせて。こぐまちゃんの食器で楽しさも演出できます。

- 豆わかめごはん (J5ko) P328
- 鶏肉とポテトのチーズ焼き (D52ko) P329
- いわしのつみれ汁 (J6ko) P328
- ちくわと青菜のごま和え (J2ko) P328
- 牛乳 (C3ko) P330
- フォーク (366ko) P330
- スプーン (367ko) P330
- トレー (N58PN) P364

鶏肉とポテトのチーズ焼き

*エネルギー/168kcal *たんぱく質/9.4g



©Fujiko-Pro, Shogakukan, TV-Asahi, Shin-ei, and ADK

厚焼き卵の具材でバリエーション広がる ヘルシー&節約ランチ レシピ

具だくさんの厚焼き卵はお手頃でヘルシーな一品。豆乳を加えればでき上がりもふっくら。他の献立も手頃な食材を使いました。大人気のドラえもんの食器なら、子どもたちも大喜びです。

- えびピラフ (D17do) P335
- 豆乳入り洋風卵焼き (D62do) P335
- ブロッコリーのサラダ (J2do) P334
- 千切り野菜スープ (J6do) P334
- 牛乳 (C16do) P335
- フォーク (366do) P334
- スプーン (367do) P334
- トレー (N58GN) P364

豆乳入り洋風卵焼き

*エネルギー/235kcal *たんぱく質/3.5g



具にひと工夫。子どもの噛む力を育てる かみかみランチ

子どもたちにしっかり噛んで食べてもらうため、ごはんには大豆とちりめん、青菜を入れました。手作りソーセージは野菜も一緒に摂れます。食器は3~4歳児向けに三つ仕切皿を使いました。

- 手作りソーセージ・ちんげん菜のピーナッツ和え・プチトマト (J25bc) P337
- かみかみごはん (530bc) P336
- わかめのスープ (540bc) P337
- フォーク (366bc) P336
- スプーン (367bc) P336
- トレー (NP55PK) P365

手作りソーセージ

*エネルギー/202kcal *たんぱく質/13.2g

幼児・学校給食



強化磁器

栄養バランスを考えた献立をおしゃれに
カフェ風ハヤシライス レシピ

子どもたちに人気のハヤシライスは、野菜ジュースを使い、旨みと栄養価をプラス。緑黄色野菜のサラダで色合いとビタミン類を補います。かわいいひよこたちが、楽しさを添えてくれました。

- ハヤシライス (JT90TH) P347
- フルーツ (JT85TH) P347
- ポパイサラダ (JT84TH) P347
- 牛乳 (JT63TH) P346
- フォーク (H386TH) P347
- スプーン (H387TH) P347
- トレー (N55PN) P364

ハヤシライス

*エネルギー / 340kcal *たんぱく質 / 10.1g



高強化磁器

子どもたちの食欲をそそる
カレー味の人気メニュー

カレーピラフ

食べた後にやってくるカレーの辛さがたまらないピラフに、マイルドな味のかぼちゃコロッケを組み合わせました。リズムカルな水玉模様の高強化磁器が、味のハーモニーを演出します。

- カレーピラフ (JT18CR) P349
- かぼちゃコロッケ (JT25CR) P349
- 角切りサラダ (JT12CR) P349
- シーフードスープ (JT13CR) P349
- トレー (N54GN) P364

カレーピラフ

*エネルギー / 307kcal *たんぱく質 / 6.5g

◆おやつ



© わかやまけん・こくま社
Licensed by Cosmo Merchandising

プチホットケーキ (D62ko) P329

小さなお口に合わせたプチサイズのホットケーキ。フルーツで彩りを添えて。



いちご白玉 (D10bc) P337

いちごの果汁を使った白玉だんご。かわいいピンク色のおやつです。



りんごのくずよせ (J6sr) P331

消化の良いりんごをくずで固めた、ひんやりさわやかなデザートです。



ヒートサーブ/なで角小鉢大 (G184FI)



ダイナー/23cmミート皿 (E281WC)



ヒートサーブエクセル/丸深皿 (D177NM)



菜時器エクセル/ユニカップ (C49FW)

新製品のご紹介

Marukei Melamine Ware

New Products 2021

ダイナー

お料理がひときわ栄える
白と白のコンビネーション。

カジュアルな色づかいと、あたたかみのあるフォルムが好評のダイナーに、新色が登場しました。白と白、光沢とマットのコンビネーションが、さりげないこだわりを演出。ベーシックな色と形で、様々なメニューをこなすフレキシブルな器です。

! 製品の特性上、色の境い目に色ムラが出ることがあります。

▶ 同シリーズ製品をP52～P55で紹介しています。

Point

カフェ風のインテリアにマッチする
あたたかなストーンテイスト

食器の口元はやや肉厚に。皿の底面は不均一な表面処理。手作りの風合いにこだわった造形です。



●使用製品 / 23cm ミート皿 (E281WC)・24cm カレー皿 (E285WC)・11cm ボール (G125WC)・デザートフォーク ST (H342SLV)・デザートスプーン ST (H343SLV)

Point

光沢とマットのコンビネーション

内側は、汚れが付きにくく、リッチな光沢感のコーティング。リム部や外側は、独自の特殊シボ加工で、指紋が付きにくいマット調に仕上げました。

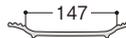


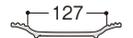
G125WC 11cm ボール
ホワイトC **TAB**
112×53(295ml) ¥760
011 ¥220(P252) 組高67

G126WC 10cm ボール
ホワイトC **TAB**
98×46(190ml) ¥640
010 ¥210(P252) 組高60

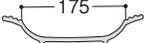


E281WC 23cm ミート皿 
ホワイトC **TAB**
230×26 ¥1,500

E282WC 19cm ライス皿 
ホワイトC **TAB**
195×23 ¥1,200
019 ¥390(P253) 組高59

E283WC 16cm バン皿 
ホワイトC **TAB**
166×20 ¥1,000
016 ¥370(P253) 組高56



E285wc 24cmカレー皿 ホワイトC **TAB**  175
241×45(830ml) ¥1,700

E284wc 22cmスープ皿 ホワイトC **TAB**  159
220×44(650ml) ¥1,500

クリスタ

カラーグレイズが目には鮮やか。
小振りの飯碗と小皿が登場。

半透明カラーグレイズコーティングの色合いが、食卓を華やかに。ヘルシーメニューや、高齢者にぴったりの小振りの飯碗、香の物や、調味料、薬味に使いやすい小皿を追加しました。

 有色製品は、製品の特性上、色ムラがあります。

▶ 同シリーズ製品をP82・P83で紹介しています。



A110wc 飯碗 特小
ホワイトC **TAB**
113×64(300ml) ¥620
 ¥220(P252) 組高79

A110wgc 飯碗 特小
白/グリーンC **TAB**
113×64(300ml) ¥640
 ¥220(P252) 組高79

A110wac 飯碗 特小
白/アンバーC **TAB**
113×64(300ml) ¥640
 ¥220(P252) 組高79

Point

カラフルな飯碗です
サイズの違いやごはんが認識しやすい色合い。汚れがつきにくく落ちやすいので、作業効率も高まります。



E159wc 八角小皿
ホワイトC **TAB**
91×86×18 ¥440

E159igc 八角小皿
乳白/グリーンC **TAB**
91×86×18 ¥460

E159ipc 八角小皿
乳白/ピンクC **TAB**
91×86×18 ¥460

E159ioc 八角小皿
乳白/オレンジC **TAB**
91×86×18 ¥460

Point

香の物や、薬味に最適
香の物はもちろん、調味料や、大根おろしなどの薬味にも使えるサイズです。可憐な色合いはテーブルのアクセントにもなります。

菜時器 <さいじき>

EXCELL エクセルシリーズ

カラーグレースと絵柄が新鮮。
汚れに強いカップと湯呑。

カップと湯呑は、内側をカラーグレースでコーティング。
汚れが付きにくく落ちやすいうえ、茶渋も目立ちません。
使いやすい小振りの角小鉢も追加。食膳を華やかに
彩ってくれます。

⚠ 内側有色製品は、製品の特性上、色ムラがあります。

▶ 同シリーズ製品をP86～P93で紹介しています。



●使用製品/ユニカップ(C49DT / C49FW)・30cm長角トレー(NK2WM)



DUAL 目盛付

C49FW ユニカップ フラワーDC 組高103
身B 116×89×81 (250ml) ¥1,410
重量(約125g)
蓋C 91×29 ¥560
重量(約57g)

C49DT ユニカップ ドットツリーDC 組高103
身B 116×89×81 (250ml) ¥1,410
重量(約125g)
蓋C 91×29 ¥560
重量(約57g)

Point

目安線になる
グラデーションラインと
コンパクト収納

グラデーションのライン
が目安線になります。
(誤差約±10ml)
また、持ち手をすらすら
コンパクトに収納できる
省スペース設計です。



特許製品 PAT No.5950220



DUAL 目盛付

C30SJ 反湯呑 はなみずぎDC
90×58 (180ml) ¥820
009 ¥210(P251) 組高73

C30ID 反湯呑 色玉DC
90×58 (180ml) ¥820
009 ¥210(P251) 組高73

Point

グラデーションの
ラインが目安線に
(誤差約±10ml)



特許製品
PAT No.5950220



DUAL

G145SJ 角小鉢 たんぼぼDC 組高62 TAB
身B 90×90×41 (160ml) ¥920
蓋C 92×92×26 ¥690

Point

上質の食事をイメージさせる
こだわりの造形と表面処理

角小鉢は、少ない量でも盛り栄えの
する形状、見栄えのする口元の
ディンプルなど、丹念な意匠を
施しました。



菜時器 くさいじき

丹念な造形と可憐な絵柄、
表情豊かに食膳を彩ります。

▶ 同シリーズ製品をP94～P107で紹介しています。



B25HNO 煮物碗 花帯 組高70 **TAB** 
身B 162×45(450ml) ¥1,090
蓋C 142×41 ¥940
OTB ¥370(P253) 組高81



D240HAT 16.5cm丸深皿 花てまり **TAB** 
164×30(270ml) ¥990
OTB ¥370(P253) 組高66

Point

上質の食事をイメージさせる
こだわりの造形と表面処理
幅広のリムデザインに、ディンプルを
施した、丹念な意匠で、見栄え、盛り
栄えのする食器です。



たくみ庵

良質の和食器の風情漂う
大胆で繊細な石物の風合い。

▶ 同シリーズ製品をP110～P119で紹介しています。



A101KOH そば丼 粉引 **TAB**
202×77(1.1L) ¥1,350

A101B そば丼 黒 **TAB**
202×77(1.1L) ¥1,350

Point

本格的な石物の質感

素地に粒材を散りばめた「粉引」と、石物風の
表面加工が際立つ「黒」。どちらも本格
和食器の味わいです。



粉引



黒

指紋跡が付かない工夫

黒素地の食器でも、気になる指紋
跡が付きにくいように、表面に独自
の特殊加工を施しました。



Point

そば、うどん、ラーメン、
多様な麺類に

うどん、そばはもちろん、
こだわりのラーメンなど、
具たくさんメニューに
ぴったりです。

Point

和・洋・中の様々な
メニューに使えます
ミニカレーやパン皿、
取り皿としても使える
ほどよいサイズ。和・洋・
中、いずれのメニューにも
対応できます。



D252B 小判深皿 黒 **TAB**
184×120×37(350ml) ¥890

高機能超耐熱PPS食器

ヒートサーブ®

HYBRID ハイブリッドシリーズ

先進の超耐熱PPS食器に、
大振りの小判皿、小鉢を追加。

スチコンや冷蔵機能付き再加熱機器での再加熱にも耐える、超耐熱樹脂、PPSを素地に採用。さらに、漆器の塗装技術と陶器の造形を融合させたハイブリッドな食器です。従来品に比べ容量を増やし、多め、大きめの主菜や副菜に対応。サイズのバリエーションが増え、使用シーンが広がりました。

▶ 同シリーズ製品をP192・P193で紹介しています。

スチーム スチコン、冷蔵機能付き再加熱機器にも使えます。

熱風 熱風式再加熱カートに使えます。

電子レンジ
OK! 電子レンジに使えます。

導入のご検討にあたっては、詳しい説明が必要ですので、弊社までお問い合わせください。

スチコン、冷蔵機能付き再加熱機器にも使えます

- 驚きの耐熱性、耐変色性。スチーム量の制限もなし。
 - 丈夫で汚れがつきにくく長期間美しく使えます。
 - 塩素系漂白剤も使え、洗浄性も優れています。
 - カート内トレーピッチに収まる形状。
 - 器ごとに加熱効率を考えた設計。
- 蓋と身がしっかり合わさる設計。おいしく再加熱でき、作業の効率化もできます。



Point

ホテルパンに無駄なく納まる
サイズ設計

角と底部は丸いデザインで、適度な隙間ができ、スチームや熱風を円滑に循環させて加熱むらを防ぎます。また、隙間に指が入りやすく、トレーメイクも素早くできます。

※ホテルパン1/1は、浅目(深さ20mm程度)、シートパン1/1は、657×456×h25mmでの収納数です。形状や深さによって、収納数が減ることがあります。



GS4 角小鉢 大の収納数
ホテルパン:12個 (シートパン:24個)
DS2 小判深皿 大の収納数
ホテルパン:6個 (シートパン:13個)

加熱時の湯だまりを防ぎます
蓋の持ち手に水切りを入れ、スチームによる湯だまりを防ぎます。(DS2・GS4)



Point

蓋をしても盛り付けの
方向がわかります

小判深皿は、蓋の絵柄の大小で、盛り付けの方向がわかります。



DS2Yo 小判深皿 大 イエローオレンジ 組高65
身 B 168×128×39(400ml) ¥2,370 PPS
蓋 C 170×130×32 ¥2,050 PPS

DS2TES 小判深皿 大 鉄泉 組高65
身 B 168×128×39(400ml) ¥2,370 PPS
蓋 C 170×130×32 ¥2,050 PPS



GS4Yo 角小鉢 大 イエローオレンジ 組高65
身 B 106×106×46(240ml) ¥2,100 PPS
蓋 C 108×108×26 ¥1,650 PPS

GS4TES 角小鉢 大 鉄泉 組高65
身 B 106×106×46(240ml) ¥2,100 PPS
蓋 C 108×108×26 ¥1,650 PPS

高性能超耐熱食器

ヒートサーブ® EXCELL エクセルシリーズ

新サイズの深皿、小鉢を加え、
使用シーンが広がりました。

※製品特長については、P194をご覧ください。

特許製品 PAT No.3790968

スチーム 一定条件下ならスチコン、
冷蔵機能付き再加熱機器にも使えます。

熱風 熱風式再加熱カートに使えます。

導入のご検討にあたっては、詳しい説明が
必要ですので、弊社までお問い合わせください。

! PPカバーは、各種再加熱機器(ニュークックチル)では
使えません(冷・常温を除く)。

▶ 同シリーズ製品をP196・P197で紹介しています。



●使用製品/丸深皿(D177DF)・なで角小鉢大(G184AZI)・丸小鉢(G181MIM)・22.5cm PBT 箸(H72MTR)

新製品



DUAL
D177NM 丸深皿 なつめDC 組高65
身 **BF** 151×33 (350ml) ¥1,520 FMF
蓋 **CF** 153×38 ¥960 FMF

D177DF 丸深皿 ドットリーフDC 組高65
身 **B** 151×33 (350ml) ¥1,520 MF
蓋 **C** 153×38 ¥960 MF



G184AZI なで角小鉢 大 あじさいDC 組高65
身 **BF** 108×108×43 (240ml) ¥1,270 FMF
蓋 **CF** 109×109×30 ¥760 FMF

G184DF なで角小鉢 大 ドットリーフDC 組高65
身 **B** 108×108×43 (240ml) ¥1,050 MF
蓋 **C** 109×109×30 ¥760 MF



DUAL
G181MIM 丸小鉢 みもざDC 組高65
身 **BF** 103×45 (190ml) ¥1,100 FMF
蓋 **CF** 104×26 ¥620 FMF
GT0 ¥210 (P252) 組高59

G181DF 丸小鉢 ドットリーフDC 組高65
身 **B** 103×45 (190ml) ¥900 MF
蓋 **C** 104×26 ¥620 MF
GT0 ¥210 (P252) 組高59

Point

ホテルパンに無駄なく納まる
サイズ設計

角と底部は丸いデザインで、適度な
隙間ができ、スチームや熱風を円滑
に循環させて加熱むらを防ぎます。
また、隙間に指が入りやすく、トレイ
メイクも素早くできます。



D177 丸深皿の収納数
ホテルパン:6個 (シートパン:12個)



G184 なで角小鉢 大の収納数
ホテルパン:11個 (シートパン:24個)



G181 丸小鉢の収納数
ホテルパン:15個 (シートパン:28個)

※ホテルパン1/1は、浅目(深さ20mm程度)、
シートパン1/1は、657×456×h25mm
での収納数です。形状や深さによって、収納
数が減ることがあります。

色柄名の後ろの「DC」表示はデュアルコーティング製品(身のみ)です。

オレンジ色品番は特別製品につき価格体系が異なります。

新製品

新7

高機能超耐熱食器

ヒートサーブ®

丼、角小鉢、マルチボールで、ラインアップを強化。

特許製品 PAT No.3790968

熱風 熱風式再加熱カートに使用します。

導入のご検討にあたっては、詳しい説明が必要ですので、弊社までお問い合わせください。

⚠️ PPカバーは、各種再加熱機器(ニュークックチル)では使えません(冷・常温を除く)。

▶ 同シリーズ製品をP198~P207で紹介しています。 ※製品特長については、P194をご覧ください。



AP142Bb/R 市松多用丼 大身 黒内朱 組高75

165×70(860ml) ¥1,350 PP

117 ¥350(P252) 組高73

白飯:340g
全粥:520g

AC142Cb 市松多用丼 大蓋 黒

172×14 ¥970 PPC

! Point

麺類、丼物、お粥がこれひとつで

AP142は、麺鉢にも丼にも使える形状とサイズの多用丼。麺類、丼物、お粥など幅広いメニューにこれひとつで対応。内朱なので、うどんや丼などの料理が栄え、おいしさを引き立てます。

積み重ねても、器が取りやすく、乾きやすい

AP142、AP148は、市松模様の一部を膨らませた設計。積み重ねても、食器同士がはまり込まないので取りやすく、隙間ができるので乾燥も早いなど、作業を効率化できます。



AP148BMTb 市松丼 特小身 マットブラウン 組高70

121×58(320ml) ¥1,000 PP

102 ¥230(P252) 組高86

白飯:130g
全粥:190g

AC148CBe 市松丼 特小蓋 ベージュ

127×21 ¥670 PPC

AP148BMTg 市松丼 特小身 マットグリーン 組高70

121×58(320ml) ¥1,000 PP

102 ¥230(P252) 組高86

白飯:130g
全粥:190g

AC148CBe 市松丼 特小蓋 ベージュ

127×21 ¥670 PPC



G184Fi なで角小鉢 大 ファインリーフ 組高65

身BF 108×108×43(240ml) ¥950 FMF

蓋CF 109×109×30 ¥760 FMF

G184BKn なで角小鉢 大 紅小花 組高65

身B 108×108×43(240ml) ¥950 MF

蓋C 109×109×30 ¥760 MF



G186Ac なで角小鉢 小 アクア 組高60

身BF 91×91×39(150ml) ¥750 FMF

蓋CF 92×92×28 ¥630 FMF

G186HK なで角小鉢 小 花唐草 組高60

身B 91×91×39(150ml) ¥750 MF

蓋C 92×92×28 ¥630 MF



スチーム

GC12Y マルチボール 大 イエロー
組高74(組容量190ml) **TAB**
身B 106×64(300ml) ¥1,050 PPC
蓋C 95×24 ¥410 PPC

GC12B マルチボール 大 ブラック
組高74(組容量190ml) **TAB**
身B 106×64(300ml) ¥1,050 PPC
蓋C 95×24 ¥410 PPC

Point

内側はマット調のシボ加工



小鉢、汁椀、むし碗兼用のマルチボール器ひとつで、いくつもの用途に使えますので、収納場所も取らず、食器のコストダウンにもなります。

耐熱性と耐加水分解性に優れたPPC(ポリエステルカーボネート)製

スチーム スチコン、冷蔵機能付き再加熱機器にも使えます。

! PPC製品は、材料の特性上、アルカリが残留すると、白化や割れが出ますので、洗浄後は充分すすいでください。

ポリカーボネート

PCクリア

トレースペースを効率的に使える四角いクリア食器。

▶ 同シリーズ製品をP294～P296で紹介しています。



GC21CL 10.5cm角ボール クリア
103×103×40(210ml) ¥530
T10 ¥270(P254) 組高67

GC21PK 10.5cm角ボール ピンク
103×103×40(210ml) ¥530
T10 ¥270(P254) 組高67

GC21GN 10.5cm角ボール グリーン
103×103×40(210ml) ¥530
T10 ¥270(P254) 組高67

Point

美しさが長持ち、PPカバーも使えます

透明感と強靭さに定評のあるPC製。積み重ねたとき、擦り傷がつきにくいよう、口元に段をつけたスタッキング設計です。

ビュッフェ・中食対応食器

盛鉢・盛皿

和洋中、すべての中食に最適。軽くて丈夫な大型盛鉢です。

▶ 同シリーズ製品をP284～P286で紹介しています。



E248WC 30cm丸深皿 ホワイトC TAB
301×49(2.0L) ¥2,550

Point

汁物も安心、深めの盛鉢
サラダや煮物、汁物も安心して盛れる深めの丸鉢です。和に洋に、お料理に合わせて活用いただけます。

メラミン食器

ひよこぐみ

HI・HIY・HIP

アレルギー食対応の3色に、
使いやすい仕切皿を追加。

絵柄はそのまま素地色を変えたアレルギー食対応食器(詳細はP327)に大きめの仕切皿が仲間入り。料理が盛り付けやすい新設計の仕切りを採用し、幅広いメニューに対応します。

▶ 同シリーズ製品をP322~P327で紹介しています。



● 使用製品 / 角二つ仕切皿大(J32HI / J32HIY / J32HIP)・スプーン(H387HI)・スモールスプーンST(H357SLV)・スモールフォークST(H356SLV)

! Point

大きめの主菜も盛り付けやすい、
斜めの仕切りデザイン

仕切りを斜めにすることで、盛り付け面の長さを確保。大きめの主菜も盛り付けやすく、より多くの献立に対応できるように設計しました。



小さなお子さまでも
料理がすくいやすい研状

スプーンなどで料理を寄せてすくいやすいよう、器の周囲は角度をつけた立ち上がり形状にしました。



J32HI 角二つ仕切皿 大
ひよこぐみ **1AB**
180×120×32 ¥1,060

J32HIY 角二つ仕切皿 大
ひよこ/イエロー **1AB**
180×120×32 ¥1,060

J32HIP 角二つ仕切皿 大
ひよこ/ピンク **1AB**
180×120×32 ¥1,060

メラミン食器

こぐまちゃん **KO**

大きめの主菜も盛り付けやすい、
斜めの仕切りデザイン。

▶ 同シリーズ製品をP328~P330で紹介しています。



J32KO 角二つ仕切皿 大 **1AB**
180×120×32 ¥1,130

お子さまカトラリー

⚠ ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵されますので、洗浄時の洗剤残りにご注意ください。

小さな手でも持ちやすい、UDタイプのカトラリーです。

ドラえもん DO

▶ 同シリーズ製品をP334・P335で紹介しています。



H386DO フォーク 139mm/ヘッド:幅24×長さ38 (22g) ¥440
H387DO スプーン 138mm/ヘッド:幅31×長さ38 (23g) ¥440

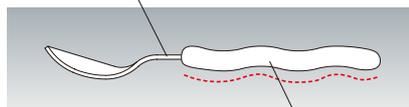
お願い

ドラえもんは、キャラクター使用許諾の取り決めで、ファミリーレストランチェーンへの販売、家庭用品としての販売は、できません。

Point

H386・H387カトラリーの特長

- 耐熱性に優れ、自動洗浄機や消毒保管庫も使えます。
- 絵柄が剥がれず、長期間、美しく使えます。
- ハンドルはPP樹脂製の一体成形なので、金属部が抜け落ちません。



- 波型のハンドルは、小さな手にもフィットしやすく、食器の縁から滑り落ちにくい形状。

特許出願中

ベリチャイルド BC

▶ 同シリーズ製品をP336・P337で紹介しています。



H386BC フォーク ネズミ 139mm/ヘッド:幅24×長さ38 (22g) ¥400
H387BC スプーン ネズミ 138mm/ヘッド:幅31×長さ38 (23g) ¥400

キドリッコ KD

▶ 同シリーズ製品をP338・P339で紹介しています。



H386KD フォーク 139mm/ヘッド:幅24×長さ38 (22g) ¥400
H387KD スプーン 138mm/ヘッド:幅31×長さ38 (23g) ¥400

カトラリー

⚠ ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵されますので、洗浄時の洗剤残りにご注意ください。

お子さまの手でも握りやすい、太めのハンドル。

▶ 同シリーズ製品をP311～P313で紹介しています。



H357SLV スモールスプーン ST 135mm/ヘッド:幅31×長さ38(33g) ¥200

H356SLV スモールフォーク ST 136mm/ヘッド:幅24×長さ38(28g) ¥200

Point

お子さまが使いやすいよう、徹底配慮
ヘッド部は小さめに、ハンドル部は太めに、製品の角部には丸みをもたせたデザイン。小さなお子さまの使いやすさを徹底して考えた設計です。

ラミネトレー

紙を樹脂で補強した、
軽くて丈夫な洗えるトレー。

紙と樹脂のハイブリッド技術から生まれたラミネトレー。食洗機対応でお手入れも簡単。丈夫で扱いやすく、カフェ、社員食堂などの業務使用に最適です。幅広のリブは持ちやすいデザイン。上品な木目の風合いは、飽きが来ず、様々なシーンにマッチします。

 本製品の芯材には、合法伐採木材の使用に取り組む企業の証明であるグリーンウッド法の「登録木材関連事業者」認定を受けたメーカー製品だけを使用しています。



地球環境の保護、海洋プラスチックごみの減量を目的とした、環境省の「プラスチックスマート」キャンペーンに登録しています。
※詳しくはP392をご覧ください。



●使用製品 / 30cm 長角トレー (NK2WM) ・ コーヒーマグ (C7WI) ・ 11cm 角小皿 (E116IWC) ・ コーヒースプーン ST (H346SLV)

環境に優しい素材

製品の50%以上が持続的に利用可能な資源である紙でできています。



食洗機で洗えます

紙を樹脂で補強しているので、耐水・耐熱性に優れ、自動洗浄機で丸洗いもOK。



名入れもできます

ご要望に応じ、お店の名前やマークを入れたオリジナルトレーも作れます。



NK3 35cm長角トレー

352×231×15 ¥2,900

色:白木目(WM)・ライトオーク(LOK)・ウォールナット(WNT)

NKN3 35cm長角NOSトレー

352×231×15 ¥3,850

色:白木目(WM)・ライトオーク(LOK)・ウォールナット(WNT)



NK2 30cm長角トレー

305×210×15 ¥2,350

色:白木目(WM)・ライトオーク(LOK)・ウォールナット(WNT)

NKN2 30cm長角NOSトレー

305×210×15 ¥3,250

色:白木目(WM)・ライトオーク(LOK)・ウォールナット(WNT)



 洗浄後は水を切り、交互に重ねて乾燥させてください。

 消毒保管庫には使えません。



丈夫な塗膜の独自のノンスリップ塗装 (詳しくは、P356をご覧ください。)

ダイナー

今風のツートンカラーが魅力。
これが“ネオ・スタンダード”。

ノスタルジックな形状と色調を今風にアレンジした、おしゃれな新・定番食器です。カフェレストラン風のカジュアルな色づかいと、あたたかみのあるフォルムが融合。様々なメニューをこなすフレキシブルな器です。

! 製品の特性上、色の境い目に色ムラが出ることがあります。

Point

光沢とマットのコンビネーション
内側は、汚れが付きにくく、リッチな光沢感のコーティング。リム部や外側は、独自の特殊シボ加工で、指紋が付きにくいマット調に仕上げました。



あたたかなストーンテイスト
食器の口元はやや肉厚に。皿の底面は不均一な表面処理。手作りの風合いにこだわった造形です。



カフェ風のインテリアにマッチ
カフェイメージの食堂にも似合う食器です。インテリアと食器がお互いを引き立て合う、そんなコンセプトをカタチにしました。



●使用製品 / 23cm ミート皿 (E281NAV) ・ 15.5cm サラダボール (E287GB) ・ 11cm ボール (G125Y/G125GY) ・ 8 オンスタンブラー (CT78CL) ・ デザートフォーク ST (H342SLV) ・ デザートナイフ ST (H341SLV)



E287NAV 15.5cm サラダボール
ネイビー C **TAB**
155×39 (260ml) ¥900
T16 ¥340 (P252) 組高 52



E287GB 15.5cm サラダボール
ブラウン C **TAB**
155×39 (260ml) ¥900
T16 ¥340 (P252) 組高 52



E287Y 15.5cm サラダボール
イエロー C **TAB**
155×39 (260ml) ¥900
T16 ¥340 (P252) 組高 52



E287GY 15.5cm サラダボール
グレー C **TAB**
155×39 (260ml) ¥780
T16 ¥340 (P252) 組高 52





G128NAV 13.5cm マルチボール
ネイビー C **TAB**
 135×64(510ml) ¥890
 013 ¥250(P252) 組高82

G128GB 13.5cm マルチボール
ブラウン C **TAB**
 135×64(510ml) ¥890
 013 ¥250(P252) 組高82

G128GY 13.5cm マルチボール
グレー C **TAB**
 135×64(510ml) ¥770
 013 ¥250(P252) 組高82



G129NAV 12cm マルチボール
ネイビー C **TAB**
 122×62(400ml) ¥810
 012 ¥230(P252) 組高78

G129GB 12cm マルチボール
ブラウン C **TAB**
 122×62(400ml) ¥810
 012 ¥230(P252) 組高78

G129GY 12cm マルチボール
グレー C **TAB**
 122×62(400ml) ¥700
 012 ¥230(P252) 組高78



G125NAV 11cm ボール
ネイビー C **TAB**
 112×53(295ml) ¥760
 011 ¥220(P252) 組高67

G125GB 11cm ボール
ブラウン C **TAB**
 112×53(295ml) ¥760
 011 ¥220(P252) 組高67

G125Y 11cm ボール
イエロー C **TAB**
 112×53(295ml) ¥760
 011 ¥220(P252) 組高67

G125GY 11cm ボール
グレー C **TAB**
 112×53(295ml) ¥660
 011 ¥220(P252) 組高67



G126NAV 10cm ボール
ネイビー C **TAB**
 98×46(190ml) ¥640
 010 ¥210(P252) 組高60

G126GB 10cm ボール
ブラウン C **TAB**
 98×46(190ml) ¥640
 010 ¥210(P252) 組高60

G126Y 10cm ボール
イエロー C **TAB**
 98×46(190ml) ¥640
 010 ¥210(P252) 組高60

G126GY 10cm ボール
グレー C **TAB**
 98×46(190ml) ¥560
 010 ¥210(P252) 組高60



E281NAV 23cm ミート皿
ネイビー C **TAB**
230×26 ¥1,500

E281GB 23cm ミート皿
ブラウン C **TAB**
230×26 ¥1,500

E281GY 23cm ミート皿
グレー C **TAB**
230×26 ¥1,300



E282NAV 19cm ライス皿
ネイビー C **TAB**
195×23 ¥1,200
組高 59

E282GB 19cm ライス皿
ブラウン C **TAB**
195×23 ¥1,200
組高 59

E282GY 19cm ライス皿
グレー C **TAB**
195×23 ¥1,030
組高 59



E283NAV 16cm パン皿
ネイビー C **TAB**
166×20 ¥1,000
組高 56

E283GB 16cm パン皿
ブラウン C **TAB**
166×20 ¥1,000
組高 56

E283GY 16cm パン皿
グレー C **TAB**
166×20 ¥870
組高 56



E284NAV 22cm スープ皿
ネイビー C **TAB**
220×44 (650ml) ¥1,500

E284GB 22cm スープ皿
ブラウン C **TAB**
220×44 (650ml) ¥1,500

E284GY 22cm スープ皿
グレー C **TAB**
220×44 (650ml) ¥1,300



E285NAV 24cm カレー皿
ネイビー C **TAB**
241×45(830ml) ¥1,700



E285GB 24cm カレー皿
ブラウン C **TAB**
241×45(830ml) ¥1,700



E285GY 24cm カレー皿
グレー C **TAB**
241×45(830ml) ¥1,500



E288NAV 26cm オーバルペーカー ネイビー C **TAB**
258×178×57(840ml) ¥1,650

E288GY 26cm オーバルペーカー グレー C **TAB**
258×178×57(840ml) ¥1,650



E288SDY 26cm オーバルペーカー サンドイエロー C **TAB**
258×178×57(840ml) ¥1,400

Point

カレーやパスタが盛り栄えます (E288・E289)
提供時、喫食時に持ちやすく、取りやすい幅広のリムつきデザインで、少なめの料理でも盛り栄えさせてくれます。



E289NAV 23cm オーバルペーカー
ネイビー C **TAB**
232×160×53(610ml) ¥1,480

E289GY 23cm オーバルペーカー
グレー C **TAB**
232×160×53(610ml) ¥1,480

E289SDY 23cm オーバルペーカー
サンドイエロー C **TAB**
232×160×53(610ml) ¥1,230

ウッディ

和に、洋に、自在に使える
ナチュラルな木の風合い。

独自の技術で、木の風合いを表現しました。やさしく、あたたかな表情は、オーガニックやスローフードなど、ヘルシーメニューにもぴったり。スープに、サラダに、ごはんにと、フレキシブルに使えます。

 製品の特性上、色ムラがあります。

汚れが落ちやすく、美しさが長持ち

DUAL

特許製品 PAT No.5936014



●使用製品 / 21cm プレート(E262LBN)・11.5cm マルチボール(G121DBN)・12cm サラダボール(E267LBN)・8 オンスタンブラー(CT78CL)・デザートフォーク ST(H342SLV)・デザートスプーン ST(H343SLV)

Point

グレースの濃淡で描く、
繊細な木目の表情

天然木の独特の風合いを
独自の技術で表現していま
す。色調は、2色から選べる
ので、組み合わせでの使い
こなしも可能です。



ライトブラウン

ダークブラウン

指紋跡が付かない工夫(ダークブラウン)

濃色素地の食器でも、気になる指紋が付きにくいように、
表面に独自の特殊シボ加工を施しました。

DUAL



A133LBN 12cm ラウンドボール
ライトブラウンDC **TAB**
122×66(400ml) ¥1,000
G12 ¥230(P252) 組高81

A133DBN 12cm ラウンドボール
ダークブラウンDC **TAB**
122×66(400ml) ¥1,000
G12 ¥230(P252) 組高81

A134LBN 11.5cm ラウンドボール
ライトブラウンDC **TAB**
114×58(300ml) ¥910
G11 ¥220(P252) 組高73

A134DBN 11.5cm ラウンドボール
ダークブラウンDC **TAB**
114×58(300ml) ¥910
G11 ¥220(P252) 組高73

DUAL



G121LBN 11.5cm マルチボール
ライトブラウンDC **TAB**
114×74(400ml) ¥930
G11 ¥220(P252) 組高89

G121DBN 11.5cm マルチボール
ダークブラウンDC **TAB**
114×74(400ml) ¥930
G11 ¥220(P252) 組高89

G122LBN 10.5cm マルチボール
ライトブラウンDC **TAB**
103×68(300ml) ¥870
G10 ¥210(P252) 組高83

G122DBN 10.5cm マルチボール
ダークブラウンDC **TAB**
103×68(300ml) ¥870
G10 ¥210(P252) 組高83

DUAL



E267LBN 12cm サラダボール
ライトブラウンDC **TAB**
122×53(300ml) ¥880
G12 ¥230(P252) 組高69

E267DBN 12cm サラダボール
ダークブラウンDC **TAB**
122×53(300ml) ¥880
G12 ¥230(P252) 組高69

E269LBN 10cm サラダボール
ライトブラウンDC **TAB**
102×48(180ml) ¥810
G10 ¥210(P252) 組高63

E269DBN 10cm サラダボール
ダークブラウンDC **TAB**
102×48(180ml) ¥810
G10 ¥210(P252) 組高63



A137LBN 15cmボール ライトブラウンDC **TAB**
149×88(800ml) ¥1,400

A137DBN 15cmボール ダークブラウンDC **TAB**
149×88(800ml) ¥1,400

Point



具材が少なくても見栄えがします

容量を保ちながら、口元の直径を小さめにデザイン。丼などの具材を減らしても見栄えがします。



E262LBN 21cmプレート ライトブラウンC **TAB**
210×35(660ml) ¥1,460
021 ¥410(P253) 組高73

E262DBN 21cmプレート ダークブラウンC **TAB**
210×35(660ml) ¥1,460
021 ¥410(P253) 組高73



●使用製品/六つ仕切長角プレート(E273DBN)・15cmボール(A137LBN)・11.5cmマルチボール(G121DBN)・8オンスタンプラー(CT78AMB)・デザートフォークST(H342SLV) 21cm市松ハイロン着(H61MBN)



E273LBN 六つ仕切長角プレート ライトブラウンC **TAB**
255×170×26 ¥1,550
125 ¥550(P255) 組高72

E273DBN 六つ仕切長角プレート ダークブラウンC **TAB**
255×170×26 ¥1,550
125 ¥550(P255) 組高72



E272LBN 三つ仕切長角プレート ライトブラウンC **TAB**
255×170×26 ¥1,540
125 ¥550(P255) 組高72

E272DBN 三つ仕切長角プレート ダークブラウンC **TAB**
255×170×26 ¥1,540
125 ¥550(P255) 組高72



E271LBN 長角プレート ライトブラウンC **TAB**
255×170×26 ¥1,500
125 ¥550(P255) 組高72

E271DBN 長角プレート ダークブラウンC **TAB**
255×170×26 ¥1,500
125 ¥550(P255) 組高72



PP125iw 25.5cm用長角カバー ホワイト
263×177×51 ¥550
対応製品の型番 E271・E272・E273

PP125cl 25.5cm用長角カバー クリア
263×177×51 ¥550
対応製品の型番 E271・E272・E273

Point



長角プレート3種には、
専用PPカバーをご用意
温冷配膳車でも使え、病院や高齢者施設での
朝食やランチプレートとして活用できます。

ミナモ ヴィータ

鮮やかなビタミンカラーが、
テーブルを元気に彩ります。

みずみずしいフルーツのような鮮やかさに、グラ
デーションで味わいを持たせました。5つのカラー
が、テーブルを楽しませいっぱいに演出します。

⚠ 製品の特性上、色ムラがあります。

Point

レリーフ文様と
グレースの輝きが魅力

高さとおさを一本一本変化さ
せた、不規則なレリーフライン
とグレースの光沢が、高い
グレード感を漂わせます。



DUAL 汚れが落ちやすく、美しさが長持ち



●使用製品 / 22cmプレート(E175RC)・19cmプレート(E176Y)・ユニマグカップ(C47RD)・丸小鉢特小(G98YD)・デザートスプーン(H373Y)・デザートフォーク(H372Y)

Point

小鉢メニューに
アイデアが活かせる
38種類もの品目数

小鉢、マルチボールは、ミナモ
エコ(P65)、ミナモ(P69)
シリーズを加えると最大9色
展開。合計38種類もの品目が
揃います。副菜メニューの「価格
別」「カロリー別」「栄養素別」
「容量別」など、アイデア次第で
提案の幅がぐんと広がります。



	レッド	オレンジ	イエロー	グリーン	ピンク	ホワイト	粒藍/黒	粒茶	黒釉
G111 直径: 135mm 容量: 550ml									
G112 直径: 122mm 容量: 420ml									
G96 直径: 114mm 容量: 280ml									
G97 直径: 101mm 容量: 180ml									
G98 直径: 86mm 容量: 130ml									
G195 幅: 114mm 容量: 300ml									
G196 幅: 102mm 容量: 220ml									

DUAL



G111RD 13.5cm マルチボール
レッドDC **TAB**
135×70(550ml) ¥1,340
📦 ¥250(P252) 組高87

G111GND 13.5cm マルチボール
グリーンDC **TAB**
135×70(550ml) ¥1,340
📦 ¥250(P252) 組高87

G112RD 12cm マルチボール
レッドDC **TAB**
122×65(420ml) ¥1,100
📦 ¥230(P252) 組高80

G112GND 12cm マルチボール
グリーンDC **TAB**
122×65(420ml) ¥1,100
📦 ¥230(P252) 組高80

DUAL



G96RD 丸小鉢 中 レッド DC **G96OGD 丸小鉢 中 オレンジ DC** **G96YD 丸小鉢 中 イエロー DC** **G96PKD 丸小鉢 中 ピンク DC** **G96GND 丸小鉢 中 グリーン DC**
 114×52(280ml) ¥950 114×52(280ml) ¥950 114×52(280ml) ¥950 114×52(280ml) ¥950 114×52(280ml) ¥950
 011 ¥220(P252) 組高66 011 ¥220(P252) 組高66 011 ¥220(P252) 組高66 011 ¥220(P252) 組高66 011 ¥220(P252) 組高66

DUAL



G97RD 丸小鉢 小 レッド DC **G97OGD 丸小鉢 小 オレンジ DC** **G97YD 丸小鉢 小 イエロー DC** **G97PKD 丸小鉢 小 ピンク DC** **G97GND 丸小鉢 小 グリーン DC**
 101×45(180ml) ¥740 101×45(180ml) ¥740 101×45(180ml) ¥740 101×45(180ml) ¥740 101×45(180ml) ¥740
 010 ¥210(P252) 組高59 010 ¥210(P252) 組高59 010 ¥210(P252) 組高59 010 ¥210(P252) 組高59 010 ¥210(P252) 組高59

DUAL



G98RD 丸小鉢 特小 レッド DC **G98OGD 丸小鉢 特小 オレンジ DC** **G98YD 丸小鉢 特小 イエロー DC** **G98PKD 丸小鉢 特小 ピンク DC** **G98GND 丸小鉢 特小 グリーン DC**
 86×42(130ml) ¥660 86×42(130ml) ¥660 86×42(130ml) ¥660 86×42(130ml) ¥660 86×42(130ml) ¥660
 008 ¥200(P251) 組高58 008 ¥200(P251) 組高58 008 ¥200(P251) 組高58 008 ¥200(P251) 組高58 008 ¥200(P251) 組高58

DUAL



G195OGD 11cm角小鉢 オレンジ DC **G195YD 11cm角小鉢 イエロー DC** **G195GND 11cm角小鉢 グリーン DC**
 114×114×45(300ml) ¥1,020 114×114×45(300ml) ¥1,020 114×114×45(300ml) ¥1,020
 111 ¥270(P254) 組高76 111 ¥270(P254) 組高76 111 ¥270(P254) 組高76

DUAL



G196OGD 10cm角小鉢 オレンジ DC **G196YD 10cm角小鉢 イエロー DC** **G196GND 10cm角小鉢 グリーン DC**
 102×102×43(220ml) ¥880 102×102×43(220ml) ¥880 102×102×43(220ml) ¥880
 110 ¥270(P254) 組高70 110 ¥270(P254) 組高70 110 ¥270(P254) 組高70



A86RD 丼 レッドDC **TAB**
152×86(800ml) ¥1,550
116 ¥340(P252) 組高99

A86GND 丼 グリーンDC **TAB**
152×86(800ml) ¥1,550
116 ¥340(P252) 組高99



●使用製品/24cm角プレート(E191Y)・13.5cmマルチボール(G111GND)・丸小鉢中(G96RD)・丸小鉢小(G97OGD)・デザートスプーンST(H343SLV)・デザートフォークST(H342SLV)



E175RC 22cmプレート レッドC **TAB** 
220×22 ¥1,350



E175Y 22cmプレート イエローC **TAB** 
220×22 ¥1,350



E176RC 19cmプレート レッドC **TAB** 
190×21 ¥1,020
116 ¥390(P253) 組高57



E176Y 19cmプレート イエローC **TAB** 
190×21 ¥1,020
116 ¥390(P253) 組高57



E191RC 24cm角プレート レッドC **TAB** 
240×240×26 ¥2,050



E191Y 24cm角プレート イエローC **TAB** 
240×240×26 ¥2,050

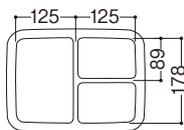


E1920G 23cm三つ仕切プレート オレンジC **TAB**
230×25 ¥1,490

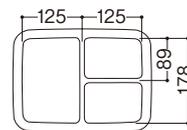
E192Y 23cm三つ仕切プレート イエローC **TAB**
230×25 ¥1,490



E1930G 三つ仕切長角プレート オレンジC **TAB**
290×217×26 ¥2,270



E193Y 三つ仕切長角プレート イエローC **TAB**
290×217×26 ¥2,270



C390GD フリーカップ 大
オレンジDC **T A**
84×83(260ml) ¥840
008 ¥200(P251) 組高98

C39GND フリーカップ 大
グリーンDC **T A**
84×83(260ml) ¥840
008 ¥200(P251) 組高98



C9RD フリーカップ
レッドDC **T A**
84×70(220ml) ¥770
008 ¥200(P251) 組高85

C9GND フリーカップ
グリーンDC **T A**
84×70(220ml) ¥770
008 ¥200(P251) 組高85

C9YD フリーカップ
イエローDC **T A**
84×70(220ml) ¥770
008 ¥200(P251) 組高85



C47RD ユニマグカップ
レッドDC 組高85 **TAB**
123×95×63(265ml) ¥1,040
重量(約112g)

C47YD ユニマグカップ
イエローDC 組高85 **TAB**
123×95×63(265ml) ¥1,040
重量(約112g)

C47CI ユニマグカップ蓋 乳白
96×28 ¥280
重量(約55g)

Point
便利な目盛りとコンパクト収納



容量の目安となる目盛りをつけました。(誤差約±10ml)また、持ち手をずらせばコンパクトに収納できる省スペース設計です。

ミナモエコ

美しさと存在感にこだわった
艶やかな色彩、繊細な造形。

器の胴から高台へと滑らかに繋がる形状が斬新な
麵鉢。和モダンのカラーリングが際立つ飯碗や
小鉢。どれも新感覚のレリーフ文様と色づかいが、
いつもの料理を新たな印象で演出します。和洋中
の食膳を選ばず、思いのままに使いこなせます。

! 材料の特性上、製品ごとに色の差や表面に色ムラが出る
ことがあります。



再生材料を使用
再生プラスチック50%以上

エコマーク認定番号
第11128004号

エコマークは、「生産」から「廃棄」に
わたるライフサイクル全体を通
して環境への負荷が少なく、環境
保全に役立つと認められた製品
につけられる環境ラベルです。



●使用製品/ 飯碗中(A78ABC)・飯碗小(A79BNC)・21cm市松ハイロン箸(H61MBK)



A84TRC 麵鉢 粒赤 C T_{AB}
196×86(1.3L) ¥1,460
019 ¥390(P253) 組高123 ※クリア不可

A84BKC 麵鉢 黒 C T_{AB}
196×86(1.3L) ¥1,460
019 ¥390(P253) 組高123 ※クリア不可



A85TRC 麵鉢 小 粒赤 C T_{AB}
179×80(1.0L) ¥1,250
018 ¥380(P253) 組高117

A85BKC 麵鉢 小 黒 C T_{AB}
179×80(1.0L) ¥1,250
018 ¥380(P253) 組高117



B38TRC 汁椀 大 粒赤 C T_{AB}
112×72(370ml) ¥660
011 ¥220(P252) 組高87

B38BKC 汁椀 大 黒 C T_{AB}
112×72(370ml) ¥660
011 ¥220(P252) 組高87



B39TRC 汁椀 粒赤 C T_{AB}
102×69(300ml) ¥600
010 ¥210(P252) 組高84

B39BKC 汁椀 黒 C T_{AB}
102×69(300ml) ¥600
010 ¥210(P252) 組高84

プラスチックスマートへの取り組み



国際化工は「再生メラミン」を通じ、海洋プラスチックごみの減量を目的とした、環境省の「プラスチックスマート」キャンペーンに参加しています。*詳しくはP392をご覧ください。

Point

安全で環境に優しいエコメラミン®

特許製品 PAT No.5316866

使用済みメラミン製品をリサイクルした素材で、外観、品質、機能性や価格もバージンメラミンとほぼ同じです。また、食器内側をバージンメラミンでグレースコーティング。安全性をより高めています。*詳しくはP392をご覧ください。



A86BNC 丼 粒茶 C **TAB** **受**
152×86(800ml) ¥1,040
016 ¥340(P252) 組高99

A86KYC 丼 黒釉 C **TAB**
152×86(800ml) ¥1,040
016 ¥340(P252) 組高99



A78ABC 飯碗 中 粒藍/黒 C **TAB**
122×70(410ml) ¥690
012 ¥230(P252) 組高85

A78BNC 飯碗 中 粒茶 C **TAB** **受**
122×70(410ml) ¥690
012 ¥230(P252) 組高85

A78KYC 飯碗 中 黒釉 C **TAB**
122×70(410ml) ¥690
012 ¥230(P252) 組高85



A79ABC 飯碗 小 粒藍/黒 C **TAB**
112×62(300ml) ¥620
011 ¥220(P252) 組高76

A79BNC 飯碗 小 粒茶 C **TAB** **受**
112×62(300ml) ¥620
011 ¥220(P252) 組高76

A79KYC 飯碗 小 黒釉 C **TAB**
112×62(300ml) ¥620
011 ¥220(P252) 組高76



G96ABC 丸小鉢 中 粒藍/黒 C **TAB**
114×52(280ml) ¥600
011 ¥220(P252) 組高66

G96BNC 丸小鉢 中 粒茶 C **TAB** **受**
114×52(280ml) ¥600
011 ¥220(P252) 組高66

G96KYC 丸小鉢 中 黒釉 C **TAB**
114×52(280ml) ¥600
011 ¥220(P252) 組高66



G97ABC 丸小鉢 小 粒藍/黒 C **TAB**
101×45(180ml) ¥500
010 ¥210(P252) 組高59

G97BNC 丸小鉢 小 粒茶 C **TAB** **受**
101×45(180ml) ¥500
010 ¥210(P252) 組高59

G97KYC 丸小鉢 小 黒釉 C **TAB**
101×45(180ml) ¥500
010 ¥210(P252) 組高59

色柄名の後ろの「C」表示は内側グレースコーティング製品です。

ミナモ

新感覚のレリーフが描き出す
和洋にとらわれない自在の美。

シンプルモダン

みなも
水面に広がる波紋のイメージをレリーフ文様で、
シンプルに表現。和洋の食膳を選ばない飯碗、
盛り栄えのする幅広リムの丸皿など、日常のメニュー
から、こだわりの一品まで、自在に使いこなせます。

Point

レリーフ文様と
グレースの輝きが魅力
高さや太さを一本一本変化させ、不規則なレリーフライン
とグレースの光沢が、高い
グレード感を漂わせます。



●使用製品/三つ仕切長角プレート(E193IWC)・飯碗中(A78WOD)・フリーカップ(C9WGD)・21cm六角箸(H91KA)



E171IWC 24cm ミート皿 浅型 ホワイトC T AB 163
242×20 ¥1,290

E172IWC 24cm ミート皿 ホワイトC T AB 160
240×30(450ml) ¥1,290



●使用製品 / 24cmミート皿(E172IWC)・15.5cm サラダボール(E177IWC)



E174IWC 21cm ミート皿 浅型
ホワイトC **TAB**
211×19 ¥920
021 ¥410(P253) 組高56



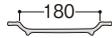
E173IWC 23.5cm スープ皿
ホワイトC **TAB**
236×45 (650ml) ¥1,290



E177IWC 15.5cm サラダボール
ホワイトC **TAB**
155×37 (240ml) ¥690



E175IWC 22cm プレート
ホワイトC **TAB**
220×22 ¥1,040



E176IWC 19cm プレート
ホワイトC **TAB**
190×21 ¥830
019 ¥390(P253) 組高57



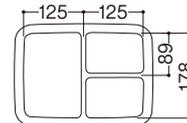
E192IWC 23cm 三つ仕切プレート
ホワイトC **TAB**
230×25 ¥1,150



E191IWC 24cm 角プレート ホワイトC **TAB**
240×240×26 ¥1,720



E193IWC 三つ仕切長角プレート ホワイトC **TAB**
290×217×26 ¥1,900



Point

一般磁器に比べ、1.6倍以上の強度を持つ強化磁器は、食器洗浄機、消毒保管庫での使用や、電子レンジでの加熱もOK。洗浄作業やサービスの効率化に貢献します。

DUAL 汚れが落ちやすく、美しさが長持ち



A84IWC 麵鉢 ホワイトC **TAB**
196×86(1.3L) ¥1,460
019 ¥390(P253) 組高123 ※クリア不可

A85IWC 麵鉢 小 ホワイトC **TAB**
179×80(1.0L) ¥1,250
018 ¥380(P253) 組高117



T13IW 羽反むし碗 ホワイト **TAB** 組高89
身B 88×68(210ml) ¥780
蓋C 91×27 ¥520



A86IWD 丼 ホワイトDC **TAB**
152×86(800ml) ¥1,320
116 ¥340(P252) 組高99



A77IWD 飯碗 大 ホワイトDC **TAB**
133×75(520ml) ¥1,000
013 ¥250(P252) 組高91



A77WGD 飯碗 大白/グリーンDC **TAB**
133×75(520ml) ¥1,060
013 ¥250(P252) 組高91



A78IWD 飯碗 中
ホワイトDC **TAB**
122×70(410ml) ¥910
012 ¥230(P252) 組高85

A78WOD 飯碗 中
白/オレンジDC **TAB**
122×70(410ml) ¥960
012 ¥230(P252) 組高85



A79IWD 飯碗 小
ホワイトDC **TAB**
112×62(310ml) ¥810
011 ¥220(P252) 組高76

A79WPD 飯碗 小
白/ピンクDC **TAB**
112×62(310ml) ¥860
011 ¥220(P252) 組高76

! Point

飯碗とフリーカップには、
華やかな内側有色製品も

飯碗は、ごはんが認識しやすく、サイズの違いも一目でわかります。フリーカップは、茶渋汚れも目立たず、お茶の色をより鮮やかに引き立たせてくれます。



●使用製品／飯碗中(A78WOD)・飯碗小(A79WPD)・フリーカップ(C9WGD)



G111IWD 13.5cm マルチボール
ホワイトDC **TAB**
135×70(550ml) ¥1,130
003 ¥250(P252) 組高87

G112IWD 12cm マルチボール
ホワイトDC **TAB**
122×65(420ml) ¥930
012 ¥230(P252) 組高80



G195IWD 11cm 角小鉢
ホワイトDC **TAB**
114×114×45(300ml) ¥890
011 ¥270(P254) 組高76

G196IWD 10cm 角小鉢
ホワイトDC **TAB**
102×102×43(220ml) ¥770
010 ¥270(P254) 組高70



G96IWD 丸小鉢 中
ホワイトDC **TAB**
114×52(280ml) ¥800
011 ¥220(P252) 組高66

G97IWD 丸小鉢 小
ホワイトDC **TAB**
101×45(180ml) ¥640
010 ¥210(P252) 組高59

G98IWD 丸小鉢 特小
ホワイトDC **TAB**
86×42(130ml) ¥570
008 ¥200(P251) 組高58

! Point

小鉢メニューにアイデアが活かせる
38種類もの品目数

小鉢、マルチボールは、ミナモヴィータ(P60)、ミナモエコ(P65)シリーズを加えると最大9色展開。合計38種類もの品目が揃います。



C39IWD フリーカップ 大
ホワイトDC **TAB**
84×83(260ml) ¥710
008 ¥200(P251) 組高98

C39WBD フリーカップ 大
白/ベージュDC **TAB**
84×83(260ml) ¥730
008 ¥200(P251) 組高98



C9IWD フリーカップ
ホワイトDC **TAB**
84×70(220ml) ¥650
008 ¥200(P251) 組高85

C9WGD フリーカップ
白/グリーンDC **TAB**
84×70(220ml) ¥670
008 ¥200(P251) 組高85

クリスタ

先進の“シンプルモダン”
スタイリッシュにテーブルを演出。

余分な要素を省いたシンプルなフォルム、“今”を
造形したコンテンポラリーな食器です。ポイント
メニューを際立たせ、フレキシブルに使えます。

Point

汚れが落ちやすく、
美しさが長持ち

全品に表面コーティングを施しています
ので、光沢感に優れています。ハードな
業務使用でもキズが付きにくく、また、
白素地の食器で気になる食品汚れも
防ぎます。



●使用製品 / 21cm 角丸深皿 (E180IWC) ・ 14cm ひねり角鉢 (E251IWC) ・ デザートフォーク ST (H342SLV)

プレート



E180IWC 21cm角丸深皿 ホワイトC **TAB** 160
212×212×60(440ml) ¥1,480

E180SDY 21cm角丸深皿 サンドイエローC **TAB** 160
212×212×60(440ml) ¥1,480



E180GY 21cm角丸深皿 グレーC **TAB** 160
212×212×60(440ml) ¥1,480

Point

少量でも見栄え充分、存在感が目を引きます(E180)

大胆なリムデザイン、高級感あふれるカービングとマットの表面処理。パスタはもちろん主菜皿として、インパクトたっぷりの器です。



スタイリッシュな食器でワンランク上の美味しさを

小鉢から主菜皿まで個性豊かなフォルムが揃います。こだわりの表面処理、リッチな光沢感と相まって、料理のグレードをより際立たせます。



E223IWC 23cmひねり角浅皿 ホワイトC **TAB** 140
229×229×25 ¥1,500



E224IWC 21cmひねり角浅皿 ホワイトC **TAB** 130
211×211×23 ¥1,250



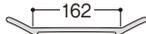
E225IWC 22cm筋入り角浅皿 ホワイトC **TAB** 165
220×220×25 ¥1,280



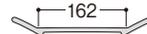
●使用製品 / 23cm ひねり角浅皿(E223IWC)・リーフボール(G109IWC / G109IGC)・デザートフォークST(H342SLV)



E109IWC 25cm角平皿 ホワイトC **TAB**
253×253×27 ¥1,720



E109BKC 25cm角平皿 黒C **TAB**
253×253×27 ¥1,720



E111IWC 22cm角平皿 ホワイトC **TAB**
220×220×26 ¥1,400



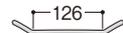
E111BKC 22cm角平皿 黒C **TAB**
220×220×26 ¥1,400



E112IWC 20cm角平皿 ホワイトC **TAB**
200×200×24 ¥1,180



E112BKC 20cm角平皿 黒C **TAB**
200×200×24 ¥1,180



E113IWC 17cm角平皿 ホワイトC **TAB**
170×170×23 ¥900
127 ¥440(P254) 組高60



E113BKC 17cm角平皿 黒C **TAB**
170×170×23 ¥900
127 ¥440(P254) 組高60





●使用製品／22cm 角平皿(E111IWC)・17cm 角深皿(E123IWC)・11cm ボール(E134IWD)

Point

細部にまで
こだわった造形

温もりを感じさせる不均一な
表面処理など、高いグレード
感が漂います。



E114IWC 14cm 角平皿
ホワイトC **TAB**
140×140×20 ¥740
114 ¥400(P254) 組高56



E116IWC 11cm 角小皿
ホワイトC **TAB**
110×110×21 ¥560
116 ¥270(P254) 組高52



E117IWC 長角皿
ホワイトC **TAB**
219×129×25 ¥920

Point

串物料理を小粋に演出
焼き鳥や串カツなど定番の串物料理を
個性的に提供できます。



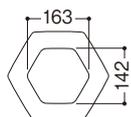
E123IWC 17cm 角深皿 ホワイトC **TAB**
170×170×35 (480ml) ¥940
123 ¥440(P254) 組高72



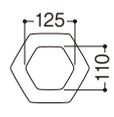
E124IWC 14.5cm 角深皿 ホワイトC **TAB**
144×144×32 (310ml) ¥800
124 ¥400(P254) 組高69



E155IWC 六角ミート皿 ホワイトC **TAB**
259×231×25 ¥1,390

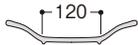


E157IWC 六角パン皿 ホワイトC **TAB**
202×180×23 ¥830





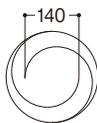
E182IWC 27cmパスタ皿 ホワイトC **TAB**
270×43(900ml) ¥1,600



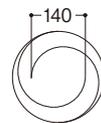
●使用製品 / 23cm ひねり丸皿深型 (E229IWC)



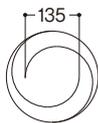
E227IWC 23cmひねり丸皿 ホワイトC **TAB**
230×31 ¥1,230



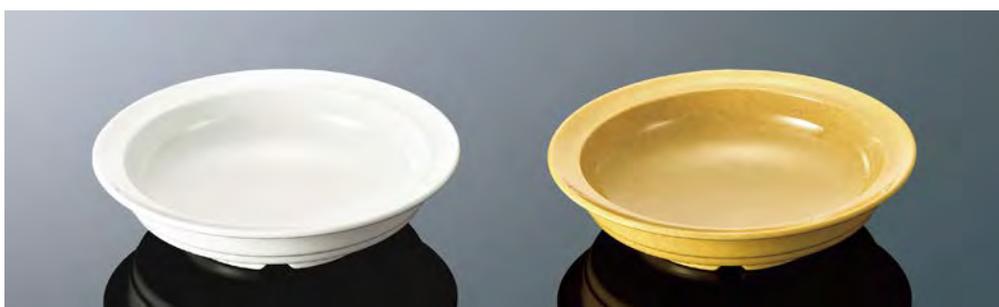
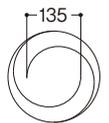
E227TBC 23cmひねり丸皿 溜黒C **TAB**
230×31 ¥1,280



E229IWC 23cmひねり丸皿 深型 ホワイトC **TAB**
228×43(970ml) ¥1,250



E229SDY 23cmひねり丸皿 深型 サンドイエローC **TAB**
228×43(970ml) ¥1,250



D170IWC 19cm多用皿 ホワイトC **TAB**
194×47(710ml) ¥1,200
019 ¥390 (P253) 組高84



D170SDY 19cm多用皿 サンドイエローC **TAB**
194×47(710ml) ¥1,200
019 ¥390 (P253) 組高84



Point

料理がすくいやすい丸皿、
温冷配膳車にも対応

すくいやすい内側の立ち上がりと、
持ちやすい幅広リムのUD形状で、
PPカバーにも対応。カレーや炒飯、
ちらし寿司にぴったりのサイズです。





E167IWC 23cmうねり浅皿 ホワイトC **TAB**
230×211×33 ¥1,190



●使用製品／うねり深皿大(E161IWC)



E161IWC うねり深皿 大 ホワイトC **TAB**
210×196×65 (670ml) ¥1,640

E161BWC うねり深皿 大 黒内白C **TAB**
210×196×65 (670ml) ¥1,640

E161SDY うねり深皿 大 サンドイエローC **TAB**
210×196×65 (670ml) ¥1,640



E162IWC うねり深皿 中 ホワイトC **TAB**
185×172×59 (460ml) ¥1,440

E162BWC うねり深皿 中 黒内白C **TAB**
185×172×59 (460ml) ¥1,440



E163IWC うねり深皿 小 ホワイトC **TAB**
160×147×53 (300ml) ¥1,200

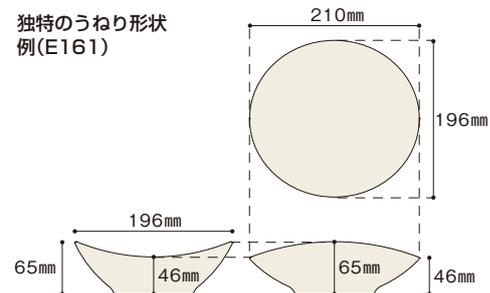
E163BWC うねり深皿 小 黒内白C **TAB**
160×147×53 (300ml) ¥1,200

Point

盛り栄えのする形状です

独特の形状が目を引き、個性豊かな食器です。幅広いメニューに対応できるサイズを揃えました。(P81に小鉢を掲載しています。)

独特のうねり形状例(E161)



Point

温冷配膳車にも使える
オーバルディッシュです

E220は、PPカバー(PP122)が使える温冷配膳車対応タイプ。病院や高齢者施設でのカレー、パスタ、主菜などで活躍します。内側は汚れにくいグレースコーティングで、作業効率に優れています。



E121IWC オーバルパスタプレート ホワイトC **TAB**
296×167×52(920ml) ¥1,600

E121SDY オーバルパスタプレート サンドイエローC **TAB**
296×167×52(920ml) ¥1,600



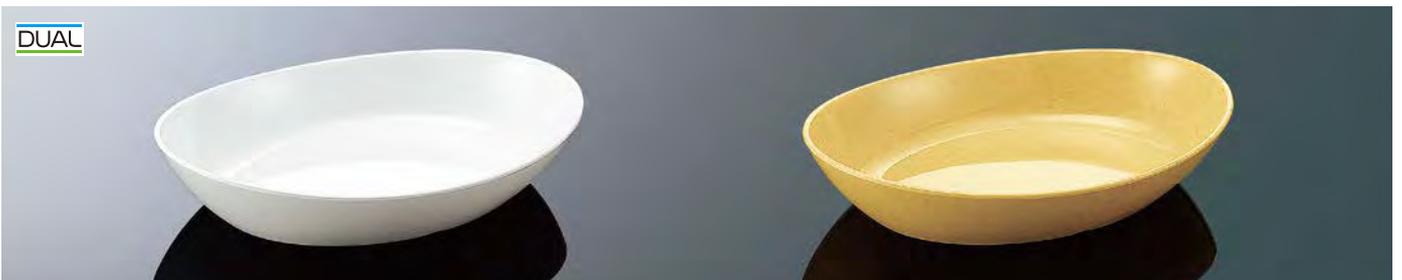
E220IWC 22cmオーバルディッシュ ホワイトC **TAB**
220×150×43(560ml) ¥1,140
122 ¥450(P255) 組高81

E220SDY 22cmオーバルディッシュ サンドイエローC **TAB**
220×150×43(560ml) ¥1,140
122 ¥450(P255) 組高81



E126IWD オーバルディッシュ ホワイトDC **TAB**
245×172×47(780ml) ¥1,700

E126SDY オーバルディッシュ サンドイエローDC **TAB**
245×172×47(780ml) ¥1,700



E127IWD オーバルディッシュ 小 ホワイトDC **TAB**
221×150×43(560ml) ¥1,580

E127SYD オーバルディッシュ 小 サンドイエローDC **TAB**
221×150×43(560ml) ¥1,580



●使用製品 / リーフディッシュ (E189IWC / E189DR) ・デザートフォーク ST (H342SLV) ・デザートスプーン ST (H343SLV)

Point

E189は少量の料理でも盛り栄えます

カレーやパスタなどに重宝するプレート。内側の底が平面ではなく、ゆるやかな曲面なので、少なめの料理でも盛り栄えます。



E189IWC リーフディッシュ ホワイトC **TAB**
311×163×55 (880ml) ¥1,490



E189DR リーフディッシュ ダークレッドC **TAB**
311×163×55 (880ml) ¥1,490



E146IWC 32cmオーバルプレート ホワイトC **TAB**
321×143×38 (610ml) ¥1,390



E147IWC 27cmオーバルプレート ホワイトC **TAB**
273×128×35 (440ml) ¥1,100

3連プレート



E213IWC 3連プレート ホワイトC **TAB**
306×120×29 ¥1,200

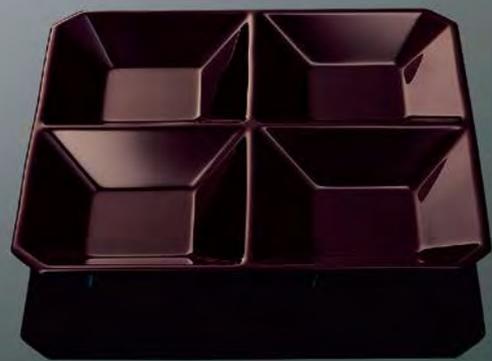
E213TBC 3連プレート 溜黒C **TAB** **受**
306×120×29 ¥1,250

仕切プレート



E215IWC 三つ仕切プレート ホワイトC **TAB**
234×234×30 ¥1,600

E214IWC 四つ仕切プレート ホワイトC **TAB**
234×234×30 ¥1,600



E214IPC 四つ仕切プレート 乳白/ピンクC **TAB** **受**
234×234×30 ¥1,660

E214TBC 四つ仕切プレート 溜黒C **TAB**
234×234×30 ¥1,660

Point

安定したスタッキングで 収納性も抜群

横ずれせず、安定して積み重ねられます。重ねても、上から取りやすい隙間ができ、通気性もよく衛生的な設計です。



仕切プレートに使える小鉢を 豊富にご用意しています

E214、E215は、小鉢やボールなどとの組み合わせも可能。サラダやデザート、副菜などメニューの幅が広がります。



取り出しやセットが簡単、 作業が効率的です

スタックボックス(F25)や、松花堂弁当箱(F15・F11)にセットした時、四隅に隙間ができ、取り出しやすい設計です。



●使用製品/四つ仕切プレート(E214IWC)・丸小鉢小(G97GND)・17cm角平皿(E113IWC)・スタッキングタンブラー(CP9CL)・デザートフォーク(H372Y)

スタックボックス(F25)のプレートに使えます



●使用製品/四つ仕切プレート(E214TBC)・スタックボックス(F25R)

Point

ひと味違う角鉢で、個性を演出
主菜皿E223・E224(P71)との
コーディネートも可能。



●使用製品 / 11cm ひねり角小鉢 (E253IWC / E253TBC) ・ 8 オンスタンブラー (CT78CL)

ボール



E251IWC 14cm ひねり角鉢
ホワイトC **TAB**
144×144×52(470ml) ¥850
114 ¥400(P254) 組高87

E251TBC 14cm ひねり角鉢
溜黒C **TAB**
144×144×52(470ml) ¥850
114 ¥400(P254) 組高87



E253IWC 11cm ひねり角小鉢
ホワイトC **TAB**
115×115×44(250ml) ¥690
111 ¥270(P254) 組高75

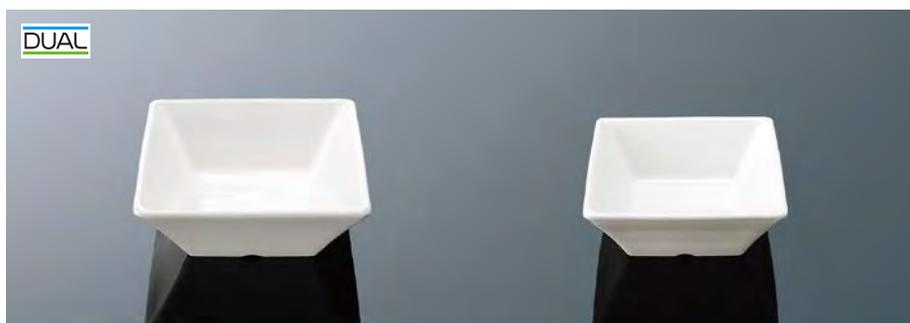
E253TBC 11cm ひねり角小鉢
溜黒C **TAB**
115×115×44(250ml) ¥690
111 ¥270(P254) 組高75

Point

仕切り皿と組み合わせOK (E149)
パレット4(P287)にぴったり収まるサイズです。



E149IWC 14cm 角鉢 ホワイトC **TAB**
140×140×46(530ml) ¥880
114 ¥400(P254) 組高82



E136IWD 11cm 角小鉢 ホワイトDC **TAB**
115×115×44(270ml) ¥870
111 ¥270(P254) 組高75

E137IWD 10cm 角小鉢 ホワイトDC **TAB**
100×100×39(180ml) ¥780
110 ¥270(P254) 組高66



E139IWC 二連角小鉢 ホワイトC **TAB**
139×70×42(85ml×2) ¥770



E118IWD なで角鉢 ホワイトDC **TAB**
148×117×45(270ml) ¥990

E118TBD なで角鉢 溜黒DC **TAB**
148×117×45(270ml) ¥1,020



●使用製品 / 18cm マルチボール(E141IWD / E141TBD)・22cm 角平皿(E111IWC)



E141IWD 18cm マルチボール ホワイト DC **TAB**
180×67(590ml) ¥1,630
014 ¥350(P253) 組高79

E141TBD 18cm マルチボール 溜黒 DC **TAB**
180×67(590ml) ¥1,700
014 ¥350(P253) 組高79



E142IWD 16cm マルチボール ホワイト DC **TAB**
156×62(400ml) ¥1,370
012 ¥230(P252) 組高62

E142TBD 16cm マルチボール 溜黒 DC **TAB**
156×62(400ml) ¥1,420
012 ¥230(P252) 組高62



E143IWD 12cm マルチボール
ホワイト DC **TAB**
120×50(200ml) ¥870
009 ¥210(P251) 組高54

E143TBD 12cm マルチボール
溜黒 DC **TAB**
120×50(200ml) ¥910
009 ¥210(P251) 組高54



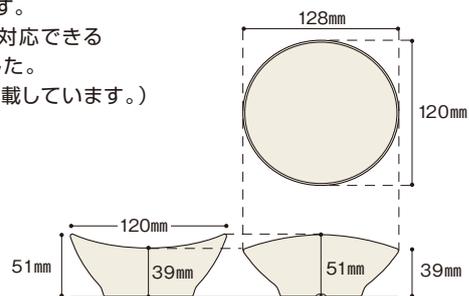
E144IWD 小付
ホワイト DC **TAB**
90×39(95ml) ¥570
009 ¥210(P251) 組高54

E144TBD 小付
溜黒 DC **TAB**
90×39(95ml) ¥600
009 ¥210(P251) 組高54

Point

盛り栄えのする形状です
 独特の形状が目を引き、
 個性豊かな食器です。
 幅広いメニューに対応できる
 サイズを揃えました。
 (P75に深皿を掲載しています。)

独特のうねり形状
 例(E165)



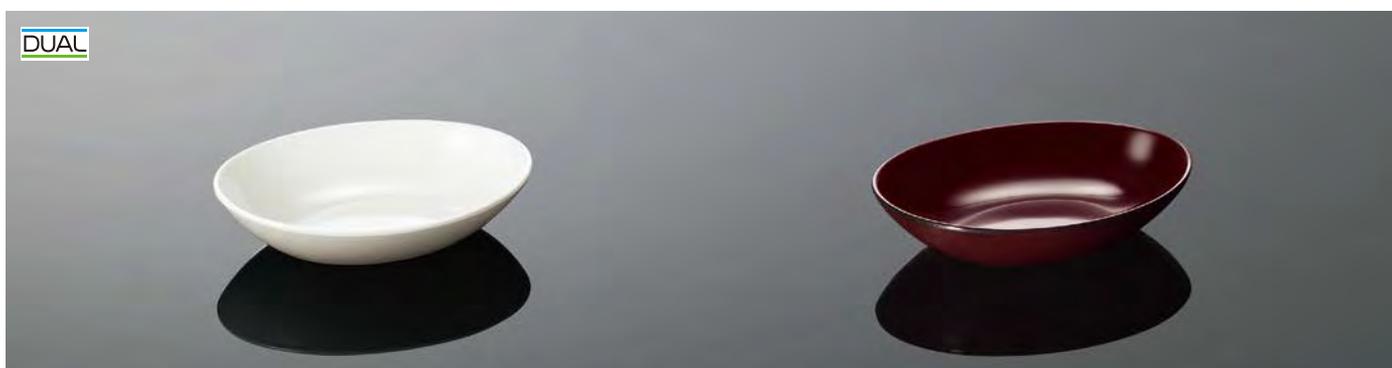
E151IWD 12cm ラウンドボール
 ホワイト DC **TAB**
 124×55(290ml) ¥880

E152IWD 11cm ラウンドボール
 ホワイト DC **TAB**
 110×49(200ml) ¥780
OTI ¥220(P252) 組高63



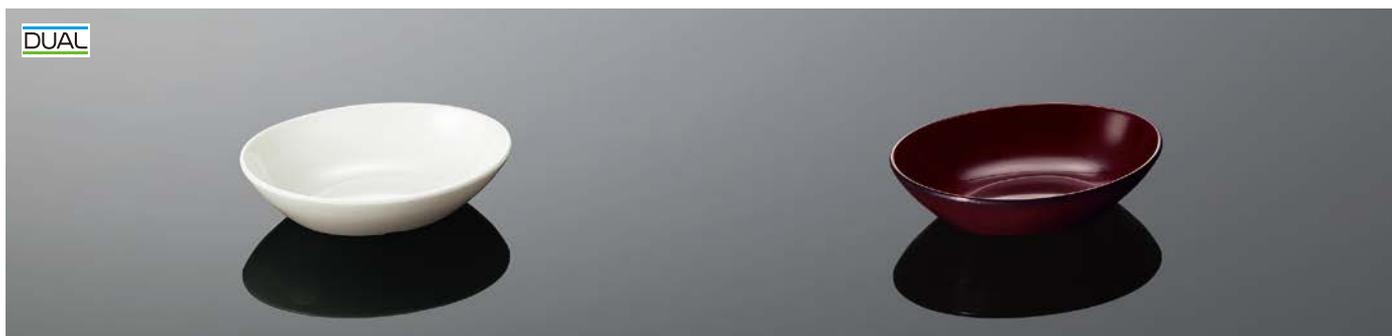
E165IWC うねり小鉢
 ホワイト C **TAB**
 128×120×51(210ml) ¥770

E165BWC うねり小鉢
 黒内白 C **TAB**
 128×120×51(210ml) ¥770



E128IWD 17cm オーバルボール ホワイト DC **TAB**
 168×122×38(300ml) ¥940

E128TBD 17cm オーバルボール 溜黒 DC **TAB**
 168×122×38(300ml) ¥980



E129IWD 14cm オーバルボール ホワイト DC **TAB**
 143×109×36(200ml) ¥820

E129TBD 14cm オーバルボール 溜黒 DC **TAB**
 143×109×36(200ml) ¥850

Point

美しいグラデーションが魅力
様々な形状、サイズの半透明カラーグ
レーズコーティング製品をご用意。絵
付けでは表現できない繊細な色合い
にご注目ください。



! 有色製品は、製品の特性上、色ムラがあります。



G105IWD 六角ボール 大
ホワイトDC **TAB**
120×108×48(250ml) ¥830
G12 ¥230(P252) 組高63



G105IGC 六角ボール 大
乳白/グリーンC **TAB**
120×108×48(250ml) ¥800
G12 ¥230(P252) 組高63



G105IPC 六角ボール 大
乳白/ピンクC **TAB**
120×108×48(250ml) ¥800
G12 ¥230(P252) 組高63



G105IOC 六角ボール 大
乳白/オレンジC **TAB**
120×108×48(250ml) ¥800
G12 ¥230(P252) 組高63



G107IWD 六角ボール 小
ホワイトDC **TAB**
100×90×48(160ml) ¥730
G10 ¥210(P252) 組高62



G107IGC 六角ボール 小
乳白/グリーンC **TAB**
100×90×48(160ml) ¥700
G10 ¥210(P252) 組高62



G107IPC 六角ボール 小
乳白/ピンクC **TAB**
100×90×48(160ml) ¥700
G10 ¥210(P252) 組高62



G107IOC 六角ボール 小
乳白/オレンジC **TAB**
100×90×48(160ml) ¥700
G10 ¥210(P252) 組高62



G104IWC 六角ボール 浅型
ホワイトC **TAB**
114×103×37(160ml) ¥670
G11 ¥220(P252) 組高52



G104IGC 六角ボール 浅型
乳白/グリーンC **TAB**
114×103×37(160ml) ¥690
G11 ¥220(P252) 組高52



G104IPC 六角ボール 浅型
乳白/ピンクC **TAB**
114×103×37(160ml) ¥690
G11 ¥220(P252) 組高52



G104IOC 六角ボール 浅型
乳白/オレンジC **TAB**
114×103×37(160ml) ¥690
G11 ¥220(P252) 組高52

Point

色別に献立提案ができる
3種類、4色の六角ボール
3種類の六角ボールには、4色
の内側グレーズコーティングを
採用。価格や栄養素、カロリー別
など、小鉢メニューの提案の幅
が広がります。



六角ボールは隙間なく
並べられる省スペース形状
六角形の食器ですから、盛り
付けや提供時に隙間なく並
べることができ、スペース、作
業ともに効率化できます。





●使用製品/リーフボール(G109IWC / G109IGC)



G109IWC リーフボール
ホワイトC **TAB**
128×85×45(130ml) ¥670

G109IGC リーフボール
乳白/グリーンC **TAB**
128×85×45(130ml) ¥690

G109IPC リーフボール
乳白/ピンクC **TAB**
128×85×45(130ml) ¥690

G109IOC リーフボール
乳白/オレンジC **TAB**
128×85×45(130ml) ¥690



A108WC 飯碗 中 ホワイトC **TAB**
133×73(500ml) ¥780
G13 ¥250(P252) 組高90

A108WGC 飯碗 中 白/グリーンC **TAB**
133×73(500ml) ¥800
G13 ¥250(P252) 組高90

A108WAC 飯碗 中 白/アンバーC **TAB**
133×73(500ml) ¥800
G13 ¥250(P252) 組高90



A109WC 飯碗 小 ホワイトC **TAB**
122×70(400ml) ¥700
G12 ¥230(P252) 組高86

A109WGC 飯碗 小 白/グリーンC **TAB**
122×70(400ml) ¥720
G12 ¥230(P252) 組高86

A109WAC 飯碗 小 白/アンバーC **TAB**
122×70(400ml) ¥720
G12 ¥230(P252) 組高86

Point

内側グレースの華やかな飯碗
半透明カラーグレースコーティングのつややかな色合いが、食卓を華やかに。ごはんやサイズの違いが認識しやすいだけでなく、汚れが付きにくく、落ちやすいので、作業効率も高まります。



いしずくシリーズにも
3色の小鉢、丸皿をご用意
六角ボール、リーフボール、飯碗と同じ3色のカラフルな小鉢、丸皿をP109に掲載しています。



Point

煮込み料理にぴったり!
ロールキャベツやシチューなど、煮込み料理の
あたたかさを演出します。



●使用製品/耳付ボール(E80Y)



E80Y 耳付ボール イエロー C 組高 70 **TAB**
身 B 163×136×52 (450ml) ¥990
蓋 C 127×34 ¥470

E80DR 耳付ボール ダークレッド C 組高 70 **TAB**
身 B 163×136×52 (450ml) ¥990
蓋 C 127×34 ¥470



DUAL

E132IWD 13cm ボール ホワイト DC **TAB**
132×65 (500ml) ¥1,040
013 ¥250 (P252) 組高 81

E133IWD 12cm ボール ホワイト DC **TAB**
122×61 (400ml) ¥950
012 ¥230 (P252) 組高 76

E134IWD 11cm ボール ホワイト DC **TAB**
111×55 (300ml) ¥810
011 ¥220 (P252) 組高 69

カップ



DUAL

C17IWD ユニマグカップ
ホワイト DC 組高 85 **TAB**
125×99×62 (250ml) ¥1,100
重量 (約 125g)
010 ¥210 (P252) 組高 75

C17CIW ユニマグカップ蓋 ホワイト
100×28 ¥280
重量 (約 57g)
※C17C は IWD, SYW 兼用



C17SYW ユニマグカップ
サンドイエロー C 組高 85 **TAB**
125×99×62 (250ml) ¥1,050
重量 (約 125g)
010 ¥210 (P252) 組高 75

Point

コンパクトに収納
持ち手をずらせば、コンパクトに
収納できる省スペース設計です。

意匠登録製品 PAT No.1302352



菜時器 くさいじき

EXCELL エクセルシリーズ

内外両面の贅沢な絵柄が、
食膳を表情豊かに彩ります。

揃い食器とは違い変化に富んだセッティングが
自慢の菜時器シリーズを、より優雅に、より贅沢に。
菜時器エクセルシリーズは、ひとつひとつの器の
両面に、意匠を凝らした絵付けが美しい個性
豊かな食器です。

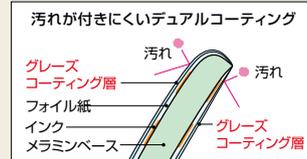
DUAL 絵柄がはがれず、汚れが落ちやすい
デュアルコーティング採用の
＜エクセル＞シリーズ。

エクセルシリーズは、内外両面の絵柄を堅牢なグレースコーティング層でおおう、「デュアルコーティング」を採用。ハードな業務使用でも絵柄がはがれず、また白素地の食器でも汚れがつきにくく、耐汚染性、作業効率の面でも優れています。両面に描かれた贅沢な絵柄が美しいまま、長期間ご使用いただけます。

耐汚染性比較試験



湯呑断面図



●使用製品／飯茶碗中(A124HNA)・丸茶碗小(A74IK / A74EH)・21cm六角箸(H91MTR)

⚠ 内側有色製品は、製品の特性上、色ムラがあります。

Point

グラデーションのラインが目安線にご飯の量分かり、盛付け時の目安にもなります。内側はご飯が認識しやすい濃いめの色合いです。

特許製品 PAT No.5950220

※ラインに沿って平らにふんわりよそう場合の目安で、炊きあがりや盛り付けにより誤差が生じます。

配膳中にすれにくい
インロー蓋



飯 碗(目安線入り)

ヘルシーメニューをアピールできる目安線入りのご飯茶碗



A70H 丸茶碗 大 色葉 DC 組高102 **TAB**
身 B 135×70 (520ml) ¥1,260
蓋 C 137×39 ¥780
総高 ¥250(P252) 組高88



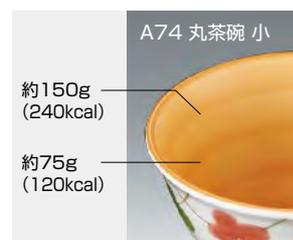
A71FU 丸茶碗 双葉つなぎ DC 組高98 **TAB**
身 B 122×66 (400ml) ¥1,050
蓋 C 124×39 ¥630
総高 ¥230(P252) 組高82

A71HNS 丸茶碗 刷毛流し DC 組高98 **TAB**
身 B 122×66 (400ml) ¥1,080
蓋 C 124×39 ¥660
総高 ¥230(P252) 組高82



A74IK 丸茶碗 小 色かずら DC 組高90 **TAB**
身 B 113×59 (290ml) ¥990
蓋 C 114×38 ¥620
総高 ¥220(P252) 組高73

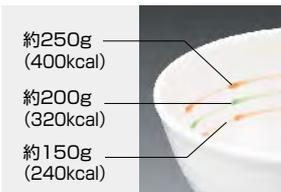
A74EH 丸茶碗 小 枝葉 DC 組高90 **TAB**
身 B 113×59 (290ml) ¥1,020
蓋 C 114×38 ¥600
総高 ¥220(P252) 組高73





DUAL 目盛付

A77HOP 飯碗 大 フープDC T₁AB
133×75(520ml) ¥1,260
013 ¥250(P252) 組高91

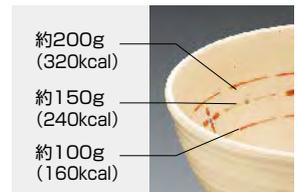


DUAL 目盛付

A78HOP 飯碗 中 フープDC T₁AB
122×70(410ml) ¥1,100
012 ¥230(P252) 組高85

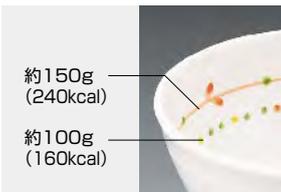


A78BKN 飯碗 中 紅小花DC T₁AB
122×70(410ml) ¥1,100
012 ¥230(P252) 組高85



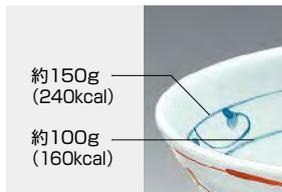
DUAL 目盛付

A79HOP 飯碗 小 フープDC T₁AB
112×62(310ml) ¥970
011 ¥220(P252) 組高76



DUAL 目盛付

A58AKK 平茶碗 中 赤絵唐草DC T₁AB
123×54(280ml) ¥1,070
012 ¥230(P252) 組高70 ※クリア不可



Point



サイズを識別しやすいよう、**A78BKNは色素地**に
飯碗中には、あたたかみのある色素地を採用。炊き込みご飯などにもマッチします。

Point

絵柄が目安線に
ご飯の量が分かり、ヘルシーさを訴求できます。目安線が上目の平茶碗と、目安線が下目で分量の少なさをよりアピールできる飯碗をご用意。
※ラインに沿って平らにふんわりよそう場合の目安で、炊きあがりや盛り付けにより誤差が生じます。



●使用製品／飯碗大(A77HOP)・飯碗中(A78BKN)・飯碗小(A79HOP)

飯碗

DUAL



A43HNS 飯碗 大 刷毛流しDC 組高102 **TAB**
身B 143×76 (640ml) ¥1,490
蓋C 130×35 ¥620

DUAL



A44IR 飯碗 中 色丸紋DC 組高95 **TAB**
身B 134×70 (520ml) ¥1,380
蓋C 120×34 ¥600 **受**



A44HK 飯碗 中 花唐草DC 組高95 **TAB**
身B 134×70 (520ml) ¥1,380
蓋C 120×34 ¥600

DUAL



A44MTO 飯碗 中 乱れ十草DC 組高95 **TAB**
身B 134×70 (520ml) ¥1,380
蓋C 120×34 ¥600

DUAL



A45HAE 飯碗 小 花赤絵DC 組高87 **TAB**
身B 123×65 (400ml) ¥1,230
蓋C 110×32 ¥590



A45HK 飯碗 小 花唐草DC 組高87 **TAB**
身B 123×65 (400ml) ¥1,230
蓋C 110×32 ¥590

DUAL



A46EH 飯碗 特小 枝葉DC 組高80 **TAB**
身B 113×60 (290ml) ¥1,130
蓋C 100×30 ¥560 **受**



A46STO 飯碗 特小 三色十草DC 組高80 **TAB**
身B 113×60 (290ml) ¥1,100
蓋C 100×30 ¥540



A46SJ 飯碗 特小 花唐草DC 組高80 **TAB**
身B 113×60 (290ml) ¥1,100
蓋C 100×30 ¥540

DUAL



A124HNA 飯茶碗 中 花あかりDC 組高89 **TAB**
身B 129×67 (450ml) ¥1,260
蓋C 119×32 ¥600



A124IT 飯茶碗 中 色十草DC 組高89 **TAB**
身B 129×67 (450ml) ¥1,260
蓋C 119×32 ¥600



A125SJ 飯茶碗 小 山帰来DC 組高84 **TAB** **受**
身B 120×63 (350ml) ¥1,150
蓋C 110×30 ¥580



DUAL

A54UZ 段付飯碗 渦十草 DC 組高88 **TAB** **受**
 身 **B** 131×61 (400ml) ¥1,270
 蓋 **C** 119×36 ¥610
113 ¥250 (P252) 組高77

A54SAG 段付飯碗 嵯峨野 DC 組高88 **TAB**
 身 **B** 131×61 (400ml) ¥1,270
 蓋 **C** 119×36 ¥610
113 ¥250 (P252) 組高77



DUAL

A58HZ 平茶碗 中
 捻り祥瑞 DC **TAB**
 123×54 (280ml) ¥1,070
112 ¥230 (P252) 組高70 **※クリア不可**

A59HZ 平茶碗 小
 捻り祥瑞 DC **TAB**
 112×50 (205ml) ¥980
111 ¥220 (P252) 組高64



DUAL

A74SJ 丸茶碗 小
 花つむぎ DC **TAB**
 113×59 (290ml) ¥1,090
111 ¥220 (P252) 組高73

A74KIT 丸茶碗 小
 きさいちばな
 黄彩橋 DC **TAB**
 113×59 (290ml) ¥980
111 ¥220 (P252) 組高73

Point

食膳をカラフルに 丸茶碗小(A74KIT)に、外面二度押し製法を採用。他にはないカラフルさが、食膳を華やかに演出します。

角小鉢



DUAL

G69SJ 羽反角小鉢 赤絵花鳥 DC **TAB**
 100×100×52 (210ml) ¥1,130
110 ¥270 (P254) 組高79

G69AZT 羽反角小鉢 藍染つた DC **TAB**
 100×100×52 (210ml) ¥1,130
110 ¥270 (P254) 組高79



DUAL

G75SJ なで角小鉢
 色短冊 DC **TAB**
 87×87×50 (155ml) ¥930

G75HR なで角小鉢
 花万暦 DC 組高68 **TAB**
 87×87×50 (155ml) ¥930
G75C 角小鉢 蓋 黒(B) **受**
 94×94×25 ¥320

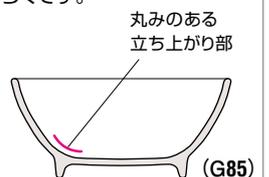


DUAL

G85SJ なで角小鉢
 藍染つた DC 組高64 **TAB**
 身 **B** 102×102×46 (210ml) ¥1,130
 蓋 **C** 103×103×24 ¥640
110 ¥270 (P254) 組高73

Point

洗いやすく衛生的です (G75・G85)
 立ち上がりのアールを大きくした丸みのある底部で、ゴミ溜まりしにくく、洗浄がらくです。



丸小鉢

DUAL



G91TI 十角丸小鉢 竹彩 DC 組高 86 **TAB**
 身 B 113×60 (320ml) ¥1,230
 蓋 C 114×30 ¥620 **受**
011 ¥220(P252) 組高 74



G91KDB 十角丸小鉢 古代花 DC **TAB**
 113×60 (320ml) ¥1,230
011 ¥220(P252) 組高 74



G91KIU 十角丸小鉢 黄彩うさぎ DC **TAB**
 113×60 (320ml) ¥1,270
011 ¥220(P252) 組高 74

DUAL



G92EH 八角丸小鉢 枝葉 DC 組高 77 **TAB**
 身 B 99×54 (210ml) ¥1,000
 蓋 C 100×28 ¥560 **受**
010 ¥210(P252) 組高 67



G92NT 八角丸小鉢 流れ十草 DC 組高 77 **TAB**
 身 B 99×54 (210ml) ¥990
 蓋 C 100×28 ¥560
010 ¥210(P252) 組高 67



G92NS 八角丸小鉢 なでしこ DC 組高 77 **TAB**
 身 B 99×54 (210ml) ¥990
 蓋 C 100×28 ¥560
010 ¥210(P252) 組高 67



G92RYR 八角丸小鉢 りくさいらん 緑彩蘭 DC **TAB**
 99×54 (210ml) ¥1,030
010 ¥210(P252) 組高 67

DUAL



G93AKK 八角丸小鉢 小 赤絵唐草 DC 組高 71 **TAB**
 身 B 93×49 (165ml) ¥930
 蓋 C 94×29 ¥540 **受**
009 ¥210(P251) 組高 64



G93IT 八角丸小鉢 小 色十草 DC 組高 71 **TAB** **受**
 身 B 93×49 (165ml) ¥930
 蓋 C 94×29 ¥540
009 ¥210(P251) 組高 64



G93HP 八角丸小鉢 小 花ピンク DC **TAB**
 93×49 (165ml) ¥830
009 ¥210(P251) 組高 64

Point

食膳をカラフルに
 十角丸小鉢 (G91KIU)、
 八角丸小鉢 (G92RYR)、
 八角丸小鉢 小 (G93HP) に、
 外面二度押し製法を採用。
 他にはないカラフルさが、
 食膳を華やかに演出します。



煮物碗

DUAL



B35SJ 羽反煮物碗 草赤絵 DC 組高80 **TAB**
 身 B 137×53(380ml) ¥1,370
 蓋 C 119×36 ¥620
 総高 ¥250(P252) 組高70



B35HSZ 羽反煮物碗 花祥瑞 DC 組高80 **TAB**
 身 B 137×53(380ml) ¥1,370
 蓋 C 119×36 ¥620
 総高 ¥250(P252) 組高70

カップ

意匠登録製品 PAT No.1302352

DUAL 目盛付



C17FI ユニマグカップ
ファインリーフ DC 組高85 **TAB**
 125×99×62(250ml) ¥1,550
 重量(約125g)
 ※P299のC17Cを蓋として使えます。
 総高 ¥210(P252) 組高75

C17HN ユニマグカップ
ハーモニー DC 組高85 **TAB**
 125×99×62(250ml) ¥1,550
 重量(約125g)
 ※P299のC17Cを蓋として使えます。
 総高 ¥210(P252) 組高75

Point

容量目安をつけました



容量の目安となる
 ポイント柄をつけました。
 (誤差約±10ml)

コンパクトに収納



持ち手をずらせば、コンパクトに収納できる省スペース設計です。

DUAL 目盛付



C47DT ユニマグカップ
ドットツリー DC 組高85 **TAB**
 123×95×63(265ml) ¥1,340
 重量(約115g)

C47IH ユニマグカップ
色葉 DC 組高85 **TAB**
 123×95×63(265ml) ¥1,340
 重量(約115g)

C47NV ユニマグカップ
NVフラワー DC 組高85 **TAB**
 123×95×63(265ml) ¥1,340
 重量(約115g)

C47Ci ユニマグカップ蓋 乳白
 96×28 ¥280
 重量(約55g) ※C47C ユニマグカップ蓋は、DT・IH・NVと兼用

Point

目盛りをつけました



容量の目安となる目盛りをつけました。(誤差約±10ml)

コンパクトに収納



持ち手をずらせば、コンパクトに収納できる省スペース設計です。

●使用製品/
 ユニマグカップ
 (C47DT/C47NV)・
 ユニマグカップ蓋(C47Ci)



湯呑



C23HS 湯呑 大 ひねり線 DC
96×61 (230ml) ¥900

C23KU 湯呑 大 小梅 DC
96×61 (230ml) ¥880

C23MK 湯呑 大 丸格子 DC
96×61 (230ml) ¥880



C20SJN 反湯呑 花ちらし DC
93×53 (180ml) ¥800
☎ ¥210(P251) 組高68



C20AKK 反湯呑 赤絵唐草 DC
93×53 (180ml) ¥780
☎ ¥210(P251) 組高68

C20IT 反湯呑 色十草 DC
93×53 (180ml) ¥780
☎ ¥210(P251) 組高68

C20SJ 反湯呑 染付笹 DC
93×53 (180ml) ¥780
☎ ¥210(P251) 組高68

C20SJW 反湯呑 輪つなぎ DC
93×53 (180ml) ¥780
☎ ¥210(P251) 組高68



C40AC 長湯呑 アクア DC 組高88
82×83 (240ml) ¥960
☎ ¥200(P251) 組高97

C40UH 長湯呑 うの花 DC 組高88
82×83 (240ml) ¥1,000
☎ ¥200(P251) 組高97

C85BBC 8.5cm用湯呑蓋 茶黒 C
84×16 ¥360
対応製品の型番 C6・C24・C26・C34・C40・C42・CC11・CC11P・542MF

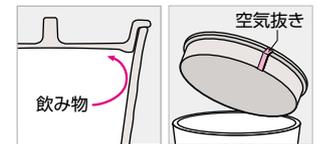
Point

目盛りをつけました



容量の目安となる目盛りをつけました。(誤差約±10ml)

蓋にも様々な工夫が



蓋の形状に工夫、飲み物が吹きこぼれにくい設計です。また、空気抜きを設け、中身が冷めても蓋がさっと外せます。



C26MI 長湯呑 水玉 DC 組高81
82×77 (200ml) ¥920
☎ ¥200(P251) 組高91

C85BBC 8.5cm用湯呑蓋 茶黒 C
84×16 ¥360
対応製品の型番 C6・C24・C26・C34・C40・C42・CC11・CC11P・542MF

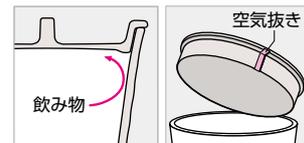
Point

グラデーションのラインが目安線に



(誤差約±10ml)

蓋にも様々な工夫が



蓋の形状に工夫、飲み物が吹きこぼれにくい設計です。また、空気抜きを設け、中身が冷めても蓋がさっと外せます。

菜時器くさいじき

器ごとに溢れる豊かな表情がお料理を引き立てます。

それぞれに絵柄が違う「菜時器」シリーズなら、揃い食器にはできない変化に富んだセッティングが可能。いつものトレーメイクに、ワンポイントとして効果的に使えます。色柄はもちろん、形状、サイズなど、様々な献立に対応できるよう、豊富な品目をご用意。四季のうつろいを表す歳時記のように、折々のテーブルを彩り豊かに演出できます。



●使用製品 / 丼大(A96SJ)・丼中(A97HNS)・丼特小(A99B)・22.5cmPBT箸(H72MTR)

あらゆる麺類、ご飯物に対応できる4つのサイズ

大盛りの麺から、ヘルシーサイズの丼や麺類、セットメニューに使うミニ丼まで、多種多様な料理に対応できるように、4つのサイズを揃えました。

	A96 丼大	A97 丼中	A98 丼小	A99 丼特小
麺類	ラーメン	—	ミニラーメン	—
	うどん・そば大盛り	うどん・そば普通	ミニうどん・そば	—
米飯粥	丼物大盛り	丼物普通	ハーフサイズ丼	ミニ丼
	—	—	白飯大盛り	白飯普通
	—	—	かやくご飯	
	—	—	お粥	

●粉引は、麺類のダシの色がきれいに見えます。●黒は、粥など白いご飯を引き立たせます。●価格帯を色柄で区別することもできます。

丼



A96HNS 丼大 刷毛流し T1AB
167×85 (1.0L) ¥1,500
T17 ¥350(P252) 組高101



A96SJ 丼大 色かんな T1AB
167×85 (1.0L) ¥1,500
T17 ¥350(P252) 組高101



A96KOH 丼大 粉引 T1AB
167×85 (1.0L) ¥1,180
T17 ¥350(P252) 組高101



A96B 丼大 黒 T1AB
167×85 (1.0L) ¥1,180
T17 ¥350(P252) 組高101



A97HNS 丼中 刷毛流し T1AB
155×81 (810ml) ¥1,350
T16 ¥340(P252) 組高93



A97SJ 丼中 色かんな T1AB
155×81 (810ml) ¥1,350
T16 ¥340(P252) 組高93



A97KOH 丼中 粉引 T1AB
155×81 (810ml) ¥1,080
T16 ¥340(P252) 組高93



A97B 丼中 黒 T1AB
155×81 (810ml) ¥1,080
T16 ¥340(P252) 組高93



A98HNS 丼小 刷毛流し T1AB
135×75 (560ml) ¥1,120
T13 ¥250(P252) 組高92



A98B 丼小 黒 T1AB
135×75 (560ml) ¥890
T13 ¥250(P252) 組高92



A99HNS 丼特小 刷毛流し T1AB (受)
121×73 (440ml) ¥1,040
T12 ¥230(P252) 組高88



A99B 丼特小 黒 T1AB
121×73 (440ml) ¥840
T12 ¥230(P252) 組高88

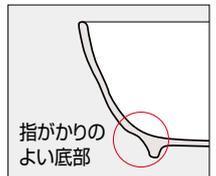
Point

少量でも盛り栄えます
口径が小さくスリムなデザインですので少なめのご飯でも盛り栄えます。

ご飯が見えやすい色使い
ご飯が認識しやすいよう、黒をはじめ有色素地を採用。ご飯物に使いやすい色合いです。



持ちやすい形状、マット調の表面加工
指がかりのよい底部形状で、持ちやすさを高めています。また、表面の微細なシボ加工による、落ち着いた艶も魅力です。黒色素地でも指紋跡が付きにくい表面加工。



指がかりのよい底部



A28SJ 大井 十草ひねり T^{AB} 受
169×84(1.0L) ¥1,460
T¹⁷ ¥350(P252) 組高97 ※クリア不可

A28HAE 大井 花赤絵 T^{AB}
169×84(1.0L) ¥1,460
T¹⁷ ¥350(P252) 組高97 ※クリア不可



A51SJZ 蓋井 大ざくろ T^{AB}
155×78(850ml) ¥1,370



A27SJ うどん鉢 中 十草ひねり T^A
156×83(840ml) ¥1,370
T¹⁶ ¥340(P252) 組高96

A27SJZ うどん鉢 中 ざくろ T^A
156×83(840ml) ¥1,370
T¹⁶ ¥340(P252) 組高96

A27HSZ うどん鉢 中 花祥瑞 T^A
156×83(840ml) ¥1,320
T¹⁶ ¥340(P252) 組高96



A53SJ 蓋井 小 赤絵 組高100 T^{AB}
身B 130×76(560ml) ¥1,000
蓋C 119×36 ¥630
T¹³ ¥250(P252) 組高92

A53SJT 蓋井 小 砥部 組高100 T^{AB}
身B 130×76(560ml) ¥970
蓋C 119×36 ¥610 受
T¹³ ¥250(P252) 組高92



A52SJT 蓋井 中 砥部唐草 T^{AB}
157×80(700ml) ¥1,370
T¹⁶ ¥340(P252) 組高93



A31SJ 袋ぶち井 大 まどり 組高93
身B 142×69(600ml) ¥1,040
蓋C 132×34 ¥640
T¹⁴ ¥350(P253) 組高104

A32SJ 袋ぶち井 小 まどり 組高91 T^{AB}
身B 132×67(500ml) ¥970
蓋C 122×33 ¥610
T¹³ ¥250(P252) 組高84



M122AZ 井 小 藍桜 T^{AB} 受
144×60(480ml) ¥830

飯碗



A17SJS 小井 春秋 組高82 **TAB**
身B 122×59 (410ml) ¥900
蓋C 111×30 ¥600

A17SJ 小井 色半月 組高82 **TAB**
身B 122×59 (410ml) ¥900
蓋C 111×30 ¥600 **受**



A54SJ 段付飯碗 花絵 組高88 **TAB**
身B 131×61 (400ml) ¥880
蓋C 119×36 ¥620 **受**
13 ¥250(P252) 組高77



A45TO 飯碗 小二色十草 組高87 **TAB**
身B 123×65 (400ml) ¥880
蓋C 110×32 ¥600

A45SJ 飯碗 小うさぎ 組高87 **TAB**
身B 123×65 (400ml) ¥880
蓋C 110×32 ¥600



A73SJ 丸茶碗 中 波十草 **TAB** **受**
130×71 (480ml) ¥860
13 ¥250(P252) 組高87

A74HTS 丸茶碗 小 刷毛ちらし **TAB**
113×59 (290ml) ¥730
13 ¥220(P252) 組高73



A36SJ 飯茶碗 小 なずな
117×51 (265ml) ¥620
12 ¥230(P252) 組高67

煮物碗



B24SJ 煮物碗 宝づくし 組高78 **TAB**
身B 167×48 (550ml) ¥1,280
蓋C 151×43 ¥1,050 **受**
16 ¥370(P253) 組高84 ※クリア不可



B27HUG 角煮物碗 花うさぎ 組高81
身B 143×143×53 (450ml) ¥1,300
蓋C 127×127×39 ¥880
14 ¥400(P254) 組高88

小鉢



G48SJ 深小鉢 組高90 **TAB** **受**
 身 B 蘭 112×64 (320ml) ¥790
 蓋 C あじろ 114×30 ¥640
611 ¥220(P252) 組高78

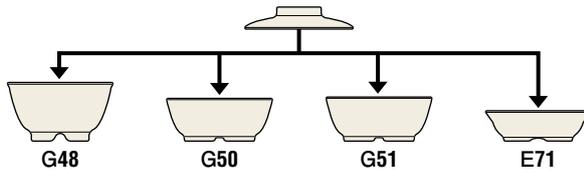
G50SJ 十角浅小鉢 組高72
 身 B とんぼ 112×109×46 (260ml) ¥800
 蓋 C あじろ 114×30 ¥640 **受**
611 ¥220(P252) 組高60

G51SJ 面取丸小鉢 組高73 **TAB**
 身 B 花十草 111×48 (265ml) ¥800
 蓋 C あじろ 114×30 ¥640 **受**
611 ¥220(P252) 組高62

E71SJ 深小皿 組高58
 身 B 嵯峨野 114×33 (180ml) ¥690
 蓋 C あじろ 114×30 ¥640 **受**
611 ¥220(P252) 組高47

Point

蓋を共用できます
 収納場所もとらず、食器の
 コストダウンにもなります。



G61SJ 八角丸小鉢 大 黄交趾 **TAB**
まこうち
 112×109×62 (370ml) ¥1,100
611 ¥220(P252) 組高76

G62SJ 八角丸小鉢 小 黄交趾 **TAB**
まこうち
 97×95×54 (240ml) ¥960
610 ¥210(P252) 組高67



G19HTS 丸深小鉢 刷毛ちらし **TAB**
 103×49 (210ml) ¥730
610 ¥210(P252) 組高63

G19HTO 丸深小鉢 花十草 **TAB**
 103×49 (210ml) ¥730
610 ¥210(P252) 組高63



G71SJ 三角小鉢 大 花赤絵 **TAB**
 115×112×48 (230ml) ¥750

G72AC 三角小鉢 小 アクア **TAB** **受**
 103×101×46 (170ml) ¥690

G72SJ 三角小鉢 小 花赤絵 **TAB**
 103×101×46 (170ml) ¥690



G81LU 楕円小鉢 ループ 組高62 **TAB**
 身 B 115×90×40 (150ml) ¥700
 蓋 C 117×92×29 ¥590 **受**

Point

食膳に変化が
 つきます
 ワンポイントとして、セッ
 ティングに変化を与える
 独特の三角形フォルム。



Point

トレー上の狭い
 スペースを活かせます
 丸い小鉢だと入らな
 い隙間にも置くことが
 でき、あと一品とい
 うときに便利です。





G10SJ 丸小鉢 万暦 **TAB**
117×41 (240ml) ¥710
012 ¥230(P252) 組高56



G45SJ 丸小鉢 浅型 小梅 **TAB**
114×40 (210ml) ¥690
011 ¥220(P252) 組高54

G45IKK 丸小鉢 浅型 色唐草 **TAB**
114×40 (210ml) ¥690
011 ¥220(P252) 組高54



H8SJ 丸小鉢 小 唐草
103×40 (180ml) ¥640
010 ¥210(P252) 組高54

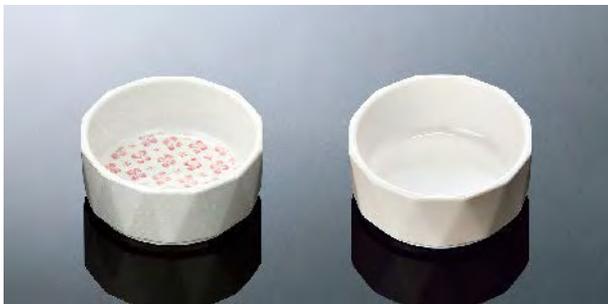


G63SJ 八角丸小鉢 浅型 小花
113×110×40 (200ml) ¥780
011 ¥220(P252) 組高55

G63KZ 八角丸小鉢 浅型 小花祥瑞
113×110×40 (200ml) ¥780
011 ¥220(P252) 組高55

G64SAG 八角浅小鉢 嵯峨野
95×93×37 (120ml) ¥580
009 ¥210(P251) 組高53

G64SJ 八角浅小鉢 点彩
95×93×37 (120ml) ¥580
009 ¥210(P251) 組高53



G6SJ スタック小鉢 大 花小紋 **TAB**
95×41 (170ml) ¥780
009 ¥210(P251) 組高57

G6IWC スタック小鉢 大 ホワイトC **TAB**
95×41 (170ml) ¥640
009 ¥210(P251) 組高57



G2SJ スタック小鉢 中 花小紋 組高57 **TAB** **愛**
87×37 (125ml) ¥700
008 ¥200(P251) 組高52

G2IWC スタック小鉢 中 ホワイトC 組高57 **TAB**
87×37 (125ml) ¥550
008 ¥200(P251) 組高52

G27C 菊割小鉢 深型 小 蓋
95×28 ¥240
色:黒(B)



G3SJ スタック小鉢 小 花小紋 **TAB**
79×33 (90ml) ¥640

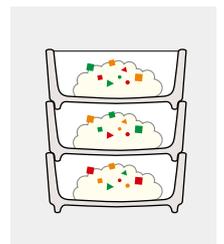
G3IWC スタック小鉢 小 ホワイトC **TAB**
79×33 (90ml) ¥510

G3GGC スタック小鉢 小 灰緑C **TAB**
79×33 (90ml) ¥510

Point

盛り付け後も
スタッキングOK!

スタック小鉢(G6・G3・G2)は、料理を盛り付けてもスタッキングでき、配膳作業がより効率的に。素地色で献立の識別もできます。





G68HY 菊割丸小鉢
花イエロー **TAB**
114×42(230ml) ¥890
011 ¥220(P252) 組高56

G68HP 菊割丸小鉢
花ピンク **TAB**
114×42(230ml) ¥890
011 ¥220(P252) 組高56



G79HY 花輪小鉢
花イエロー **TAB**
98×47(150ml) ¥780
010 ¥210(P252) 組高60

G79HP 花輪小鉢
花ピンク **TAB**
98×47(150ml) ¥780
010 ¥210(P252) 組高60



G77SGW スフレ
サンドグリーンC 組高62 **TAB**
85×42(135ml) ¥570
008 ¥200(P251) 組高57

G77SYW スフレ
サンドイエローC 組高62 **TAB**
85×42(135ml) ¥570
008 ¥200(P251) 組高57

G77SPW スフレ
サンドピンクC 組高62 **TAB**
85×42(135ml) ¥570
008 ¥200(P251) 組高57

G77IWC スフレ ホワイトC 組高62 **TAB**
85×42(135ml) ¥560
008 ¥200(P251) 組高57

G27C 菊割小鉢 深型 小蓋
95×28 ¥240
色:黒(B)



G78DR スフレ 小
ダークレッドC
70×40(80ml) ¥450

G78SYW スフレ 小
サンドイエローC
70×40(80ml) ¥450

G78SPW スフレ 小
サンドピンクC
70×40(80ml) ¥450

G78IWC スフレ 小
ホワイトC
70×40(80ml) ¥440

! Point

薬味・調味料入れに最適
大根おろしなどの薬味、ソースやドレッシング、ディップなどの調味料入れに使いやすいサイズです。(G78)



G70NAV 角小鉢
ネイビーC **TAB**
81×81×42(120ml) ¥530

G70Y 角小鉢
イエローC **TAB**
81×81×42(120ml) ¥530

G70PK 角小鉢
ピンクC **TAB**
81×81×42(120ml) ¥530

G70IWC 角小鉢
ホワイトC **TAB**
81×81×42(120ml) ¥530

! Point

和洋兼用の小型サイズ
副菜、デザートのほか、小付けや調味料入れにも使えます。可憐な色合いはテーブルのアクセントに。(G70)





G26BU 菊割小鉢
ブルー **T A**
113×34(170ml) ¥600
011 ¥220(P252) 組高49

G26GN 菊割小鉢
グリーン **T A**
113×34(170ml) ¥600
011 ¥220(P252) 組高49

G26Y 菊割小鉢
黄C **T A**
113×34(170ml) ¥600
011 ¥220(P252) 組高49

G26TS 菊割小鉢
とうさい
桃彩C **T A**
113×34(170ml) ¥600
011 ¥220(P252) 組高49



G82RYS 菊割小鉢 浅型 小
りよくさい
緑彩C **T AB**
97×32(110ml) ¥550
010 ¥210(P252) 組高45

G82KIS 菊割小鉢 浅型 小
きさい
黄彩C **T AB**
97×32(110ml) ¥550
010 ¥210(P252) 組高45

G82TS 菊割小鉢 浅型 小
とうさい
桃彩C **T AB**
97×32(110ml) ¥550
010 ¥210(P252) 組高45

G82IWC 菊割小鉢 浅型 小
白C **T AB**
97×32(110ml) ¥550
010 ¥210(P252) 組高45



G27BU 菊割小鉢 深型 小
ブルー 組高71
87×49(165ml) ¥570
008 ¥200(P251) 組高65

G27GN 菊割小鉢 深型 小
グリーン 組高71
87×49(165ml) ¥570
008 ¥200(P251) 組高65

G27Y 菊割小鉢 深型 小
黄C 組高71
87×49(165ml) ¥570
008 ¥200(P251) 組高65

G27c 菊割小鉢 深型 小 蓋
95×28 ¥240
色:黒(B)



G74KIS 梅型小付 黄彩C **T AB**
きさい
81×39(100ml) ¥440
008 ¥200(P251) 組高53

G74TS 梅型小付 桃彩C **T AB**
とうさい
81×39(100ml) ¥440
008 ¥200(P251) 組高53

G74IWC 梅型小付 白C **T AB**
81×39(100ml) ¥440
008 ¥200(P251) 組高53



G60SJU 六角小付 市松
81×74×52(130ml) ¥700



G38SJN 羽反角小鉢 花ちらし **TAB**
111×111×36(200ml) ¥810
¥270(P254) 組高68

G38AA 羽反角小鉢 安南 **TAB**
111×111×36(200ml) ¥810
¥270(P254) 組高68

G38SJ 羽反角小鉢 錦小花 **TAB**
111×111×36(200ml) ¥810
¥270(P254) 組高68

G38BU 羽反角小鉢 ブルー **TAB** **受**
111×111×36(200ml) ¥660
¥270(P254) 組高68



G40SJR 隅切角小鉢
緑線小紋 **TAB**
114×114×41(250ml) ¥830
¥270(P254) 組高72

G40SJ 隅切角小鉢
青線しずく **TAB**
114×114×41(250ml) ¥830
¥270(P254) 組高72



G41SJ 隅切角小鉢 小
三色十草 **TAB**
100×100×37(170ml) ¥730
¥270(P254) 組高64

G41BKN 隅切角小鉢 小
紅小花 **TAB**
100×100×37(170ml) ¥730
¥270(P254) 組高64



G18SJ 角小鉢 万暦
114×114×40(270ml) ¥810
¥270(P254) 組高71



G24SJ 仕切付角小鉢 三彩 **TAB**
114×114×32 ¥770
¥270(P254) 組高63



G39SJ 正角小鉢 天啓蝶 組高78 **TAB** **受**
身 B 101×101×53(240ml) ¥830
蓋 C 103×103×29 ¥640
¥270(P254) 組高79



G94KM 角丸小鉢 小紋 **TAB** **受**
100×100×37(140ml) ¥690
¥270(P254) 組高63

G94KH 角丸小鉢 格子花 **TAB**
100×100×37(140ml) ¥690
¥270(P254) 組高63

Point

洗いやすく衛生的です

立ち上がりのアールを大きくした丸みのある底部で、ゴミ溜まりしにくく、洗浄がらくです。

丸みのある立ち上がり部





●使用製品／丸深皿(D158HNS)・隅切深皿大(D161SJ)・スフレ(G77SPW)

丸皿



D94SJH 23cm和皿 稲穂 **TAB** **愛**
230×29 ¥1,330

D194SJH 18cm平皿 稲穂 **TAB**
183×26 ¥990
耐熱 ¥380(P253) 組高62



D95SJ 丸和皿 大さくら **TAB**
190×26 ¥1,100
耐熱 ¥390(P253) 組高62

D195SJ 丸和皿 中さくら **TAB** **愛**
166×25 ¥940
耐熱 ¥370(P253) 組高60



D158HNS 丸深皿 刷毛流し **TAB**
187×45(590ml) ¥1,340

D158SJ 丸深皿 南天 **TAB**
187×45(590ml) ¥1,340



D50SJ 16.5cm 丸深皿 花文 T_{AB}
166×35 (430ml) ¥870
016 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可



B45KAN 多用深皿 華園 T_{AB}
166×41 (420ml) ¥1,180
016 ¥370(P253) 組高76



B45SJ 多用深皿 藍染 T_{AB}
166×41 (420ml) ¥1,180
016 ¥370(P253) 組高76



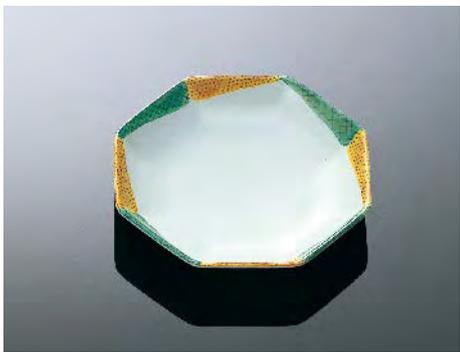
D80SJ 羽反深皿 福寿 受
162×31 (350ml) ¥880
016 ¥370(P253) 組高68



B46SJ 多用深皿 小織部 T_{AB} 受
141×35 (260ml) ¥810
014 ¥350(P253) 組高70



B46HNO 多用深皿 小花帯 T_{AB}
141×35 (260ml) ¥770
014 ¥350(P253) 組高70



D97SJ 八角皿 小 二彩 T_{AB} 受
140×133×25 ¥800
014 ¥350(P253) 組高60



りょくさい
D191RSA 八角小皿 緑彩 T_{AB} 受
111×108×21 ¥620



D75SJ 丸新香皿 小 万暦 T_{AB}
100×22 ¥430



D65IWC 梅型小皿 白C T_{AB}
113×26 ¥560



どうさい
D65TS 梅型小皿 桃彩C T_{AB}
113×26 ¥560



D65TBC 梅型小皿 溜黒C T_{AB}
113×26 ¥560



D67sJU 羽反小皿 市松 T_{AB}
99×20 ¥490



D67KEN 羽反小皿 剣先 T_{AB}
99×20 ¥470



D3AKR 丸新香皿 赤絵蘭 T_{AB}
88×24 ¥430



D3EH 丸新香皿 枝葉 T_{AB}
88×24 ¥430

角皿



D161sJ 隅切深皿 大 色ぼかし T_{AB}
185×185×40 ¥1,500



D163sJ 隅切深皿 小 小梅ちらし T_{AB} 受
133×133×37 ¥840



D57sJ 丸底角小皿 隅金色絵 T_{AB}
113×113×24 ¥690



D73sJ 正角小皿 線流れ T_A
115×115×20 ¥660
T_{TT} ¥270(P254) 組高52

Point

中合にも使える
贅沢な質感の角皿

繊細な布目に不均一な表面
処理を加えた贅沢な作りです。
F35スタックボックス小(P260)の
中合にも使えます。



D123wC 正角小皿 白C T_{AB}
95×95×21 ¥540

D123Ts 正角小皿 桃彩^{どうさい}C T_{AB}
95×95×21 ¥540

D123TBC 正角小皿 溜黒C T_{AB}
95×95×21 ¥540



D90sJ 長角皿 七宝 **TAB**
211×146×21 ¥1,420



D69sJ なで角小皿 舞桜 **TAB**
151×116×20 ¥860
T15 ¥370(P254) 組高56



D88KAN 隅切長角皿 大華園 **TAB**
201×132×22 ¥1,230
T20 ¥400(P255) 組高58



D88sJ 隅切長角皿 大万暦 **TAB**
201×132×22 ¥1,200
T20 ¥400(P255) 組高58



D89AQ 隅切長角皿 小アラベスク **TAB** **受**
181×112×21 ¥890
T18 ¥390(P254) 組高56



D89sJ 隅切長角皿 小万暦 **TAB**
181×112×21 ¥880
T18 ¥390(P254) 組高56



D99sJ 仕切付深角皿 野兎
182×113×34 ¥1,200
T18 ¥390(P254) 組高70



D98sJ 隅切深角皿 大野兎 **TAB**
182×113×34(430ml) ¥1,160
T18 ¥390(P254) 組高70

湯呑

目盛付



C41TWI 長湯呑 小 粒高麗C 組高80
78×75(200ml) ¥570

C41GN 長湯呑 小 グリーンC 組高80
78×75(200ml) ¥570

C80BKC 8cm用湯呑蓋 黒C
80×16 ¥310
対応製品の型番 C41・CP3・S43・S45

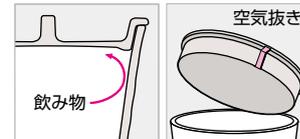
Point

目盛りをつけました



容量の目安となる
目盛りをつけました。
(誤差約±10ml)

蓋にも様々な工夫が



蓋の形状に工夫、飲み物が吹きこぼれにくい設計です。また、空気抜きを設け、中身が冷めても蓋がさっと外せます。



C23sJ 湯呑 大 笹
96×61(230ml) ¥550

カップ

目盛付



C19MYB ユニカップ目盛付 よつば 組高104
身B 111×81×83(250ml) ¥950
重量(約115g)
蓋C 83×26 ¥410
重量(約43g)

C19MNM ユニカップ目盛付 丸波 組高104
身B 111×81×83(250ml) ¥950
重量(約115g)
蓋C 83×26 ¥410
重量(約43g)

Point

目盛りをつけました



容量の目安となる
目盛りをつけました。
(誤差約±10ml)
(C19MYB/C19MNM)

Point

しっかり持てる
大型ハンドル



お年寄りでもしっかり持てます。つけ根のくぼみに親指がフィットします。

コンパクトに収納



持ち手をすらすらせば、コンパクトに収納できる省スペース設計。蓋も安定よくスタッキングできます。



C19MH ユニカップ まどり花 組高104
身B 111×81×83(250ml) ¥930
重量(約110g)
蓋C 83×26 ¥410
重量(約43g)

C19CKO ユニカップ コモンコバナ 組高104
身B 111×81×83(250ml) ¥930
重量(約110g)
蓋C 83×26 ¥410
重量(約43g)

C19AC ユニカップ アクア 組高104
身B 111×81×83(250ml) ¥930
重量(約110g)
蓋C 83×26 ¥410
重量(約43g)

いろしずく

グレースの濃淡が描き出す
グラデーションの美。

まるで食卓に花が咲いたようなカラフルな食器たち。
滑らかな色のグラデーションが織りなす美しさが魅力です。
器の内と外の2色のコントラストも個性的。飯碗、
小鉢、丸皿が揃い、色のコーディネートもお楽しみ
いただけます。

⚠ 製品内側は、製品の特性上、色ムラがあります。

Point

繊細な半透明グレース コーティング技術

表面を半透明カラーグレース
でコーティングしました。絵付
では表現できない美しいグラ
デーションと、艶やかな光沢に
ご注目ください。



●使用製品 / 面そぎ飯碗(A69AMC)・丸深小鉢小(G119IOC)・丸深皿小(D159IPC)・21cmPBT 箸(H71MBN)



A68IOC 菊割飯碗 乳白/オレンジC 組高96 **TAB**
身 **BIOC** 128×63(370ml) ¥760
蓋 **CI** 129×40 ¥620
012 ¥250 (P252) 組高79

A68AMC 菊割飯碗 麻/モスグリーンC 組高96 **TAB**
身 **BAMC** 128×63(370ml) ¥760
蓋 **CA** 129×40 ¥620 **受**
012 ¥250 (P252) 組高79



A69IOC 面そぎ飯碗 乳白/オレンジC 組高90 **TAB**
身 **BIOC** 116×58(280ml) ¥650
蓋 **CI** 117×38 ¥550
012 ¥230 (P252) 組高74

A69AMC 面そぎ飯碗 麻/モスグリーンC 組高90 **TAB**
身 **BAMC** 116×58(280ml) ¥650
蓋 **CA** 117×38 ¥550 **受**
012 ¥230 (P252) 組高74

Point

彫りの形状にもこだわった
大・小2種類の飯碗

A68は菊割り、A69は面削
ぎと、和食器伝統の造形に
こだわりました。内側は、ご飯
が認識しやすい色合いです。

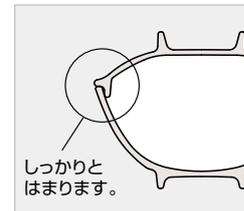


菊割り形状のA68



面削ぎ形状のA69

配膳中にすれにくい
インロー蓋(A68・A69)



Point

色別に献立提案ができる
2サイズ・3色の小鉢

大・小2種類の小鉢には、華やかなパステルトーンの3色を採用。価格や栄養素、カロリー別など、色分けによる小鉢メニューの提案の幅が広がります。

クリスタシリーズにも
3色のボールをご用意

丸小鉢と同じ3色のカラフルな六角ボール、リーフボールをP82・P83に掲載しています。



G19IGC 丸深小鉢 乳白/グリーンC **TAB**
103×49(210ml) ¥600
010 ¥210(P252) 組高63

G19IPC 丸深小鉢 乳白/ピンクC **TAB**
103×49(210ml) ¥600
010 ¥210(P252) 組高63

G19IOC 丸深小鉢 乳白/オレンジC **TAB**
103×49(210ml) ¥600
010 ¥210(P252) 組高63



G119IGC 丸深小鉢 小乳白/グリーンC **TAB**
95×46(160ml) ¥530
009 ¥210(P251) 組高61

G119IPC 丸深小鉢 小乳白/ピンクC **TAB**
95×46(160ml) ¥530
009 ¥210(P251) 組高61

G119IOC 丸深小鉢 小乳白/オレンジC **TAB**
95×46(160ml) ¥530
009 ¥210(P251) 組高61



D159IGC 丸深皿 小乳白/グリーンC **TAB**
163×40(400ml) ¥880
016 ¥370(P253) 組高76

D159IPC 丸深皿 小乳白/ピンクC **TAB**
163×40(400ml) ¥880
016 ¥370(P253) 組高76

D159IOC 丸深皿 小乳白/オレンジC **TAB**
163×40(400ml) ¥880
016 ¥370(P253) 組高76

たくみ庵

匠の技が生み出した
大胆で繊細な石物の風合い。

手捏ね風の造形、こだわりの表面加工など、まさに匠の技が生んだ“たくみ庵”。粉引、石目、黒のシンプルな色彩、厚肉のどっしりとした質感が、良質の和食器の風情を醸し出します。和・洋・中、いずれにも合う食器です。

Point

本格的な石物の質感



素地に粒材を散りばめた「粉引」、石物の風合いを表現した「石目」、表面のシボ加工が味わいを生む「黒」。どれも和の食膳を趣き深く演出します。

指紋跡が付かない工夫

黒素地の食器でも、気になる指紋跡が付きにくいように、表面に独自の特殊加工を施しました。



●使用製品 / 20.5cm丸深皿 (D259 ISM)・長角皿 (D255B)・正角皿 (D256 KOH)・22.5cm六角箸 (H92 UKN)



A96KOH 井大粉引 **TAB**
167×85(1.0L) ¥1,180
117 ¥350(P252) 組高101

A96ISM 井大石目 **TAB**
167×85(1.0L) ¥1,280
117 ¥350(P252) 組高101

A96B 井大黒 **TAB**
167×85(1.0L) ¥1,180
117 ¥350(P252) 組高101



A97KOH 井中粉引 **TAB**
155×81(810ml) ¥1,080
116 ¥340(P252) 組高93

A97ISM 井中石目 **TAB**
155×81(810ml) ¥1,160
116 ¥340(P252) 組高93

A97B 井中黒 **TAB**
155×81(810ml) ¥1,080
116 ¥340(P252) 組高93



A98ISM 井小石目 **TAB**
135×75(560ml) ¥960
1013 ¥250(P252) 組高92

A98B 井小黒 **TAB**
135×75(560ml) ¥890
1013 ¥250(P252) 組高92



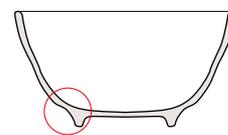
A99ISM 井特小石目 **TAB**
121×73(440ml) ¥900
1012 ¥230(P252) 組高88

A99B 井特小黒 **TAB**
121×73(440ml) ¥840
1012 ¥230(P252) 組高88

Point

持ちやすい形状、
マット調の表面加工

指がかりのよい底部形状で、持ちやすさを高めています。また、表面の微細なシボ加工による、落ち着いた艶も魅力です。



指がかりのよい底部

白いご飯、お粥が
引き立ちます

ご飯の白さが際立つ黒い素地。ご飯も認識しやすく高齢者にも最適です。





A87B 切立麵鉢 大黒 **TAB**
222×105(1.7L) ¥1,600

A87R 切立麵鉢 大朱 **TAB**
222×105(1.7L) ¥1,600

Point

盛り栄えのする
ビッグサイズ(A87)
インパクトのある大口徑で、
麵料理を迫力満点に演出。
社員食堂、学生食堂の大盛り
メニューにもぴったりです。

絵柄入りの他、
多彩な麵鉢をご用意
絵柄入りの切立麵鉢を
P183で、各種のラーメン鉢
をP182~P190でご紹介
しています。



A89KOH 切立麵鉢 粉引 **TAB**
190×99(1.2L) ¥1,370
019 ¥390(P253) 組高136

A89B 切立麵鉢 黒 **TAB**
190×99(1.2L) ¥1,370
019 ¥390(P253) 組高136



A88B 麵鉢 黒 **TAB**
205×82(1.3L) ¥1,500
021 ¥410(P253) 組高119

Point

盛り栄えのする幅広リム



A100KOH 多用丼 粉引 **TAB**
168×71(820ml) ¥1,120
117 ¥350(P252) 組高87

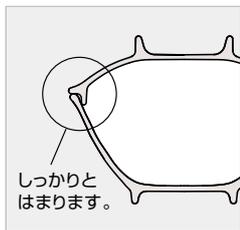
A100B 多用丼 黒 **TAB**
168×71(820ml) ¥1,120
117 ¥350(P252) 組高87

Point

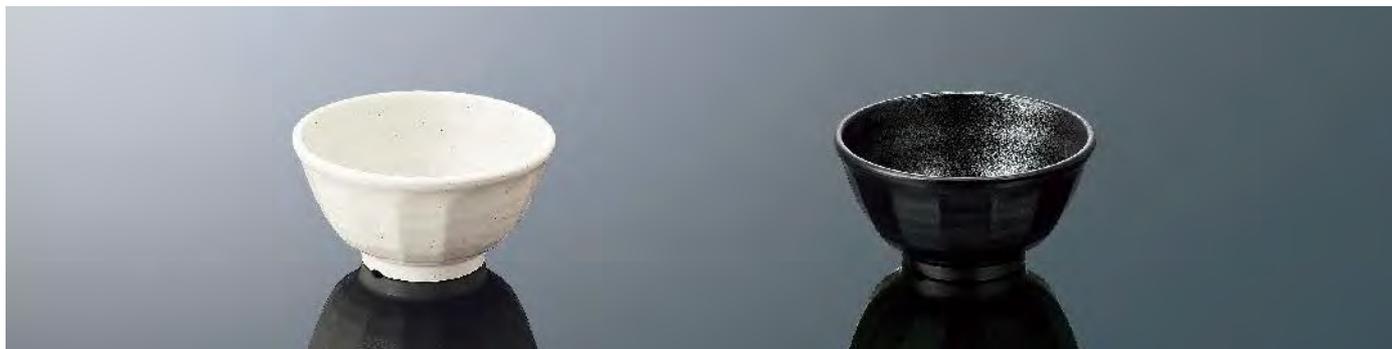
丼、麵鉢に兼用できる
使いやすいサイズです
側面を立たせ、口径を抑えた
デザインで、和食に中華に、
丼に麵鉢にとフレキシブルに
活用できます。

Point

配膳中にすれにくい
インロー蓋(A82・A83)



●使用製品/面取飯碗 小(A83B)・20.5cm丸深皿(D259KOH)・三品皿(D263KOH)・正角皿(D256B)・21cm六角箸(H91MBN)・46cmアングルトレー(N61BU)



A81KOH 面取飯碗 大 粉引 T_{AB}
身 B 136×71 (510ml) ¥840
013 ¥250(P252) 組高88

A81B 面取飯碗 大 黒 T_{AB}
身 B 136×71 (510ml) ¥840
013 ¥250(P252) 組高88



A82KOH 面取飯碗 中 粉引 組高98 T_{AB}
身 B 132×64 (400ml) ¥730
蓋 C 134×40 ¥670
013 ¥250(P252) 組高82

A82B 面取飯碗 中 黒 組高98 T_{AB}
身 B 132×64 (400ml) ¥730
蓋 C 134×40 ¥670
013 ¥250(P252) 組高82



A83KOH 面取飯碗 小 粉引 組高92 T_{AB}
身 B 121×59 (310ml) ¥660
蓋 C 121×39 ¥630
012 ¥230(P252) 組高75

A83B 面取飯碗 小 黒 組高92 T_{AB}
身 B 121×59 (310ml) ¥660
蓋 C 121×39 ¥630
012 ¥230(P252) 組高75



H16KOH そばちよこ 粉引 **TAB**
 87×65 (210ml) ¥540
 008 ¥200(P251) 組高80
H17KOH 丸小皿 粉引 **TAB**
 88×21 ¥280
 ※H16とH17の組高さは70mmです。

H16B そばちよこ 黒 **TAB**
 87×65 (210ml) ¥540
 008 ¥200(P251) 組高80
H17B 丸小皿 黒 **TAB**
 88×21 ¥280
 ※H16とH17の組高さは70mmです。



D258は、丸竹スを敷いてざるそば用にも使えます。
T-1 丸竹ス 195 ¥220
TP-1BE PP丸竹ス ベージュ 198 ¥300
 (関連製品をP133で紹介しています。)
消洗 T-1は、消毒保管庫、自動洗浄機には使えません。



D258KOH 23cm丸深皿 粉引 **TAB**
 228×46 (1.0L) ¥1,550

D258ISM 23cm丸深皿 石目 **TAB**
 228×46 (1.0L) ¥1,620

D258B 23cm丸深皿 黒 **TAB**
 228×46 (1.0L) ¥1,550



D259KOH 20.5cm丸深皿 粉引 **TAB**
 205×41 (710ml) ¥1,340
 021 ¥410(P253) 組高78

D259ISM 20.5cm丸深皿 石目 **TAB**
 205×41 (710ml) ¥1,420
 021 ¥410(P253) 組高78

D259B 20.5cm丸深皿 黒 **TAB**
 205×41 (710ml) ¥1,340
 021 ¥410(P253) 組高78



D260KOH 16.5cm丸深皿 粉引 **TAB**
 165×35 (400ml) ¥840
 016 ¥370(P253) 組高72

D260B 16.5cm丸深皿 黒 **TAB**
 165×35 (400ml) ¥840
 016 ¥370(P253) 組高72



●使用製品 / 16.5cm 丸深皿 (D260B)



●使用製品 / 22cm 正角皿(D257KOH)・飯碗中(A78WOD)・21cm 六角箸(H91KA)



D257KOH 22cm 正角皿 粉引 **TAB**
221×221×32 ¥1,650

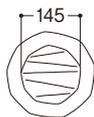
D257B 22cm 正角皿 黒 **TAB**
221×221×32 ¥1,650



D257は、角竹スを敷いてざるそば用にも使えます。
TP-2BE PP角竹ス ベージュ
170×170 ¥350



D250KOH 22cm 丸皿 粉引 **TAB**
219×26 ¥1,330



D250TM 22cm 丸皿 溜 **TAB**
219×26 ¥1,500



! D250TMは製品の特性上、色ムラがあります。

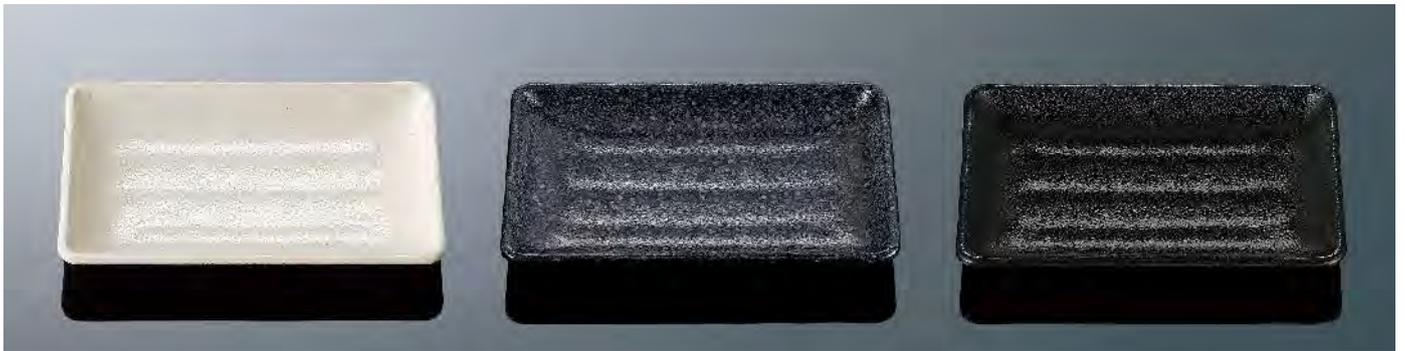
! Point

和食が映える、質感と色合い
手捏ね風の造形とこだわりの表面加工
が生み出す上質の風情。和食なら
何にでもよく合う主菜皿です。



D144KOH 18cm 平皿 粉引 **TAB**
180×24 ¥720
OTB ¥380(P253) 組高60

D145KOH 16cm 平皿 粉引 **TAB**
160×23 ¥660
OTB ¥370(P253) 組高59



D255KOH 長角皿 粉引 **TAB**
196×130×24 ¥930
1120 ¥400(P255) 組高61

D255ISM 長角皿 石目 **TAB**
196×130×24 ¥1,000
1120 ¥400(P255) 組高61

D255B 長角皿 黒 **TAB**
196×130×24 ¥930
1120 ¥400(P255) 組高61



D254KOH 長角皿 小粉引 **TAB**
178×112×22 ¥800
1118 ¥390(P254) 組高58

D254ISM 長角皿 小石目 **TAB**
178×112×22 ¥860
1118 ¥390(P254) 組高58

D254B 長角皿 小黒 **TAB**
178×112×22 ¥800
1118 ¥390(P254) 組高58



D256KOH 正角皿 粉引 **TAB**
128×128×24 ¥670

D256B 正角皿 黒 **TAB**
128×128×24 ¥670



D253KOH 長角深皿 粉引 **TAB**
175×134×32 ¥850
1119 ¥400(P255) 組高69

D253B 長角深皿 黒 **TAB**
175×134×32 ¥850
1119 ¥400(P255) 組高69



●使用製品／長角皿大(D251B)・長角小皿(D261KOH)・21cm 市松ハイロン箸(H61MBN)



D251KOH 長角皿 大 粉引 **TAB**
301×127×23 ¥1,340

D251B 長角皿 大 黒 **TAB**
301×127×23 ¥1,340



D261KOH 長角小皿 粉引
99×67×23 ¥350

D261ISM 長角小皿 石目
99×67×23 ¥380

D261B 長角小皿 黒
99×67×23 ¥350

Point

互い違いに組んで
スタッキングできます
薬味や調味料、香の物など食材
を入れたまま重ねられます。



D248KOH 小判浅皿 粉引 **TAB**
224×166×39 ¥980



D252KOH 小判深皿 粉引 **TAB**
184×120×37 (350ml) ¥890



G56KOH 丸小鉢 粉引 T_{AB}
122×46 (230ml) ¥610
G12 ¥230(P252) 組高62

G56ISM 丸小鉢 石目 T_{AB}
122×46 (230ml) ¥660
G12 ¥230(P252) 組高62

G56B 丸小鉢 黒 T_{AB}
122×46 (230ml) ¥610
G12 ¥230(P252) 組高62



G156KOH 丸小鉢 小粉引 T_{AB}
103×44 (160ml) ¥530
G10 ¥210(P252) 組高59

G156ISM 丸小鉢 小石目 T_{AB}
103×44 (160ml) ¥570
G10 ¥210(P252) 組高59

G156B 丸小鉢 小黒 T_{AB}
103×44 (160ml) ¥530
G10 ¥210(P252) 組高59



G154KOH 角小鉢 粉引 T_{AB}
102×102×44 (230ml) ¥580
G10 ¥270(P254) 組高71

G154B 角小鉢 黒 T_{AB}
102×102×44 (230ml) ¥580
G10 ¥270(P254) 組高71



G57KOH 角丸小鉢 粉引 組高71 T_{AB}
身 B 114×114×48 (200ml) ¥640
蓋 C 102×38 ¥540

Point

洗いやすく衛生的です
立ち上がりのアールを大きくした丸みのある底部で、ゴミ溜まりしにくく、洗浄がらくです。

丸みのある立ち上がり部



H15KOH 天つゆ入れ 粉引 T_{AB}
128×105×44 (170ml) ¥620

H15B 天つゆ入れ 黒 T_{AB}
128×105×44 (170ml) ¥620

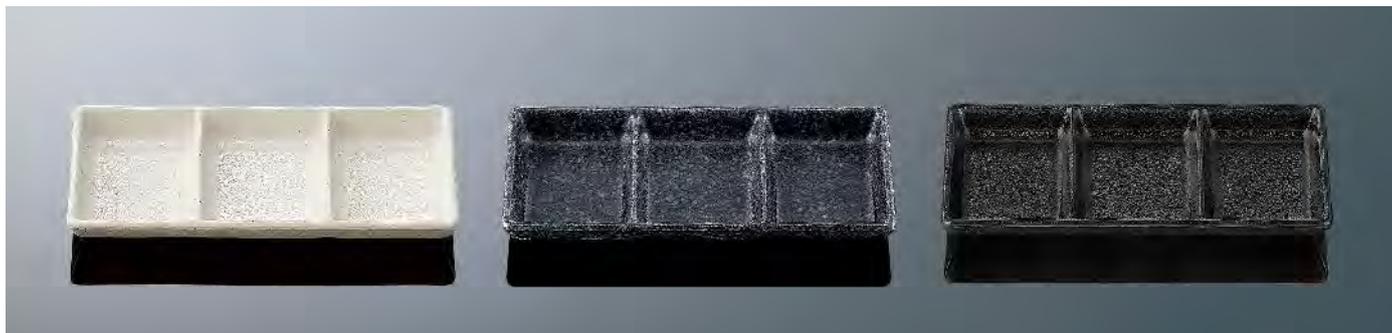


C42KOH 長湯呑 粉引
83×83 (230ml) ¥500
※P93 のC85 が蓋として使えます。
G08 ¥200(P251) 組高97

C42B 長湯呑 黒
83×83 (230ml) ¥500
※P93 のC85 が蓋として使えます。
G08 ¥200(P251) 組高97



●使用製品/ 23cm 丸深皿(D258KOH)・三品皿(D263B / D263KOH)



D263KOH 三品皿 粉引 **TAB**
195×85×24 ¥740

D263ISM 三品皿 石目 **TAB**
195×85×24 ¥790

D263B 三品皿 黒 **TAB**
195×85×24 ¥740



D262KOH 二品皿 粉引 **TAB**
133×86×23 ¥590

D262ISM 二品皿 石目 **TAB**
133×86×23 ¥630

D262B 二品皿 黒 **TAB**
133×86×23 ¥590

Point

安定したスタッキング性
作業性、収納性に優れています。



D137B 33cm 平皿 黒 **TAB**
330×34 ¥2,150

D139B 27cm 平皿 黒 **TAB**
270×30 ¥1,600

天目 TN

居酒屋、和食店、焼肉店の
定番和皿が大小6種類。

中国の天目山から禅僧が日本へ持ち帰ったという黒い陶器に由来する天目。天目釉と呼ばれる黒褐色の釉薬が味わい深く、料理の美しさを引き立てます。盛皿から取皿、小皿まで6つのサイズが揃い、幅広いメニューや人数盛りにもフレキシブルに対応。ひと揃えあれば、思いのままに使いこなせます。

Point

手作り風の味わい

表面に散った釉薬跡など天目釉の特徴を再現。茶黒の濃度や振り分けは、製品ごとに変化があります。



●使用製品 / 18cm平皿(D144TN)・16cm平皿(D145TN)・23.5cm平皿(D141TN)・22.5cmハイロン箸(H32B)



D141TN 23.5cm 平皿 TAB
235×29 ¥1,500

D143TN 19.5cm 平皿 TAB
195×25 ¥1,300
019 ¥390(P253) 組高62

D144TN 18cm 平皿 TAB
180×24 ¥1,180
018 ¥380(P253) 組高60



D145TN 16cm 平皿 TAB
160×23 ¥1,050
016 ¥370(P253) 組高59

D147TN 13.5cm 平皿 TAB
135×23 ¥700
014 ¥350(P253) 組高58

D148TN 11.5cm 平皿 TAB
115×21 ¥550

同型・同サイズの「粉引」、「黒」製品をご用意しています。

※特別製品につき価格体系が異なります。



素地に粒材を散りばめた「粉引」

シンプルでお求めやすい「黒」

天目・黒釉

麵料理を引き立てる黒い器肌、
どっしりした質感も魅力です。

おおらかな土物の風合いは、うどん、そばはもちろん、
こだわりのラーメンにも。形状も深型、浅型、羽反
りなどを揃え、麵の種類を選びません。

Point

手作り風の味わい

表面に散った釉薬跡など
天目釉の特徴を再現。茶黒
の濃度や振り分けは、製品
ごとに変化があります。



●使用製品 / 反うどん鉢(A93TN)・18cm平皿(D144TN)・21cmPBT箸(H71MBN)



A92TN うどん鉢 大天目 **TAB**
190×89(1.3L) ¥2,120
☎ ¥390(P253) 組高126

A90TN うどん鉢 浅型 天目 **TAB**
200×71(1.2L) ¥1,830

A94TN うどん鉢 天目 **TAB**
165×80(870ml) ¥1,460
☎ ¥350(P252) 組高94



A93TN 反うどん鉢 天目 **TAB**
190×80(970ml) ¥1,780
☎ ¥390(P253) 組高116



A95TN 多用丼 天目 **TAB**
131×74(560ml) ¥1,130
☎ ¥250(P252) 組高90

Point

多用途に使えます

A95多用丼は、ミニ丼
やハーラーメンなど
のセットメニュー用に、
また、バイキング用の
小丼、小麵鉢として使え
ます。高齢者施設での
丼にも最適です。



A12KY タマブチ丼 6.5寸 黒釉 **TAB**
200×69(1.3L) ¥970

A6KY うどん鉢 黒釉 **TAB**
178×77(800ml) ¥860
☎ ¥380(P253) 組高113

A28KY 大丼 黒釉 **TAB**
169×84(1.0L) ¥850
☎ ¥350(P252) 組高97 ※クリア不可

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

UD・PPカバ

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレー

空草土 <くうそうど>

空の青、草の緑、土の茶色
石風素地が織りなす自然の色。

おおらかな色合いと、どっしりとした質感を感じさせてくれる、ストーンテイスト“空草土”シリーズ。古風で懐かしい表情の中に、洒落た現代感覚が巧みに調和しています。使う場所やメニューを選ばず、幅広くお使いいただけます。

Point

本格的な土物の質感

内側に微細なシボ加工を施し、マットな感覚を与えました。どっしりとした土物の味わいをお楽しみください。



●使用製品/16cm丸和皿(D196GNB)・多用丼大(A61BNB)・麵鉢小(A40GNB)・21cmPET箸(H51KA)・スプーン(L9R)



A30BNB 麵鉢 大 ブラウン/黒 **TAB**
200×79(1.4L) ¥1,770

A30GNB 麵鉢 大 グリーン/黒 **TAB**
200×79(1.4L) ¥1,770

A30YOA 麵鉢 大 よもぎ/麻 **TAB**
200×79(1.4L) ¥1,770



A40BNB 麵鉢 小 ブラウン/黒 **TAB**
182×74(1.1L) ¥1,490
018 ¥380(P253) 組高110

A40GNB 麵鉢 小 グリーン/黒 **TAB**
182×74(1.1L) ¥1,490
018 ¥380(P253) 組高110



A39BNB そば丼 ブラウン/黒 T_{AB}
200×76(1.1L) ¥1,550

A39GNB そば丼 グリーン/黒 T_{AB}
200×76(1.1L) ¥1,550



A28BNB 大丼 ブラウン/黒 T_{AB}
169×84(1.0L) ¥1,320
T₁₇ ¥350(P252) 組高97 ※クリア不可

A28GNB 大丼 グリーン/黒 T_{AB}
169×84(1.0L) ¥1,320
T₁₇ ¥350(P252) 組高97 ※クリア不可

A28BUB 大丼 ブルー/黒 T_{AB}
169×84(1.0L) ¥1,320
T₁₇ ¥350(P252) 組高97 ※クリア不可



A28YOA 大丼 よもぎ/麻 T_{AB}
169×84(1.0L) ¥1,320
T₁₇ ¥350(P252) 組高97 ※クリア不可

A28SAA 大丼 さくら/麻 T_{AB}
169×84(1.0L) ¥1,320
T₁₇ ¥350(P252) 組高97 ※クリア不可

Point

本格的な土物の質感
内側は石目調の風合い。
淡色ながら汚れが付きにくい耐汚染性に優れた製品です。



A61BNB 多用丼 大 ブラウン/黒 組高105 T_{AB}
身B 162×75(920ml) ¥1,440
蓋C 152×42 ¥1,090

A61GNB 多用丼 大 グリーン/黒 組高105 T_{AB}
身B 162×75(920ml) ¥1,440
蓋C 152×42 ¥1,090



A27BNB うどん鉢 中 ブラウン/黒 **T A**
156×83(840ml) ¥1,190
116 ¥340(P252) 組高96

A27GNB うどん鉢 中 グリーン/黒 **T A**
156×83(840ml) ¥1,190
116 ¥340(P252) 組高96

A27BUB うどん鉢 中 ブルー/黒 **T A**
156×83(840ml) ¥1,190
116 ¥340(P252) 組高96



A27YOA うどん鉢 中 よもぎ/麻 **T A**
156×83(840ml) ¥1,190
116 ¥340(P252) 組高96

A27SAA うどん鉢 中 さくら/麻 **T A**
156×83(840ml) ¥1,190
116 ¥340(P252) 組高96



A24BNB 多用丼 ブラウン/黒 **T AB**
130×74(610ml) ¥1,060
613 ¥250(P252) 組高90

A24GNB 多用丼 グリーン/黒 **T AB**
130×74(610ml) ¥1,060
613 ¥250(P252) 組高90

A24BUB 多用丼 ブルー/黒 **T AB**
130×74(610ml) ¥1,060
613 ¥250(P252) 組高90



A24YOA 多用丼 よもぎ/麻 **T AB**
130×74(610ml) ¥1,060
613 ¥250(P252) 組高90

A24SAA 多用丼 さくら/麻 **T AB**
130×74(610ml) ¥1,060
613 ¥250(P252) 組高90



●使用製品/うどん鉢中(A27YOA)・多用丼(A24SAA)・厚口湯呑(C29YOA)・21cmPET箸(H51BI)

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

UD・PPカバー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレイ



A22BNB 多用丼 小 ブラウン/黒 **TAB**
120×76(460ml) ¥960
📦 ¥230(P252) 組高91

A22GNB 多用丼 小 グリーン/黒 **TAB**
120×76(460ml) ¥960
📦 ¥230(P252) 組高91

A22BUB 多用丼 小 ブルー/黒 **TAB** 
120×76(460ml) ¥960
📦 ¥230(P252) 組高91



A33BNB 茶碗 ブラウン/黒 **TAB**
124×61(370ml) ¥880

A33GNB 茶碗 グリーン/黒 **TAB**
124×61(370ml) ¥880



K8GNB 切立一人櫃 グリーン/黒 組高98 **TAB**
身B 104×80(500ml) ¥1,000
蓋C 108×22 ¥490
※蓋は G67GNB と兼用



C29BNB 厚口湯呑 ブラウン/黒
88×62(200ml) ¥640
📦 ¥210(P251) 組高76

C29GNB 厚口湯呑 グリーン/黒
88×62(200ml) ¥640
📦 ¥210(P251) 組高76

C29YOA 厚口湯呑 よもぎ/麻
88×62(200ml) ¥640
📦 ¥210(P251) 組高76



G65GNB 平鉢 グリーン/黒 **T A**
 155×41 (440ml) ¥1,000
016 ¥340(P252) 組高55

G65BUB 平鉢 ブルー/黒 **T A**
 155×41 (440ml) ¥1,000
016 ¥340(P252) 組高55



G66GNB 平千代口 グリーン/黒
 80×29 (70ml) ¥430



G30BNB 多用鉢 中 ブラウン/黒 **T AB**
 141×49 (460ml) ¥1,000
014 ¥350(P253) 組高84

G30GNB 多用鉢 中 グリーン/黒 **T AB**
 141×49 (460ml) ¥1,000
014 ¥350(P253) 組高84

G30BUB 多用鉢 中 ブルー/黒 **T AB**
 141×49 (460ml) ¥1,000
014 ¥350(P253) 組高84



G31BNB 多用鉢 小 ブラウン/黒
 115×48 (280ml) ¥760
011 ¥220(P252) 組高62

G31GNB 多用鉢 小 グリーン/黒
 115×48 (280ml) ¥760
011 ¥220(P252) 組高62

G31BUB 多用鉢 小 ブルー/黒
 115×48 (280ml) ¥760
011 ¥220(P252) 組高62



G67BNB 梅型小鉢 大 ブラウン/黒 **T AB**
 107×50 (230ml) ¥710

G67GNB 梅型小鉢 大 グリーン/黒 組高67 **T AB**
 身 B 107×50 (230ml) ¥710
 蓋 C 108×22 ¥490
 ※蓋はK8GNBと兼用

G67BUB 梅型小鉢 大 ブルー/黒 **T AB**
 107×50 (230ml) ¥710



G33BNB 丸小鉢 小 ブラウン/黒 **TAB**
95×40(150ml) ¥490
🏷️ ¥210(P251) 組高55

G33GNB 丸小鉢 小 グリーン/黒 **TAB**
95×40(150ml) ¥490
🏷️ ¥210(P251) 組高55

G33BUB 丸小鉢 小 ブルー/黒 **TAB** 受
95×40(150ml) ¥490
🏷️ ¥210(P251) 組高55



H10BNB だし入れ
ブラウン/黒 **TAB**
89×65(220ml) ¥680
🏷️ ¥210(P251) 組高79

H11BNB 薬味皿
ブラウン/黒 **TAB**
91×20(60ml) ¥500
※H10とH11の組高さは79mmです。

H10GNB だし入れ
グリーン/黒 **TAB**
89×65(220ml) ¥680
🏷️ ¥210(P251) 組高79

H11GNB 薬味皿
グリーン/黒 **TAB**
91×20(60ml) ¥500
※H10とH11の組高さは79mmです。



D193BNB 23cm平皿 ブラウン/黒 **TAB**
231×29 ¥1,480

D193GNB 23cm平皿 グリーン/黒 **TAB**
231×29 ¥1,480



D93・D193は、丸竹スを敷いてざるそば用にも使えます。

T-1 丸竹ス 195 ¥220 ⊕
TP-1 PP丸竹ス 198 ¥300
色:グリーン(GN) ⊕・ベージュ(BE) ⊕

🚫🚰🚰 T-1は、消毒保管庫、自動洗浄機には使えません。



D93BNB 23cm多用皿 ブラウン/黒 **TAB**
231×49(1.1L) ¥1,880

D93GNB 23cm多用皿 グリーン/黒 **TAB**
231×49(1.1L) ¥1,880

D93BUB 23cm多用皿 ブルー/黒 **TAB**
231×49(1.1L) ¥1,880



D199BNB 19.5cm多用皿 ブラウン/黒 **TAB**
197×42(670ml) ¥1,500

D199GNB 19.5cm多用皿 グリーン/黒 **TAB**
197×42(670ml) ¥1,500

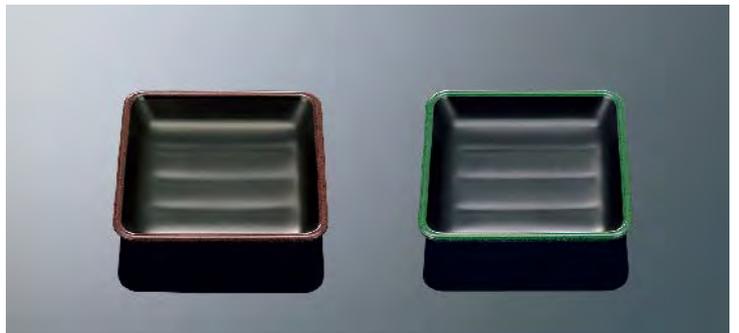


D196BNB 16cm丸和皿 ブラウン/黒 **TAB**
165×29(300ml) ¥1,060
T16 ¥370(P253) 組高64

D196GNB 16cm丸和皿 グリーン/黒 **TAB**
165×29(300ml) ¥1,060
T16 ¥370(P253) 組高64



D188BNB 角皿 大 ブラウン/黒 **TAB**
202×130×21 ¥1,200
T20 ¥400(P255) 組高57 ※クリア不可



D91BNB 小角皿 ブラウン/黒 **TAB**
113×113×23 ¥720
T11 ¥270(P254) 組高55

D91GNB 小角皿 グリーン/黒 **TAB**
113×113×23 ¥720
T11 ¥270(P254) 組高55

麵鉢・丼一覽

この一覽以外にも多数あります

伝統柄からシンプルモダンまで、色柄・サイズ・形状を豊富にご用意。



A87B 切立麵鉢 大
黒 **TAB**
222×105(1.7L) ¥1,600



A30BNB 麵鉢 大
ブラウン/黒 **TAB**
200×79(1.4L) ¥1,770



A30GNB 麵鉢 大
グリーン/黒 **TAB**
200×79(1.4L) ¥1,770



A92TN うどん鉢 大 天目 **TAB**
190×89(1.3L) ¥2,120
018 ¥390(P253) 組高126



A88B 麵鉢 黒 **TAB**
205×82(1.3L) ¥1,500
021 ¥410(P253) 組高119



A84TRC 麵鉢 粒赤 C **TAB**
196×86(1.3L) ¥1,460
018 ¥390(P253) 組高123
※クリア不可



A84BKC 麵鉢 黒 C **TAB**
196×86(1.3L) ¥1,460
018 ¥390(P253) 組高123
※クリア不可



A84IWC 麵鉢 ホワイト C **TAB**
196×86(1.3L) ¥1,460
018 ¥390(P253) 組高123
※クリア不可



A12TMB タマブチ丼 6.5寸
溜内黒 **TAB**
200×69(1.3L) ¥1,370



A12KY タマブチ丼 6.5寸
黒釉 **TAB**
200×69(1.3L) ¥970



A89KOH 切立麵鉢 粉引 **TAB**
190×99(1.2L) ¥1,370
018 ¥390(P253) 組高136



A89B 切立麵鉢 黒 **TAB**
190×99(1.2L) ¥1,370
018 ¥390(P253) 組高136



A90TN うどん鉢 浅型
天目 **TAB**
200×71(1.2L) ¥1,830



A39BNB そば丼
ブラウン/黒 **TAB**
200×76(1.1L) ¥1,550



A39GNB そば丼
グリーン/黒 **TAB**
200×76(1.1L) ¥1,550



A40BNB 麵鉢 小
ブラウン/黒 **TAB**
182×74(1.1L) ¥1,490
018 ¥380(P253) 組高110



A40GNB 麵鉢 小
グリーン/黒 **TAB**
182×74(1.1L) ¥1,490
018 ¥380(P253) 組高110



A85TRC 麵鉢 小 粒赤 C **TAB**
179×80(1.0L) ¥1,250
018 ¥380(P253) 組高117



A85BKC 麵鉢 小 黒 C **TAB**
179×80(1.0L) ¥1,250
018 ¥380(P253) 組高117



A85IWC 麵鉢 小 ホワイト C **TAB**
179×80(1.0L) ¥1,250
018 ¥380(P253) 組高117

色柄名の後ろの「C」表示は内側グレースコーティング製品です。



A96HNS 井大 刷毛流し **TAB**
167×85(1.0L) ¥1,500
117 ¥350(P252) 組高101



A96SJ 井大 色かんな **TAB**
167×85(1.0L) ¥1,500
117 ¥350(P252) 組高101



A96ISM 井大 石目 **TAB**
167×85(1.0L) ¥1,280
117 ¥350(P252) 組高101



A96KOH 井大 粉引 **TAB**
167×85(1.0L) ¥1,180
117 ¥350(P252) 組高101



A96B 井大 黒 **TAB**
167×85(1.0L) ¥1,180
117 ¥350(P252) 組高101



A28HAE 大井 花赤絵 **TAB**
169×84(1.0L) ¥1,460
117 ¥350(P252) 組高97
※クリア不可



A28SA 大井 笹風 **TAB**
169×84(1.0L) ¥1,440
117 ¥350(P252) 組高97
※クリア不可



A28HG 大井 飛驒路 **TAB**
169×84(1.0L) ¥1,350
117 ¥350(P252) 組高97
※クリア不可



A28YG 大井 大和路 **TAB**
169×84(1.0L) ¥1,350
117 ¥350(P252) 組高97
※クリア不可



A28BNB 大井 ブラウン/黒 **TAB**
169×84(1.0L) ¥1,320
117 ¥350(P252) 組高97
※クリア不可



A28GNB 大井 グリーン/黒 **TAB**
169×84(1.0L) ¥1,320
117 ¥350(P252) 組高97
※クリア不可



A28BUB 大井 ブルー/黒 **TAB**
169×84(1.0L) ¥1,320
117 ¥350(P252) 組高97
※クリア不可



A28KY 大井 黒釉 **TAB**
169×84(1.0L) ¥850
117 ¥350(P252) 組高97
※クリア不可



A93TN 反うどん鉢 天目 **TAB**
190×80(970ml) ¥1,780
119 ¥390(P253) 組高116



**A61BNB 多用井 大
ブラウン/黒** 組高105 **TAB**
身 B 162×75(920ml) ¥1,440
蓋 C 152×42 ¥1,090



**A61GNB 多用井 大
グリーン/黒** 組高105 **TAB**
身 B 162×75(920ml) ¥1,440
蓋 C 152×42 ¥1,090



A34TMB 多用井 溜内黒 **TAB**
155×84(900ml) ¥1,220
116 ¥340(P252) 組高97



A94TN うどん鉢 天目 **TAB**
165×80(870ml) ¥1,460
117 ¥350(P252) 組高94



A51SJZ 蓋井 大 ざくろ **TAB**
155×78(850ml) ¥1,370



A27Sj うどん鉢 中 十草ひねり **TAB**
156×83(840ml) ¥1,370
116 ¥340(P252) 組高96



A27SJZ うどん鉢 中 ざくろ **T**A
156×83(840ml) ¥1,370
116 ¥340(P252) 組高96



A27HSZ うどん鉢 中 花祥瑞 **T**A
156×83(840ml) ¥1,320
116 ¥340(P252) 組高96



A27SA うどん鉢 中 笹風 **T**A
156×83(840ml) ¥1,320
116 ¥340(P252) 組高96



A27BNB うどん鉢 中 ブラウン/黒 **T**A
156×83(840ml) ¥1,190
116 ¥340(P252) 組高96



A27GNB うどん鉢 中 グリーン/黒 **T**A
156×83(840ml) ¥1,190
116 ¥340(P252) 組高96



A27BUB うどん鉢 中 ブルー/黒 **T**A
156×83(840ml) ¥1,190
116 ¥340(P252) 組高96



A100KOH 多用丼 粉引 **T**AB
168×71(820ml) ¥1,120
117 ¥350(P252) 組高87



A100B 多用丼 黒 **T**AB
168×71(820ml) ¥1,120
117 ¥350(P252) 組高87



A97HNS 井中 刷毛流し **T**AB
155×81(810ml) ¥1,350
116 ¥340(P252) 組高93



A97SJ 井中 色かんな **T**AB
155×81(810ml) ¥1,350
116 ¥340(P252) 組高93



A97ISM 井中 石目 **T**AB
155×81(810ml) ¥1,160
116 ¥340(P252) 組高93



A97KOH 井中 粉引 **T**AB
155×81(810ml) ¥1,080
116 ¥340(P252) 組高93



A97B 井中 黒 **T**AB
155×81(810ml) ¥1,080
116 ¥340(P252) 組高93



A137LBN 15cmボール ライトブラウンDC **T**AB
149×88(800ml) ¥1,400



A137DBN 15cmボール ダークブラウンDC **T**AB
149×88(800ml) ¥1,400



A86RD 井 レッドDC **T**AB
152×86(800ml) ¥1,550
116 ¥340(P252) 組高99



A86GND 井 グリーンDC **T**AB
152×86(800ml) ¥1,550
116 ¥340(P252) 組高99



A86IWD 井 ホワイトDC **T**AB
152×86(800ml) ¥1,320
116 ¥340(P252) 組高99



A86BNC 井 粒茶C **T**AB **C**
152×86(800ml) ¥1,040
116 ¥340(P252) 組高99



A86KYC 井 黒釉C **T**AB
152×86(800ml) ¥1,040
116 ¥340(P252) 組高99



A6YG うどん鉢 大和路 **T**AB
178×77(800ml) ¥1,220
118 ¥380(P253) 組高113



A6KY うどん鉢 黒釉 **T**AB
178×77(800ml) ¥860
118 ¥380(P253) 組高113



A10TMB 鈴型井 大溜内黒 組高114 **T**AB
身B 153×77(750ml) ¥1,100
蓋C 139×48 ¥680



A65SSR 井 大千筋内朱 組高107 **T**AB
身B 152×76(740ml) ¥1,000
蓋C 136×43 ¥660



A25SA 井 大笹風 組高106
身B 157×76(720ml) ¥1,040
蓋C 140×41 ¥640
116 ¥340(P252) 組高89



A25YG 井 大 大和路
157×76(720ml) ¥1,030
T16 ¥340(P252) 組高89



A25HG 井 大 飛驒路
157×76(720ml) ¥1,020
T16 ¥340(P252) 組高89



A52SJT 蓋井 中 砥部唐草 T16
157×80(700ml) ¥1,370
T16 ¥340(P252) 組高93



A14TMB 鈴型井 中 溜内黒 組高105 T16
身B 150×67(620ml) ¥990
蓋C 139×48 ¥680



A24BNB 多用井 ブラウン/黒 T16
130×74(610ml) ¥1,060
T13 ¥250(P252) 組高90



A24GNB 多用井 グリーン/黒 T16
130×74(610ml) ¥1,060
T13 ¥250(P252) 組高90



A24BUB 多用井 ブルー/黒 T16
130×74(610ml) ¥1,060
T13 ¥250(P252) 組高90



A31SJ 袋ぶち井 大 組高93
身B 142×69(600ml) ¥1,040
蓋C 132×34 ¥640
T12 ¥350(P253) 組高104



A53SJ 蓋井 小 赤絵 組高100 T16
身B 130×76(560ml) ¥1,000
蓋C 119×36 ¥630
T13 ¥250(P252) 組高92



A53SJT 蓋井 小 砥部 組高100 T16
身B 130×76(560ml) ¥970
蓋C 119×36 ¥610 受
T13 ¥250(P252) 組高92



A95TN 多用井 天目 T16
131×74(560ml) ¥1,130
T13 ¥250(P252) 組高90



A98HNS 井 小 刷毛流し T16
135×75(560ml) ¥1,120
T13 ¥250(P252) 組高92



A98ISM 井 小 石目 T16
135×75(560ml) ¥960
T13 ¥250(P252) 組高92



A98B 井 小 黒 T16
135×75(560ml) ¥890
T13 ¥250(P252) 組高92



A26YG 井 小 大和路
143×67(530ml) ¥900



A26HG 井 小 飛驒路
143×67(530ml) ¥880



A11TMB 鈴型井 小 溜内黒 組高103 T16
身B 138×68(510ml) ¥800
蓋C 129×46 ¥570



A66SSR 井 小 千筋内朱 組高96 T16
身B 135×68(510ml) ¥770
蓋C 121×39 ¥540
T13 ¥250(P252) 組高85



A32SJ 袋ぶち井 小 までり 組高91 T16
身B 132×67(500ml) ¥970
蓋C 122×33 ¥610
T13 ¥250(P252) 組高84



A22BNB 多用井 小 ブラウン/黒 T16
120×76(460ml) ¥960
T12 ¥230(P252) 組高91



A22GNB 多用井 小 グリーン/黒 T16
120×76(460ml) ¥960
T12 ¥230(P252) 組高91



A22BUB 多用井 小 ブルー/黒 T16 受
120×76(460ml) ¥960
T12 ¥230(P252) 組高91



A99HNS 井 特小 刷毛流し T16 受
121×73(440ml) ¥1,040
T12 ¥230(P252) 組高88



A99ISM 井 特小 石目 T16
121×73(440ml) ¥900
T12 ¥230(P252) 組高88



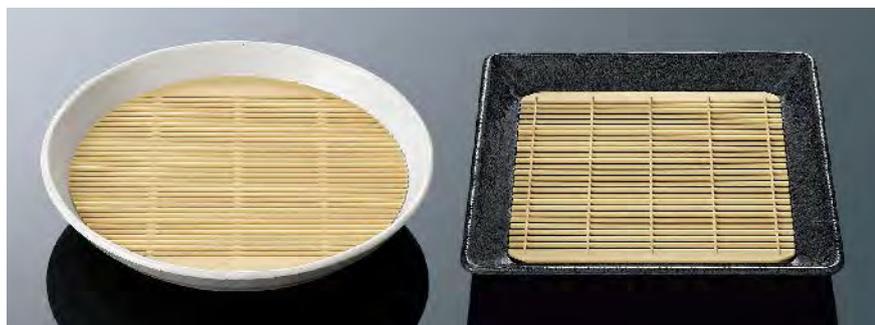
A99B 井 特小 黒 T16
121×73(440ml) ¥840
T12 ¥230(P252) 組高88

そば皿

石物で、和モダンで、
和の麺の美味を愛でる。

素朴な趣、モダンなテイスト……。お店の個性、インテリアに合わせて選べるそば皿を揃えました。皿とデザインを合わせた、だし入れ、薬味皿もご用意。味へのこだわりを印象づけます。

 T-1は、消毒保管庫、自動洗浄機には使えません。



D258KOH 23cm丸深皿 粉引 **TAB**
228×46(1.0L) ¥1,550
TP-1BE PP丸竹ス ページュ
198 ¥300
※T-1、TP-1GNも使えます。

D257B 22cm正角皿 黒 **TAB**
221×221×32 ¥1,650
TP-2BE PP角竹ス ページュ
170×170 ¥350



H16 そばちょこ **TAB**
87×65(210ml) ¥540
色:粉引(KOH)・黒(B)
📏 ¥200(P251) 組高80

H17 丸小皿 **TAB**
88×21 ¥280
色:粉引(KOH)・黒(B)
※H16とH17の組高さは70mmです。



D193BNB 23cm平皿 ブラウン/黒 **TAB**
231×29 ¥1,480
TP-1GN PP丸竹ス グリーン
198 ¥300
※T-1、TP-1BEも使えます。

D93BUB 23cm多用皿 ブルー/黒 **TAB**
231×49(1.1L) ¥1,880
T-1 丸竹ス
195 ¥220
※TP-1BE、TP-1GNも使えます。



H10 だし入れ **TAB**
89×65(220ml) ¥680
色:ブラウン/黒(BNB)・グリーン/黒(GNB)
📏 ¥210(P251) 組高79

H11 薬味皿 **TAB**
91×20(60ml) ¥500
色:ブラウン/黒(BNB)・グリーン/黒(GNB)
※H10とH11の組高さは79mmです。



M604B 皿大 ブラック **受**
230×21 ¥850
※TP-1BE、TP-1GNも使えます。



●使用製品/皿大(M604B)・丸竹ス(T-1)・小皿(M607B)・小鉢(M628B)



M628B 小鉢 ブラック **受**
85×60(220ml) ¥450
📏 ¥200(P251) 組高75



M607B 小皿 ブラック **受**
88×11 ¥260
※M628とM607の組高さは63mmです。

あかね AKN

茜色の刷毛目が映える
素朴で温かい土物の味わい。

印象的な茜色の刷毛目と、リズムカルな飛びかんなのライン。和食器伝統の意匠を現代感覚豊かにアレンジしました。ぬくもりを感じさせる暖色系の絵柄と素地色は、様々な和の献立を引き立てます。病院や高齢者施設はもちろん、産業給食でも重宝する和食器です。

! Point

土物にこだわった
造形と素地色

器ごとに、ろくろ目や削ぎ目、手跡など土物食器が持つ造形にこだわりました。また粒子を散りばめた素地で、土物の風合いを表現しています。



Earthen-taste
あかね

●使用製品/長角皿小(D157AKN)・羽反煮物碗(B35AKN)・丸深小鉢小(G119AKN)・21cm市松ハイロン箸(H61MTR)

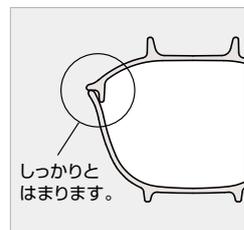


A71AKN 丸茶碗 組高98 T AB
身B 122×66(400ml) ¥810
蓋C 124×39 ¥610
12 ¥230(P252) 組高82

A74AKN 丸茶碗 小 組高90 T AB 受
身B 113×59(290ml) ¥730
蓋C 114×38 ¥590
12 ¥220(P252) 組高73

! Point

配膳中にすれにくい
インロー蓋(A71・A74)



しっかりと
はまります。

Point

専用蓋やPP蓋をご用意
 温冷配膳車にも対応しました
 茶碗、煮物碗には専用蓋、小鉢や
 皿はPP蓋対応と、多くの品目に
 蓋をご用意。病院や高齢者施設
 でも活躍します。



B35AKN 羽反煮物碗 組高80 **TAB**
 身 B 137×53(380ml) ¥900
 蓋 C 119×36 ¥620
 163 ¥250(P252) 組高70



G19AKN 丸深小鉢 **TAB**
 103×49(210ml) ¥730
 161 ¥210(P252) 組高63



G119AKN 丸深小鉢 小 **TAB**
 95×46(160ml) ¥640
 160 ¥210(P251) 組高61



D3AKN 丸新香皿 **TAB**
 88×24 ¥430

D159AKN 丸深皿 小 **TAB**
 163×40(400ml) ¥1,120
 161 ¥370(P253) 組高76



D157AKN 長角皿 小 **TAB**
 182×112×26 ¥1,160
 161 ¥390(P254) 組高63



D165AKN 小判皿 大 **TAB** **受**
 225×166×36 ¥1,350

D166AKN 小判皿 小 **TAB**
 196×144×33 ¥1,140

松風 MKZ

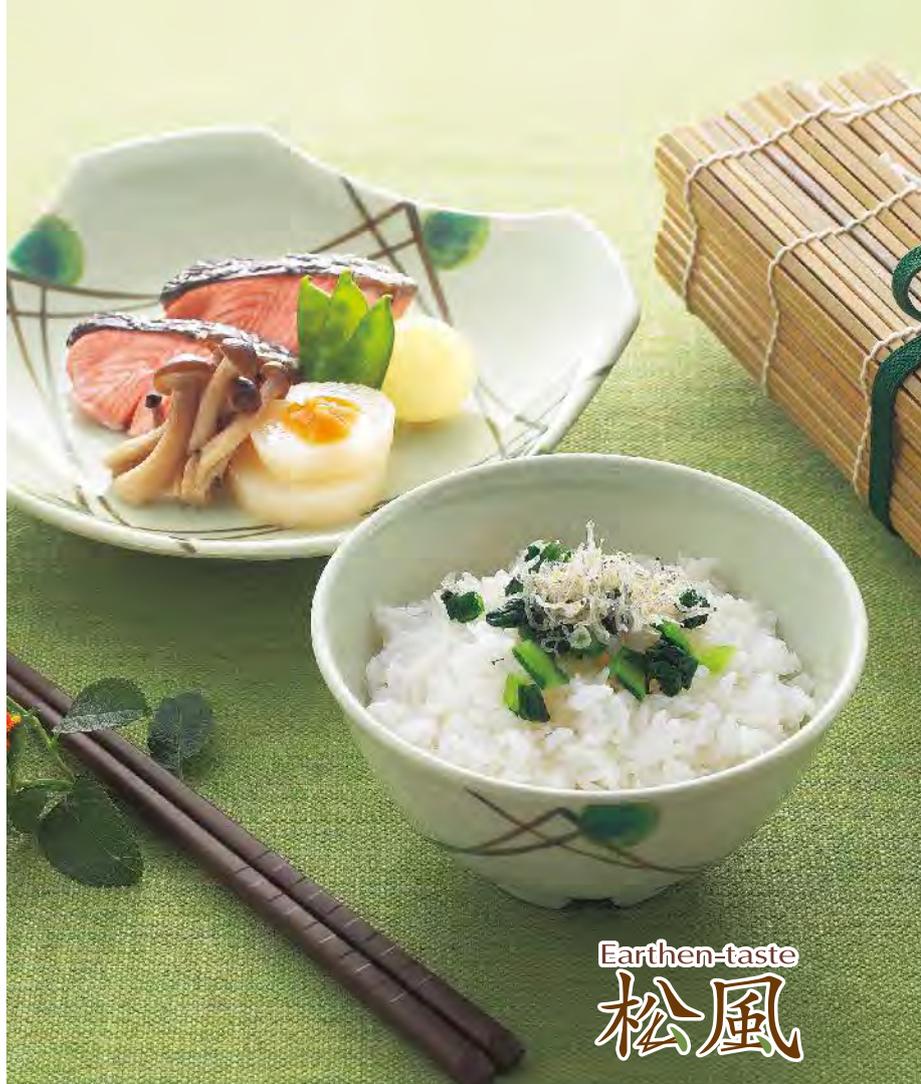
和の食材を上品に引き立てる
織部調をアレンジした和の器。

織部焼の大きな特徴、緑色の釉薬。その濃淡の
変化は「けしき」と呼ばれ大切にされてきました。
松風シリーズは、松の枝をそよ風が渡る山里の
風景、そんな「けしき」を感じさせる土物風食器。
和の食膳を趣き深く、上品に彩ってくれます。

Point

本格的な土物の質感

白い粒子を雪のように散り
ばめ、高級感あふれる土物風
素地の風合いを再現。
また、一点一点、土物らしい
形状にこだわりました。



Earthen-taste
松風

●使用製品 / 丸茶碗大(A72MKZ)・隅切深皿大(D161MKZ)・22.5cm市松ハイロン箸(H62MBN)



A72MKZ 丸茶碗 大 TAB
137×73(550ml) ¥1,000
🏷️ ¥250(P252) 組高90

A73MKZ 丸茶碗 中 TAB
130×71(480ml) ¥920
🏷️ ¥250(P252) 組高87

A74MKZ 丸茶碗 小 TAB
113×59(290ml) ¥780
🏷️ ¥220(P252) 組高73



B35MKZ 羽反煮物碗 組高80 TAB
身B 137×53(380ml) ¥970
蓋C 119×36 ¥640 優
🏷️ ¥250(P252) 組高90



G19MKZ 丸深小鉢 TAB
103×49(210ml) ¥790
🏷️ ¥210(P252) 組高63

G119MKZ 丸深小鉢 小 TAB
95×46(160ml) ¥690
🏷️ ¥210(P251) 組高61



C20MKZ 反湯呑
93×53(180ml) ¥700
🏷️ ¥210(P251) 組高68



D158MKZ 丸深皿 T^{AB}
187×45(590ml) ¥1,450

D159MKZ 丸深皿小 T^{AB}
163×40(400ml) ¥1,200
T¹⁸ ¥370(P253) 組高76



D3MKZ 丸新香皿 T^{AB}
88×24 ¥460



D161MKZ 隅切深皿大 T^{AB}
185×185×40 ¥1,500

D163MKZ 隅切深皿小 T^{AB}
133×133×37 ¥900



G11MKZ 丸浅小鉢 T^{AB}
113×37(165ml) ¥720
T¹¹ ¥220(P252) 組高51



D155MKZ 長角皿 T^{AB}
210×144×25 ¥1,350

D157MKZ 長角皿小 T^{AB}
182×112×26 ¥1,230
T¹⁸ ¥390(P254) 組高63



D165MKZ 小判皿大 T^{AB}
225×166×36 ¥1,400

D166MKZ 小判皿小 T^{AB}
196×144×33 ¥1,190

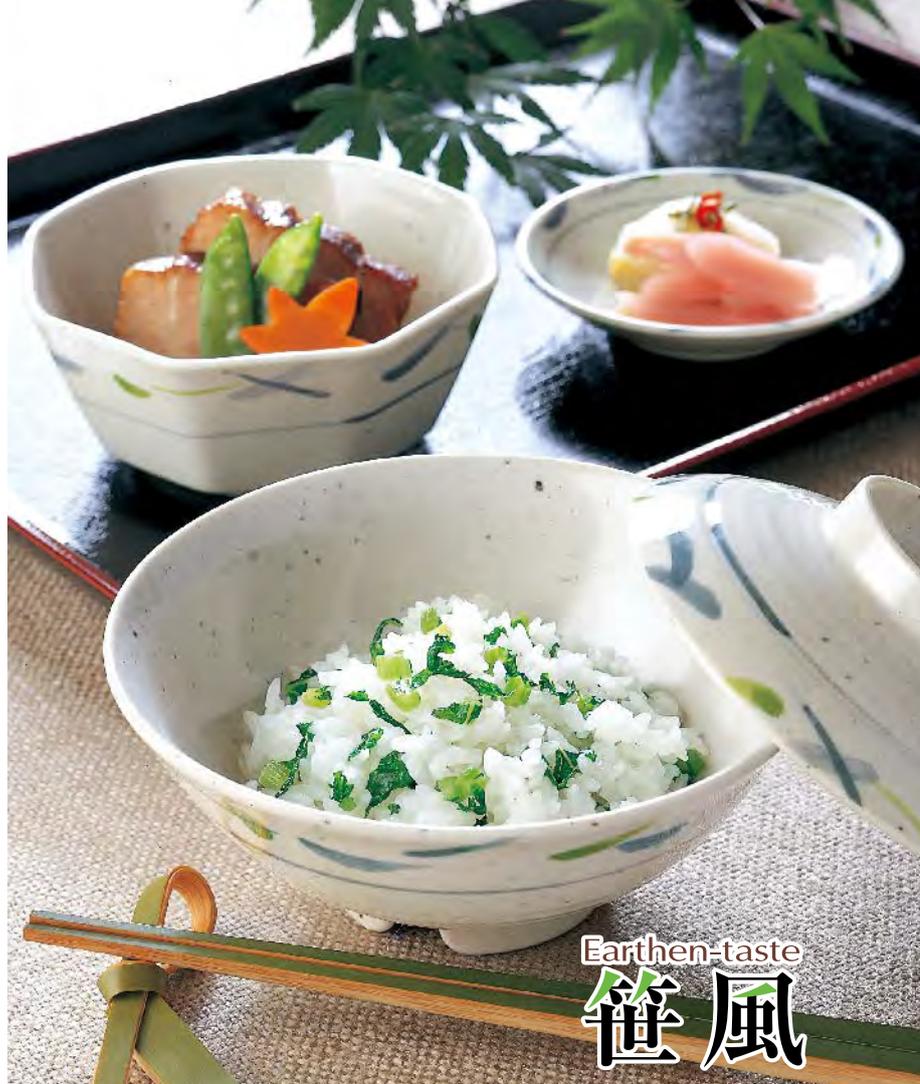
笹風 SA

料理が栄える白い石風素地に
藍と緑が織りなす心地よい趣。

野山を渡るそよ風に、ゆれる笹の葉。そんなさわやかなイメージを、藍と緑の新鮮な色合いで描いた笹風シリーズ。お料理が栄える白基調の石風素地に、シンプルなデザインを施した、新しい土物の感覚が新鮮です。若い方からご高齢の方まで、年齢を問わず喜んでいただける親しみやすい和食器です。

Point

本格的な土物の質感
黒やグレーの粒子を散りばめ、
石風素地の風合いを再現。



Earthen-taste
笹風

●使用製品/ 飯茶碗大(A35SA)・八角小鉢中(G47SA)・丸新香皿小(D75SA)



A25SA 丼大 組高106
身B 157×76(720ml) ¥1,040
蓋C 140×41 ¥640
T16 ¥340(P252) 組高89

A23SA 茶漬茶碗 T1AB
158×67(540ml) ¥920
T16 ¥340(P252) 組高81

A35SA 飯茶碗大 組高82 T1AB
身B 138×58(400ml) ¥850
蓋C 122×33 ¥580 罍
T14 ¥350(P253) 組高93

A21SA 飯茶碗 組高83 T1AB
身B 123×61(320ml) ¥630
蓋C 113×30 ¥490
T12 ¥230(P252) 組高76
※クリア不可



A28SA 大丼 T1AB
169×84(1.0L) ¥1,440
T17 ¥350(P252) 組高97 ※クリア不可

A27SA うどん鉢中 T1A
156×83(840ml) ¥1,320
T16 ¥340(P252) 組高96



B10SA むし碗 組高87 T1AB
身B 87×68(240ml) ¥490
蓋C 94×25 ¥400
T08 ¥200(P251) 組高84

B9SA むし碗小 組高77 T1AB
身B 81×61(180ml) ¥480
蓋C 89×23 ¥380

※B10B・B9Bは内側グレースコーティング製品です。

⚠ 生蒸気があたるご使用は製品劣化が早まることに留意ください。



B24SA 煮物碗 組高 78 **TAB**
身 B 167×48 (550ml) ¥1,120
蓋 C 151×43 ¥890
016 ¥370(P253) 組高 84 ※クリア不可



B30SA 花型煮物碗 組高 78 **TAB**
身 B 137×51 (340ml) ¥970
蓋 C 119×36 ¥600 (受)
013 ¥250(P252) 組高 68



C21SA だるま湯呑
95×53 (190ml) ¥520
009 ¥210(P251) 組高 69



G25SA 丸小鉢 浅型 **TAB**
123×42 (270ml) ¥640
012 ¥230(P252) 組高 57
※クリア不可

G32SA 丸小鉢 中 **TAB**
104×60 (310ml) ¥730

G47SA 八角小鉢 中 **TAB**
118×113×51 (280ml) ¥780
012 ¥230(P252) 組高 66



D75SA 丸新香皿 小 **TAB**
100×22 ¥420



D121SA 21cm和皿 **TAB**
211×31 (560ml) ¥1,200
021 ¥410(P253) 組高 69

D118SA 18cm和皿 **TAB**
181×29 (380ml) ¥970
018 ¥380(P253) 組高 65

D116SA 16cm和皿 **TAB**
161×27 (260ml) ¥850
016 ¥370(P253) 組高 62

D114SA 14cm和皿 **TAB**
140×24 (180ml) ¥670
014 ¥350(P253) 組高 59



D88SA 隅切長角皿 大 **TAB**
201×132×22 ¥1,100
120 ¥400(P255) 組高 58



D68SA なで角大皿 **TAB**
211×145×25 ¥1,300



D69SA なで角小皿 **TAB**
151×116×20 ¥830
115 ¥370(P254) 組高 56

飛驒路 HG

土のこころ、^{ろばた}炉辺の安らぎ。
余情閑寂を味わう。

深く磨きあげられた彩色の妙。日本古来の“わび”
“さび”のこころを創りあげました。手作り民芸風
の落ちついた器なので、郷土料理やおふくろの
味、お惣菜的なものもよく合い、素材と器の色が、
それぞれクッキリと引き立てあいます。

和風

Point

汚れにくい
グレースコーティング加工
料理を盛りつける製品内側
へ、グレースコーティングを
採用。汚れにくいという条件
が不可欠な業務用ニーズに
応えたシリーズです。(G37・
C24・L3を除く)



●使用製品／半月天ぶら皿(D14HG)・9吋小判皿(E73HG)・天つゆ入れ(H14HG)・長角皿小(D83HG)



A28HG 大井 T AB
169×84(1.0L) ¥1,350
117 ¥350(P252) 組高97
※クリア不可

A25HG 井大
157×76(720ml) ¥1,020
116 ¥340(P252) 組高89

A26HG 井小
143×67(530ml) ¥880

A21HG 飯茶碗 T AB
123×61(320ml) ¥610
112 ¥230(P252) 組高76
※クリア不可



G29HG 羽反小鉢 小 T A 受
110×53(230ml) ¥620
101 ¥220(P252) 組高67

G37HG 角小鉢 小 T A
87×87×49(185ml) ¥670

G43HG 丸ちょこ T AB 受
81×33(90ml) ¥440
108 ¥200(P251) 組高48



H14HG 天つゆ入れ
123×113×39(200ml) ¥620



L3HG チリレンゲ
142mm/ヘッド:幅42×長さ67(19g) ¥190



C24HG 羽反長湯呑
83×78(250ml) ¥670
※P308のC85が蓋として使えます。
008 ¥200(P251) 組高93

C22HG 羽反湯呑
97×54(175ml) ¥500



D14HG 半月天ぶら皿 **TAB** **受**
224×215×34 ¥1,460

E73HG 9吋小判皿 **受**
223×177×23 ¥1,160



D70HG 和皿大 **TAB** **受**
192×34 ¥930
019 ¥390(P253) 組高70

D71HG 和皿中 **TAB** **受**
164×29 ¥660
016 ¥370(P253) 組高65

D72HG 和皿小 **受**
131×25 ¥540

D75HG 丸新香皿小 **TAB**
100×22 ¥410



D82HG 長角皿 中
207×145×17 ¥1,100

D83HG 長角皿 小
153×112×17 ¥680
016 ¥370(P254) 組高53

D85HG 長角ちよこ
90×64×20(45ml) ¥460

大和路 YG

葦そよぐ大和の叙景。野趣を添えて盛る器。



A28YG 大井 1AB
169×84(1.0L) ¥1,350
117 ¥350(P252) 組高97 ※クリア不可

A6YG うどん鉢 1AB
178×77(800ml) ¥1,220
018 ¥380(P253) 組高113

A25YG 井大
157×76(720ml) ¥1,030
116 ¥340(P252) 組高89



A26YG 井小
143×67(530ml) ¥900



A21YG 飯茶碗 1AB
123×61(320ml) ¥610
012 ¥230(P252) 組高76
※クリア不可



C21YG だるま湯呑
95×53(190ml) ¥500
009 ¥210(P251) 組高69

C24YG 羽反長湯呑
83×78(250ml) ¥670
※P308のC85が蓋として使えます。
008 ¥200(P251) 組高93



G43YG 丸ちよこ 1AB
81×33(90ml) ¥430
008 ¥200(P251) 組高48

D85YG 長角ちよこ
90×64×20(45ml) ¥460



D75YG 丸新香皿 小 1AB
100×22 ¥410



H14YG 天つゆ入れ
123×113×39(200ml) ¥600



D82YG 長角皿 中
207×145×17 ¥1,070

D83YG 長角皿 小
153×112×17 ¥640
115 ¥370(P254) 組高53



M152YG ダシ入組 1AB
156×100×114(560ml) ¥2,220

万葉 MY

「万両」の葉柄を大胆に。清楚な気品と高級感の藍の器。



A31MY 袋ぶち丼 大 受
142×69 (600ml) ¥990
014 ¥350(P253) 組高104

A21MY 飯茶碗 TAB
123×61 (320ml) ¥610
012 ¥230(P252) 組高76 ※クリア不可



B26MY 丸煮物碗
166×47 (400ml) ¥880



G16MY 花形さしみ鉢 TAB 受
150×61 (540ml) ¥1,070

G5MY 花形小鉢 小
108×61 (260ml) ¥640

G17MY 花形ちょこ 受
78×35 (75ml) ¥420



H14MY 天つゆ入れ 受
123×113×39 (200ml) ¥600



G32MY 丸小鉢 中 TAB
104×60 (310ml) ¥700

G25MY 丸小鉢 浅型 TAB
123×42 (270ml) ¥620
012 ¥230(P252) 組高57
※クリア不可

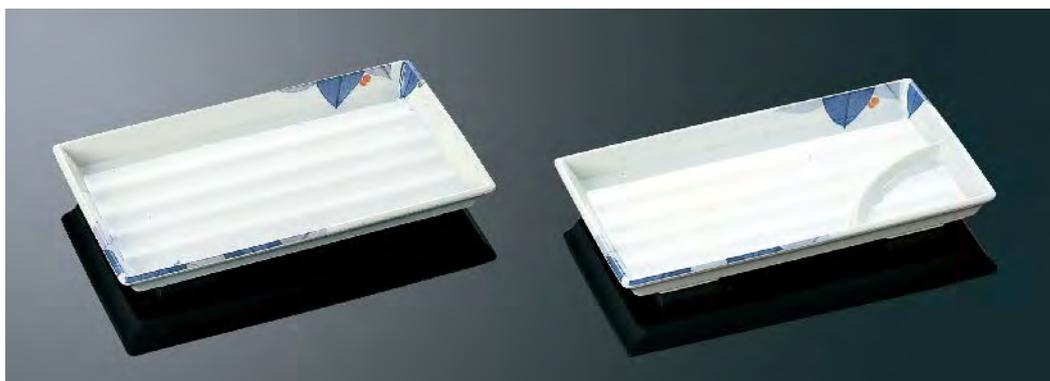


C21MY だるま湯呑
95×53 (190ml) ¥500
009 ¥210(P251) 組高69

C31MY 袋ぶち湯呑
87×59 (185ml) ¥480
008 ¥200(P251) 組高74



D75MY 丸新香皿 小 TAB 受
100×22 ¥410



D36MY 切立角皿 大 TAB 受
197×125×24 ¥970
120 ¥400(P255) 組高60

D36SMY 切立角皿 大 仕切付 TAB
197×125×24 ¥1,030
120 ¥400(P255) 組高60

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

U・D・Pカパー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレイ

PBT

陶漆

土物の風合いとプラスチックの機能性が見事に調和。

プラスチック素材に漆塗り、趣は陶器と、3つの高度な技法を融合させたハイブリッドな器です。耐熱温度が高いため、自動洗浄機や消毒保管庫での使用もOK。吸水率が低く、表面硬度が高いため、汚れやキズに強く、長期間、美しく使えます。

Point

電子レンジに使えます

耐熱温度は210℃と高く、電子レンジでの再加熱もOK。サービスの効率化にも役立ちます。

電子レンジ



●使用製品/6寸巻刺身鉢(T4005)・丸千代口(T2405)



T2009 丸小鉢 浅型 鉄泉 **TAB**
115×42(210ml) ¥1,800
G11 ¥220(P252) 組高56

T2001 丸小鉢 浅型 ひわ **TAB**
115×42(210ml) ¥1,800
G11 ¥220(P252) 組高56

T2002 丸小鉢 浅型 岩オリベ **TAB**
115×42(210ml) ¥1,800
G11 ¥220(P252) 組高56

T2003 丸小鉢 浅型 火だすき **TAB**
115×42(210ml) ¥1,800
G11 ¥220(P252) 組高56



T2405 丸千代口 若草
77×33(70ml) ¥1,400

T2402 丸千代口 岩オリベ
77×33(70ml) ¥1,400



T2602 仕切付角小鉢 岩オリベ **TAB** **受**
112×112×36 ¥2,040



T2509 角小鉢 鉄泉 **TAB**
110×110×35(170ml) ¥1,930
G11 ¥270(P254) 組高66

T2502 角小鉢 岩オリベ **TAB** **受**
110×110×35(170ml) ¥1,930
G11 ¥270(P254) 組高66



T2511 角小鉢 小ひわ **TAB** **受**
95×95×31(120ml) ¥1,860



T4105 6寸向付 若草
178×160×58(350ml) ¥4,180

T4102 6寸向付 岩オリベ
178×160×58(350ml) ¥4,180



T4005 6寸巻刺身鉢 若草 **TAB** **受**
180×145×48 ¥4,180



T0209 18cm丸皿 鉄泉 **TAB**
182×28 ¥2,680
018 ¥380(P253) 組高63

T0202 18cm丸皿 岩オリベ **TAB**
182×28 ¥2,680
018 ¥380(P253) 組高63



T0509 16.5cm丸深皿 鉄泉 **TAB**
165×35(390ml) ¥2,550
018 ¥370(P253) 組高71



T1109 長角皿 大 鉄泉 **TAB**
201×128×26 ¥2,780
020 ¥400(P255) 組高63

T1009 長角皿 小 鉄泉 **TAB**
180×111×23 ¥2,500
018 ¥390(P254) 組高60



T1206 7寸隅切長手焼物皿 粉引 **TAB**
217×110×35 ¥4,570

溜くため

美と実用が溶けあった「溜」
掌になじむ、まるやかな艶肌。

溜色の漆光と木目の肌合いが、魅力の溜シリーズ。
メラハード製法により、漆塗り独特の優雅で品のよい
艶を再現。渋い味わいと形は、和食を美しく見せ、
食卓に豪華さと落ち着きをもたらします。

Point

独特の素地模様注目ください
溜シリーズの製品は、マルケイ独自のメラハード製法を採用。木目や布目などの素地模様と艶やかな光沢が魅力です。

耐熱性も抜群

耐熱性に優れたメラミン樹脂製ですから、自動洗浄機や消毒保管庫も安心して使えます。

内朱と内黒をご用意



●使用製品／羽反吸物椀(B61NNR)・小吸物椀(B55SSB)・鈴型吸物椀(B16TMR)・22.5cm 六角箸(H92MTR)



A19TMB 鈴型平井 内黒 組高107 **TAB**
身B 170×71 (790ml) ¥1,180
蓋C 159×45 ¥810

A10TMB 鈴型井 大 内黒 組高114 **TAB**
身B 153×77 (750ml) ¥1,100
蓋C 139×48 ¥680
※蓋はA14TMBと兼用

A11TMB 鈴型井 小 内黒 組高103 **TAB**
身B 138×68 (510ml) ¥800
蓋C 129×46 ¥570



A14TMB 鈴型井 中 内黒 組高105 **TAB**
身B 150×67 (620ml) ¥990
蓋C 139×48 ¥680
※蓋はA10TMBと兼用

A14TMR 鈴型井 中 内朱 組高105 **TAB**
身B 150×67 (620ml) ¥990
蓋C 139×48 ¥680 **国産**



B16TMB 鈴型吸物椀
内黒 組高88(組容量255ml) **TAB**
身B 123×58 (370ml) ¥630
蓋C 114×39 ¥500

B16TMR 鈴型吸物椀
内朱 組高88(組容量255ml) **TAB**
身B 123×58 (370ml) ¥630
蓋C 114×39 ¥500



B20TMB 鈴型汁椀 小
内黒 組高87(組容量210ml) **TAB**
身B 113×56 (300ml) ¥600
蓋C 105×37 ¥460

B20TMR 鈴型汁椀 小
内朱 組高87(組容量210ml) **TAB**
身B 113×56 (300ml) ¥600
蓋C 105×37 ¥460



B15TMB 羽反吸物椀
内黒 組高95(組容量230ml) **TAB**
身B 109×64 (320ml) ¥600
蓋C 98×41 ¥420
※蓋はB17TMBと兼用
※B15は、安定性に工夫を凝らした倒れにくい設計。蓋も裏返りにくくなっています。

B15TMR 羽反吸物椀
内朱 組高95(組容量230ml) **TAB**
身B 109×64 (320ml) ¥600
蓋C 98×41 ¥420
※蓋はB17TMRと兼用



B17TMB 鈴型小吸物椀
内黒 組高101(組容量240ml) **TAB**
身B 104×69 (330ml) ¥590
蓋C 98×41 ¥420
※蓋はB15TMBと兼用

B17TMR 鈴型小吸物椀
内朱 組高101(組容量240ml) **TAB**
身B 104×69 (330ml) ¥590
蓋C 98×41 ¥420
※蓋はB15TMRと兼用



A20TMB 段付丼 内黒
組高 103 (T)AB
身 B 142×71 (620ml) ¥920
蓋 C 131×43 ¥620 (受)

B18TMB 段付吸物椀 内黒
組高 90 (組容量 250ml) (T)AB
身 B 120×63 (370ml) ¥630
蓋 C 110×39 ¥480

B19TMB 段付小吸物椀 内黒
組高 98 (組容量 230ml) (T)AB
身 B 102×69 (320ml) ¥590
蓋 C 94×38 ¥420

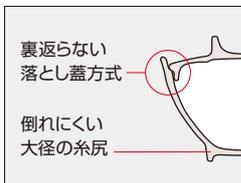


B70TMB 吸物椀 溜内黒 DC
組高 75 (組容量 180ml) (T)AB (受)
身 B 112×63 (300ml) ¥830
蓋 C 101×27 ¥610

B70TMR 吸物椀 溜内朱 DC
組高 75 (組容量 180ml) (T)AB (受)
身 B 112×63 (300ml) ¥830
蓋 C 101×27 ¥610

Point

こぼれにくい落とし蓋と安定のよい形状



繊細な意匠が魅力

木目模様に細密な横筋を施しました。優雅で繊細な表情が高級感を醸し出します。



レードルで入れやすい口径 (B70)

色あせしにくく、汚れが落ちやすいデュアルコーティング採用

DUAL

特許製品 PAT No.5936014



B115TMB 羽反吸物椀 内黒
組高 76 (組容量 200ml) (T)AB
身 B 106×63 (300ml) ¥560
蓋 C 94×26 ¥380

B115TMR 羽反吸物椀 内朱
組高 76 (組容量 200ml) (T)AB
身 B 106×63 (300ml) ¥610
蓋 C 94×26 ¥410



B116TMB 羽反吸物椀 小 内黒
組高 72 (組容量 160ml) (T)AB
身 B 98×59 (250ml) ¥520
蓋 C 88×26 ¥380

B116TMR 羽反吸物椀 小 内朱
組高 72 (組容量 160ml) (T)AB
身 B 98×59 (250ml) ¥560
蓋 C 88×26 ¥410



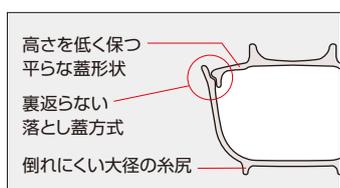
B117TMB 羽反吸物椀 特小 内黒
組高 68 (組容量 130ml) (T)AB
身 B 92×56 (200ml) ¥490
蓋 C 82×25 ¥350

B117TMR 羽反吸物椀 特小 内朱
組高 68 (組容量 130ml) (T)AB
身 B 92×56 (200ml) ¥530
蓋 C 82×25 ¥370

! B115TMR、B116TMR、B117TMRは、製品の特性上、色ムラが出ることがあります。

Point

蓋と糸尻に工夫



熱風 熱風式再加熱カートに使用します。



A12TMB タマブチ丼 6.5寸 内黒 T^{AB}
200×69(1.3L) ¥1,370



A34TMB 多用丼 内黒 T^{AB}
155×84(900ml) ¥1,220
T¹⁶ ¥340(P252) 組高97



A21TMB 飯茶碗 内黒 T^{AB}
123×61(320ml) ¥590
T¹² ¥230(P252) 組高76
※クリア不可



A7TMB 羽反丼 内黒 組高95 T^{AB}
身B 138×71(610ml) ¥800
蓋C 128×37 ¥490
T¹⁴ ¥350(P253) 組高106



G54TM 14cmボール T^{AB}
140×50(350ml) ¥730
T¹⁴ ¥350(P253) 組高85

G55TM 12cmボール T^{AB}
120×46(230ml) ¥580
T¹² ¥230(P252) 組高61



H4TM 天つゆ入れ T^{AB}
124×118×44(260ml) ¥610



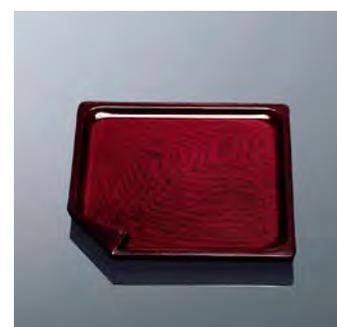
D250TM 22cm丸皿 T^{AB}
219×26 ¥1,500



! 製品の特性上、色ムラがあります。

! Point

和食が栄える、
質感と色合い
手捏ね風の造形とこだわりの
表面加工が生み出す上質
の風情。和食なら何にでも
よく合う溜色の主菜皿です。



D15TM 角小皿 T^{AB}
113×113×11 ¥540

あじろ AJB・AJR

素朴な籠目の角皿が、和の膳を印象的に飾ります。

! Point

精巧な籠目の浮き彫り
縦横に組み合わせさせた籠目が、
光の方向で繊細な表情を生み
出します。和食の小皿に、松花堂
弁当の中合にと、セッティングに
変化をつけられます。



D86AJB あじろ正角小皿 内黒 T^A
110×110×22 ¥810
T¹¹ ¥270(P254) 組高53

D86AJR あじろ正角小皿 内朱 T^A
110×110×22 ¥810
T¹¹ ¥270(P254) 組高53

布目(ぬのめ) NNB・NNR

ふくらみのある高蓋タイプ(2種)と、コンパクトな平蓋タイプ(4種)をご用意。

Point

上品な布目が魅力

繊細で柔らかな布目を引き出させたこだわりの意匠。グレースコーティングの輝きが、様々な表情を見せてくれます。



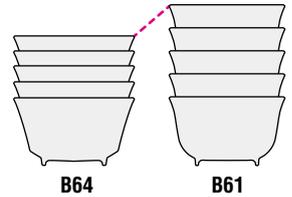
Point

蓋と糸尻に工夫



Point

コンパクトにスタッキング(B64)重なりが深く、コンパクトに収納できる省スペース設計です。



熱風 熱風式再加熱カートに使えます。



DUAL コンパクトな平蓋タイプ

熱風

B64NNB 段付吸物椀
布目内黒DC
組高74(組容量190ml) **TAB**
身 **B** 110×63(300ml) ¥800
平蓋**HC** 99×26 ¥600

B64NNR 段付吸物椀
布目内朱DC
組高74(組容量190ml) **TAB**
身 **B** 110×63(300ml) ¥800
平蓋**HC** 99×26 ¥600



DUAL コンパクトな平蓋タイプ

熱風

B61NNB 羽反吸物椀
布目内黒DC
組高75(組容量205ml) **TAB**
身 **B** 106×63(300ml) ¥820
平蓋**HC** 94×25 ¥610

B61NNR 羽反吸物椀
布目内朱DC
組高75(組容量205ml) **TAB**
身 **B** 106×63(300ml) ¥820
平蓋**HC** 94×25 ¥610



DUAL コンパクトな平蓋タイプ

熱風

B62NNB 羽反吸物椀 小
布目内黒DC
組高72(組容量165ml) **TAB**
身 **B** 99×60(250ml) ¥800
平蓋**HC** 89×25 ¥600

B62NNR 羽反吸物椀 小
布目内朱DC
組高72(組容量165ml) **TAB**
身 **B** 99×60(250ml) ¥800
平蓋**HC** 89×25 ¥600



DUAL コンパクトな平蓋タイプ

熱風

B63NNB 羽反吸物椀 特小
布目内黒DC
組高68(組容量130ml) **TAB**
身 **B** 92×56(200ml) ¥770
平蓋**HC** 82×25 ¥590

B63NNR 羽反吸物椀 特小
布目内朱DC
組高68(組容量130ml) **TAB**
身 **B** 92×56(200ml) ¥770
平蓋**HC** 82×25 ¥590



DUAL ふくらみのある高蓋タイプ

B61NNB 羽反吸物椀
布目内黒DC
組高83(組容量205ml) **TAB**
身 **B** 106×63(300ml) ¥820
高蓋**TC** 94×33 ¥610

B61NNR 羽反吸物椀
布目内朱DC
組高83(組容量205ml) **TAB**
身 **B** 106×63(300ml) ¥820
高蓋**TC** 94×33 ¥610



DUAL ふくらみのある高蓋タイプ

B62NNB 羽反吸物椀 小
布目内黒DC
組高78(組容量165ml) **TAB**
身 **B** 99×60(250ml) ¥800
高蓋**TC** 89×32 ¥600

B62NNR 羽反吸物椀 小
布目内朱DC
組高78(組容量165ml) **TAB**
身 **B** 99×60(250ml) ¥800
高蓋**TC** 89×32 ¥600

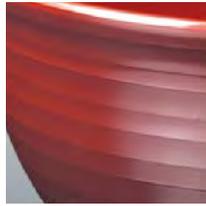
千筋(せんすじ) [SSB・SSR]

格調高い和の伝統美を醸し出す、線柄の丼と汁椀です。

Point

繊細な
千筋模様が魅力

きめ細かく彫られた横筋を
再現したこだわりの意匠。
グレースコーティングの
輝きが上品です。



A65SSB 丼 大 千筋内黒 組高107 **TAB**
身 B 152×76 (740ml) ¥1,000
蓋 C 136×43 ¥660

A65SSR 丼 大 千筋内朱 組高107 **TAB**
身 B 152×76 (740ml) ¥1,000
蓋 C 136×43 ¥660



A66SSB 丼 小 千筋内黒 組高96 **TAB**
身 B 135×68 (510ml) ¥770
蓋 C 121×39 ¥540
DC ¥250(P252) 組高85

A66SSR 丼 小 千筋内朱 組高96 **TAB**
身 B 135×68 (510ml) ¥770
蓋 C 121×39 ¥540
DC ¥250(P252) 組高85



B55SSB 小吸物椀 千筋内黒
組高85 (組容量200ml) **TAB**
身 B 99×63 (240ml) ¥540
蓋 C 90×30 ¥370

B55SSR 小吸物椀 千筋内朱
組高85 (組容量200ml) **TAB**
身 B 99×63 (240ml) ¥540
蓋 C 90×30 ¥370



B53SSB 汁椀 大 千筋内黒
組高85 (組容量240ml) **TAB**
身 B 125×60 (360ml) ¥620
蓋 C 112×36 ¥450

B53SSR 汁椀 大 千筋内朱
組高85 (組容量240ml) **TAB**
身 B 125×60 (360ml) ¥620
蓋 C 112×36 ¥450



B54SSB 汁椀 小 千筋内黒
組高81 (組容量210ml) **TAB**
身 B 117×57 (300ml) ¥580
蓋 C 104×33 ¥430

B54SSR 汁椀 小 千筋内朱
組高81 (組容量210ml) **TAB**
身 B 117×57 (300ml) ¥580
蓋 C 104×33 ¥430

曙・亀甲他

和膳の必須品目を朱と黒で。

 熱風 熱風式再加熱力ートに使用します。



A2BRB 飯丼 大
曙内黒 **TAB** **受**
155×67(630ml) ¥540
016 ¥340(P252) 組高80



A3BRB 飯丼 中
曙内黒 **TAB**
149×67(560ml) ¥490



B1BRB 給食汁椀 大
曙内黒 **TAB**
134×63(450ml) ¥470
016 ¥250(P252) 組高80



B2BRB 給食汁椀 小
曙内黒 組高74 **TAB**
身B 126×56(360ml) ¥370
蓋C 111×31 ¥270
※蓋はB4BRBと兼用



B13B 亀甲椀 黒 **TAB**
119×56(340ml) ¥380
012 ¥230(P252) 組高71



B13B/R 亀甲椀 黒内朱 **TAB**
119×56(340ml) ¥440
012 ¥230(P252) 組高71



B4BRB かすみ椀 曙内黒 組高76 **TAB**
身B 118×52(300ml) ¥370
蓋C 111×31 ¥270
※蓋はB2BRBと兼用
012 ¥230(P252) 組高68



B4BRB かすみ椀 根来内朱 **TAB**
118×52(300ml) ¥370
012 ¥230(P252) 組高68



B4BRB かすみ椀 曙内朱 組高76 **TAB**
身B 118×52(300ml) ¥450
蓋C 111×31 ¥310 **受**
012 ¥230(P252) 組高68



B21B/R 千筋吸物椀 黒内朱 **TAB**
117×57(330ml) ¥480
012 ¥230(P252) 組高73



B115B 羽反吸物椀 黒 組高76(組容量200ml) **TAB**
身B 106×63(300ml) ¥420
蓋C 94×26 ¥280
※B115・B116・B117は、こぼれにくく安定のよい設計です。詳しくは、P195をご覧ください。



B116B 羽反吸物椀 小 黒 組高72(組容量160ml) **TAB**
身B 98×59(250ml) ¥360
蓋C 88×26 ¥270



B117B 羽反吸物椀 特小 黒 組高68(組容量130ml) **TAB**
身B 92×56(200ml) ¥340
蓋C 82×25 ¥260



B6BRB 小吸物椀 曙内黒 組高85 **TAB**
身B 93×63(240ml) ¥340
蓋C 83×25 ¥260 **受**



B33B/R 亀甲椀 小 黒内朱 **TAB**
115×58(300ml) ¥440
011 ¥220(P252) 組高72



B34B/R 亀甲小吸物椀 黒内朱 **TAB**
92×66(250ml) ¥420
009 ¥210(P251) 組高81



再生材料を使用
再生プラスチック50%以上

製品写真下の
エコマーク認定番号の前に
☆印で表示しています。

Point

特許製品 PAT No.5316866
安全で環境に優しいエコメラミン®
※詳しくはP392をご覧ください。



B47Bb/R 取手付汁椀 身 黒内朱 組高95 **TAB**
121×90×73(280ml) ¥970
重量(約128g)



B47Bb/K 取手付汁椀 身 茶黒/黄瀬戸 組高95 **TAB**
121×90×73(280ml) ¥970
重量(約128g)

B47Cb 取手付汁椀 蓋 黒
91×29 ¥310
重量(約52g)

B47CbK 取手付汁椀 蓋 茶黒
91×29 ¥310
重量(約51g)

 材料の特性上、製品ごとに色の差や、表面に色ムラが出る場合があります。

Point

便利な目盛りとコンパクト収納
容量の目安となる目盛りをつけました。(誤差約±10ml)
また、持ち手をすらすらコンパクトに収納できる省スペース設計です。



漆器

優雅な伝統美が息吹く
艶やかなる美の逸品。

しっとりとした光沢。手ごたえのある質感。
漆器の優雅な趣を保ちながらも、割れ
にくく、歪まない、安定した品質が自慢の
使いやすい食器です。「目で食べる」とも
言われる日本料理の食膳を格調高く彩って
くれます。

**高耐熱
漆器** 耐熱温度120℃の高耐熱漆器ですから、自動洗浄機
だけでなく、消毒保管庫にも使えます。

**耐熱
漆器** 耐熱漆器ですから自動洗浄機に使えます。耐熱温度は、
85℃ですが、消毒保管庫には使わないでください。

消 消毒保管庫には
使えません。



295-1 布目椀 小 蘭(内朱) T_{AB}
組 107×87 (230ml) ¥2,250
身(300ml) ¥950 / 蓋 ¥1,300

295-2 布目椀 小 鈴(内黒) T_{AB}
組 107×87 (230ml) ¥2,250
身(300ml) ¥950 / 蓋 ¥1,300

295-3 布目椀 小 ひさご(内朱) T_{AB}
組 107×87 (230ml) ¥2,170
身(300ml) ¥920 / 蓋 ¥1,250



290-1 布目椀 小 曙(内黒) T_{AB}
組 107×87 (230ml) ¥1,260
身(300ml) ¥820 / 蓋 ¥440

290-2 布目椀 小 根来(内黒) T_{AB}
組 107×87 (230ml) ¥1,100
身(300ml) ¥690 / 蓋 ¥410



296-1 布目椀 特小 蘭(内朱) T_{AB}
組 100×81 (175ml) ¥2,140
身(235ml) ¥860 / 蓋 ¥1,280

296-2 布目椀 特小 春秋(内黒) T_{AB}
組 100×81 (175ml) ¥2,140
身(235ml) ¥860 / 蓋 ¥1,280

296-3 布目椀 特小 黒金(内朱) T_{AB}
組 100×81 (175ml) ¥1,600
身(235ml) ¥1,000 / 蓋 ¥600



553-1 京小町割子 黒天朱(内朱) T_{AB}
組 117×84 (480ml) ¥1,600
身(480ml) ¥940 / 蓋 ¥660

554-1 京小町割子 小 黒天朱(内朱) T_{AB}
組 105×79 (370ml) ¥1,500
身(370ml) ¥900 / 蓋 ¥600

268-1 京小吸物椀 黒天朱(内朱) T_{AB} 変
組 87×81 (240ml) ¥1,100
身(240ml) ¥640 / 蓋 ¥460

オレンジ色品番は特別製品につき価格体系が異なります。

回転寿司

使いやすさでお店の客単価アップに貢献。



D150TK 高台皿5寸 蛸唐草 **TAB** **受**
151×21 ¥620



D55KM 醤油皿 小紋 **受**
101×15 ¥410



231BN アンクル 深型 ガリ入れ ブラウン
111×111×118(860ml) ¥1,620(身のみ ¥970)

Point

自動洗浄機のくわえミスをふせぐ形状、寿司レーンをスムーズに流れるフォルム、汚れ防止加工など機能の面でも、お店をしっかりサポートします。

オーダーメイドでお店の個性、つくります

値段や店名などを特注でお入れできます。お店のイメージアップや演出に、ぜひご利用ください。



C24YG 羽反長湯呑 大和路
83×78(250ml) ¥670
008 ¥200(P251) 組高93

C24HG 羽反長湯呑 飛驒路
83×78(250ml) ¥670
008 ¥200(P251) 組高93

C24GGY 羽反長湯呑 ストーングレー
83×78(250ml) ¥570
008 ¥200(P251) 組高93



C24SDG 羽反長湯呑 サンドグリーン
83×78(250ml) ¥500
008 ¥200(P251) 組高93

C24GN 羽反長湯呑 グリーン
83×78(250ml) ¥500
008 ¥200(P251) 組高93

C24BN 羽反長湯呑 ブラウン
83×78(250ml) ¥500
008 ¥200(P251) 組高93

オーベルジュ

シックに、モダンに、ナチュラルに
テーブルにアートを描きます。

穏やかな時間を過ごしながら、本格的なグルメを味わえる場所。そんなオーベルジュのイメージを器に託しました。シンプルなフォルムの器に描かれた上品でモダンな絵柄が、こだわりの料理を引き立ててくれます。

オーベルジュとは

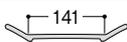
中世のフランス発祥、郊外や田舎に多い、料理に主軸をおいた宿のこと。土地の食材を活かした料理が魅力で、“癒し”が求められる近年の日本でも人気を誇っています。



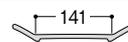
●使用製品/20cm角平皿(E1120L/E112AQ)・デザートフォーク ST(H342SLV)・21cmPBT箸(H71MBK)



E1110L 22cm角平皿 オリーブ **TAB**
220×220×26 ¥1,800



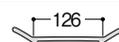
E111AQ 22cm角平皿 アラベスク **TAB**
220×220×26 ¥1,800



E1120L 20cm角平皿 オリーブ **TAB**
200×200×24 ¥1,550



E112AQ 20cm角平皿 アラベスク **TAB**
200×200×24 ¥1,550



アクアループ

AL

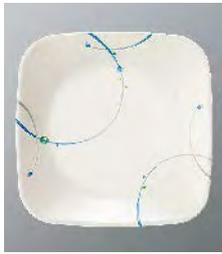
やさしい波紋のような絵柄が、
美味しさの輪を広げます。

常に新鮮なセッティングが求められる近年の給食に
ぴったりのシリーズ。和の風合いを感じさせる
絵柄と、洋食器の形状は、ジャンルを選ばず、様々な
メニューにマッチ。四角と丸がなめらかに溶け合った
やさしいフォルムは、どなたにも好まれます。

Point

方向性がない
使いやすい絵柄

シンプルなラインで構成され
た、方向性のない絵柄を採用。
盛り付けや配膳時に、食器の
向きを気にすることなく使え、
作業が効率的に。絵柄は、盛り
付けの目安にもなります。



●使用製品 / 22cm角丸プレート(E195AL)・17cm角丸プレート(E196AL)・11cm角丸ボール(G115AL)・デザートフォークST(H342SLV)



G115AL 11cm角丸ボール T_{AB}
112×112×45(230ml) ¥810
117 ¥270(P254) 組高76



E198AL 20cm角丸プレート 深型 T_{AB}
200×200×42(750ml) ¥1,500



E196AL 17cm角丸プレート T_{AB}
171×171×23 ¥1,090
127 ¥440(P254) 組高60



E195AL 22cm角丸プレート T_{AB}
220×220×25 ¥1,800



ナチュレ NR

ナチュラルモチーフの絵柄が食卓にやさしさを演出します。

グリーンの葉柄をあしらったナチュレ。家庭的なイメージをモダンにアレンジした洋食器シリーズです。シンプルな葉柄のデザインは、幅広いお客さまに気に入っていただけます。



●使用製品 / 12cmボール(E133NR)・12cmラウンドボール(E151NR)・ライス皿(E95NR)・27cmバスタ皿(E182IWC)



E134NR 11cm ボール TAB
111×55(300ml) ¥770
011 ¥220(P252) 組高69

E133NR 12cm ボール TAB
122×61(400ml) ¥900
012 ¥230(P252) 組高76

E132NR 13cm ボール TAB 受
132×65(500ml) ¥1,020
013 ¥250(P252) 組高81



E152NR 11cm ラウンドボール TAB
110×49(200ml) ¥730
011 ¥220(P252) 組高63

E151NR 12cm ラウンドボール TAB
124×55(290ml) ¥820



E187NR サラダボール **TAB**
150×40 (280ml) ¥860

E185NR クープ皿 **TAB**
205×45 (640ml) ¥1,290
021 ¥410(P253) 組高83



E96NR パン皿 **TAB**
165×17 ¥810
026 ¥370(P253) 組高53

E95NR ライス皿 **TAB**
196×19 ¥1,000
019 ¥390(P253) 組高55 ※クリア不可



E91NR ミート皿 小 **TAB** **受**
210×20 ¥1,200
021 ¥410(P253) 組高58

E93NR ミート皿 **TAB**
230×21 ¥1,390

ライムライン

LL

親しみやすいライン柄が、
テーブルをカジュアルに演出。

さわやかなライムカラー、やさしい手描きのライン。
料理のジャンルを越え、様々なメニューに違和感
なくマッチするシリーズです。軽やかさとくつろぎを
感じさせるカジュアルな表情は、カフェテリアに
ぴったりです。



LimeLine

●使用製品/ミート皿(E93LL)・段付飯碗(A54LL)・オーバルボール(E76LL)・湯呑大(C23LL)・丸小鉢(G10LL)



A15LL 茶漬茶碗 **TAB**
149×66(490ml) ¥900

A54LL 段付飯碗 **TAB** **受**
131×61(400ml) ¥830
013 ¥250(P252) 組高77



G10LL 丸小鉢 **TAB**
117×41(240ml) ¥630
012 ¥230(P252) 組高56

G32LL 丸小鉢 中 **TAB** **受**
104×60(310ml) ¥700



G39LL 正角小鉢 **TAB**
101×101×53(240ml) ¥790
110 ¥270(P254) 組高79



C23LL 湯呑 大
96×61(230ml) ¥530



D50LL 16.5cm 丸深皿 **TAB**
166×35(430ml) ¥830
016 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可



D114LL 14cm和皿 **TAB**
140×24(180ml) ¥670
014 ¥350(P253) 組高59

D116LL 16cm和皿 **TAB** **受**
161×27(260ml) ¥830
016 ¥370(P253) 組高62

D118LL 18cm和皿 **TAB** **受**
181×29(380ml) ¥940
018 ¥380(P253) 組高65



E98LL サラダボール **TAB**
142×38(270ml) ¥760
014 ¥350(P253) 組高73

E97LL ケーブ皿 **TAB**
194×41(620ml) ¥1,040
019 ¥390(P253) 組高78

E94LL スープ皿 **TAB**
230×37(660ml) ¥1,370



E76LL オーバルボール **TAB**
150×130×47(310ml) ¥780



E95LL ライス皿 **TAB** **受**
196×19 ¥1,000
019 ¥390(P253) 組高55 ※クリア不可

E93LL ミート皿 **TAB**
230×21 ¥1,370

パスタ& エスニック

パスタやエスニックを
本格的に演出できる大皿。

イタリアン、エスニックなどのメニューは、大きな器がポイント。気取らない贅沢さが、テーブルを楽しく演出します。単品にも盛り合わせにも使える27cmの大皿、幅広いメニューに使い勝手のよい23cm皿、24cm皿など。テーブルセッティングの幅がさらに広がります。



Pasta&Ethnic

●使用製品 / 27cmプレート(E58KP / E58BM)・スープ皿(E94SJB)



E58BM 27cmプレート ブルーメ **TAB**
270×32(980ml) ¥2,290

E60BM 23cmプレート ブルーメ **TAB**
231×31(670ml) ¥1,560



E58KP 27cmプレート カンバーニャ **TAB**
270×32(980ml) ¥2,140

E60KP 23cmプレート カンバーニャ **TAB**
231×31(670ml) ¥1,560



E58WA 27cmプレート ウェーブ **TAB**
270×32(980ml) ¥2,180

E60WA 23cmプレート ウェーブ **TAB**
231×31(670ml) ¥1,560



E59SJB 24cmプレート バジリコ **TAB**
242×28 ¥1,500

E94SJB スープ皿 バジリコ **TAB**
230×37(660ml) ¥1,420



E97SJB ケーブ皿 バジリコ **TAB**
194×41 (620ml) ¥1,070
019 ¥390(P253) 組高78

E98SJB サラダボール バジリコ **TAB**
142×38 (270ml) ¥780
014 ¥350(P253) 組高73



E185LF ケーブ皿 リーフ **TAB**
205×45 (640ml) ¥1,340
021 ¥410(P253) 組高83

エスパーニャ EP

エスニック風の花柄が、
ランチタイムを明るく元気に。

赤い花柄をアクセントに、エスニックな表情が
テーブルを明るく快活に演出。大ぶりの絵柄です
から、料理を少なめに盛っても盛り栄えがします。
豊富な品目が揃い、料理のジャンルを問わずお使い
いただけます。



●使用製品/ミート皿(E93EP)・パン皿(E96EP)・サラダボール(E98EP)



G59EP 丸小鉢 小 TAB
99×39(150ml) ¥590
010 ¥210(P252) 組高53

G45EP 丸小鉢 浅型 TAB
114×40(210ml) ¥690
011 ¥220(P252) 組高54



G48EP 深小鉢 TAB
112×64(320ml) ¥790
011 ¥220(P252) 組高78



C23EP 湯呑 大
96×61(230ml) ¥550



E98EP サラダボール TAB
142×38(270ml) ¥760
014 ¥350(P253) 組高73



D52EP 14cm丸深皿 TAB
142×33(285ml) ¥760
014 ¥350(P253) 組高68



D50EP 16.5cm丸深皿 TAB
166×35(430ml) ¥850
016 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可



E96EP パン皿 TAB
165×17 ¥800
016 ¥370(P253) 組高53



E95EP ライス皿 TAB 受
196×19 ¥1,030
019 ¥390(P253) 組高55 ※クリア不可

E93EP ミート皿 TAB
230×21 ¥1,420

E94EP スープ皿 TAB
230×37(660ml) ¥1,420

デルソル DS

少なめに盛っても盛り栄える
明るいスパニッシュ調ライン。

幅の広いリムは、料理一皿ごとのボリュームの少量化傾向にあわせてデザインしました。カフェ風のメニューを少なめに盛っても盛り栄えます。スペイン風の明るいラインは、食卓を陽気に演出します。



●使用製品/スープ皿 (E94DS)



E98DS サラダボール TAB
142×38 (270ml) ¥760
012 ¥350(P253) 組高73

E94DS スープ皿 TAB
230×37 (660ml) ¥1,370



E96Ds パン皿 TAB 愛
165×17 ¥780
016 ¥370(P253) 組高53

E95Ds ライス皿 TAB
196×19 ¥1,000
019 ¥390(P253) 組高55 ※クリア不可

E93Ds ミート皿 TAB
230×21 ¥1,370

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

UD・PPカバー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレイ

ルージュロワ

RRO

バラのような深い赤が
華やぎと気品を演出。

じっくり熟成された年代物のボルドーワインを彷彿させるゴージャスな赤。大小の花模様とゴールドラインのアレンジで、高い風格の中にも現代的なテイストを感じさせてくれます。“ルージュロワ”は華やかに、鮮やかに料理を彩り、テーブルに優美な表情を与えてくれます。



● 使用製品 / ミート皿 (E93RRO) ・パン皿 (E96RRO)



E96RRO パン皿 **TAB**
165×17 ¥780
676 ¥370(P253) 組高53



E98RRO サラダボール **TAB**
142×38(270ml) ¥760
674 ¥350(P253) 組高73



E99RRO ケーブ皿 小 **TAB**
162×39(370ml) ¥990
676 ¥370(P253) 組高75



E97RRO ケーブ皿 **TAB**
194×41(620ml) ¥1,040
678 ¥390(P253) 組高78



E95RRO ライス皿 **TAB**
196×19 ¥1,000
679 ¥390(P253) 組高55 ※クリア不可



E93RRO ミート皿 **TAB**
230×21 ¥1,370



E94RRO スープ皿 **TAB**
230×37(660ml) ¥1,370

ブルーロワ BRO

味わい深い落ち着きと洗練のロイヤルブルー。

ルイ14世が好んだという青をフランスでは“ブルーロワ”と呼び、エレガントな色として今も愛されています。その味わい深い藍色に金線をあしらった文様は、落ち着きと洗練を感じさせ、料理のクオリティを引き立てながらも主張しすぎず、盛りつけを新鮮に演出してくれます。



● 使用製品／クープ皿 (E97BRO)・ミート皿 (E93BRO)・サラダボール (E98BRO)・パン皿 (E96BRO)



E96BRO パン皿 TAB
165×17 ¥780
G16 ¥370(P253) 組高53



E98BRO サラダボール TAB
142×38 (270ml) ¥760
G17 ¥350(P253) 組高73

E99BRO クープ皿 小 TAB
162×39 (370ml) ¥990
G16 ¥370(P253) 組高75

E97BRO クープ皿 TAB
194×41 (620ml) ¥1,040
G19 ¥390(P253) 組高78



E95BRO ライス皿 TAB
196×19 ¥1,000
G19 ¥390(P253) 組高55 ※クリア不可

E93BRO ミート皿 TAB
230×21 ¥1,370

E94BRO スープ皿 TAB
230×37 (660ml) ¥1,370

シンプルモダン
和風
洋風
中華
病院・高齢者
UD・PPカパー
弁当箱
高強化磁器
ピュッフェ・中食
テーブルグッズ
キッズ・スクール
トレイ

シンプルライン

SN

味わいに明るさを添えて…。
気品の薫る美しさです。

清潔感あふれる白地に描かれた、深みのある
藍色のラインと金色の縁取りが、格調高い気品
を伝えます。モダンな雰囲気が感じられる
ポイント柄は、優美さと躍動感を吹き込むかのよう。
シンプルで上品なデザインが盛りつけを鮮やかに
引き立たせます。



●使用製品 / 23cm皿(M103SN)・16cm皿(M101SN)



M121SN 丼 T^{AB}
150×67(560ml) ¥960

M122SN 丼小 T^{AB}
144×60(480ml) ¥850

M123SN 汁碗 T^{AB} 受
124×54(300ml) ¥660

M128SN 小鉢 T^{AB}
118×65(350ml) ¥730
012 ¥230(P252) 組高79

M125SN 湯呑
93×60(200ml) ¥510
009 ¥210(P251) 組高75



M111SN 15cm サラダボール T^{AB}
150×39(310ml) ¥720

M118SN 16cm サラダボール
160×51(490ml) ¥860
016 ¥370(P253) 組高87

M112SN 20cm クープ皿 T^{AB}
200×42(680ml) ¥1,120

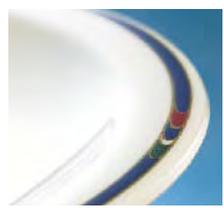


E70SN 11cm ボール 組高63
113×49(280ml) ¥690
PP011iw 11cm 用丸蓋
121×19 ¥220

Point

方向性のない柄で、配膳を効率化

シンプルなライン柄なので、セッティング時の方向を気にすることなく、効率的に配膳できます。



M107SN 10cm小皿 T_{AB} 受
99×18(50ml) ¥430

M108SN 14cm中皿
140×26(190ml) ¥620
014 ¥350(P253) 組高61

M109SN 18cm大皿 T_{AB}
180×32(380ml) ¥950
018 ¥380(P253) 組高68



M101SN 16cm皿 T_{AB}
160×20 ¥750
016 ¥370(P253) 組高55



M102SN 19cm皿 T_{AB}
195×21 ¥1,000
019 ¥390(P253) 組高58

M103SN 23cm皿 T_{AB}
230×20 ¥1,400

M105SN 27cm皿 T_{AB}
270×20 ¥1,720



E78SN 楕円スープ皿 T_{AB}
230×210×40(680ml) ¥1,290

E77SN 楕円カレー皿 T_{AB}
260×240×37(850ml) ¥1,600

メロウブロック

MB

mellow block

伝統工芸の味わいを、
モダンにアレンジ。カジュアルにも
シックにも装える、表情多彩な器。

手漉き和紙のパターンを、日本の伝統色で染め
上げ、若々しいイメージに仕立てた器です。ライト
な雰囲気は、料理のジャンルを問わないセッティ
ングが可能。あらゆる用途に違和感なくマッチし、
幅広い年代のお客さまに、お使いいただけます。



●使用製品 / 袋ぶち丼小 (A32MB) ・長角皿中 (D82MB) ・角小鉢大 (G36MB)



A28MB 大丼 **TAB**

169×84 (1.0L) ¥1,350

117 ¥350 (P252) 組高 97 ※クリア不可

A25MB 丼大

157×76 (720ml) ¥1,030

116 ¥340 (P252) 組高 89

M122MB 丼小 **TAB** **優**

144×60 (480ml) ¥810



A31MB 袋ぶち丼大 組高 93

身 B 142×69 (600ml) ¥990

蓋 C 132×34 ¥610 **優**

104 ¥350 (P253) 組高 104

A32MB 袋ぶち丼小 組高 91 **TAB**

身 B 132×67 (500ml) ¥900

蓋 C 122×33 ¥580

103 ¥250 (P252) 組高 84



A21MB 飯茶碗 **TAB**

123×61 (320ml) ¥610

102 ¥230 (P252) 組高 76

※クリア不可

B32MB 袋ぶち碗

112×53 (260ml) ¥590

101 ¥220 (P252) 組高 68



B26MB 丸煮物碗
166×47(400ml) ¥880



C21MB だるま湯呑 95×53(190ml) ¥500
009 ¥210(P251) 組高69
C31MB 袋ぶち湯呑 87×59(185ml) ¥480
008 ¥200(P251) 組高74



G32MB 丸小鉢 中 T_{AB} 104×60(310ml) ¥700
G25MB 丸小鉢 浅型 T_{AB} 123×42(270ml) ¥620
012 ¥230(P252) 組高57
※クリア不可



G36MB 角小鉢 大 T_{AB} 104×104×56(320ml) ¥810
G37MB 角小鉢 小 T_A 87×87×49(185ml) ¥670



G46MB 八角小鉢 大 T_{AB} 137×131×51(390ml) ¥940
014 ¥350(P253) 組高86
G47MB 八角小鉢 中 T_{AB} 118×113×51(280ml) ¥760
012 ¥230(P252) 組高66



G42MB 丸さしみ鉢 T_{AB} 150×56(610ml) ¥1,020
G43MB 丸ちよこ T_{AB} 81×33(90ml) ¥430
008 ¥200(P251) 組高48



D32MB 胴張角新香皿 T_{AB} 95×95×24 ¥490
D75MB 丸新香皿 小 T_{AB} 100×22 ¥410



D79MB 梅割和皿 小 130×21 ¥590
D78MB 梅割和皿 中 160×24 ¥770
016 ¥370(P253) 組高60
D77MB 梅割和皿 大 186×27 ¥950
018 ¥380(P253) 組高63 ※クリア不可



D83MB 長角皿 小
153×112×17 ¥680
T15 ¥370(P254) 組高53



D82MB 長角皿 中
207×145×17 ¥1,100



M113MB 23cm スープ皿 T1AB 受
230×35 (650ml) ¥1,330



E48MB 23cm ミート皿 受
234×19 ¥1,300

E45MB 23cm スープ皿
234×36 (740ml) ¥1,300

E49MB 15cm サラダボール
149×32 (290ml) ¥680



E62SMB 28cm レリーフプラター 仕切付 T1AB
280×178×29 ¥1,560

E63SMB 31cm レリーフプラター 仕切付 T1AB 受
310×210×31 ¥2,260

ブルーシャドー BS

魅ったヨーロッパクラシカル
伝統の香りひとときの器。

トラディショナルな縁レリーフのデザインを現代風
にアレンジしたブルーシャドー。青いグラデーション
模様は陰影をより立体的に印象づけます。テー
ブル全体のバランスが難しいフルコースや本格
料理も難なくこなし、食卓を華麗な雰囲気盛
り上げてくれます。

Point

繊細なグラデーションに
注目ください

ブルーシャドーには、マルケイ
独自のメラハード製法を採用。
半透明の青いグラデーション
と艶やかな光沢が魅力です。
また、自動洗浄機や消毒保管
庫も安心して使えます。



●使用製品 / 23cm ミート皿 (E48BS)・15cm サラダボール (E49BS)



E49BS 15cm サラダボール
149×32 (290ml) ¥560

E45BS 23cm スープ皿
234×36 (740ml) ¥1,040



E47BS 16cm フルーツ皿 受
161×14 ¥570
016 ¥370 (P253) 組高 49

E48BS 23cm ミート皿
234×19 ¥1,040

E44BS 27cm ディナー皿 TAB 受
265×21 ¥1,350

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

UD・PPカバー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレー

リレイ UR



陽気にはずむ水玉模様をモダンな感性で大胆にデザイン。



S25UR 井小 組高97 TAB
身B 132×72 (480ml) ¥930
蓋C 117×35 ¥560 受
018 ¥250(P252) 組高89



S23UR 碗
125×54 (310ml) ¥660



B24UR 煮物碗 組高78 TAB
身B 167×48 (550ml) ¥800
蓋C 151×43 ¥890
016 ¥370(P253) 組高84 ※クリア不可



S38UR 三つ葉小鉢小
100×56 (200ml) ¥640
010 ¥210(P252) 組高69



S39UR 三つ葉小鉢大
118×66 (340ml) ¥820
012 ¥230(P252) 組高80



S49UR 湯呑 受
94×57 (180ml) ¥540
009 ¥210(P251) 組高71



S07UR アマンド皿 TAB
105×93×20 ¥470



S33UR 千代口
93×80×33 (90ml) ¥450



S35UR 平鉢大 TAB
182×155×55 (570ml) ¥1,140



S10UR むし碗 組高85 TAB
身B 85×64 (240ml) ¥1,100
蓋C 95×24 ¥660
008 ¥200(P251) 組高79

※むし碗には熱伝導率の高さを重視し、高強化磁器を使用。強度は一般磁器の約2倍、耐久性に優れ、食器洗浄機、電子レンジでの使用もOK。

ブルーパルミー BP



清楚で洗練されたイメージ。すっきりと美しく、粹。



M121BP 井 TAB
150×67 (560ml) ¥930



M125BP 湯呑
93×60 (200ml) ¥510
009 ¥210(P251) 組高75



M112BP 20cm クープ皿 TAB
200×42 (680ml) ¥1,070

オレンジロゼット OR

melina PUBLIC
セラミック

テーブルを明るく彩るシンプル&ポップな器。



M122OR 丼小 TAB 受
144×60 (480ml) ¥810



M123OR 汁碗 TAB 受
124×54 (300ml) ¥630



M128OR 小鉢 TAB 受
118×65 (350ml) ¥700
012 ¥230 (P252) 組高79



M107OR 10cm小皿 TAB 受
99×18 (50ml) ¥420



M108OR 14cm中皿 受
140×26 (190ml) ¥600
014 ¥350 (P253) 組高61



M109OR 18cm大皿 TAB
180×32 (380ml) ¥900
016 ¥380 (P253) 組高68



M101OR 16cm皿 TAB 受
160×20 ¥720
016 ¥370 (P253) 組高55



M103OR 23cm皿 TAB 受
230×20 ¥1,370



M104OR 23cm仕切皿 TAB
230×23 ¥1,370



M111OR 15cmサラダボール TAB 受
150×39 (310ml) ¥690



M113OR 23cmスープ皿 TAB 受
230×35 (650ml) ¥1,330



M119OR ベーカー TAB 受
260×169×43 (940ml) ¥1,460

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

U・D・P・Pカバー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレー

エトセトラ

食膳のワンポイントに使いやすい器を揃えました。



A8SP 飯茶碗 ストライプ

124×54 (260ml) ¥550



S38UB 三つ葉小鉢 小 ブルートーン

100×56 (200ml) ¥640

¥210(P252) 組高69



S38UW 三つ葉小鉢 小 ワイントーン

100×56 (200ml) ¥640

¥210(P252) 組高69



G35NW 羽反角小鉢 小 ニューウェッジ

88×88×44 (155ml) ¥560



G59BLS 丸小鉢 小 ブLOSSAM

99×39 (150ml) ¥560

¥210(P252) 組高53



G45BLS 丸小鉢 浅型 ブLOSSAM

114×40 (210ml) ¥660

¥220(P252) 組高54



E38YO 19.5cm ライス皿 イエローオレンジ

198×18 ¥940



E19YO 丸三つ仕切皿 イエローオレンジ

240×27 ¥1,390



E80Y 耳付ボール イエロー C 組高70

身 B 163×136×52 (450ml) ¥990

蓋 C 127×34 ¥470



E80DR 耳付ボール ダークレッド C 組高70

身 B 163×136×52 (450ml) ¥990

蓋 C 127×34 ¥470

Point

煮込み料理にぴったり!



ロールキャベツやシチューなど、煮込み料理のあたたかさを演出します。



E18MG 小判ペーカー 大 モスグリーン

262×188×61 (850ml) ¥1,120



E28MG 小判ペーカー 中 モスグリーン

236×170×52 (620ml) ¥1,000

単色

洋皿、プレートから丼、湯呑まで、気軽に使える多彩な食器。

白 W 白C WC



E8w パン皿
197×20 ¥490



E9w 8吋スープ皿
208×32 (560ml) ¥600
☑️ ¥410(P253) 組高70



E4w 9吋ミート皿 **T A** ☑️
234×24 ¥640



E6w カレー皿
234×34 (730ml) ¥640



E11w 丸三つ仕切ランチ皿
240×27 ¥850



E12w 四つ仕切ランチ皿 **T A**
335×253×30 ¥1,290



E28wc 小判ペーカー 中 **T AB** ☑️
236×170×52 (620ml) ¥1,000
※内側 グレーズコーティング製品



E18wc 小判ペーカー 大 **T AB**
262×188×61 (850ml) ¥1,100
※内側 グレーズコーティング製品

色柄名の後ろの「C」表示は内側グレーズコーティング製品です。

青磁 G



C3G コップ 小
74×69(175ml) ¥260



C1G 湯呑 1号
91×52(160ml) ¥260
☎ ¥210(P251) 組高68



C15G 湯呑
91×51(175ml) ¥260
☎ ¥210(P251) 組高66



C2G 湯呑 2号
98×55(165ml) ¥240

乳白 I



C3I コップ 小
74×69(175ml) ¥260



C1I 湯呑 1号
91×52(160ml) ¥260
☎ ¥210(P251) 組高68



C15I 湯呑
91×51(175ml) ¥260
☎ ¥210(P251) 組高66



D7I 漬物皿
96×15 ¥190



B2I 給食汁椀 小 TAB 受
126×56(360ml) ¥350



E11I 丸三つ仕切ランチ皿
240×27 ¥850

レリーフプラター

華やかに、賑やかに、集いのシーンを彩ります。

ロイヤルフルーツ RF

※ロイヤルフルーツの大サイズについては、P283をご覧ください。



E62SRF 28cm レリーフプラター仕切付 **TAB**
280×178×29 ¥1,560



E63SRF 31cm レリーフプラター仕切付 **TAB** **受**
310×210×31 ¥2,260

フローレット FL



E62SFL 28cm レリーフプラター仕切付 **TAB** **受**
280×178×29 ¥1,560



E63SFL 31cm レリーフプラター仕切付 **TAB**
310×210×31 ¥2,260

シェルバイン SV



E63Ssv 31cm レリーフプラター仕切付 **TAB** **受**
310×210×31 ¥2,260



E64Ssv 36cm レリーフプラター仕切付 **TAB** **受**
360×249×31 ¥3,120

※他にもメロウブロック柄のレリーフプラターをP172で紹介しています。

グラム売りバイキング対応

仕切プレート

大・小ともに同重量。
量り売り自動精算に最適です。

自動精算システムでの1g1円量り売り用プレートです。製品重量は、大・小とも520g±10gですから、両サイズを同時に使えます。もちろん通常の仕切プレートとして、ランチメニューなどにも活用できます。

洋風

! Point

方向を気にせず、
スタッキングできます
1ヵ所の仕切を低く設計。
プレートの左右を気にせず
スタッキングできるので、
収納作業もはかどります。



●使用製品/仕切プレート小(E14BLN)・柄付スープカップ(C18PY)・タンブラー(CO99SLV)



E13WC 仕切プレート 大
ホワイトC 
340×250×33 ¥2,180



E14BLN 仕切プレート 小
ブルーライン 
311×221×30 ¥2,860



E14WC 仕切プレート 小
ホワイトC 
311×221×30 ¥2,080

油污れもつきにくい 両面グレースの中華麵鉢です。

赤い鳳凰、青い龍。中国古来から縁起が良いとされる聖獣、朱雀と青龍を麵鉢に描きました。和のイメージも感じさせるアレンジで、人気の和風ラーメン、ヘルシーラーメンにもぴったりです。エクセルシリーズならではの贅沢な両面絵付けが、中華の定番メニューをリッチに演出します。



●使用製品 / 麵丼浅型(L60AEH)・麵丼深型(L62SER)

DUAL 絵柄がはがれず、汚れが落ちやすいデュアルコーティング採用の〈エクセル〉シリーズ。

エクセルシリーズは、内外両面の絵柄を堅牢なグレースコーティング層でおおう、「デュアルコーティング」を採用。ハードな業務使用でも絵柄がはがれず、また白素地の食器でも汚れがつきにくく(右の比較写真)、耐汚染性、作業効率の面でも優れています。両面に描かれた贅沢な絵柄が美しいまま、長期間ご使用いただけます。

耐汚染性比較試験

コーヒーで5時間煮沸後の比較

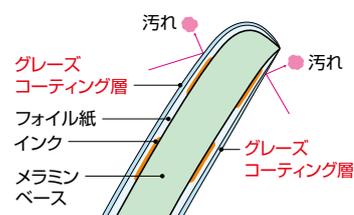


当社従来品

デュアルコーティング製品

食器断面図

汚れが付きにくいデュアルコーティング



DUAL



L62AEH 麵丼 深型 赤絵鳳凰 DC T AB
183×80(1.1L) ¥2,500
☎ ¥380(P253) 組高116



L60AEH 麵丼 浅型 赤絵鳳凰 DC T AB
201×74(1.1L) ¥2,500

DUAL



せいかりゅう
L62SER 麵丼 深型 青花龍 DC T AB 受
183×80(1.1L) ¥2,450
☎ ¥380(P253) 組高116



せいかりゅう
L60SER 麵丼 浅型 青花龍 DC T AB 受
201×74(1.1L) ¥2,450

ラーメン鉢他

あつあつラーメンの
おいしさを演出します。

斬新な形状の大ぶり麵鉢が、いつもの麵料理を
新たな印象で演出します。シンプルな無地、大胆
な文様、凝った絵柄など、ラーメンの種類やシーン
に合わせ、使い分けも自在。ラーメン鉢用の受皿、
小皿も3色をご用意しています。



●使用製品/切立麵鉢(A89HNS)・22.5cm六角箸(H92SGY)・スプーン大(L7R)・
切立麵鉢(A89US)・8吋スープ皿(E9B)・ユニレンゲ(L5W)

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

UD・PPカバー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレー



A87SHK 切立麵鉢 大白刷毛目 **TAB**
222×105(1.7L) ¥2,000



A87R 切立麵鉢 大朱 **TAB**
222×105(1.7L) ¥1,600



A87B 切立麵鉢 大黒 **TAB**
222×105(1.7L) ¥1,600



A89US 切立麵鉢 雲彩 **TAB**
190×99(1.2L) ¥1,750
☎ ¥390(P253) 組高136



A89HNS 切立麵鉢 刷毛流し **TAB**
190×99(1.2L) ¥1,750
☎ ¥390(P253) 組高136



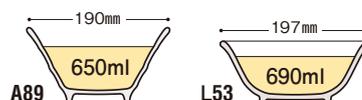
A89B 切立麵鉢 黒 **TAB**
190×99(1.2L) ¥1,370
☎ ¥390(P253) 組高136



A89KOH 切立麵鉢 粉引 **TAB**
190×99(1.2L) ¥1,370
☎ ¥390(P253) 組高136

Point

スープが節約できる切立形状 (内高の7割水量で比較)



少ない量でも盛り栄えがし、スープも節約できます。提供者だけでなく、減塩を気にされるお客さまにも喜ばれる麵鉢です。

盛り栄えのするビッグサイズ(A87)

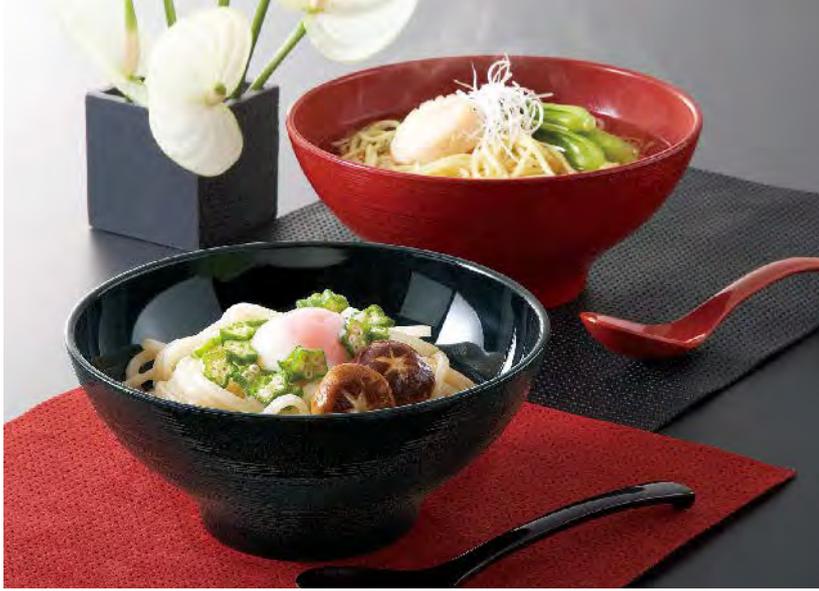
インパクトのある大口径で、麵料理を迫力満点に演出。社員食堂、学生食堂の大盛りメニューにもぴったりです。

Point

指紋跡が付かない工夫

黒素地の食器でも、気になる指紋が付きにくいように、表面に独自の特殊シボ加工を施しました。





●使用製品／麵鉢(A84BKC/A84TRC)・
スプーン大(L7B)・ユニレンゲ(L5R)



再生材料を使用
再生プラスチック50%以上

印はエコマーク
認定製品です

エコマークは、「生産」から「廃棄」にわたるライフサイクル全体を通して環境への負荷が少なく、環境保全に役立つと認められた製品につけられる環境ラベルです。

Point

特許製品 PAT No.5316866

安全で環境に優しいエコメラミン®

使用済みメラミン製品をリサイクルした素材で、外観、品質、機能性や価格もバージンメラミンとほぼ同じです。また、食器内側をバージンメラミンでグレースコーティング。安全性をより高めています。※詳しくはP392をご覧ください。

⚠ エコメラミン製品は、材料の特性上、製品ごとに色の差や表面に色ムラが出ることがあります。



A84TRC 麵鉢 粒赤C **TAB**

196×86(1.3L) ¥1,460

079 ¥390(P253) 組高123 ※クリア不可

50 エコマーク認定番号
第11128004号

A84BKC 麵鉢 黒C **TAB**

196×86(1.3L) ¥1,460

079 ¥390(P253) 組高123 ※クリア不可

50 エコマーク認定番号
第11128004号



A84IWC 麵鉢 ホワイトC **TAB**

196×86(1.3L) ¥1,460

079 ¥390(P253) 組高123 ※クリア不可



A85TRC 麵鉢 小 粒赤C **TAB**

179×80(1.0L) ¥1,250

078 ¥380(P253) 組高117

50 エコマーク認定番号
第11128004号

A85BKC 麵鉢 小 黒C **TAB**

179×80(1.0L) ¥1,250

078 ¥380(P253) 組高117

50 エコマーク認定番号
第11128004号



A85IWC 麵鉢 小 ホワイトC **TAB**

179×80(1.0L) ¥1,250

078 ¥380(P253) 組高117



●使用製品 / 19cm ラーメン鉢 (L66BK)・21cm ひねり角浅皿 (E224IW)・
8 オンスタンブラー (CT78CL)・21cmPBT 箸 (H71MBK)・
ユニレンゲ (L5G)・46cm アングルトレイ (N61PK)

プラスチックスマートへの 取り組み

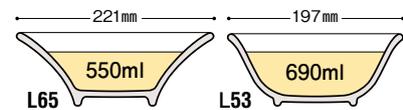


国際化工は「再生メラミン」を通じ、海洋プラスチックごみの減量を目的とした、環境省の「プラスチックスマート」キャンペーンに参加しています。

※詳しくはP392をご覧ください。

! Point

スープが節約できる逆アール形状 (内高の7割水量で比較)



少ない量でも盛り栄えがし、スープも節約できます。提供者だけでなく、減塩を気にされるお客さまにも喜ばれる麺鉢です。



L65TRC 22cm ラーメン鉢 粒赤 C **TAB**
221×80(1.1L) ¥1,560



L65BKC 22cm ラーメン鉢 黒 C **TAB**
221×80(1.1L) ¥1,560



L65IWC 22cm ラーメン鉢 ホワイト C **TAB**
221×80(1.1L) ¥1,560



L66TRC 19cm ラーメン鉢 粒赤 C **TAB**
191×75(800ml) ¥1,300

079 ¥390(P253) 組高112



L66BKC 19cm ラーメン鉢 黒 C **TAB**
191×75(800ml) ¥1,300

079 ¥390(P253) 組高112



L66IWC 19cm ラーメン鉢 ホワイト C **TAB**
191×75(800ml) ¥1,300

079 ¥390(P253) 組高112



L53UN ラーメン鉢 雲龍 **TAB**
197×79(1.2L) ¥1,580

L53KF ラーメン鉢 紅福 **TAB**
197×79(1.2L) ¥1,540

L53SEK ラーメン鉢 青華 **TAB**
197×79(1.2L) ¥1,540



A88B 麵鉢 黒 **TAB**
205×82(1.3L) ¥1,500
021 ¥410(P253) 組高119

Point

指紋跡が付かない工夫



黒素地の食器でも、気になる指紋が付きにくいように、表面に独自の特殊シボ加工を施しました。

受皿・小皿

ラーメン鉢の受け皿にも使えます。



E9W 8吋スープ皿 白
208×32(560ml) ¥600
021 ¥410(P253) 組高70

E9R 8吋スープ皿 朱
208×32(560ml) ¥610
021 ¥410(P253) 組高70

E9B 8吋スープ皿 黒
208×32(560ml) ¥610
021 ¥410(P253) 組高70



L31W 小皿 白 **TAB**
100×23 ¥270

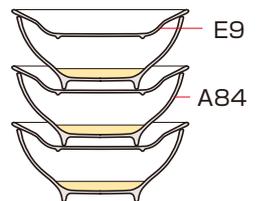
L31R 小皿 朱 **TAB**
100×23 ¥270

L31B 小皿 黒 **TAB**
100×23 ¥270

Point

麵鉢と皿のセットでスタッキングできます

配膳前は、スープの元を注いだ状態でスタンバイ。片付けの際にも積み上げて清潔に運べ、忙しい時間帯のオペレーションを効率化できます。



E9と組み合わせられるラーメン鉢
A13・A84・A85・A89・AE10・
AE11・AE12・AE14・L17・
L53・L60・L62・L66

五彩<ごさい> GO

色とりどりの多彩な文様が新鮮。
お料理が栄える、“新・中国趣味”

ネオ シノワズリ

17・18世紀、東洋の精緻な装飾への憧れを、西洋人の自由闊達な表現精神で発展させたシノワズリ（中国趣味）。そのイメージを、現代風にアレンジ。オリエンタル情緒が薫る風合いは、エスニック、無国籍料理、創作料理にと幅広く使えます。



●使用製品/八角皿(L30GO)・ラーメン鉢(L53GO)



L53GO ラーメン鉢 **TAB**
197×79(1.2L) ¥1,500

A13GO 麵鉢 **TAB** **受**
206×67(1.1L) ¥1,500
021 ¥410(P253) 組高104

L12GO 麵鉢大 **TAB**
219×80(1.7L) ¥1,800



L29GO 八角皿 小 **TAB** **受**
166×160×36 ¥930
016 ¥370(P253) 組高72

L30GO 八角皿 **TAB**
196×185×38 ¥1,120
019 ¥390(P253) 組高74 ※クリア不可



L27GO 浅高台鉢7寸 **TAB**
214×58(750ml) ¥1,460

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

UD・PPカバー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレイ

牡丹鳳凰 HO

シックな色調で描く、
鳳凰と牡丹の中国伝説。

長寿と幸福のシンボル「鳳凰」。花の王者「牡丹」。
古代中国の伝説の美を、色彩も淡く、上品に絵で語
った器です。この気品のある色調と柄は、我々日本人
の心にも静かに溶け込んで、ひとときわおいしさを引き
出す、料理の名脇役です。



●使用製品／9吋小半皿(L209HO)・浅高台鉢7寸(L27HO)・取皿(L32HO)



A13HO 麵鉢 TAB
206×67(1.1L) ¥1,460
021 ¥410(P253) 組高104

A9HO タマブチ丼5寸 TAB
158×59(650ml) ¥1,120
116 ¥340(P252) 組高73

A12HO タマブチ丼6.5寸 TAB
200×69(1.3L) ¥1,500



L11HO スープ碗 深型 TAB
114×52(240ml) ¥590
011 ¥220(P252) 組高66

L17HO 深高台鉢7寸 TAB
210×74(1.2L) ¥1,500
021 ¥410(P253) 組高112

L18HO 深高台鉢8寸 TAB
240×79(1.6L) ¥1,900



L27HO 浅高台鉢7寸 TAB
214×58(750ml) ¥1,400

L30HO 八角皿 TAB
196×185×38 ¥1,100
019 ¥390(P253) 組高74 ※クリア不可



L208HO 8吋小判皿 **TAB** **受**
208×148×20 ¥970

L209HO 9吋小判皿 **TAB**
234×170×22 ¥1,160



L31HO 小皿 **TAB**
100×23 ¥430

L32HO 取皿 **TAB** **受**
135×28 ¥620
014 ¥350(P253) 組高63



L31W チリレンゲ 乳白
142mm / ヘッド:幅42×長さ67(19g) ¥180

パティオ **PT**

パティオ(中庭)に咲く花をイメージ。和・洋のメニューにもよく似合います。



A13PT 麵鉢 **TAB** **受**
206×67(1.1L) ¥1,500
021 ¥410(P253) 組高104

A12PT タマブチ丼6.5寸 **TAB** **受**
200×69(1.3L) ¥1,560



L30PT 八角皿 **TAB** **受**
196×185×38 ¥1,120
019 ¥390(P253) 組高74 ※クリア不可

L27PT 浅高台鉢7寸 **TAB** **受**
214×58(750ml) ¥1,460

赤内白 (二度押製品) R/W

鮮やかな赤が、中華料理の華やかさを演出。

消 消毒保管庫には使えません。



AE10R/W タンメン丼 TAB 受
205×75 (970ml) ¥1,250
021 ¥410 (P253) 組高113

AE14R/W タンメン丼 大 TAB
210×84 (1.2L) ¥1,480
021 ¥410 (P253) 組高121



AE11R/W 中華丼 小 TAB
196×67 (940ml) ¥1,200
018 ¥390 (P253) 組高104 ※クリア不可

AE12R/W 中華丼 TAB
197×75 (970ml) ¥1,200

DE30R/W 八角皿 TAB
191×183×40 ¥1,050
018 ¥390 (P253) 組高76

使いやすいレンゲもご用意。 ※レンゲはP312でもご紹介しています。



L5 ユニレンゲ
170mm / ヘッド: 幅43×長さ65 (25g) ¥150
色: 白(W)・青磁(G)・朱(R)・黒(B)



L4 ユニレンゲ大
170mm / ヘッド: 幅50×長さ70 (32g) ¥200
色: 白(W)・朱(R)・黒(B)



L6 ユニレンゲ 小
142mm / ヘッド: 幅38×長さ60 (19g) ¥130
色: 白(W)・朱(R)



L3 七八レンゲ
149mm / ヘッド: 幅43×長さ72 (22g) ¥120
色: 白(W)・青磁(G)・朱(R)

高機能超耐熱PPS食器

ヒートサーブ®

HYBRID ハイブリッドシリーズ

耐スチーム性を向上させた 先進の超耐熱PPS食器。

スチコンや冷蔵機能付き再加熱機器での再加熱にも耐える、超耐熱樹脂、PPSを素地に採用。さらに、漆器の塗装技術と陶器の造形を融合させたハイブリッドな食器です。より器らしい風合いは、和の食膳はもちろん、洋のメニューにも使え、使用シーンが広がります。

スチーム スチコン、冷蔵機能付き再加熱機器にも使えます。

熱風 熱風式再加熱カートに使えます。

電子レンジ 電子レンジに使えます。

導入のご検討にあたっては、詳しい説明が必要ですので、弊社までお問い合わせください。

! PPカバーは、各種再加熱機器(ニュークックチル)では使えません(冷・常温を除く)。



●使用製品/小判深皿(DS1Y0)・角小鉢(GS3Y0)・丸小鉢(GS1TES)・デザートフォーク小ST(H347SLV)・デザートスプーン小ST(H344SLV)

病院・高齢者

スチコン、冷蔵機能付き再加熱機器にも使えます。

驚きの耐熱性、耐変色性。
スチーム量の制限もなし

耐熱温度は150℃。加熱時の変色や収縮もほぼありません。スチーム量も気にせず使え、繁忙な時間帯の調理時間を短縮。作業も効率化できます。

丈夫で汚れが付きにくく
長期間美しく使えます

長時間の高温加熱でも劣化しにくく、過酷な使用環境に耐えます。特に身の内側は、特殊塗装で着色しにくく、料理のこびりつきも低減します。

塩素系漂白剤も使え、
洗浄性も優れています

殺菌力の強い塩素系漂白剤にも使えるので衛生的です。水に沈む比重ですので、浸漬洗浄もでき、洗浄作業がはかどります。

（ スチームや熱風での加熱に最適、おいしさを保つ形状 ）

蓋と身がしっかり合わさる設計

蒸気を逃がしにくく、食品の干からびを防ぎ、おいしく再加熱できます。また蓋がずれにくく、作業が効率化できます。



蓋と身がしっかり
合わざります。

器ごとに加熱効率を考えた設計

最適な加熱ができるよう、器の形状、肉厚を設計。料理に合った熱の伝わりやすさで、よりおいしく調理できます。



小判深皿
糸尻の開口部を大きく、
熱風を取り込み、
底部からしっかり加熱します。

小鉢
糸尻の開口部は小さめに設計。
加熱のし過ぎを防いでいます。

カート内トレイピッチに収まる形状

高さが低くても、容量を確保できる形状設計。カートからの出し入れもスムーズで作業が効率化できます。



※ヒートサーブハイブリッドは高さ65mm以下

小判皿



DS1YO 小判深皿 イエローオレンジ 組高63
身B 150×120×33(300ml) ¥2,150 PPS
蓋C 152×122×36 ¥1,750 PPS

DS1TES 小判深皿 鉄泉 組高63
身B 150×120×33(300ml) ¥2,150 PPS
蓋C 152×122×36 ¥1,750 PPS

小鉢



GS1YO 丸小鉢 イエローオレンジ 組高65
身B 100×46(220ml) ¥1,900 PPS
蓋C 102×25 ¥1,400 PPS
☎ ¥210 (P252) 組高60

GS1TES 丸小鉢 鉄泉 組高65
身B 100×46(220ml) ¥1,900 PPS
蓋C 102×25 ¥1,400 PPS
☎ ¥210 (P252) 組高60



GS3YO 角小鉢 イエローオレンジ 組高62
身B 98×98×42(190ml) ¥2,000 PPS
蓋C 100×100×25 ¥1,550 PPS

GS3TES 角小鉢 鉄泉 組高62
身B 98×98×42(190ml) ¥2,000 PPS
蓋C 100×100×25 ¥1,550 PPS

Point

ホテルパンに無駄なく納まるサイズ設計

角と底部は丸いデザインで、適度な隙間ができ、スチームや熱風を円滑に循環させて加熱むらを防ぎます。また、隙間に指が入りやすく、トレイメイクも素早くできます。



GS3 角小鉢の収納数
ホテルパン：15個（シートパン：24個）



DS1 小判深皿の収納数
ホテルパン：8個（シートパン：14個）



GS1 丸小鉢の収納数
ホテルパン：15個（シートパン：26個）

※ホテルパン1/1は、浅目（深さ20mm程度）、シートパン1/1は、657×456×h25mmでの収納数です。形状や深さによって、収納数が減ることがあります。

ヒートサーブ[®]

EXCELL エクセルシリーズ

ヒートサーブ[®]



●使用製品/丸深皿小(S73SAG)・丼特小(A148LU)・面取丸小鉢(G51AKB)

熱風式再加熱カート& 温冷配膳車用の超耐熱食器。

優れた耐熱性・耐久性と、一般食器と変わらない扱いやすさを両立した高機能超耐熱食器です。再加熱時の変色や収縮を抑える工夫を施し、白素地製品には、耐変色性を強化したファインメラミン樹脂を採用。デュアルコーティングで耐汚染性を高めたヒートサーブエクセルもあります。

ヒートサーブ、ヒートサーブエクセルとは…

ヒートサーブ



ファインメラミン樹脂

ヒートサーブエクセル



ファインメラミン樹脂
+
デュアルコーティング

ヒートサーブに活きる数々の特許

まったく新たな材料処方、熱風式再加熱カートでの使用に耐える水準に改良した食器材料が、ファインメラミン(超耐熱MF)樹脂です。技術面では、食器の後収縮を抑えるため、当社独自の成形後ストーピング技術(製法特許: PATNo.3790968)を採用。また、デザイン面では、加熱や取り扱いに最適な形状を開発し、一部製品は特許や意匠登録がされています。

長時間の高温加熱でも 変色しにくい

従来のメラミン食器は、熱風式再加熱カートの加熱で変色を起こします。ヒートサーブでは、充填材の改良で変色が起こりにくく、長期間、美しく使えます。

一般メラミン



加熱による製品表面の変色が著しい

ヒートサーブ(ファインメラミン樹脂)

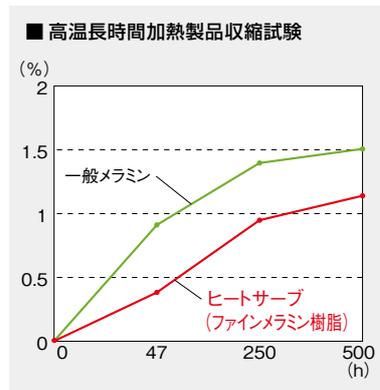


変色が少なく、色むらの発生もない

※熱風式再加熱カート(ニュークックチル)での使用は、温冷配膳車での使用に比べ、劣化が早くなることがあります。

加熱による収縮も 起こりにくい

メラミン食器では加熱による収縮で、使用中食器と補充食器の身・蓋サイズが合わなくなることがあります。ヒートサーブは、収縮・変形が起こりにくく、途中補充も安心です。



硬く、丈夫で 長期間使える

ヒートサーブは、シャルピー衝撃値、曲げ強度でも、加熱使用による劣化、低下が少ないのが特長。過酷な高温・長時間使用にも長期間耐える丈夫さです。

■ 各種メラミン性能表

	ヒートサーブ (ファインメラミン)	一般メラミン (グレードアップ)
シャルピー強度 (MPa)	3.31	2.75
初期値低下率 (%)	91.7	89.5
曲げ強度 (MPa)	110.1	105.5
初期値低下率 (%)	106.1	89.3

●上表は120℃×500時間加熱の評価。
●初期値低下率は、加熱による物性低下率。

病院・高齢者

熱風での再加熱に最適、おいしさを保つ新しい形状

蓋と身がしっかり合わさる設計

蒸気を逃がしにくく、食品の干からびを防ぎ、おいしく再加熱できます。また蓋がずれにくく、作業が効率化できます。



器ごとに加熱効率を考えた設計

器ごとに、最適な加熱ができるよう、糸尻の開口面積や、器の形状、肉厚を設計。料理に合った熱の伝わりやすさで、よりおいしく調理できます。



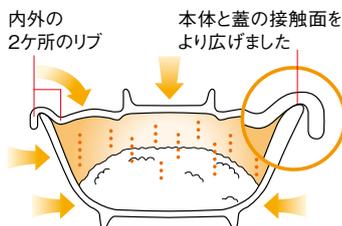
カート内トレーピッチに収まる形状

高さが低くても、容量を確保できる形状設計。カートからの出し入れもスムーズで作業が効率化できます。



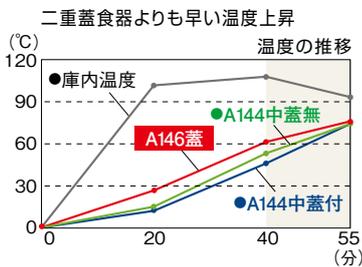
丼

中蓋なしで、より扱いやすくしかも、ご飯はふっくら

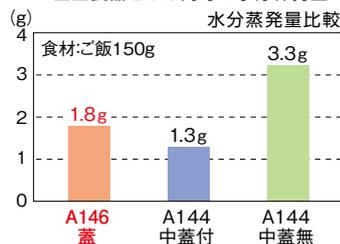


本体、蓋の接触面を増やし、さらに両側のリップで水分蒸発を低減します。

■温度の推移と水分蒸発量比較



二重蓋食器とほぼ同等の水分保持量

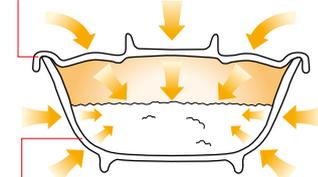


市松丼

ご飯がおいしい
最適な素材組み合わせ

特許製品 PAT No.5057181

蓋 (熱伝導率の高いメラミン樹脂)
熱が内部に早く伝わり、効率良く加熱

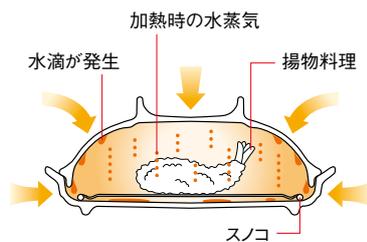


本体 (熱伝導率の低いポリプロピレン)
接触面の温度上昇を抑え、干からびを防止

干からびを抑え、芯までしっかり加熱されたふっくらおいしいご飯に再加熱できます。

主菜皿・スノコ

天ぷら、フライをおいしく
専用スノコもご用意



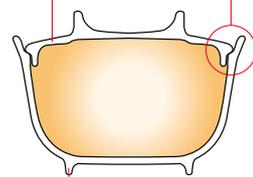
食品に水分がしみ込むのを防ぎます。

汁 椀

こぼれにくい落とし蓋と
安定のよい形状

高さを低く保つ
平らな蓋形状

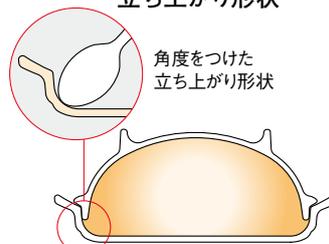
裏返らない
落とし蓋方式



倒れにくい大径の糸尻

UD食器

料理がすくいやすい
立ち上がり形状



スプーンなどで料理がすくいやすいよう、器内側の周囲は角度をつけた立ち上がり形状にしました。
(S65・S66・S71・S73・S74・S75・S81)

高機能超耐熱食器

ヒートサーブ®

EXCELL エクセルシリーズ

デュアルコーティングを施し、
より進化した超耐熱食器。

製品両面を堅牢なグレース層で覆うデュアルコーティングを採用。内外両面ともに耐汚染性及び耐熱性、耐変色性能が向上しました。

※製品特長については、P194をご覧ください。

特許製品 PAT No.3790968

スチーム 一定条件下ならスチコン、
冷蔵機能付き再加熱機器にも使えます。

熱風 熱風式再加熱カートに使えます。

導入のご検討にあたっては、詳しい説明が必要ですので、弊社までお問い合わせください。

! PPカバーは、各種再加熱機器（ニュークックチル）では使えません（冷・常温を除く）。



●使用製品 / なで角浅皿 (D182CF)・十角浅小鉢 (G88WKB)・なで角小鉢 (G85HAT)

病院・高齢者

角皿

DUAL



D181IH なで角深皿 色葉 DC 組高65 **TAB**
身 **BF** 165×123×35 (400ml) ¥1,550 FMF
蓋 **CF** 166×124×35 ¥1,500 FMF



D183IHB なで角深皿 小 色葉ベージュ DC 組高58 **TAB**
身 **B** 130×97×31 (210ml) ¥1,350 MF
蓋 **C** 132×99×32 ¥1,260 MF

DUAL



D182CF なで角浅皿 カラフルリーフ DC 組高61 **TAB**
身 **BF** 159×119×27 (260ml) ¥1,500 FMF
蓋 **CF** 160×120×39 ¥1,500 FMF



D182HAT なで角浅皿 花てまり DC 組高61 **TAB** **受**
身 **B** 159×119×27 (260ml) ¥1,500 MF
蓋 **C** 160×120×39 ¥1,500 MF

小鉢

DUAL



G88WKB 十角浅小鉢 若葉DC 組高65
身 **BF** 111×109×46(260ml) **¥1,180** FMF
蓋 **CF** 113×24 **¥940** FMF
011 **¥220**(P252) 組高60



G88HAT 十角浅小鉢 花てまりDC 組高65
身 **B** 111×109×46(260ml) **¥1,180** MF
蓋 **C** 113×24 **¥940** MF
011 **¥220**(P252) 組高60

DUAL



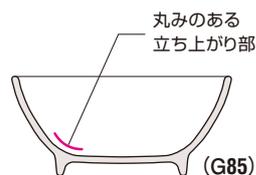
G85HNA なで角小鉢 花あかりDC 組高64 **TAB**
身 **BF** 102×102×46(210ml) **¥1,120** FMF
蓋 **CF** 103×103×24 **¥940** FMF
110 **¥270**(P254) 組高73



G85HAT なで角小鉢 花てまりDC 組高64 **TAB**
身 **B** 102×102×46(210ml) **¥1,120** MF
蓋 **C** 103×103×24 **¥940** MF
110 **¥270**(P254) 組高73

Point

洗いやすく衛生的です(G85)
立ち上がりのアールを大きくした丸みのある底部で、ゴミ溜まりしにくく、洗浄がらくです。



DUAL



G83NM 丸小鉢 特小 なつめDC 組高64
身 **BF** 89×42(130ml) **¥880** FMF
蓋 **CF** 90×29 **¥710** FMF
009 **¥210**(P251) 組高56



G83HAE 丸小鉢 特小 花赤絵DC 組高64 **受**
身 **B** 89×42(130ml) **¥880** MF
蓋 **C** 90×29 **¥710** MF
009 **¥210**(P251) 組高56

Point

ホテルパンに無駄なく納まるサイズ設計

角と底部は丸いデザインで、適度な隙間ができ、熱風を円滑に循環させて加熱むらを防ぎます。また、隙間に指が入りやすく、トレーメイクも素早くできます。



D181 なで角深皿の収納数
ホテルパン: 7個 (シートパン: 12個)
D182 なで角浅皿の収納数
ホテルパン: 7個 (シートパン: 14個)



G85 なで角小鉢の収納数
ホテルパン: 15個 (シートパン: 24個)



D183 なで角深皿 小の収納数
ホテルパン: 10個 (シートパン: 20個)



G88 十角浅小鉢の収納数
ホテルパン: 12個 (シートパン: 23個)



G83 丸小鉢 特小の収納数
ホテルパン: 18個 (シートパン: 35個)

※ホテルパン1/1は、浅目(深さ20mm程度)、シートパン1/1は、657×456×h25mmでの収納数です。形状や深さによって、収納数が減ることがあります。

高機能超耐熱食器

ヒートサーブ®

高い耐熱性・耐久性と 扱いやすさを両立。

温冷配膳車にはもちろん、病院・高齢者施設で導入が進む熱風式再加熱カートに最適な超耐熱食器です。過酷な高温加熱による変色や収縮を抑えるため、これまでにない高い耐熱性・耐久性を実現。一般食器と変わらない扱いやすさはそのままに、ニュークックチルシステムへの対応が可能になりました。

※製品特長については、P194をご覧ください。

特許製品 PAT No.3790968

熱風 熱風式再加熱カートに使えます。

導入のご検討にあたっては、詳しい説明が必要ですので、弊社までお問い合わせください。

! PPカバーは、各種再加熱機器（ニュークックチル）では使えません（冷・常温を除く）。



●使用製品 / 市松井中 (AP146BMTB)・梅型煮物碗大 (B37HNT)

麺鉢



A141MI 蓋付麺鉢 水玉 組高79 **TAB**
身 **BF** 166×66 (760ml) ¥1,390 FMF
蓋 **CF** 151×30 ¥970 FMF

白飯: 300g
全粥: 460g

A141BKK 蓋付麺鉢 紅からくさ 組高79 **TAB** **受**
身 **BF**BKK 166×66 (760ml) ¥1,390 FMF
蓋 **CF**W 151×30 ¥680 FMF

白飯: 300g
全粥: 460g



AP143BB/R 市松多用丼 身 黒内朱 組高75
157×71 (760ml) ¥1,290 PP

白飯: 300g
全粥: 460g

AC143CB 市松多用丼 蓋 黒
164×14 ¥930 PPC

! Point

麺類、丼物、お粥がこれひとつで

AP143は、麺鉢にも丼にも使える形状とサイズの多用丼。麺類、丼物、お粥など幅広いメニューにこれひとつで対応。内朱なので、うどんや丼などの料理が栄え、おいしさを引き立てます。

! Point

積み重ねても、器が取りやすく、乾きやすい

市松模様の一部を膨らませた設計。積み重ねても、食器同士がはまり込まないので取りやすく、隙間ができるので乾燥も早いなど、作業を効率化できます。(AP143、AP145、AP146、AP147)



Point

蓋のサイズが、
持ち手のくぼみでわかります

丼の蓋は、サイズによって持ち手のくぼみの数を変えています。よく似た大きさでも、区別しやすい工夫です。



飯 碗



AP145BMTB 市松井 大身 マットブラウン 組高77
149×64(580ml) ¥1,170 PP ※A145TMBの蓋も使えます。
A145CGB 丼 大蓋 ブラウン
159×23 ¥620 MF

白飯:230g
全粥:350g



AP146BBE 市松井 中身 ベージュ 組高76
140×63(480ml) ¥1,070 PP
A146CCVB 丼 中蓋 クローバー /BE
150×22 ¥870 MF

白飯:190g
全粥:290g



AP146BMTB 市松井 中身 マットブラウン 組高76
140×63(480ml) ¥1,070 PP
※A146TMBの蓋も使えます。
AC146CBE 市松井 中蓋 ベージュ
147×21 ¥820 PPC

白飯:190g
全粥:290g



AP146BMTG 市松井 中身 マットグリーン 組高76
140×63(480ml) ¥1,070 PP
AC146CBE 市松井 中蓋 ベージュ
147×21 ¥820 PPC

白飯:190g
全粥:290g



AP147BMTB 市松井 小身 マットブラウン 組高70
133×56(400ml) ¥1,030 PP
※A147TMBの蓋も使えます。
P18 ¥250(P252) 組高73
A147CGB 丼 小蓋 ブラウン
143×21 ¥560 MF

白飯:160g
全粥:240g



AP147BBE 市松井 小身 ベージュ 組高70
133×56(400ml) ¥1,030 PP
P18 ¥250(P252) 組高73
A147CRIB 丼 小蓋 リズムベージュ
143×21 ¥850 MF

白飯:160g
全粥:240g

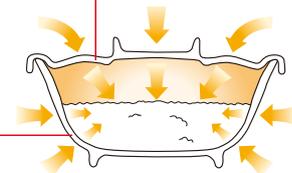
Point

ご飯がおいしい 最適の素材組み合わせ

干からびを抑え、芯までしっかり加熱されたふっくらおいしいご飯に再加熱できます。(蓋の品番が、A145C・A146C・A147Cの製品)

蓋(メラミン樹脂製)

熱伝導率が高いので、
熱が内部に早く伝わり、
効率良く加熱



本体(ポリプロピレン製)

熱伝導率が低いので、
接触面の温度上昇を抑え、
干からびを防止

特許製品 PAT No.5057181

※白飯、全粥のグラム数は、あくまでも目安です。

オレンジ色品番は特別製品につき価格体系が異なります。

Point

蓋のサイズが、
持ち手のくぼみでわかります

丼の蓋は、サイズによって持ち手のくぼみの数を変えています。よく似た大きさでも、区別しやすい工夫です。



A145HU 丼大ハーブ 組高79 **TAB**
身BF 148×65 (580ml) ¥1,230 FMF
蓋CF 159×23 ¥970 MF

白飯:230g
全粥:350g

A145TMB 丼大溜内黒 組高79 **TAB**
身B 148×65 (580ml) ¥970 MF
蓋C 159×23 ¥780 MF

白飯:230g
全粥:350g



A146CV 丼中クローバー 組高77 **TAB**
身BF 140×63 (485ml) ¥1,100 FMF
蓋CF 150×22 ¥870 MF

白飯:190g
全粥:290g

A146TMB 丼中溜内黒 組高77 **TAB**
身B 140×63 (485ml) ¥900 MF
蓋C 150×22 ¥730 MF

白飯:190g
全粥:290g



A147RI 丼小リズム 組高71 **TAB**
身BF 132×57 (390ml) ¥1,070 FMF
蓋CF 143×21 ¥850 MF
013 ¥250(P252) 組高74

白飯:160g
全粥:230g

A147TMB 丼小溜内黒 組高71 **TAB**
身B 132×57 (390ml) ¥800 MF
蓋C 143×21 ¥710 MF
013 ¥250(P252) 組高74

白飯:160g
全粥:230g



A148LU 丼特小ループ 組高69 **TAB**
身BF 121×56 (320ml) ¥970 FMF
蓋CF 130×21 ¥790 MF
012 ¥230(P252) 組高72

白飯:130g
全粥:190g

A148TMB 丼特小溜内黒 組高69 **TAB**
身B 121×56 (320ml) ¥750 MF
蓋C 130×21 ¥640 MF
012 ¥230(P252) 組高72

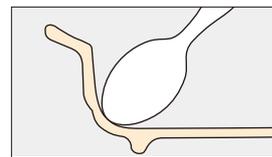
白飯:130g
全粥:190g

病院・高齢者

Point

料理がすくいやすい立ち上がりの形状

スプーンなどで料理がすくいやすいよう、器の周囲は角度をつけた立ち上がり形状にしました。
(S73・S74・S71・S81)



丸皿



S73URK 丸深皿 小 うろこ 組高70 **TAB**
身 BF 165×39 (430ml) ¥1,290 FMF
蓋 CF 144×41 ¥950 FMF
📏 ¥370(P253) 組高75

S73SAG 丸深皿 小 嵯峨野 組高70 **TAB**
身 BF 165×39 (430ml) ¥1,290 FMF
蓋 CF 144×41 ¥950 FMF
📏 ¥370(P253) 組高75

S73KW 丸深皿 小 コバナホワイト 組高70 **TAB**
身 BF 165×39 (430ml) ¥1,290 FMF
蓋 CF 144×41 ¥950 FMF
📏 ¥370(P253) 組高75



D160FR 16cm多用皿 フロール 組高68 **TAB**
身 BF 157×39 (370ml) ¥1,080 FMF
蓋 CF 140×41 ¥870 FMF

D160KH 16cm多用皿 格子花 組高68 **TAB**
身 B 157×39 (370ml) ¥1,080 MF
蓋 C 140×41 ¥870 MF

S74FN 丸深皿 特小 フラワーライン 組高64 **TAB** **受**
身 BF 144×38 (320ml) ¥1,070 FMF
蓋 CF 125×37 ¥790 FMF



S74FR 丸深皿 特小 フロール 組高64 **TAB**
身 BF 144×38 (320ml) ¥1,070 FMF
蓋 CF 125×37 ¥790 FMF

S74IK 丸深皿 特小 色かざら 組高64 **TAB**
身 BF 144×38 (320ml) ¥1,070 FMF
蓋 CF 125×37 ¥790 FMF

S74YB 丸深皿 特小 よつば 組高64 **TAB** **受**
身 BF 144×38 (320ml) ¥1,070 FMF
蓋 CF 125×37 ¥790 FMF



S71ID 丸浅皿 中 色玉 組高66 **TAB** **受**
身 BF 166×27 (270ml) ¥1,180 FMF
蓋 CF 144×50 ¥970 FMF
📏 ¥370(P253) 組高63

S71UM 丸浅皿 中 梅ちらし 組高66 **TAB**
身 BF 166×27 (270ml) ¥1,180 FMF
蓋 CF 144×50 ¥970 FMF
📏 ¥370(P253) 組高63



T-101 丸スノコ
124 ¥1,360 18-8ステンレス
※S71・S73に対応

角皿



S81IH 角皿 色葉 組高57 **TAB**
身BF 178×134×26 (310ml) ¥1,350 FMF
蓋CF 158×112×44 ¥1,180 FMF

S81WK 角皿 若草 組高57 **TAB**
身BF 178×134×26 (310ml) ¥1,350 FMF
蓋CF 158×112×44 ¥1,180 FMF



S81SIP 角皿 七宝 組高57 **TAB**
身BF 178×134×26 (310ml) ¥1,350 FMF
蓋CF 158×112×44 ¥1,180 FMF



T-102 角スノコ
138×95 ¥1,300 18-8ステンレス
※S81に対応



T-104 羽付角スノコ
140×116×29 ¥1,300 18-8ステンレス
※S81に対応

S81は意匠登録製品 PAT No.1310325

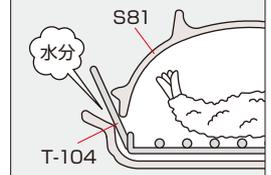
Point

揚げ物や焼き魚をおいしく仕上げます

加熱時の水蒸気や、油分のベタつきを軽減するスノコをご用意。さらにT-104羽付角スノコは、蓋を浮かせて余分な水分を逃がし、フライや天ぷらがよりおいしく、サクサクに仕上がります。

どれも18-8ステンレス製ですので、サビることもなく衛生的。加熱時に油分が高温になっても変形の心配がありません。

特許製品 PAT No.6618292



D181FN なで角深皿 フラワーライン 組高65 **TAB**
身BF 165×123×35 (400ml) ¥1,250 FMF
蓋CF 166×124×35 ¥1,250 FMF

D181FR なで角深皿 フロール 組高65 **TAB**
身BF 165×123×35 (400ml) ¥1,250 FMF
蓋CF 166×124×35 ¥1,250 FMF



D183DY なで角深皿 小 デイジー 組高58 **TAB**
身BF 130×97×31 (210ml) ¥960 FMF
蓋CF 132×99×32 ¥940 FMF



D60MI 深角皿 大水玉 組高69 **優**
身BF 197×127×27 (300ml) ¥1,300 FMF
蓋CF 192×120×46 ¥1,440 FMF
T20 ¥400 (P255) 組高63

煮物碗



B24TT 煮物碗 つた 組高78 **TAB**
 身BF 165×47(530ml) ¥1,180 FMF
 蓋CF 150×43 ¥960 FMF
 16 ¥370(P253) 組高84

B37HNT 梅型煮物碗 大 花つむぎ 組高73 **TAB**
 身BF 163×49(480ml) ¥1,300 FMF
 蓋CF 144×41 ¥970 FMF



B37SJD 梅型煮物碗 大 デルタ 組高73 **TAB**
 身BF 163×49(480ml) ¥1,300 FMF
 蓋CF 144×41 ¥970 FMF

B37LFB 梅型煮物碗 大 リーフページ 組高73 **TAB**
 身B 163×49(480ml) ¥1,300 MF
 蓋C 144×41 ¥970 MF

カレー皿



E212HNK 20cm ケーブ皿 深型 花籠 組高71 **TAB**
 身B 199×47(770ml) ¥1,200 MF
 蓋C 210×31 ¥1,160 MF



E211HNK 13.5cm ボール 花籠 組高75 **TAB**
 身B 138×53(410ml) ¥1,040 MF
 蓋C 119×33 ¥750 MF



M112SJB 20cm ケーブ皿 バジリコ 組高65 **TAB**
 身B 200×41(640ml) ¥1,140 MF
 蓋C 210×31 ¥1,160 MF



E90SDY ソースポット サンドイエロー 組高77 **TAB**
 身B 171×136×57(430ml) ¥790 MF
 蓋C 119×33 ¥420 MF

小鉢



S75YN 丸小鉢 大 矢羽根 組高76 **TAB**
身BF 123×55 (350ml) ¥1,040 FMF
蓋CF 106×32 ¥710 FMF
☎ ¥230(P252) 組高70

S75HNK 丸小鉢 大 花籠 組高76 **TAB**
身BF 123×55 (350ml) ¥1,040 FMF
蓋CF 106×32 ¥710 FMF
☎ ¥230(P252) 組高70

S75KW 丸小鉢 大 コバナホワイト 組高76 **TAB**
身BF 123×55 (350ml) ¥1,040 FMF
蓋CF 106×32 ¥710 FMF
☎ ¥230(P252) 組高70



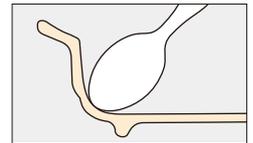
S65FN 丸小鉢 大 浅型 フラワーライン 組高65 **TAB**
身BF 122×44 (280ml) ¥1,000 FMF
蓋CF 107×32 ¥710 FMF
☎ ¥230(P252) 組高59

S65FR 丸小鉢 大 浅型 フロール 組高65 **TAB**
身BF 122×44 (280ml) ¥1,000 FMF
蓋CF 107×32 ¥710 FMF
☎ ¥230(P252) 組高59

Point

料理がすくいやすい
立ち上がりの形状

スプーンなどで料理がすくいやすいよう、器の周囲は角度をつけた立ち上がり形状にしました。(S75・S65)



G50AIK 十角浅小鉢 藍からくさ 組高71
身BF 111×109×46 (260ml) ¥920 FMF
蓋CF 114×30 ¥710 FMF
※蓋は G51AIK と兼用
☎ ¥220(P252) 組高60

G51AIK 面取丸小鉢 藍からくさ 組高73 **TAB**
身BF 111×47 (260ml) ¥920 FMF
蓋CF 114×30 ¥710 FMF
※蓋は G50AIK と兼用
☎ ¥220(P252) 組高62

G51AKB 面取丸小鉢 彩小花 組高73 **TAB**
身BF 111×47 (260ml) ¥920 FMF
蓋CF 114×30 ¥710 FMF
☎ ¥220(P252) 組高62



G50MI 十角浅小鉢 水玉 組高71
身BF 111×109×46 (260ml) ¥920 FMF
蓋CF 114×30 ¥710 FMF
※蓋は E71MI と兼用
☎ ¥220(P252) 組高60

E71MI 深小皿 水玉 組高58
身BF 113×33 (170ml) ¥770 FMF
蓋CF 114×30 ¥710 FMF
※蓋は G50MI と兼用
☎ ¥220(P252) 組高47

G45LFB 丸小鉢 浅型 リーフルベージュ 組高65 **TAB**
身B 113×39 (200ml) ¥760 MF
蓋C 114×30 ¥700 MF
☎ ¥220(P252) 組高54



G89IT 面取丸小鉢 特小 色十草 組高64
身BF 92×42(140ml) ¥750 FMF
蓋CF 93×29 ¥590 FMF
1008 ¥210(P251) 組高57

G89ABE 面取丸小鉢 特小 彩小花ベージュ 組高64
身B 92×42(140ml) ¥750 MF
蓋C 93×29 ¥590 MF
1009 ¥210(P251) 組高57

G39AKK 正角小鉢 赤絵唐草 組高77 **TAB**
身BF 100×100×52(240ml) ¥950 FMF
蓋CF 102×102×28 ¥750 FMF
1100 ¥270(P254) 組高79



G39BAR 正角小鉢 ばら 組高77 **TAB** **受**
身B 100×100×52(240ml) ¥940 MF
蓋C 102×102×28 ¥750 MF
1110 ¥270(P254) 組高79

G86WKB なで角小鉢 小 若葉 組高62 **TAB**
身BF 97×97×44(180ml) ¥890 FMF
蓋CF 98×98×23 ¥730 FMF

G86SB なで角小鉢 小 ブロック 組高62 **TAB** **受**
身B 97×97×44(180ml) ¥890 FMF
蓋C 98×98×23 ¥730 MF



G80DY 楕円小鉢 大 デイジー 組高68 **TAB**
身BF 146×108×42(240ml) ¥990 FMF
蓋CF 149×110×33 ¥940 FMF

G80CF 楕円小鉢 大 カラフルリーフ 組高68 **TAB**
身B 146×108×42(240ml) ¥990 MF
蓋C 149×110×33 ¥940 MF

Point

トレー上の狭いスペースを活かせます



丸い小鉢だと入らない隙間にも置くことができ、あと一品というときに便利です。

多用小鉢



GC13Y マルチボール イエロー
組高72(組容量165ml) **TAB**
身B 97×63(250ml) ¥990 PPC
蓋C 86×23 ¥390 PPC

GC13B マルチボール ブラック
組高72(組容量165ml) **TAB**
身B 97×63(250ml) ¥990 PPC
蓋C 86×23 ¥390 PPC

Point

内側はマット調のシボ加工



小鉢、汁椀、むし碗兼用のマルチボール器ひとつで、いくつもの用途に使えますので、収納場所も取らず、食器のコストダウンにもなります。

耐熱性と耐加水分解性に優れたPPC(ポリエステルカーボネート)製

スチーム スチコン、冷蔵機能付き再加熱機器にも使えます。

! PPC製品は、材料の特性上、アルカリが残留すると、白化や割れが出ますので、洗浄後は充分すすいでください。

汁椀

DUAL



B70TMB 吸物椀 溜内黒DC 受
組高75(組容量180ml) **TAB**
身 B 112×63(300ml) ¥830 MF
蓋 C 101×27 ¥610 MF

B70TMR 吸物椀 溜内朱DC 受
組高75(組容量180ml) **TAB**
身 B 112×63(300ml) ¥830 MF
蓋 C 101×27 ¥610 MF

DUAL



B64NNB 段付吸物椀 布目内黒DC
組高74(組容量190ml) **TAB**
身 B 110×63(300ml) ¥800 MF
平蓋 HC 99×26 ¥600 MF

B64NNR 段付吸物椀 布目内朱DC
組高74(組容量190ml) **TAB**
身 B 110×63(300ml) ¥800 MF
平蓋 HC 99×26 ¥600 MF

DUAL



B61NNB 羽反吸物椀 布目内黒DC
組高75(組容量205ml) **TAB**
身 B 106×63(300ml) ¥820 MF
平蓋 HC 94×25 ¥610 MF

B61NNR 羽反吸物椀 布目内朱DC
組高75(組容量205ml) **TAB**
身 B 106×63(300ml) ¥820 MF
平蓋 HC 94×25 ¥610 MF



B115B 羽反吸物椀 黒
組高76(組容量200ml) **TAB**
身 B 106×63(300ml) ¥420 MF
蓋 C 94×26 ¥280 MF

B115TMB 羽反吸物椀 溜内黒
組高76(組容量200ml) **TAB**
身 B 106×63(300ml) ¥560 MF
蓋 C 94×26 ¥380 MF

DUAL



B62NNB 羽反吸物椀 小
布目内黒DC 組高72(組容量165ml) **TAB**
身 B 99×60(250ml) ¥800 MF
平蓋 HC 89×25 ¥600 MF

B62NNR 羽反吸物椀 小
布目内朱DC 組高72(組容量165ml) **TAB**
身 B 99×60(250ml) ¥800 MF
平蓋 HC 89×25 ¥600 MF



B116B 羽反吸物椀 小
黒 組高72(組容量160ml) **TAB**
身 B 98×59(250ml) ¥360 MF
蓋 C 88×26 ¥270 MF

B116TMB 羽反吸物椀 小
溜内黒 組高72(組容量160ml) **TAB**
身 B 98×59(250ml) ¥520 MF
蓋 C 88×26 ¥380 MF

DUAL



B63NNB 羽反吸物椀 特小
布目内黒DC 組高68(組容量130ml) **TAB**
身 B 92×56(200ml) ¥770 MF
平蓋 HC 82×25 ¥590 MF

B63NNR 羽反吸物椀 特小
布目内朱DC 組高68(組容量130ml) **TAB**
身 B 92×56(200ml) ¥770 MF
平蓋 HC 82×25 ¥590 MF



B117B 羽反吸物椀 特小
黒 組高68(組容量130ml) **TAB**
身 B 92×56(200ml) ¥340 MF
蓋 C 82×25 ¥260 MF

B117TMB 羽反吸物椀 特小
溜内黒 組高68(組容量130ml) **TAB**
身 B 92×56(200ml) ¥490 MF
蓋 C 82×25 ¥350 MF

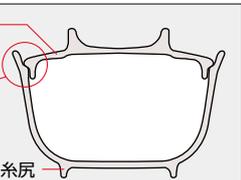
Point

こぼれにくい落とし蓋と安定のよい形状

高さを低く保つ
平らな蓋形状

裏返らない
落とし蓋方式

倒れにくい大径の糸尻



DUAL 汚れが落ちやすく、美しさが長持ち

カップ・湯呑

目盛付



CP3Ks 長湯呑 格子 組高80
76×75(210ml) ¥900 PP

CP3MI 長湯呑 水玉 組高80
76×75(210ml) ¥900 PP

※CP3の製品特長については、
P309をご覧ください。

C80BK 8cm用湯呑蓋 黒C
80×16 ¥310 MF



C18Y 柄付スープカップ イエロー 組高73 **TAB**
身 B 135×106×56(310ml) ¥830 MF 重量(約115g)
蓋 C 108×23 ¥320 MF 重量(約61g)

! Point

変色が
目立ちにくい
素地色のカップ
スープなどの再加
熱にぴったり。段付
きデザインなので、
安定してスタッキ
ングでき、収納場
所も取りません。
(C18)

目盛付



**CC11YI マグカップ
イエロー/乳白** 組高79
106×80×75(270ml) ¥1,340 PPC
重量(約95g)

**CC11PI マグカップ
ピンク/乳白** 組高79
106×80×75(270ml) ¥1,340 PPC
重量(約95g)

C85BBC 8.5cm用湯呑蓋 茶黒C
84×16 ¥360 MF 重量(約42g)

! PPC製品は、材料の特性上、アルカリが残留すると、
白化や割れが出ますので、洗浄後は充分すすいでください。

! Point

耐熱性と耐加水分解性に優れた
PPC(ポリエステルカーボネート)製

様々な工夫を施した
使いやすいカップです

意匠登録製品 PAT No.1495253

こぼれにくい設計
の蓋が使えます。
(メラミン樹脂製)

安定よく
スタッキングできる
段付きデザイン。
積み重ねてもきつく
はまり込みません。



指2本を
入れて
しっかり
持てます。



約200ml
容量の目安線(200ml)付き。

お子さま



J5SR 飯茶碗 スイートラビット
組高74
身 BF 108×49(250ml) ¥690 FMF
蓋 ICF 110×31 ¥670 FMF
611 ¥220(P252) 組高63



S65SR 丸小鉢 大 浅型 スイートラビット
組高65 **TAB**
身 BF 122×44(280ml) ¥1,000 FMF
蓋 CF 107×32 ¥710 FMF
612 ¥230(P252) 組高59



S66SR 丸小鉢 小 浅型 スイートラビット
組高64 **TAB**
身 BF 114×37(175ml) ¥920 FMF
蓋 CF 99×37 ¥650 FMF
611 ¥220(P252) 組高51

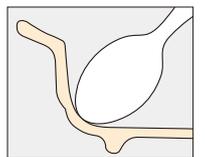
! Point

かわいい共柄の蓋も
標準装備しました

再加熱カートでは必
須のファインメラミン
樹脂製の蓋を標準でご
用意。蓋を取るのが楽し
みになる絵柄です。

料理がすくいやすい
立ち上がりの形状

お子さまでもスプーン
などで料理がすくい
やすいよう、器の周囲
は角度をつけた立ち
上がり形状にしました。
(S65・S66・S74)



S74SR 丸深皿 特小 スイートラビット
組高64 **TAB**
身 BF 144×38(320ml) ¥1,070 FMF
蓋 CF 125×37 ¥790 FMF

温冷配膳車対応食器



選べる豊富さ。
配膳車での使用を追求した食器です。

温冷配膳車対応食器のすべてのシリーズは、配膳車での使用を徹底追求。機能性、形状、配色など様々な面から最適化を図りました。また、ユニバーサルデザイン食器を揃えたシリーズ、ハーフサイズ食器を加えたシリーズなど、豊富なバリエーションも魅力です。

機能性、経済性を徹底的に追求

小型化が進む温冷配膳車には、メニュー点数を減らさずコンパクトに置ける食器が必要。器の容量を確保しながらも省スペース化にも配慮しました。

安定したスタッキングで作業効率もアップ

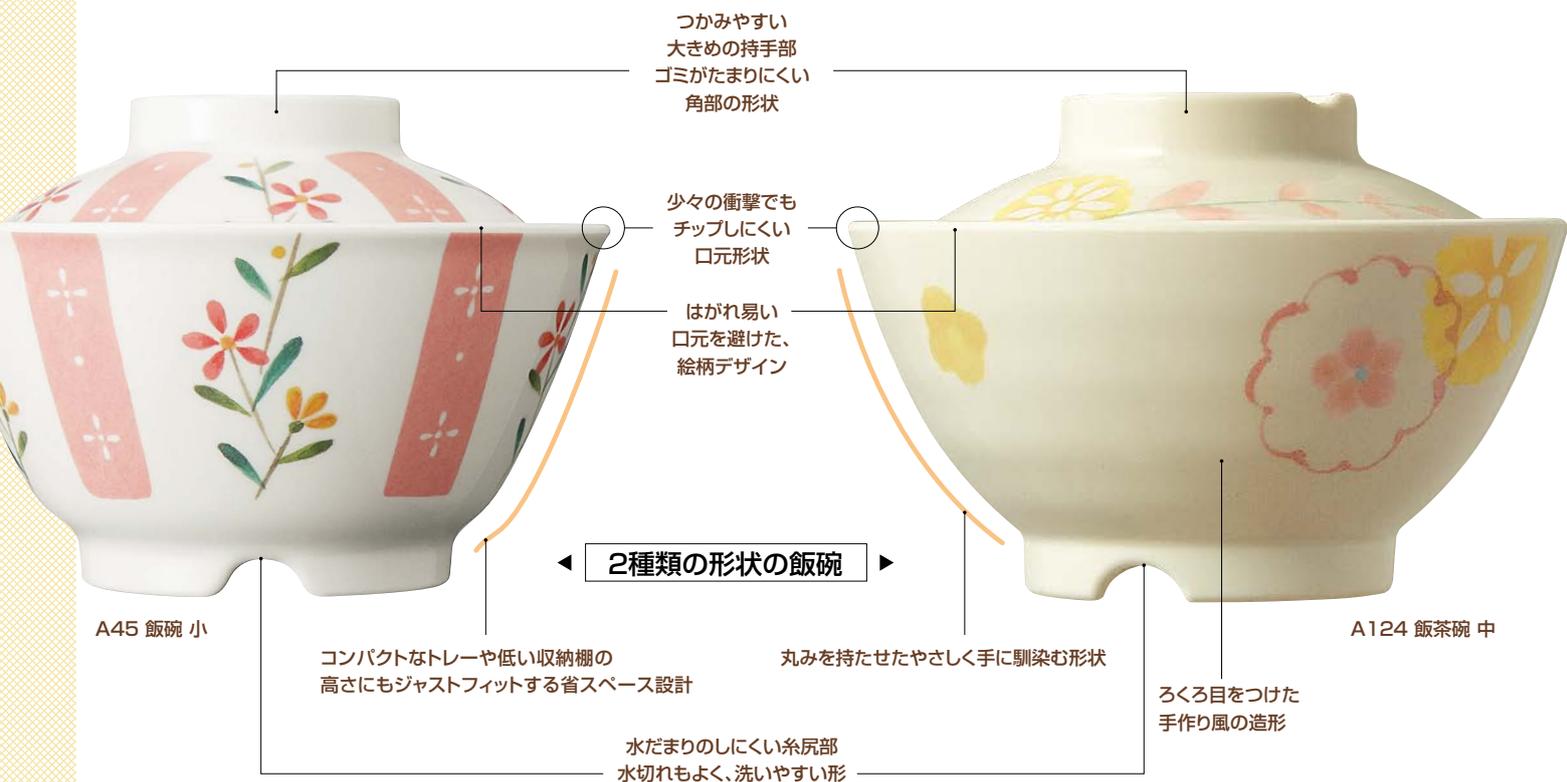
器の内側底部と糸尻でスタッキングでき、コンパクトに安定して積み重ねられます。そのため水切れや乾燥も早く、作業効率もアップします。

食品の乾きやニオイ移りへの対策も専用カバーで万全

食品の乾きやニオイ移り防止のため、専用カバーも標準装備。衛生的で配膳時間も気になりません。おいしく明るい食膳を提供します。

（温冷配膳車での使い勝手を徹底追求しました。）

使いやすさの工夫



デュアルコーティング

ハードな業務使用でも、絵柄がはがれず美しさが長持ち。また、耐汚染性に優れ、ご飯のこびりつきや、茶渋などの汚れが落ちやすく、作業効率もアップします。DUALマークで表示しています。



兼用蓋

深さ、容量が違う小鉢、深皿の直径をそろえることで、同じ蓋を兼用できるようにしました。収納場所もとらず、食器のコストダウンにもなります。



G48 深小鉢

G50 十角浅小鉢

電子レンジ対応食器もご用意 (和ごころPLUSシリーズ)

これまでの常識を覆す電子レンジ再加熱に使えるメラミン食器です。時間が不規則な方の食事を電子レンジで温め直すなど、便利にお使いいただけます。※詳しくはP216をご覧ください。



豊富なラインナップからお選びいただけます



UD ユニバーサルデザイン

すべての人に優しいユニバーサルデザインの食器もご用意。料理がすくいやすいよう、角度をつけた立ち上がり形状に。また幅広で持ちやすく、見た目にも優しい曲線のリムデザインを採用しました。



小容量

量は少しずつ品数は多くという、女性や高齢者、お子さまのニーズに応えたハーフサイズの食器です。小ぶりでも盛り栄えのするデザインで、ヘルシーな食事をサポートします。



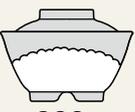
A44 飯碗 中(標準サイズ)

A46 飯碗 特小(小容量サイズ)

病院・高齢者施設で使いやすい多くのサイズ。絵柄も豊富にご用意しています。

お粥用の大容量から、療養食などに使えるミニサイズまで、
病院・高齢者施設の多種多様な主食に対応できるよう、様々な形状・サイズを揃えました。
容量、形状、色柄など、豊富な品揃えの中から最適な飯碗を選べます。

サイズ	白飯	全粥	吉祥 (P214)	和ごころPLUS (P216)	和ごころ (P218)
A104 飯碗 中 480ml 104mm 133mm	 190g	 290g			
A105 飯碗 小 380ml 97mm 123mm	 150g	 230g			

サイズ	白飯	全粥	はるる (P220)	リーフル (P223)	彩てまり (P225)	花さらさ (P226)	花短冊 (P228)
A43 飯碗 大 640ml 102mm 143mm	 260g	 380g	—		—	—	
A44 飯碗 中 520ml 95mm 134mm	 210g	 310g					
A124 飯茶碗 中 450ml 89mm 129mm	 180g	 270g				—	—
A45 飯碗 小 400ml 87mm 123mm	 160g	 240g					
A125 飯茶碗 小 350ml 84mm 120mm	 140g	 210g				—	—
A46 飯碗 特小 290ml 80mm 113mm	 120g	 180g					

●白飯、全粥のg数は、あくまでも目安です。実際には、炊き方や盛り付け方によって差が出ます。

病院・高齢者

サイズ	白飯	全粥	里ごよみ (P212)	菜時器エクセル (P87)		あかね (P134)
A70 丸茶碗 大 520ml 102mm 137mm	 210g	 310g			—	—
A71 丸茶碗 400ml 98mm 124mm	 160g	 240g				
A74 丸茶碗 小 290ml 90mm 114mm	 120g	 180g				

紅からくさ (P230)	彩花 (P232)	そよかせ (P234)	宇宙 (P235)	菜時器エクセル・菜時器 (P89) (P97)			
		—			—	—	—
							—
—	—	—	—			—	—
		—					
—	—	—	—		—	—	—
	—	—	—				—

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

URPPカバー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレイ

温冷配膳車対応食器

里ごよみ STG

3種のモチーフの絵柄と 内側カラーグレイズで 食膳を表情豊かに。

温かな乳白色の素地に、里山の四季を彩る花や木々の葉を明るい色合いで描きました。タッチは揃えながら、モチーフを変えた3種類の絵柄をご用意。シリーズ食器ながら、食膳に変化がつけられる新発想の展開です。

※製品特長については、P208をご覧ください。

Point

全品に内側コーティング、またはデュアルコーティングを採用。絵柄がはがれず、汚れがつきにくいなど、耐久性、作業効率の面で優れています。



●使用製品/丸茶碗小(A74STG)・丸深皿小(D159STG)・角小鉢(G148STG)・21cm六角箸(H91MTR)

Point

3種類の絵柄で、 サイズ識別も容易に

食器ごとに花や葉の絵柄を変え、近い形状の器でも識別しやすくしました。盛り付けや収納時の間違いを減らします。

グラデーションの ラインが目安線に

内側はご飯が認識しやすい濃いめの色合い。グラデーションでご飯の量が分かり、盛り付け時の目安にもなります。

特許製品 PAT No.5950220



葉柄A

葉柄B

花柄

約250g
(400kcal)
約125g
(200kcal)

約200g
(320kcal)
約100g
(160kcal)

約150g
(240kcal)
約75g
(120kcal)

A70STG 丸茶碗 大

A71STG 丸茶碗

A74STG 丸茶碗 小

ラインに沿って平らにふんわりよう場合の目安で、炊きあがりや盛り付けにより誤差が生じます。

DUAL 目盛付



A70STG 丸茶碗 大 組高102 **TAB**
身 B 135×70(520ml) ¥1,270
蓋 C 137×39 ¥740
T013 ¥250(P252) 組高88

A71STG 丸茶碗 組高98 **TAB**
身 B 122×66(400ml) ¥1,050
蓋 C 124×39 ¥630
T012 ¥230(P252) 組高82

A74STG 丸茶碗 小 組高90 **TAB**
身 B 113×59(290ml) ¥990
蓋 C 114×38 ¥620
T011 ¥220(P252) 組高73



G91STG 十角丸小鉢 組高86 **TAB**
身 B 113×60 (320ml) ¥1,130
蓋 C 114×30 ¥610
011 ¥220(P252) 組高74

G92STG 八角丸小鉢 組高77 **TAB**
身 B 99×54 (210ml) ¥880
蓋 C 100×28 ¥540
010 ¥210(P252) 組高67

Point

蓋つき製品はすべて配膳中にすれにくいインロー蓋を採用

しっかりとハマります。



G148STG 角小鉢 組高71 **TAB**
身 B 103×103×44 (240ml) ¥1,080
蓋 C 104×104×29 ¥650
110 ¥270(P254) 組高71



B29STG 煮物碗 組高79 **TAB**
身 B 165×48 (520ml) ¥1,140
蓋 C 145×48 ¥940
016 ¥370(P253) 組高83



D159STG 丸深皿 小 **TAB**
163×40 (400ml) ¥1,120
016 ¥370(P253) 組高76

D153STG 丸皿 小 **TAB**
165×31 (330ml) ¥1,070
016 ¥370(P253) 組高66



D179STG なで角深皿 組高65 **TAB**
身 B 167×124×34 (350ml) ¥1,100
蓋 C 169×126×36 ¥1,100



C26STG 長湯呑 組高81 **目盛付**
82×77 (200ml) ¥920
008 ¥200(P251) 組高91

C85BBC 8.5cm用湯呑蓋 茶黒C
84×16 ¥360
対応製品の型番
C6・C24・C26・C34・C40・
C42・CC11・CC11P・542MF

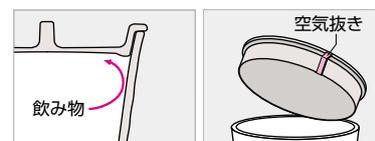
Point

グラデーションのラインが目安線に



(誤差約±10ml)

蓋にも様々な工夫が



蓋の形状に工夫、飲み物が吹きこぼれにくい設計です。また、空気抜きを設け、中身が冷めても蓋がさっと外せます。

温冷配膳車対応食器

吉祥 〈きっしょう〉 KSY

丹念な造形と、吉祥文様が表情豊かに食膳を彩ります。

純白の素地に、器ごとに異なる彫り、さらに吉祥文様を施すという、意匠に贅を尽くした食器です。福を呼ぶ絵柄が、お料理を華やかに引き立てます。もちろん温冷配膳車での使用に最適化した機能性、耐久性を備えています。



●使用製品／飯碗小(A105KSY)・長角深皿(D186KSY)・角小鉢(G145KSY)・11.5cm丸深皿(D242KSY)・羽反吸物碗小(B62NNR)・22.5cm市松ハイロン箸(H62MTR)・尺4NOSTレー(NA4SGY)

DUAL 汚れが落ちやすく、美しさが長持ち

※詳しくはP86をご覧ください。

! Point

吉祥柄を今風にアレンジ

古くから縁起物として喜ばれる絵柄を採用。飯碗2種、丸皿2種では同じ絵柄でも色づかいを変え、サイズの識別がしやすくなりました。



ひさご(飯碗)種が多いこと、作物の種入れにされたことから、繁栄や成功を表します。



十草(丸小鉢・煮物碗・小皿)まっすぐ伸びる植物で、成長や繁栄を表すとされます。また、金を呼び縁起が良いと言われます。



梅(角小鉢・小判皿)寒さに耐え、紅白の花を一番に咲かせることから、吉祥とされます。



鹿の子(丸皿・角皿)神の使いとされる鹿の背の模様。子孫繁栄を象徴します。

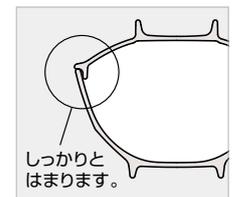


A104KSY 飯碗 中 ひさごDC 組高104 **TAB**
身B 131×71 (480ml) ¥1,130
蓋C 133×39 ¥730
018 ¥250(P252) 組高88

A105KSY 飯碗 小 ひさごDC 組高97 **TAB**
身B 122×67 (380ml) ¥1,060
蓋C 123×36 ¥640
012 ¥230(P252) 組高83

! Point

配膳中にすれにくい
インロー蓋
(A104・A105)



しっかりと
はまります。

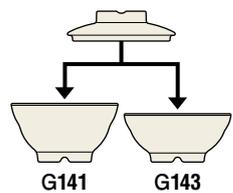


G141KSY 丸小鉢 深型 十草DC 組高81 **TAB**
身B 103×57 (230ml) ¥920
蓋C 104×29 ¥590
010 ¥210(P252) 組高72

G143KSY 丸小鉢 浅型 十草DC 組高71 **TAB**
身B 103×47 (185ml) ¥880
蓋C 104×29 ¥590
010 ¥210(P252) 組高62

! Point

蓋を共用できます



収納場所もとらず、食器の
コストダウンにもなります。

Point

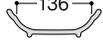
小容量でも盛り栄える形状

スリムに絞ったボディの飯碗や小鉢、幅広のリムデザインの丸皿、角皿など、少な目のお料理でも盛り栄えがする設計。喫食者側からのヘルシー志向、賄い側からの食材の削減にお応えする食器です。

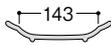


G145KSY 角小鉢 梅DC 組高62 **TAB**
 身 **B** 90×90×41 (160ml) ¥920
 蓋 **C** 92×92×26 ¥690



B25KSY 煮物碗 十草 組高70 **TAB** 
 身 **B** 162×45 (450ml) ¥1,090
 蓋 **C** 142×41 ¥940
016 ¥370(P253) 組高81



D239KSY 18.5cm丸深皿 鹿の子 **TAB**
 183×32 (390ml) ¥1,040
018 ¥380(P253) 組高67 

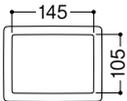
D240KSY 16.5cm丸深皿 鹿の子 **TAB**
 164×30 (270ml) ¥990
016 ¥370(P253) 組高66 

D242KSY 11.5cm丸深皿 十草 **TAB**
 114×35 (180ml) ¥730
011 ¥220(P252) 組高50 



D168KSY 22cm小判皿 梅 **TAB**
 219×148×31 ¥1,250
122 ¥450(P255) 組高68



D186KSY 長角深皿 鹿の子 **TAB** 
 174×134×29 ¥1,140
119 ¥400(P255) 組高66

電子レンジ対応食器

和ごころPLUS



●使用製品 / 飯碗小(A105 IOC)・煮物碗(B25 I)・11.5cm 丸深皿(D242 BRI)・マルチボール(GC13 B)・22.5cm 六角箸(H92 KA)

電子レンジ再加熱に使える 業界初のメラミン食器!

新開発材料「レンジアップメラミン®(RMF)」を採用。遅れて食事を取る方、時間が不規則な方の食事を電子レンジで簡単に温め直すことができ便利です。カフェテリア方式の産業給食や外食でも、有効にお使いいただけます。素地色は、温かみを感じさせる乳白色のやさしい色合いです。

電子レンジで再加熱できます 製法特許出願中

耐熱性を向上させ、電子レンジのマイクロ波による材質の昇温を抑えた新材料、レンジアップメラミン®(RMF)を採用。



JIS電子レンジ規格に 適合した製品です

日本産業規格(JIS S2029)の電子レンジ高周波適正試験や、耐久性試験に合格。安心して使えます。

加熱での焦げつき、 割れなどの異常を抑制

電子レンジ600W、3.5分間の空焚き加熱を2回繰り返しても、異常は発生しません。

耐熱温度は140℃ 優れた耐熱性

家庭用品品質表示法による耐熱温度は140℃。一般のメラミン食器(100℃~120℃)に比べ、高い耐熱性を備えています。

100℃を超える 使用条件にも適合

食品衛生法に基づく容器包装規格試験で、製品の使用温度が100℃を超える場合の試験にも合格しています。

■電子レンジ空焚き試験(600W、3.5分間加熱)



レンジアップメラミン
異常は発生せず

一般メラミン
焦げつき、割れが発生

■電子レンジでの加熱は、 以下の時間内としてください。

定格高周波出力	加熱時間
1,000~800W	1分
600~500W	3分

⚠ 内側有色製品は、製品の特性上、色ムラがあります。



A104IOC 飯碗 中 乳白/オレンジC 組高104

身 BR10C 130×71 (470ml) ¥1,250

蓋 CR1 131×39 ¥800

☎ ¥250(P252) 組高88

A105IOC 飯碗 小 乳白/オレンジC 組高97

身 BR10C 121×67 (370ml) ¥1,180

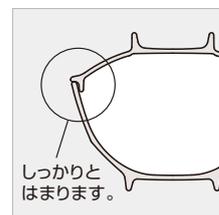
蓋 CR1 122×36 ¥700

☎ ¥230(P252) 組高83

! Point

ご飯が見えやすい色使い
ご飯の白さが際立ち、
高齢者にも、認識しやすい
飯碗です。

配膳中にずれにくい
インロー蓋
(A104・A105)



しっかりと
はまります。

Point

上質の食事をイメージさせる、こだわりの造形と表面処理

単色の食器だからこそ、無表情にならないよう配慮。それぞれの器ごとに、見栄え、盛り栄えを考え、丹念な意匠を施しました。メラミンならではの適度な重量感も活かし、食器としての面持ちを大切にしています。



太さに変化をつけた横筋 (飯碗)



手捏ね風の不均一な縦筋 (小鉢)



丸型のディンプル (丸皿・煮物碗)



角型のディンプル (角皿)

000 マークの数字は、PPカバーの型番です。JIS規格適用外ですが、電子レンジの再加熱に使用できます。

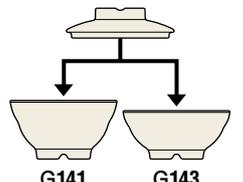


G141I 丸小鉢 深型 乳白C 組高81
身 BR 103×57 (220ml) ¥870
蓋 CR 103×29 ¥560
010 ¥210 (P252) 組高72

G143I 丸小鉢 浅型 乳白C 組高71
身 BR 103×47 (180ml) ¥830
蓋 CR 103×29 ¥560
010 ¥210 (P252) 組高62

Point

蓋を共用できます



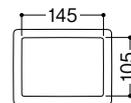
収納場所もとらず、食器のコストダウンにもなります。



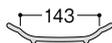
B25I 煮物碗 乳白C 組高70
身 BR 161×45 (440ml) ¥1,190
蓋 CR 141×41 ¥830
016 ¥370 (P253) 組高81



D186BR I 長角深皿 乳白C
173×133×29 ¥1,350
019 ¥400 (P255) 組高66



D239BR I 18.5cm 丸深皿 乳白C
182×32 (380ml) ¥1,200
018 ¥380 (P253) 組高67



D240BR I 16.5cm 丸深皿 乳白C
163×30 (260ml) ¥1,100
016 ¥370 (P253) 組高66



D242BR I 11.5cm 丸深皿 乳白C
113×35 (175ml) ¥830
011 ¥220 (P252) 組高50



和ごころ

純白の素地に、こだわりの造形。
洗練された配膳車対応食器です。

シンプルな純白の素地と、器ごとに表情を変えた造形、表面処理。これまでになかったスタイリッシュな温冷配膳車対応食器です。配膳車での使用に最適化された機能性、耐久性はそのままに、食膳に洗練された印象をもたらします。

DUAL 汚れが落ちやすく、美しさが長持ち

全品に表面コーティング。一部の製品にはデュアル(両面)コーティングを施していますので、光沢感に優れています。
※詳しくはP86をご覧ください。



●使用製品 / 飯碗小(A105IWD)・22cm小判皿(D168IWC)・丸小鉢深型(G141IWD)・11.5cm丸深皿(D242IWC)・羽反吸物椀小(B62NNR)・21cm六角箸(H91KA)

病院・高齢者

Point

上質の食事をイメージさせる、
こだわりの造形と表面処理

色柄のない単色の食器だからこそ、無表情にならないよう気を配りました。それぞれの器ごとに、見栄え、盛り栄えを検討。丹念な意匠を施し、食器としての趣を大切にしています。



太さに変化をつけた横筋(飯碗)



手捏ね風の不均一な縦筋(小鉢)



丸型のディンプル(丸皿・煮物碗)



櫛描き文様(小判皿)



角型のディンプル(角皿)

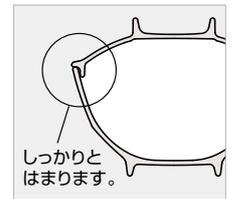


A104IWD 飯碗 中白DC 組高104 **TAB**
身 **BIWD** 131×71 (480ml) ¥990
蓋 **CIWC** 133×39 ¥640
018 ¥250(P252) 組高88

A105IWD 飯碗 小白DC 組高97 **TAB**
身 **BIWD** 122×67 (380ml) ¥930
蓋 **CIWC** 123×36 ¥560
012 ¥230(P252) 組高83

Point

配膳中にずれにくい
インロー蓋
(A104・A105)

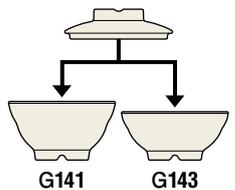


G141IWD 丸小鉢 深型 白DC 組高81 **TAB**
身 **BIWD** 103×57 (230ml) ¥700
蓋 **CIWC** 104×29 ¥440
010 ¥210(P252) 組高72

G143IWD 丸小鉢 浅型 白DC 組高71 **TAB**
身 **BIWD** 103×47 (185ml) ¥670
蓋 **CIWC** 104×29 ¥440
010 ¥210(P252) 組高62

Point

蓋を共用できます



収納場所もとらず、食器の
コストダウンにもなります。

Point

小容量でも盛り栄える形状

スリムに絞ったボディの飯碗や小鉢、幅広のリムデザインの丸皿、角皿など、少な目のお料理でも盛り栄えがする設計。喫食者側からのヘルシー志向、賄い側からの食材の削減にお応えする食器です。



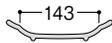
G145IWD 角小鉢 白DC 組高62 **TAB**
 身 **BIWD** 90×90×41 (160ml) ¥740
 蓋 **CIWC** 92×92×26 ¥500



B25IWC 煮物碗 白C 組高70 **TAB**
 身 **B** 162×45 (450ml) ¥840
 蓋 **C** 142×41 ¥670
OTB ¥370(P253) 組高81



D239IWC 18.5cm丸深皿 白C **TAB**
 183×32 (390ml) ¥850
OTB ¥380(P253) 組高67



D240IWC 16.5cm丸深皿 白C **TAB**
 164×30 (270ml) ¥790
OTB ¥370(P253) 組高66



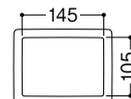
D242IWC 11.5cm丸深皿 白C **TAB**
 114×35 (180ml) ¥600
OTB ¥220(P252) 組高50



D168IWC 22cm小判皿 白C **TAB**
 219×148×31 ¥1,000
OTB ¥450(P255) 組高68



D186IWC 長角深皿 白C **TAB**
 174×134×29 ¥860
OTB ¥400(P255) 組高66



はるる HL

サイズを識別しやすいよう
飯碗や丸皿は、絵柄の色を
複数にしました。

花と葉をやさしく春らしいタッチで描いた「はるる」シリーズ。乳白色の素地は、温かみを感じさせ、変色が目立ちにくい色合いです。

※製品特長については、P208をご覧ください。



●使用製品／飯碗小(A45HL)・梅型煮物碗大(B37HL)・楕円小鉢(G81HL)・小吸物碗(B55SSB)・22.5cmPET箸(H52GN)

! Point

全品に内側コーティング、またはデュアルコーティングを採用。絵柄がはがれず、汚れがつきにくいなど、耐久性、作業効率の面で優れています。



! Point

サイズを識別しやすいよう、
絵柄の色づかいを複数に。
サイズによって花や葉の色を変え、近い大きさ同士でも識別しやすくしました。盛り付けや収納時の間違いを減らします。



A124HL 飯茶碗 中

A45HL 飯碗 小

A46HL 飯碗 特小

DUAL



A44HL 飯碗 中 組高95 TAB
身B 134×70 (520ml) ¥1,130
蓋C 120×34 ¥570

A45HL 飯碗 小 組高87 TAB
身B 123×65 (400ml) ¥1,000
蓋C 110×32 ¥550

A46HL 飯碗 特小 組高80 TAB
身B 113×60 (290ml) ¥910
蓋C 100×30 ¥520

DUAL



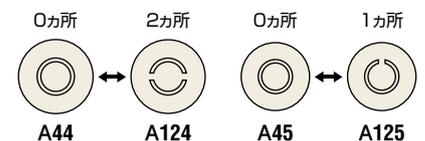
A124HL 飯茶碗 中 組高89 TAB
身B 129×67 (450ml) ¥1,000
蓋C 119×32 ¥560

A125HL 飯茶碗 小 組高84 TAB
身B 120×63 (350ml) ¥950
蓋C 110×30 ¥550

! Point

持ち手のくぼみで蓋を識別

飯碗の蓋は、品目によって持ち手のくぼみの数を変えています。よく似た大きさでも、区別しやすい工夫です。





●使用製品／
 飯碗小(A45HL)
 梅型煮物碗大(B37HL)
 羽反吸物椀(B61NNR)
 なで角小鉢(G85HL)
 丸小鉢浅型(G45HL)
 11cm用丸蓋(PP011CL)
 ※仕切トレーは取り扱っておりません。

Point

トレー上の狭い
 スペースを活かせます



丸い小鉢だと入らない
 隙間にも置くことができ、
 あと一品というときに
 便利です。



G80HL 精円小鉢 大 組高 68 **TAB** **受**
 身 B 147×108×42 (240ml) ¥830
 蓋 C 149×110×33 ¥790

G81HL 精円小鉢 組高 62 **TAB**
 身 B 115×90×40 (150ml) ¥700
 蓋 C 117×92×29 ¥590



G51HL 面取丸小鉢 **TAB**
 111×48 (265ml) ¥770
011 ¥220(P252) 組高 62

G89HL 面取丸小鉢 特小 組高 64
 92×42 (140ml) ¥660
009 ¥210(P251) 組高 57

G85HL なで角小鉢 組高 64 **TAB**
 身 B 102×102×46 (210ml) ¥790
 蓋 C 103×103×24 ¥620
110 ¥270(P254) 組高 73

G86HL なで角小鉢 小 組高 62 **TAB**
 身 B 97×97×44 (180ml) ¥770
 蓋 C 98×98×23 ¥620



G45HL 丸小鉢 浅型 **TAB**
 114×40 (210ml) ¥680
011 ¥220(P252) 組高 54

G59HL 丸小鉢 小 **TAB**
 99×39 (150ml) ¥560
010 ¥210(P252) 組高 53



D50HL 16.5cm 丸深皿 **TAB**
 166×35 (430ml) ¥830
016 ¥370(P253) 組高 71
 ※クリア不可

D52HL 14cm 丸深皿 **TAB**
 142×33 (285ml) ¥740
014 ¥350(P253) 組高 68



B37HL 梅型煮物碗 大 組高 73 **TAB**
 身 B 164×49 (480ml) ¥1,230
 蓋 C 144×42 ¥900

B24HL 煮物碗 組高 84 **TAB**
 身 B 167×48 (550ml) ¥1,120
 蓋 C 151×43 ¥890
116 ¥370(P253) 組高 84
 ※クリア不可



D170HL 19cm 多用皿 **TAB** 
 194×47 (710ml) ¥1,400
116 ¥390(P253) 組高 84



D160HL 16cm 多用皿 組高 68 **TAB**
 身 B 158×39 (370ml) ¥1,020
 蓋 C 140×41 ¥800



D98HL 隅切深角皿 大 組高 64 **TAB**
 身 B 182×113×34 (430ml) ¥1,100
 蓋 C 185×115×34 ¥1,100
116 ¥390(P254) 組高 70

D182HL なで角浅皿 組高 62 **TAB**
 身 B 160×120×27 (260ml) ¥1,040
 蓋 C 161×121×39 ¥1,040



D181HL なで角深皿 組高 65 **TAB**
 身 B 166×124×35 (400ml) ¥1,180
 蓋 C 167×125×35 ¥1,180

D183HL なで角深皿 小 組高 58 **TAB**
 身 B 131×98×31 (210ml) ¥830
 蓋 C 133×99×32 ¥790

温冷配膳車対応食器

リーフル LF

和洋どちらにも映える
個性的な布目葉柄。
温冷配膳車にも最適です。

布目のテクスチャーを活かした葉柄が、やさしさを感じさせます。親しみやすい絵柄は、献立のジャンルや、喫食者の年齢・性別を問いません。

※製品特長については、P208をご覧ください。

DUAL 汚れが落ちやすく、美しさが長持ち

※詳しくはP86をご覧ください。



●使用製品／飯碗小(A45LF)・面取丸小鉢(G51LF)・羽反吸物椀(B115TMR)・梅型煮物碗(B31LF)・なで角小鉢(G85LF)・丸小鉢小(G59LF) ※仕切トレーは取り扱いしていません。

Point

全品に内側コーティング、またはデュアルコーティングを採用。絵柄がはがれず、汚れがつきにくいなど、耐久性、作業効率の面で優れています。



デュアルコーティングで耐スチーム性が向上

むし碗は、無地の身にもデュアルコーティングを採用。スチーム加熱してもコーティングなしの製品より劣化しにくくなりました。



DUAL



A43LF 飯碗 大 組高102 **TAB**
身 B 143×76 (640ml) ¥1,230
蓋 C 130×35 ¥600

A44LF 飯碗 中 組高95 **TAB**
身 B 134×70 (520ml) ¥1,130
蓋 C 120×34 ¥570
※蓋はB31と兼用

A45LF 飯碗 小 組高87 **TAB**
身 B 123×65 (400ml) ¥1,000
蓋 C 110×32 ¥550

A46LF 飯碗 特小 組高80 **TAB**
身 B 113×60 (290ml) ¥910
蓋 C 100×30 ¥520

DUAL



A124LF 飯茶碗 中 組高89 **TAB**
身 B 129×67 (450ml) ¥1,000
蓋 C 119×32 ¥560

A125LF 飯茶碗 小 組高84 **TAB**
身 B 120×63 (350ml) ¥950
蓋 C 110×30 ¥550

DUAL



C23LF 湯呑 大
96×61 (230ml) ¥720

DUAL



B9LF むし碗 小 組高77 **TAB**
身 **BIWD** 81×61 (180ml) ¥620
蓋 **CLF** 89×23 ¥380

⚠ 生蒸気があたるご使用は製品劣化が早まることに留意ください。

DUAL 表示は、デュアルコーティング製品(身のみ)です。

リーフル

223

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

U・D・P・Pカパー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレー



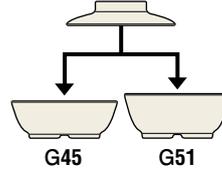
G45LF 丸小鉢 浅型 組高 65 **TAB**
 身 B 114×40 (210ml) ¥680
 蓋 C 114×30 ¥610
 011 ¥220(P252) 組高 54



G51LF 面取丸小鉢 組高 73 **TAB**
 身 B 111×48 (265ml) ¥770
 蓋 C 114×30 ¥610
 011 ¥220(P252) 組高 62

Point

蓋を共用できます



収納場所もとらず、食器の
コストダウンにもなります。



G89LF 面取丸小鉢 特小
 92×42 (140ml) ¥660
 009 ¥210(P251) 組高 57



G59LF 丸小鉢 小 **TAB**
 99×39 (150ml) ¥560
 010 ¥210(P252) 組高 53



G85LF なで角小鉢 組高 64 **TAB**
 身 B 102×102×46 (210ml) ¥790
 蓋 C 103×103×24 ¥620
 110 ¥270(P254) 組高 73



G86LF なで角小鉢 小 組高 62 **TAB**
 身 B 97×97×44 (180ml) ¥770
 蓋 C 98×98×23 ¥620

病院・高齢者



B37LF 梅型煮物碗 大 組高 73 **TAB**
 身 B 164×49 (480ml) ¥1,230
 蓋 C 144×42 ¥900



B31LF 梅型煮物碗 組高 75 **TAB**
 身 B 137×52 (360ml) ¥940
 蓋 C 120×34 ¥570
 ※蓋は A44 と兼用
 018 ¥250(P252) 組高 69



D160LF 16cm 多用皿 組高 68 **TAB**
 身 B 158×39 (370ml) ¥1,020
 蓋 C 140×41 ¥800



D48LF 18cm 丸皿 **受**
 180×28 ¥950
 018 ¥380(P253) 組高 63



D50LF 16.5cm 丸深皿 **TAB**
 166×35 (430ml) ¥830
 016 ¥370(P253) 組高 71 ※クリア不可



D52LF 14cm 丸深皿 **TAB**
 142×33 (285ml) ¥740
 014 ¥350(P253) 組高 68



L31LF 小皿 **TAB**
 100×23 ¥460



E185LF ケーブ皿 **TAB**
 205×45 (640ml) ¥1,340
 021 ¥410(P253) 組高 83



D98LF 隅切深角皿 大 組高64 **T|A**
身B 182×113×34 (430ml) ¥1,100
蓋C 185×115×34 ¥1,100
T|B ¥390(P254) 組高70

D182LF なで角浅皿 組高62 **T|AB**
身B 160×120×27 (260ml) ¥1,040
蓋C 161×121×39 ¥1,040



D181LF なで角深皿 組高65 **T|AB**
身B 166×124×35 (400ml) ¥1,180
蓋C 167×125×35 ¥1,180

D183LF なで角深皿 小 組高58 **T|AB**
身B 131×98×31 (210ml) ¥830
蓋C 133×99×32 ¥790

温冷配膳車対応食器

彩てまり **AR**

色素地のご要望が多い品目を、土物風の味わいで、お求めやすく。

※製品特長については、P208をご覧ください。



A44AR 飯碗 中 組高95 **T|AB**
身B 134×70 (520ml) ¥920
蓋C 120×34 ¥580

A45AR 飯碗 小 組高87 **T|AB**
身B 123×65 (400ml) ¥830
蓋C 110×32 ¥560

A46AR 飯碗 特小 組高80 **T|AB**
身B 113×60 (290ml) ¥720
蓋C 100×30 ¥540

C23AR 湯呑 大
96×61 (230ml) ¥550



A124AR 飯茶碗 中 組高89 **T|AB** **優**
身B 129×67 (450ml) ¥850
蓋C 119×32 ¥550

A125AR 飯茶碗 小 組高84 **T|AB**
身B 120×63 (350ml) ¥780
蓋C 110×30 ¥540



B9AR むし碗 小 組高77 **T|AB** **優**
身B 81×61 (180ml) ¥640
蓋C 89×23 ¥380

Point

デュアルコーティングで耐スチーム性が向上
むし碗は、無地の身にもデュアルコーティングを採用。スチーム加熱してもコーティングなしの製品より劣化しにくくなりました。

! 生蒸気があたるご使用は製品劣化が早まることに留意ください。

DUAL 表示は、デュアルコーティング製品(身のみ)です。

温冷配膳車対応食器

花さらさ HSS

ユニバーサルデザインも採用。
食膳を鮮やかに、明るく彩る
省スペース型食器です。

可愛らしい花柄と、異国情緒を漂わすカラフルな
縞模様。華やかさと親しみやすさをあわせ持つデザ
インは、様々なメニューにマッチします。

※製品特長については、P208をご覧ください。



●使用製品／飯碗小(A45HSS)・丸深皿小(S73HSS)・角小鉢(S78HSS)・湯呑大(C23HSS)・
22.5cmPBT箸(H72MBN)・尺4NOS トレー(NA4SGY)

病院・高齢者



A44HSS 飯碗 中 組高95 TAB
身 B 134×70 (520ml) ¥920
蓋 C 120×34 ¥580
※蓋はB31と兼用

A45HSS 飯碗 小 組高87 TAB
身 B 123×65 (400ml) ¥830
蓋 C 110×32 ¥560

A46HSS 飯碗 特小 組高80 TAB
身 B 113×60 (290ml) ¥720
蓋 C 100×30 ¥540



G51HSS 面取丸小鉢 組高73 TAB
身 B 111×48 (265ml) ¥770
蓋 C 114×30 ¥610
OT1 ¥220 (P252) 組高62

G59HSS 丸小鉢 小 TAB
99×39 (150ml) ¥560
OT10 ¥210 (P252) 組高53



C23HSS 湯呑 大
96×61 (230ml) ¥530



B9HSS むし碗 小 組高77 TAB
身 B_{iwC} 81×61 (180ml) ¥480
蓋 C_{HSS} 89×23 ¥380 ☑
※B9Bは、内側グレースコート製品です。



B24HSS 煮物碗 組高78 TAB
身 B 167×48 (550ml) ¥1,120
蓋 C 151×43 ¥890
OT6 ¥370 (P253) 組高84 ※クリア不可

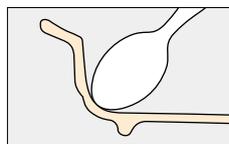
B31HSS 梅型煮物碗 組高75 TAB
身 B 137×52 (360ml) ¥940
蓋 C 120×34 ¥580
※蓋はA44と兼用
OT8 ¥250 (P252) 組高69

! 生蒸気があたるご使用は製品劣化が
早まることに留意ください。

Point

ユニバーサルデザインを採用

一部の食器には、すべての人に優しいユニバーサルデザインを採用。温冷配膳車用にも、一般給食用にも使いやすいコンセプトの食器です。
(S76・S78・S72・S73・S81)



料理がすくいやすいよう
角度をつけた立ち上がり
の形状。

幅広で持ちやすく、見た
目にも優しい曲線のリム
デザイン。



S76HSS 丸小鉢 小 組高 73 **TAB**
身 B 114×52 (280ml) ¥900
蓋 C 98×30 ¥560
011 ¥220(P252) 組高 66



S78HSS 角小鉢 組高 63 **TAB**
身 B 102×102×43 (220ml) ¥900
蓋 C 91×91×28 ¥640
110 ¥270(P254) 組高 70



S72HSS 丸深皿 大 組高 74 **TAB**
身 B 185×41 (620ml) ¥1,330
蓋 C 162×45 ¥990 (受)
018 ¥380 (P253) 組高 77



S73HSS 丸深皿 小 組高 70 **TAB**
身 B 166×40 (470ml) ¥1,140
蓋 C 145×42 ¥850
016 ¥370 (P253) 組高 75



S81HSS 角皿 組高 57 **TAB**
身 B 180×135×26 (320ml) ¥1,200
蓋 C 159×114×44 ¥1,070
S81は意匠登録製品 PAT No.1310325



E97HSS ケーブ皿 **TAB**
194×41 (620ml) ¥1,070
019 ¥390(P253) 組高 78



D98HSS 隅切深角皿 大 組高 64 **TAB**
身 B 182×113×34 (430ml) ¥1,100
蓋 C 185×115×34 ¥1,100
118 ¥390(P254) 組高 70

花短冊

HT

温冷配膳車にも対応。
 ハーフサイズ食器も揃い、
 省スペース性能が進化。

温かさを感じさせる、優しいピンクの帯柄に、かわいらしい小花をあしらったデザインは、どなたにも親しみやすく、毎日の食膳を明るく彩ってくれます。

※製品特長については、P208をご覧ください。

Point

品数を増やせる小容量食器もご用意

トレーの限られたスペースに、もう一品のせられるハーフサイズの鉢や角皿もラインナップ。女性や高齢者、お子さま向けのメニューにも活躍します。



●使用製品／飯碗小(A45HT)・羽反吸物椀(B115TMB)・丸小鉢小(G59HT)・隅切深角皿小(D100HT)・正角小鉢(G39HT)・丸小付(G44HT) ※仕切トレーは取り扱っておりません。

病院・高齢者



A43HT 飯碗 大 組高102 **TAB**
 身B 143×76 (640ml) ¥1,000
 蓋C 130×35 ¥600

A44HT 飯碗 中 組高95 **TAB**
 身B 134×70 (520ml) ¥920
 蓋C 120×34 ¥580
 ※蓋はB31と兼用

A45HT 飯碗 小 組高87 **TAB**
 身B 123×65 (400ml) ¥830
 蓋C 110×32 ¥560

A46HT 飯碗 特小 組高80 **TAB**
 身B 113×60 (290ml) ¥720
 蓋C 100×30 ¥540



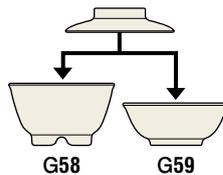
G58HT 深小鉢 小 組高81 **TAB**
 身B 98×58 (220ml) ¥690
 蓋C 100×28 ¥540
 010 ¥210(P252) 組高71



G59HT 丸小鉢 小 組高62 **TAB**
 身B 99×39 (150ml) ¥560
 蓋C 100×28 ¥540
 010 ¥210(P252) 組高53

Point

蓋を共用できます



収納場所もとらず、食器のコストダウンにもなります。



G83HT 丸小鉢 特小 組高64 **受**
 身B 89×42 (130ml) ¥580
 蓋C 91×29 ¥540
 009 ¥210(P251) 組高56



C23HT 湯呑 大
 96×61 (230ml) ¥530



B10HT むし碗 大 組高87 **TAB**
 身BWC 87×68 (240ml) ¥490
 蓋C HT 94×25 ¥410
 008 ¥200(P251) 組高84
 ※B10B・B9Bは、内側グレースコーティング製品です。

B9HT むし碗 小 組高77 **TAB**
 身BWC 81×61 (180ml) ¥480
 蓋C HT 89×23 ¥380 **受**



B31HT 梅型煮物碗 組高75 **TAB**
 身B 137×52 (360ml) ¥940
 蓋C 120×34 ¥580
 ※蓋はA44と兼用
 013 ¥250(P252) 組高69

! 生蒸気があたるご使用は製品劣化が早まることに留意ください。



G48HT 深小鉢 組高90 **TAB**
身B 112×64(320ml) ¥770
蓋C 114×30 ¥610
011 ¥220(P252) 組高78



G50HT 十角浅小鉢 組高72
身B 112×109×46(260ml) ¥770
蓋C 114×30 ¥610
011 ¥220(P252) 組高60

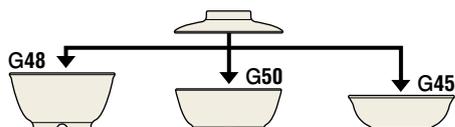


G44HT 丸小付 組高57 **TAB**
身B 82×35(90ml) ¥480
蓋C 83×26 ¥410 **受**

Point

蓋を共用できます

収納場所もとらず、食器の
コストダウンにもなります。



G39HT 正角小鉢 組高78 **TAB**
身B 101×101×53(240ml) ¥810
蓋C 103×103×29 ¥640
010 ¥270(P254) 組高79



D48HT 18cm丸皿 **受**
180×28 ¥950
018 ¥380(P253) 組高63



D49HT 16.5cm丸皿
165×26 ¥820
016 ¥370(P253) 組高62



L31HT 小皿 **TAB**
100×23 ¥460



D80HT 羽反深皿 **受**
162×31(350ml) ¥820
016 ¥370(P253) 組高68



D52HT 14cm丸深皿 **TAB**
142×33(285ml) ¥740
014 ¥350(P253) 組高68



E97HT ケーブ皿 **TAB**
194×41(620ml) ¥1,070
019 ¥390(P253) 組高78



D100HT 隅切深角皿 小 組高58 **TAB**
身B 130×96×31(220ml) ¥730
蓋C 132×98×31 ¥780



D98HT 隅切深角皿 大 **TAB**
182×113×34(430ml) ¥1,100
018 ¥390(P254) 組高70



D60HT 深角皿 大 組高69
身B 198×127×27(330ml) ¥1,200
蓋C 193×122×45 ¥1,300 **受**
020 ¥400(P255) 組高63

紅からくさ BKK

色柄を合わせた蓋を標準装備。温冷配膳車にも対応する省スペース設計。

趣ある和の風合いを持たせた唐草模様が、毎日の食膳に彩りを添えてくれる「紅からくさ」シリーズ。狭いトレーにも効率よく置け、使い勝手の良さも抜群です。濃いめのオレンジ色を基調に、ハッキリした絵柄を採用。ご高齢の方でも食器が認識しやすいよう配慮しています。

※製品特長については、P208をご覧ください。



●使用製品/飯碗小(A45BKK)・鈴型小吸物碗(B17TMR)・18cm丸皿(D48BKK)・18cm用丸カバー(PP018IW)・深小皿(E71BKK) ※仕切トレーは取り扱いしておりません。

病院・高齢者



A43BKK 飯碗 大 組高102 TAB
身 B 143×76 (640ml) ¥1,000
蓋 C 130×35 ¥600

A44BKK 飯碗 中 組高95 TAB
身 B 134×70 (520ml) ¥920
蓋 C 120×34 ¥580
※蓋はB31と兼用

A45BKK 飯碗 小 組高87 TAB
身 B 123×65 (400ml) ¥830
蓋 C 110×32 ¥560

A46BKK 飯碗 特小 組高80 TAB
身 B 113×60 (290ml) ¥720
蓋 C 100×30 ¥540

C23BKK 湯呑 大
96×61 (230ml) ¥530



B10BKK むし碗
組高87 TAB
身 B1WC 87×68 (240ml) ¥490
蓋 CBKK 94×25 ¥410
P008 ¥200(P251) 組高84

B9BKK むし碗 小
組高77 TAB
身 B1WC 81×61 (180ml) ¥480
蓋 CBKK 89×23 ¥380



G48BKK 深小鉢 組高90 TAB
身 B 112×64 (320ml) ¥770
蓋 C 114×30 ¥610
P011 ¥220(P252) 組高78

G50BKK 十角浅小鉢 組高72
身 B 112×109×46 (260ml) ¥770
蓋 C 114×30 ¥610
P011 ¥220(P252) 組高60



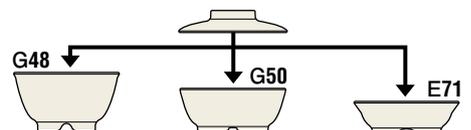
E71BKK 深小皿 組高58
身 B 114×33 (180ml) ¥640
蓋 C 114×30 ¥610
P011 ¥220(P252) 組高47

※B10B・B9Bは、内側グレースコーティング製品です。

! 生蒸気があたるご使用は製品劣化が早まることに留意ください。

Point

蓋を共用できます
収納場所もとらず、食器のコストダウンにもなります。





B31BKK 梅型煮物碗 組高75 **TAB**
 身B 137×52 (360ml) ¥940
 蓋C 120×34 ¥580
 ※蓋はA44と兼用
013 ¥250(P252) 組高69

B28BKK 角煮物碗 小 組高77 **TAB**
 身B **BIWC** 130×130×45 (420ml) ¥850
 蓋 **CBKK** 133×133×34 ¥830
 ※B28Bは、内側グレースコーティング製品です。



D47BKK 19.5cm 丸深皿
 195×38 (580ml) ¥1,040
019 ¥390(P253) 組高74 ※クリア不可

D80BKK 羽反深皿 **受**
 162×31 (350ml) ¥820
016 ¥370(P253) 組高68



D48BKK 18cm 丸皿
 180×28 ¥950
018 ¥380(P253) 組高63

D49BKK 16.5cm 丸皿
 165×26 ¥820
016 ¥370(P253) 組高62

L31BKK 小皿 **TAB**
 100×23 ¥450



D100BKK 隅切深角皿 小 組高58 **TAB**
 身B 130×96×31 (220ml) ¥730
 蓋C 132×98×31 ¥780 **受**

D42BKK 角仕切皿 小 **T A** **受**
 151×111×25 ¥830
115 ¥370(P254) 組高60

D61BKK 深角皿 小 **TAB**
 152×116×27 (215ml) ¥850
115 ¥370(P254) 組高63



D98BKK 隅切深角皿 大 **T A**
 182×113×34 (430ml) ¥1,100
118 ¥390(P254) 組高70

D60BKK 深角皿 大 組高69
 身B 198×127×27 (330ml) ¥1,200
 蓋C 193×122×45 ¥1,300
120 ¥400(P255) 組高63

彩花くさいか SI

よりおいしく、作業しやすく。
配膳車の小型化に応えた、
使いやすい食器です。

保温の時間や温度保持面で優れ、バラエティに
富んだ食器が使える温冷配膳車は、“適温適時
配膳システム”の主流です。「彩花」は、配膳車の
省スペース化に対応。収納性、耐消毒性能、
安全性など細部にまでこだわりました。彩りも目に
鮮やかな楽しい食膳をお届けします。

※製品特長については、P208をご覧ください。



●使用製品/ 飯碗小(A45SI)・深角皿大(D60SI)・深小皿(E71SI)・小皿(L31SI)・22.5cmハイロン箸(H32BU)

病院・高齢者



A43SI 飯碗 大 組高102 TAB
身B 143×76 (640ml) ¥1,000
蓋C 130×35 ¥600

A44SI 飯碗 中 組高95 TAB
身B 134×70 (520ml) ¥920
蓋C 120×34 ¥580
※蓋はB31と兼用

A45SI 飯碗 小 組高87 TAB
身B 123×65 (400ml) ¥830
蓋C 110×32 ¥560



C23SI 湯呑 大
96×61 (230ml) ¥530



G48SI 深小鉢 組高90 TAB
身B 112×64 (320ml) ¥770
蓋C 114×30 ¥610
耐熱 ¥220(P252) 組高78

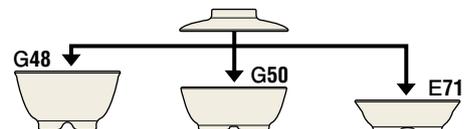
G50SI 十角浅小鉢 組高72
身B 112×109×46 (260ml) ¥770
蓋C 114×30 ¥610
耐熱 ¥220(P252) 組高60



E71SI 深小皿 組高58
身B 114×33 (180ml) ¥640
蓋C 114×30 ¥610
耐熱 ¥220(P252) 組高47

Point

蓋を共用できます
収納場所もとらず、食器の
コストダウンにもなります。





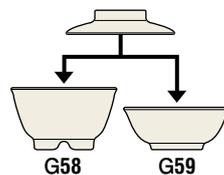
G58Si 深小鉢 小 組高81 **TAB**
 身B 98×58(220ml) ¥690
 蓋C 100×28 ¥540
 1010 ¥210(P252) 組高71



G59Si 丸小鉢 小 組高62 **TAB**
 身B 99×39(150ml) ¥560
 蓋C 100×28 ¥540
 1010 ¥210(P252) 組高53

Point

蓋を共用できます



収納場所もとらず、食器の
コストダウンにもなります。



B31Si 梅型煮物碗 組高75 **TAB**
 身B 137×52(360ml) ¥940
 蓋C 120×34 ¥580
 ※蓋はA44と兼用
 1013 ¥250(P252) 組高69



B28Si 角煮物碗 小 組高77 **TAB**
 身B/C 130×130×45(420ml) ¥850
 蓋C/S 133×133×34 ¥830 **受**
 ※B28Bは、内側グレースコーティング製品です。



D80Si 羽反深皿
 162×31(350ml) ¥820
 1016 ¥370(P253) 組高68



D47Si 19.5cm 丸深皿
 195×38(580ml) ¥1,040
 1019 ¥390(P253) 組高74 **※クリア不可**



D48Si 18cm 丸皿 **受**
 180×28 ¥950
 1018 ¥380(P253) 組高63



D49Si 16.5cm 丸皿
 165×26 ¥820
 1016 ¥370(P253) 組高62



L31Si 小皿 **TAB**
 100×23 ¥450



D60Si 深角皿 大 組高69
 身B 198×127×27(330ml) ¥1,200
 蓋C 193×122×45 ¥1,300
 1201 ¥400(P255) 組高63



D98Si 隅切深角皿 大 **TAB**
 182×113×34(430ml) ¥1,100
 1118 ¥390(P254) 組高70



E98Si サラダボール **TAB**
142×38 (270ml) ¥760
G14 ¥350(P253) 組高73

E94Si スープ皿 **TAB**
230×37 (660ml) ¥1,370



E79Si 小判深皿 組高64
239×160×31 (630ml) ¥1,350

PP124iw 小判深皿用カバー
247×166×36 ¥440

温冷配膳車対応食器

そよかぜ **SO**

鮮やかなブルーのラインが印象的な適温適時配膳システム用食器。

※製品特長については、P208をご覧ください。



A44so 飯碗 中 組高95 **TAB** **受**
身B 134×70 (520ml) ¥920
蓋C 120×34 ¥580

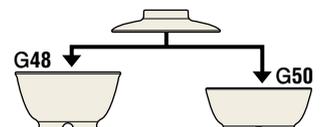


G48so 深小鉢 組高90 **TAB** **受**
身B 112×64 (320ml) ¥770
蓋C 114×30 ¥610
G11 ¥220(P252) 組高78

G50so 十角浅小鉢 組高72 **受**
身B 112×109×46 (260ml) ¥770
蓋C 114×30 ¥610
G11 ¥220(P252) 組高60

! Point

蓋を共用できます
収納場所もとらず、食器の
コストダウンにもなります。



宇宙〈そら〉 SOL

メニュー数を減らさず
コンパクトにセッティング。
高機能設計の器です。

石風の素地にフリーな幾何学デザイン。モダンさの中に和みを感じさせる表情の「宇宙〈そら〉」シリーズは、若い方からお年寄りまで年齢を問わず親しんでいただける食器です。また、サイズ・形状の工夫も随所に。温冷配膳車はもちろん一般給食でもその省スペース設計が活かされます。

※製品特長については、P208をご覧ください。



●使用製品／飯碗中(A44SOL)・羽反吸物椀(B15TMB)・隅切深角皿大(D98SOL)・長角皿用カバー中(PP118IW)・十角浅小鉢(G50SOL) ※仕切トレーは取り扱っておりません。



A43SOL 飯碗 大 組高102 **TAB**
身B 143×76 (640ml) ¥1,000
蓋C 130×35 ¥600 **受**

A44SOL 飯碗 中 組高95 **TAB**
身B 134×70 (520ml) ¥920
蓋C 120×34 ¥580

A45SOL 飯碗 小 組高87 **TAB**
身B 123×65 (400ml) ¥830
蓋C 110×32 ¥560



G48SOL 深小鉢 組高90 **TAB**
身B 112×64 (320ml) ¥770
蓋C 114×30 ¥610 **受**
耐熱 ¥220(P252) 組高78

G50SOL 十角浅小鉢 組高72
身B 112×109×46 (260ml) ¥770
蓋C 114×30 ¥610 **受**
耐熱 ¥220(P252) 組高60

! Point

蓋を共用できます

G48 G50

収納場所もとらず、食器のコストダウンにもなります。



C23SOL 湯呑 大
96×61 (230ml) ¥530



D98SOL 隅切深角皿 大 **TIA**
182×113×34 (430ml) ¥1,100
耐熱 ¥390(P254) 組高70

プチフルール PFL

いろいろなメニューを少しずつ。
可憐な花柄のハーフサイズ食器。

限られたスペースでも、もう一品、チョイスが楽しめ、
多様なメニューを提供できる新コンセプトのハーフ
サイズ食器です。療養食や老人食用の他、ダイエット
メニューに、お子さま用にと、使い方も広がります。
乾燥とゴミ防止の蓋を標準装備し、温冷配膳車に
も最適です。



A46PFL 飯碗 特小 組高80 TAB 受
身B 113×60 (290ml) ¥720
蓋C 100×30 ¥540

G58PFL 深小鉢 小 組高81 TAB
身B 98×58 (220ml) ¥690 受
蓋C 100×28 ¥540
※蓋はG59と兼用
010 ¥210(P252) 組高71



G45PFL 丸小鉢 浅型 TAB
114×40 (210ml) ¥660
011 ¥220(P252) 組高54

G59PFL 丸小鉢 小 組高62 TAB
身B 99×39 (150ml) ¥560
蓋C 100×28 ¥540
※蓋はG58と兼用
010 ¥210(P252) 組高53



G44PFL 丸小付 組高57 TAB
身B 82×35 (90ml) ¥480
蓋C 83×26 ¥410 受



D50PFL 16.5cm 丸深皿 TAB 受
166×35 (430ml) ¥830
016 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可

D52PFL 14cm 丸深皿 TAB
142×33 (285ml) ¥740
014 ¥350(P253) 組高68

D53PFL 14cm 浅皿 TAB
142×26 (190ml) ¥680
014 ¥350(P253) 組高61

D62PFL 12cm 丸深皿 TAB
120×32 (190ml) ¥590
012 ¥230(P252) 組高47



D98PFL 隅切深角皿 大 TA
182×113×34 (430ml) ¥1,100
118 ¥390(P254) 組高70

D100PFL 隅切深角皿 小 組高58 TAB
身B 130×96×31 (220ml) ¥730
蓋C 132×98×31 ¥780

Point

小容量で品数を多くできます
量は少しずつ、でも品数は多くという、
女性や高齢者、お子さまのニーズに応えた
ハーフサイズ食器です。

みずは MZH

限られたスペースに、もう一品。
上品な和風のプチ食器です。

多品種・小容量の献立をという、現代の食のニーズに応えたハーフサイズ食器です。落ち着いた藍基調の和風柄は、ヘルシーな和の献立にぴったり。病院や高齢者施設での療養食にも活躍します。温冷配膳車に最適な、揃い柄の蓋を標準装備しました。



A46MZH 飯碗 特小 組高80 **TAB** **受**
身 B 113×60 (290ml) ¥720
蓋 C 100×30 ¥540

G58MZH 深小鉢 小 組高81 **TAB**
身 B 98×58 (220ml) ¥690
蓋 C 100×28 ¥540 **受**
※蓋は G59 と兼用
G10 ¥210 (P252) 組高71



G45MZH 丸小鉢 浅型 **TAB**
114×40 (210ml) ¥660
G10 ¥220 (P252) 組高54

G59MZH 丸小鉢 小 組高62 **TAB**
身 B 99×39 (150ml) ¥560
蓋 C 100×28 ¥540 **受**
※蓋は G58 と兼用
G10 ¥210 (P252) 組高53



D50MZH 16.5cm 丸深皿 **TAB**
166×35 (430ml) ¥830
G10 ¥370 (P253) 組高71 ※クリア不可



G75MZH なで角小鉢 組高68 **TAB** **受**
87×87×50 (155ml) ¥590
G75c 角小鉢 蓋 黒(B) **受**
94×94×25 ¥320



D98MZH 隅切深角皿 大 **TAB**
182×113×34 (430ml) ¥1,100
G10 ¥390 (P254) 組高70

Point

小容量で品数を多くできます
量は少しずつ、でも品数は多くという、女性や高齢者、お子さまのニーズに応えたハーフサイズ食器です。

プチ食器一覧

この一覧以外にも多数あります

飯碗、汁碗から小鉢まで、小容量食器も豊富にご用意しています。

DUAL 汚れが落ちやすく、美しさが長持ちするデュアルコーティング製品です。

熱風 熱風式再加熱カートに使えます。

高耐熱漆器 耐熱温度120℃の高耐熱漆器ですから、自動洗浄機だけでなく、消毒保管庫にも使えます。

飯碗



A83B 面取飯碗 小黒 組高92 **TAB**
身B 121×59(310ml) ¥660
蓋C 121×39 ¥630
T12 ¥230(P252) 組高75



DUAL (目盛付)
A74K 丸茶碗 小 色かざらDC 組高90 **TAB**
身B 113×59(290ml) ¥990
蓋C 114×38 ¥620
T11 ¥220(P252) 組高73



DUAL
A46STO 飯碗 特小 三色十草DC 組高80 **TAB**
身B 113×60(290ml) ¥1,100
蓋C 100×30 ¥540

汁碗



DUAL
熱風
B63NNB 羽反吸物碗 特小 布目内黒DC
組高68(組容量130ml) **TAB**
身B 92×56(200ml) ¥770
平蓋HC 82×25 ¥590



B117TMR 羽反吸物碗 特小 溜内朱
組高68(組容量130ml) **TAB**
身B 92×56(200ml) ¥530
蓋C 82×25 ¥370



高耐熱漆器
ABS
296-1 布目碗 特小 蘭(内朱) **TAB**
組 100×81(175ml) ¥2,140
身(235ml) ¥860 / 蓋 ¥1,280

角皿



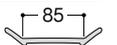
D83MB 長角皿 小 メロウブロック
153×112×17 ¥680
T15 ¥370(P254) 組高53



D69SJ なで角小皿 舞桜 **TAB**
151×116×20 ¥860
T15 ¥370(P254) 組高56



E114WC 14cm角平皿
ホワイトC **TAB**
140×140×20 ¥740
T14 ¥400(P254) 組高56





●使用製品／丸茶碗小(A74IK)・八角丸小鉢小(G93AKK)・丸小鉢小(G156B)・
16.5cm丸深皿(D260KOH)・長湯呑(C40UH)・
21cmPET箸(H51GN)・ウェーブトレイ(NA14URM)

丸皿



P164

D52EP 14cm丸深皿
エスパーニャ **TAB**
142×33(285ml) ¥760
G14 ¥350(P253) 組高68



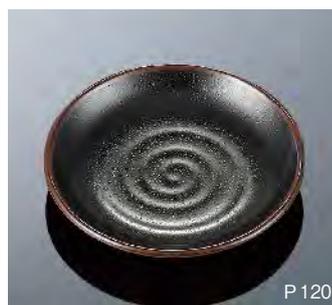
P104

B46HNO 多用深皿 小花帯 **TAB**
141×35(260ml) ¥770
G14 ¥350(P253) 組高70



P139

D114SA 14cm和皿 笹風 **TAB**
140×24(180ml) ¥670
G14 ¥350(P253) 組高59



P120

D147TN 13.5cm平皿 天目 **TAB**
135×23 ¥700
G14 ¥350(P253) 組高58

変形小鉢



P118

G57KOH 角丸小鉢
粉引 組高71 **TAB**
身B 114×114×48(200ml) ¥640
蓋C 102×38 ¥540



P79

E137WD 10cm角小鉢
ホワイトDC **TAB**
100×100×39(180ml) ¥780
G10 ¥270(P254) 組高66



P82

G104IGC 六角ボール 浅型
乳白/グリーンC **TAB**
114×103×37(160ml) ¥690
G11 ¥220(P252) 組高52



P82

G107Ioc 六角ボール 小
乳白/オレンジC **TAB**
100×90×48(160ml) ¥700
G10 ¥210(P252) 組高62



P98

G81LU 楕円小鉢 ループ
組高62 **TAB**
身B 115×90×40(150ml) ¥700
蓋C 117×92×29 ¥590 **受**



P102

G41BKN 隅切角小鉢 小
紅小花 **TAB**
100×100×37(170ml) ¥730
G10 ¥270(P254) 組高64



P102

G94KH 角丸小鉢 格子花 **TAB**
100×100×37(140ml) ¥690
G10 ¥270(P254) 組高63



P90

G75HR なで角小鉢 花万層DC
組高68 **TAB**
87×87×50(155ml) ¥930
G75c 角小鉢 蓋黒(B) **受**
94×94×25 ¥320

DUAL 汚れが落ちやすく、美しさが長持ちするデュアルコーティング製品です。

丸小鉢



G126GB 10cmボール
ブラウンC **TAB**
98×46(190ml) ¥640
010 ¥210(P252) 組高60



E269LBN 10cmサラダボール
ライトブラウンDC **TAB**
102×48(180ml) ¥810
010 ¥210(P252) 組高63



G97OGD 丸小鉢 小
オレンジDC **TAB**
101×45(180ml) ¥740
010 ¥210(P252) 組高59



H8SJ 丸小鉢 小 唐草
103×40(180ml) ¥640
010 ¥210(P252) 組高54



G93HP 八角丸小鉢 小
花ピンクDC **TAB**
93×49(165ml) ¥830
009 ¥210(P251) 組高64



G27Y 菊割小鉢 深型 小
黄C 組高71
87×49(165ml) ¥570
008 ¥200(P251) 組高65



G156KOH 丸小鉢 小
粉引 **TAB**
103×44(160ml) ¥530
010 ¥210(P252) 組高59



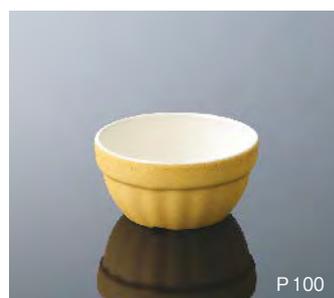
G119IPC 丸深小鉢 小
乳白/ピンクC **TAB**
95×46(160ml) ¥530
009 ¥210(P251) 組高61



G79HY 花輪小鉢 花イエロー **TAB**
98×47(150ml) ¥780
010 ¥210(P252) 組高60



G33BNB 丸小鉢 小
ブラウン/黒 **TAB**
95×40(150ml) ¥490
009 ¥210(P251) 組高55



G77SYW スフレ
サンドイエローC 組高62 **TAB**
85×42(135ml) ¥570
008 ¥200(P251) 組高57



G98GND 丸小鉢 特小
グリーンDC **TAB**
86×42(130ml) ¥660
008 ¥200(P251) 組高58



G64SJ 八角浅小鉢 点彩
95×93×37(120ml) ¥580
009 ¥210(P251) 組高53



G82KIS 菊割小鉢 浅型 小
黄彩C **TAB**
97×32(110ml) ¥550
010 ¥210(P252) 組高45



G74TS 梅型小付 桃彩C **TAB**
81×39(100ml) ¥440
008 ¥200(P251) 組高53



G43YG 丸ちよこ 大和路 **TAB**
81×33(90ml) ¥430
008 ¥200(P251) 組高48

病院・高齢者

コモン

すべての人にやさしい形、
ユニバーサルデザイン
使いやすいUD食器です。

手になじむ持ちやすさ、料理のすくいやすさ、テーブルにしっかり置ける安定感のよさなど、あらゆる面から食器としての使いやすさを追求しました。明るくモダンな絵柄から、和風柄まで揃い、様々な献立にユニバーサルデザインの使いやすさを活かしていただけます。

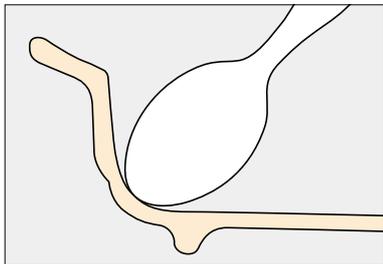
デザイン協力:クラフトデザイナー 榮木正敏



●使用製品 / 丸深皿特小(S74CIH)・角小鉢(S78CIH)・飯碗小(A45HL)・11.5cm ボール(GC24GN)

料理がすくいやすい 立ち上がりの形状

スプーンなどで料理がすくいやすいよう、器の周囲は角度をつけた立ち上がり形状にしました。



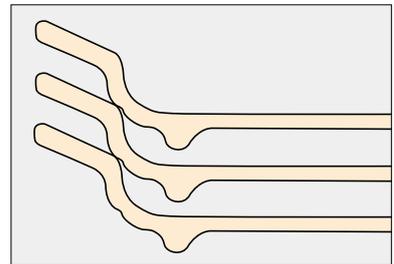
見た目にもやさしい 曲線リムデザイン

花びらを思わせる柔らかな自由曲線のリム部。持ちやすいよう、幅広のデザインに仕上げました。



安定したスタッキングで 作業性、収納性も向上

コンパクトに安定して積み重ねられる設計。収納スペースをとらず、作業効率のアップにも役立ちます。



温冷配膳車にも対応の 省スペース設計



コンパクトながら容量を確保

メニュー数を減らさず、小さなトレーに効率よくセッティングが可能。器の立ち上がりに角度をつけて内容量もしっかり確保しました。

目の不自由な方でも 方向を識別しやすい形状

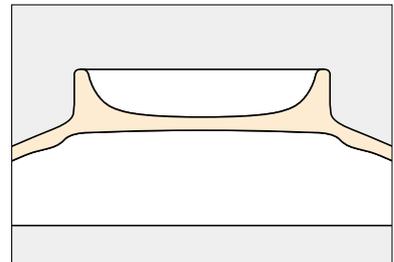
丸皿や丸小鉢のリム部は、大きなカーブと小さなカーブで構成されており、指触りで器の方向を確認できます。

専用カバーを標準装備

食品の乾きやニオイ移りへの対策も専用カバーで万全です。衛生的で配膳時間も気になりません。

ゴミだまりしにくく 衛生的な持手部

つかみやすい大きめの持手部。内側隅部のカーブを大きくし、汚れがつきにくく、洗しやすい形状にしました。



コモン色葉 **CIH**



S72CIH 丸深皿 大 組高74 **TAB**
 身B 185×41 (620ml) ¥1,330
 蓋C 162×45 ¥990
018 ¥380(P253) 組高77

S73CIH 丸深皿 小 組高70 **TAB**
 身B 166×40 (470ml) ¥1,140
 蓋C 145×42 ¥850
016 ¥370(P253) 組高75



S74CIH 丸深皿 特小 組高65 **TAB**
 身B 145×39 (330ml) ¥970
 蓋C 126×37 ¥710



S81CIH 角皿 組高57 **TAB**
 身B 180×135×26 (320ml) ¥1,200
 蓋C 159×114×44 ¥1,070

S81は意匠登録製品 PAT No.1310325



S75CIH 丸小鉢 大 組高77 **TAB**
 身B 123×55 (360ml) ¥970
 蓋C 107×32 ¥670
012 ¥230 (P252) 組高71 ※クリア不可

S76CIH 丸小鉢 小 組高73 **TAB**
 身B 114×52 (280ml) ¥900
 蓋C 98×30 ¥560
011 ¥220 (P252) 組高66

S66CIH 丸小鉢 小 浅型 組高64 **TAB**
 身B 114×37 (180ml) ¥830
 蓋C 99×37 ¥590
011 ¥220 (P252) 組高51



S78CIH 角小鉢 組高63 **TAB**
 身B 102×102×43 (220ml) ¥900
 蓋C 91×91×28 ¥640
010 ¥270 (P254) 組高70



S69CIH 三つ仕切皿
 210×40 ¥1,650
021 ¥410(P253) 組高78

Point

一つの器で効率的に配膳できます(S69)
 PPカバーが使える温冷配膳車に対応。食器数を減らし、作業を効率化できます。

シリコン製滑り止めを別注で装着可能(S69)

病院・高齢者施設での
 ご使用に配慮。シリコン
 注入・貼付のどちらにも
 対応します。お気軽に
 お問い合わせください。



さくらんぼ SRB



S73SRB 丸深皿 小 組高70 **TAB**
身 B 166×40 (470ml) ¥1,140
蓋 C 145×42 ¥850
016 ¥370(P253) 組高75

S74SRB 丸深皿 特小 組高65 **TAB**
身 B 145×39 (330ml) ¥970
蓋 C 126×37 ¥710

S65SRB 丸小鉢 大 浅型 組高66 **TAB** 受
身 B 123×45 (290ml) ¥940
蓋 C 107×32 ¥640
012 ¥230(P252) 組高60
※クリア不可

S66SRB 丸小鉢 小 浅型 組高64 **TAB**
身 B 114×37 (180ml) ¥830
蓋 C 99×37 ¥590 受
011 ¥220(P252) 組高51

コモンコバナ CKO



S72CKO 丸深皿 大 **TAB**
185×41 (620ml) ¥1,330
018 ¥380(P253) 組高77

S73CKO 丸深皿 小 **TAB**
166×40 (470ml) ¥1,140
016 ¥370(P253) 組高75



S80CKO 長角皿 **TAB**
200×130×26 (350ml) ¥1,140
120 ¥400(P255) 組高62



S75CKO 丸小鉢 大 組高77 **TAB**
身 B 123×55 (360ml) ¥970
蓋 C 107×32 ¥670 受
012 ¥230(P252) 組高71 ※クリア不可

S76CKO 丸小鉢 小 組高73 **TAB**
身 B 114×52 (280ml) ¥900
蓋 C 98×30 ¥560 受
011 ¥220(P252) 組高66

S78CKO 角小鉢 組高63 **TAB**
身 B 102×102×43 (220ml) ¥900
蓋 C 91×91×28 ¥640 受
110 ¥270(P254) 組高70

コモンブルー CB



S63CB 仕切プレート **T A**
228×196×37 ¥1,600



S16CB ボール大 **T AB**
176×143×62 (540ml) ¥1,330

Point

持ちやすいリブ



指をかけやすいリブを設けました。

コモンオレンジ CO



S72co 丸深皿大 **T AB** **優**
185×41 (620ml) ¥1,330
018 ¥380(P253) 組高77

S73co 丸深皿小 **T AB** **優**
166×40 (470ml) ¥1,140
016 ¥370(P253) 組高75



S63co 仕切プレート **T A**
228×196×37 ¥1,600



S18co ボール小 **優**
142×115×62 (350ml) ¥1,020

Point

持ちやすいリブ



指をかけやすいリブを設けました。

コモンマグカップ



S43CB マグ大
コモンブルー 組高94 **T** **AB** **受**
 122×79×89(310ml) ¥1,130
 重量(約170g)
 ※P308のC80が蓋として使えます

S43co マグ大
コモンオレンジ 組高94
 122×79×89(310ml) ¥1,130
 重量(約170g)

S43wi マグ大
高麗 組高94
 122×79×89(310ml) ¥990
 重量(約170g)

C70wi フタ70 高麗
 86×10 ¥240
 重量(約30g)

Point

さっと持てるハンドル

つけ根のくぼみには、親指がフィットし、手にしっかりなじみます。



S45CB マグ小
コモンブルー 組高83 **T** **AB** **受**
 108×79×78(250ml) ¥1,080
 重量(約170g)
 ※P308のC80が蓋として使えます

S45co マグ小
コモンオレンジ 組高83 **T** **AB**
 108×79×78(250ml) ¥1,080
 重量(約170g)

S45wi マグ小
高麗 組高83 **T** **AB**
 108×79×78(250ml) ¥910
 重量(約170g)

C70wi フタ70 高麗
 86×10 ¥240
 重量(約30g)

Point

持ちやすいハンドル

ハンドルは、指が3本入り、しっかり持てます。底部は、空気抜き、スタッキング、ごみだまり防止を考慮した形状です。



コモンユニ

食事をサポートする“機能性”と
“器らしさ”のベストバランス。

手が不自由な方、手指の力が弱い方でも食事をしやすい自助食器、コモンユニ。持ちやすく、すくいやすく、滑りにくくと様々な面から器の機能的な形状に工夫を重ねました。

意匠登録製品 PAT No.1263617



●使用製品／ユニプレート大(D130CAQ)・ユニボール大(G131CAC)・ユニマグカップ(C47IH)・デザートスプーン小 ST(H344SLV)

持ちやすく固定しやすい 大振りの把手

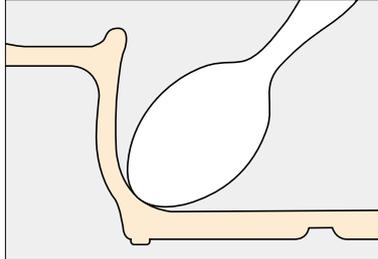
食器の片側のリムを大きく張り出させ、弱い力でも押さえたり、持ち上げたりしやすく、左右どちらの方向でも使えます。



フチ部外周は厚肉で、保持しやすい形状です。

料理が寄せやすく すくいやすい形状

料理を寄せて、スプーンですくいやすいよう、食器内側の立ち上がり角度を片側は深く、反対側は浅くしたUD設計です。



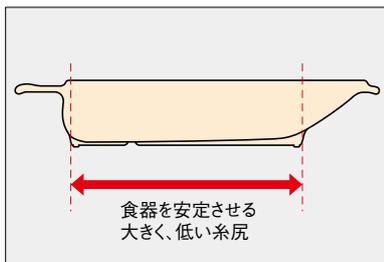
裏面には滑り止めの シリコンゴムを採用

耐熱性、安全性の高いシリコンゴムを糸尻に。食器が滑りにくいので食べやすく、食器が落下する心配も低減します。



食器を安定させる 大きく、低い糸尻

糸尻の直径を大きくとり、同時に高さも低くして、安定性を高めました。食器のひっくり返りを防止し、安心です。



全製品に PPカバーをご用意

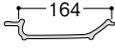


食品の乾きやニオイ移り防止用のPPカバーに対応した形状設計。温冷配膳車でもお使いいただけます。

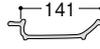
コモンアクア [CAQ]



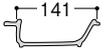
D130CAQ ユニプレート 大
197×188×35(450ml) ¥2,420
016 ¥370(P253) 組高71



D131CAQ ユニプレート 中
171×163×34(340ml) ¥2,100
014 ¥350(P253) 組高70



D132CAQ ユニプレート 中 深型
171×163×51(480ml) ¥2,350
014 ¥350(P253) 組高85



A130CAQ ユニライスボール
145×120×50(360ml) ¥1,990
012 ¥230(P252) 組高65



G131CAQ ユニボール 大
137×112×42(250ml) ¥1,960
011 ¥220(P252) 組高56



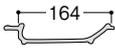
G132CAQ ユニボール 小
125×102×38(180ml) ¥1,680
010 ¥210(P252) 組高51



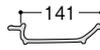
コモンノバナ [CNO]



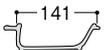
D130CNO ユニプレート 大
197×188×35(450ml) ¥2,420
016 ¥370(P253) 組高71



D131CNO ユニプレート 中
171×163×34(340ml) ¥2,100
014 ¥350(P253) 組高70



D132CNO ユニプレート 中 深型
171×163×51(480ml) ¥2,350
014 ¥350(P253) 組高85



A130CNO ユニライスボール
145×120×50(360ml) ¥1,990
012 ¥230(P252) 組高65



G131CNO ユニボール 大
137×112×42(250ml) ¥1,960
011 ¥220(P252) 組高56



G132CNO ユニボール 小
125×102×38(180ml) ¥1,680
010 ¥210(P252) 組高51



コモンARC [CAC]



D130CAC ユニプレート 大
197×188×35 (450ml) ¥2,420
016 ¥370(P253) 組高 71

D131CAC ユニプレート 中
171×163×34 (340ml) ¥2,100
014 ¥350(P253) 組高 70



A130CAC ユニライスボール
145×120×50 (360ml) ¥1,990
012 ¥230(P252) 組高 65

G131CAC ユニボール 大
137×112×42 (250ml) ¥1,960
011 ¥220(P252) 組高 56

G132CAC ユニボール 小
125×102×38 (180ml) ¥1,680
010 ¥210(P252) 組高 51

コモンコバナ [CKO]



D130CKO ユニプレート 大
197×188×35 (450ml) ¥2,420
016 ¥370(P253) 組高 71

D131CKO ユニプレート 中
171×163×34 (340ml) ¥2,100
014 ¥350(P253) 組高 70

A130CKO ユニライスボール
145×120×50 (360ml) ¥1,990
012 ¥230(P252) 組高 65



G131CKO ユニボール 大
137×112×42 (250ml) ¥1,960
011 ¥220(P252) 組高 56

G132CKO ユニボール 小
125×102×38 (180ml) ¥1,680
010 ¥210(P252) 組高 51

イエローC [Y]

料理が認識しやすい色を採用しました。



D131Y ユニプレート 中 
171×163×34 (340ml) ¥1,800
014 ¥350(P253) 組高 70

G131Y ユニボール 大 
137×112×42 (250ml) ¥1,680
011 ¥220(P252) 組高 56

コモンカトラリー

SLV

使いやすさを追求した
人にやさしいカトラリー。

すべての人に使いやすく、というユニバーサルデザイン思想のもとに開発。用途ごとに工夫を凝らした形状のヘッド部、お好みの角度に曲げられるネック部、握りやすい太さで手になじむハンドル部など、あらゆる面から使いやすさを徹底追求しました。



●使用製品/ユニスプーン(H315SLV)・ボール小(S18CO)

⚠ ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵されますので、洗浄時の洗剤残りにご注意ください。

Point

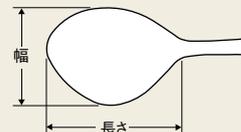
- 人間工学から生まれた手と口元に優しいフォルム
- 耐久性、耐衝撃性に優れた18-8ステンレス製
- 抗菌材XM-7使用、清潔で衛生的
- 煮沸消毒、高圧蒸気滅菌もOK。優れた洗浄性
- 中空製法が実現した持ちやすい軽さ
- 環境にも配慮したリサイクル可能素材



しっかり持てるためのハンドル。
自然なカーブで手に馴染みます。

お選びいただく際の目安として、
ヘッドサイズを表示しています。

品名等表示欄で表示の
ヘッド部の幅、長さは、
右図の通りです。



スタンダードタイプのスプーンです。

どなたにも使いやすく食べやすい
カタチと大きさを追求しました。

18-8ステンレス



H313SLV スプーン M
184mm/ヘッド:幅38×長さ51(46.5g) ¥2,100

口を大きくあけられない方に最適。

浅く小さめのヘッド部で、どの方向からでも
スムーズに食べられます。

18-8ステンレス



H314SLV スプーン S
184mm/ヘッド:幅32×長さ49(41.0g) ¥2,100

手の震える方にも使いやすい設計。

口元を注ぎ口形状にし、深みを持たせ、
汁物をこぼしにくくしました。

18-8ステンレス



H315SLV ユニスプーン 
184mm/ヘッド:幅38×長さ48(45.0g) ¥2,100

4つの機能の進化したスプーン。

刺す、すくう、引っかける、すする…。
固形物から汁物まで様々なメニューがこの1本で。

18-8ステンレス



H317SLV コンビスプーン 
185mm/ヘッド:幅40×長さ50(46.5g) ¥2,100

3つの機能の先割れスプーン形状。

刺す、すくう、引っかける、
これ1本で様々なメニューに対応できます。

18-8ステンレス



H311SLV ユニフォーク 
187mm/ヘッド:幅31×長さ51(47.0g) ¥2,100

スタンダードタイプのフォークです。

先端部分を丸めた口に優しい形状。
お子さま、お年寄りにも安心です。

18-8ステンレス



H312SLV フォーク 
187mm/ヘッド:幅26×長さ52(43.5g) ¥2,100

PPカバー IW・CL

温冷配膳車での使用を
徹底的に考えました。

保温時の乾燥を防ぎ、料理を衛生的に保ちます。
水切れがよい、汚れがつきにくい、持手部がつかみ
やすいなど、扱いやすい独自の形状です。

- 耐熱性に優れ、消毒保管庫、食器洗浄機もOK。
- ホワイト(IW)タイプは、高比重材料で浸漬しやすく、かき上げ式洗浄機にも使えます。
- クリア(CL)タイプは半透明で中身が見えます。
- 方向を気にせず積み重ねられ、収納もコンパクト。
- 一部製品は、カバーをしたまま食器を積み重ねられます。



Point

大きさを判別しやすい
持手部の切り込み

「丸蓋」は持手部の切り込みを10cm
1カ所、8.5cm・11cm2カ所、9.5cm・
12cm・16cm3カ所、17cm4カ所に
して、判別しやすくしました。



- クリア(CL)製品は、樹脂の収縮度がやや大きいため、ホワイト(IW)製品が適合する食器でも、まれに使えない場合があります。
 - ・本ページの「対応製品の型番」欄では、★印の製品がクリアタイプを使えない(クリア不可)製品です。
 - ・各製品ページでは、食器のPPカバー対応マーク  の後ろに「※クリア不可」と表示しています。
- 対応サイズ内であれば、他の食器にも使えますが、必ず現物でご確認ください。



PP008IW 8.5cm用丸蓋
92×20 ¥200

PP008CL 8.5cm用丸蓋
92×20 ¥200

最大径8.7cmの食器に対応

対応製品の型番

B10・C6・C9・C24・C26・C31・C34・C38・C39・C40・C42・G2・
G27・G43・G74・G77・G98・GC26・H16・M550・M628・S10・T10



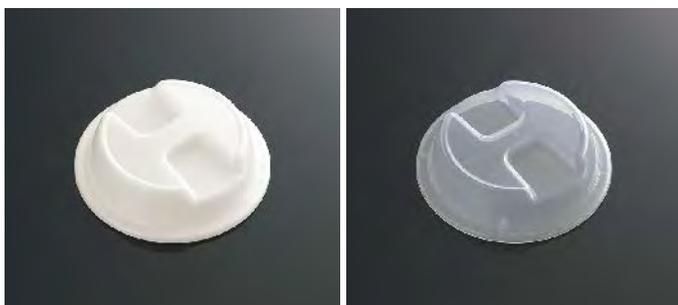
PP009IW 9.5cm用丸蓋
101×21 ¥210

PP009CL 9.5cm用丸蓋
101×21 ¥210

最大径9.5cmの食器に対応

対応製品の型番

B34・C1・C10・C15・C20・C21・C29・C30・E143・E144・G6・G33・
G64・G83・G89・G93・G119・H10・M125・S49・T5



PP014IW 14cm用丸カバー
147×40 ￥350

PP014CL 14cm用丸カバー
147×40 ￥350

径13.5cm~14.3cmの食器に対応

径13.5cm~14.2cmの食器に対応

対応製品の型番

A7・A31・A35・B46・D10・D52・D53・D97・D114・D131・D132・D147・E98・E141・G30・G46・G54・J1・J11・JP11・JT11・L32・M108・T31★・T58・T61



PP016IW 16cm用丸カバー
173×40 ￥370

PP016CL 16cm用丸カバー
173×40 ￥370

径16.0cm~16.7cmの食器に対応

径16.0cm~16.6cmの食器に対応

対応製品の型番

B24★・B25・B29・B45・D17★・D49・D50★・D71・D78・D80・D116・D130・D145・D153・D157・D159・D195・D196・D240・D260・E47・E96・E99・E283・J27・JT50・JT90・L29・M101・M118・S71・S73・T53・T97★・T0509



PP018IW 18cm用丸カバー
192×40 ￥380

PP018CL 18cm用丸カバー
192×40 ￥380

径17.8cm~18.6cmの食器に対応

径17.8cm~18.5cmの食器に対応

対応製品の型番

A6・A40・A85・D48・D77★・D118・D144・D194・D239・J17・JP19・L62・M109・S72・T96★・T0202・T0209



PP019IW 19cm用丸カバー
202×40 ￥390

PP019CL 19cm用丸カバー
202×40 ￥390

径18.9cm~19.6cmの食器に対応

径18.9cm~19.5cmの食器に対応

対応製品の型番

A84★・A89・A92・A93・AE11★・D47★・D70・D95・D143・D170・DE30・E95★・E97・E176・E282・J25・J28・L30★・L66・M102・T52・T56・T95★



PP021IW 21cm用丸カバー
217×42 ￥410

PP021CL 21cm用丸カバー
217×42 ￥410

径20.3cm~21.1cmの食器に対応

対応製品の型番

A13・A88・AE10・AE14・D121・D259・E9・E91・E174・E185・E262・L17・S69

角型タイプもご用意しています。(次ページ)



PP119IW 長角皿用カバー 182×141×42 ￥400 **PP119CL** 長角皿用カバー 182×141×42 ￥400

(17.0~17.6)cm×(13.0~13.6)cmの食器に対応

対応製品の型番
D186・D253



PP120IW 長角皿用カバー 大 207×137×41 ￥400 **PP120CL** 長角皿用カバー 大 207×137×41 ￥400

(19.6~20.2)cm×(12.6~13.3)cmの食器に対応 (19.6~20.1)cm×(12.6~13.2)cmの食器に対応

対応製品の型番
D36・D36S・D60・D88・D188★・D255・S80・T88・T1109



PP125IW 25.5cm用長角カバー 263×177×51 ￥550 **PP125CL** 25.5cm用長角カバー 263×177×51 ￥550

対応製品の型番
E271・E272・E273



PP122IW 22cm用オーバルカバー 226×157×43 ￥450 **PP122CL** 22cm用オーバルカバー 226×157×43 ￥450

対応製品の型番
D168・E220

PP124IW 小判深皿用カバー 247×166×36 ￥440

対応製品の型番
E79

皿枠

積み重ねてもしっかり安定、
主菜皿用の厚肉設計。

食事提供の時間短縮につながる、PP製皿枠です。料理を盛った主菜皿を複数枚重ねても、しっかり荷重に耐え、安定する厚肉設計。収納時に皿枠同士がはまり込まないリブや、キズが目立たないマット調の仕上げなど工夫を凝らしました。

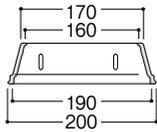


●使用製品/丸皿枠(PP220CL)・23cm ミート皿(E281NAV)

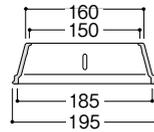
PPカバー



PP220CL 丸皿枠 クリア
200×55 ¥280



PP225CL 角皿枠 クリア
195×195×55 ¥340



Point

**コンパクトに収納できる
省スペース設計**
スタッキング用のリブを設け、
収納時に皿枠同士がきつく
はまり込みません。作業性
にも配慮した設計です。

**通気性もよく、
乾燥もスピーディ**
リブで隙間ができ、通気性も
いいので、乾燥が速く衛生的。
PP製なので食器洗浄機・
消毒保管庫にも使えます。



**キズが目立たない
マット調仕上げ**
皿枠の外側は、キズが目立ち
にくいマット調に仕上げま
した。内側は汚れが落ちや
すい平滑な仕上げです。



パレット6専用の皿枠もご用意しました。



PP206CL パレット6用皿枠 クリア
277×200×58 ¥420
※(26.4～27.1)cm×(18.6～19.3)cmの食器に対応



料理を盛り付けた
パレット6を皿枠で
積み重ねておけば、食
事提供の時間短縮
が図れます。

※パレット6につい
ては、P288をご覧
ください。

UDカップ

持ちやすいから、飲みやすい、
すべての人にやさしいカップ。

誰にでも使いやすいユニバーサルデザインのカップ
です。指のかかり、握りやすさを工夫したハンドル部、
安定して置ける形状、病院や高齢者施設で役立つ容
量目盛りなど、使いやすさを追求しました。



DUAL 絵柄がはがれず、
汚れが落ちやすいデュアルコーティング
※詳しくはP86をご覧ください。

●使用製品 / ユニマグカップ(C47DT / C47NV)・ユニマグカップ蓋(C47C)

DUAL 目盛付



C47DT ユニマグカップ
ドットツリー DC 組高85 **TAB**
123×95×63(265ml) ¥1,340
重量(約115g)

C47IH ユニマグカップ
色葉 DC 組高85 **TAB**
123×95×63(265ml) ¥1,340
重量(約115g)

C47NV ユニマグカップ
NVフラワー DC 組高85 **TAB**
123×95×63(265ml) ¥1,340
重量(約115g)

C47C ユニマグカップ蓋 乳白
96×28 ¥280
重量(約55g)

※C47C ユニマグカップ蓋は、DT・IH・NV・RD・YD と兼用

DUAL 目盛付



C47RD ユニマグカップ レッド DC 組高85 **TAB**
123×95×63(265ml) ¥1,040
重量(約112g)

C47YD ユニマグカップ イエロー DC 組高85 **TAB**
123×95×63(265ml) ¥1,040
重量(約112g)

Point

便利な目盛りと
コンパクト収納



容量の目安となる目盛りをつけ
ました。(誤差約±10ml)また、持
ち手をずらせばコンパクトに収納
できる省スペース設計です。

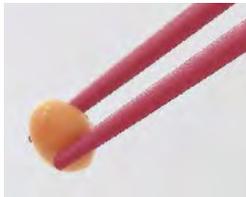
箸

カラー、サイズ、材質…。
手になじむ豊富なラインナップ。

毎日の食のシーンに欠かせないお箸。丈夫で使いやすいものが何より望まれます。マルケイのお箸は、カラー、サイズ、デザイン、材質のバリエーションを豊富にご用意。適度な重さと持ちやすいフォルム、先端の滑り止め加工など、それぞれに使いやすさを考えた設計が活かされています。

! Point

すべてのお箸の先端部に、滑り止め加工を採用。豆や麺類などもしっかりはさめる親切設計です。

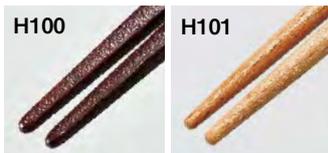


●使用製品 / 22.5cm 六角箸(H92UKN)・22.5PET 箸(H52GN)・21cm 市松ハイロン箸(H61MBN)・21cmPBT 箸(H71MTR)

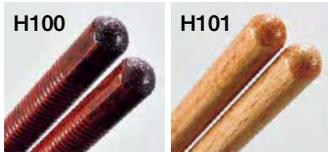
木製塗り箸

! Point

先端部の形状は、H100が角形、H101が丸形で、滑り止め加工を施しています。



持ち手部分は、手に優しくフィットする丸みのあるデザイン。



H100 23cm 角木箸
230mm ¥400
色: ダークブラウン(DBN)



H101 23cm 角丸木箸
230mm ¥380
色: ライトブラウン(LBN)

! Point

木製ならではの軽さと温かみ

木製塗り箸特有の温かさのある質感です。軽くて柔らかな感触で手になじみ、どんな食膳にも似合います。

撥水樹脂コーティングで
丈夫で長持ち

独自のコーティング技術により、堅牢な塗膜を形成。丈夫で衝撃や摩擦にも強く、一般の木製箸に比べ長期美しく使えます。

耐熱性、耐汚染性にも
優れています。

耐熱温度は120℃。自動洗浄機や消毒保管庫も使えます。汚れがつきにくく落ちやすいので、手洗いでも作業がはかどります。

⚠️ 製品ごとに木目の風合いが異なります。

⚠️ 木製なので水に浮きます。

灰皿

スタッキング性、安全性を重視した機能設計。

⚠️ 灰皿の中で吸い殻、紙、お香やローソクを燃やさないでください。

丈夫で、熱に強いという灰皿の基本条件はもとより、使い勝手にも十分に注意を払いました。手軽に丸洗いで、水切れ、乾燥が早いので、いつも清潔。適度な重量感で、扱いやすいのも魅力です。

Point

コンパクトに収納
スタッキング性にすぐれているので、すっきりコンパクトに収納できます。



I29 アーク灰皿 大
160×36 ¥2,090
色:ストーングレー(GGY)

I27 アーク灰皿 中
120×31 ¥1,120
色:ストーングレー(GGY)

I26 アーク灰皿 小
100×29 ¥880
色:ストーングレー(GGY)

STONE-TASTE
ARC
ASH TRAY

ARC(弧)がモチーフの落ち着いたデザイン。質感豊かなグラニッシュトーン(御影石調)が魅力です。



I19 ループ灰皿 大
138×32 ¥800
色:黒(B)

I18 ループ灰皿 中 
125×31 ¥640
色:黒(B)

I17 ループ灰皿 小
110×30 ¥540
色:黒(B)・マット茶(MTB)



I8 スタック灰皿
109×26 ¥520
色:黒(B)



I7 スナック灰皿
114×29 ¥580
色:黒(B)・ブラウン(GB) 



M167 ボール灰皿
101×33 ¥380
色:黒茶(DB)



I10 角灰皿 
96×96×23 ¥350
色:黒(B)



M166 ウィング灰皿
160×160×36 ¥760
色:黒(B)

テーブルグッズ

キッズ& スクールウェア

マルケイは、使い勝手、質感、使用量、設備環境などさまざまな条件のもとで、最適の食器をご提供します。



マルケイのキッズ&スクールウェアは、

1 口こぼれせず、小さな手にもフィットするフォルム

ボールやカップは口がつけやすく飲みやすい口元形状に。器のフォルムも小さな手のひらにぴったり収まるように。子どもたちが正しい姿勢で無理なく食事できる設計を心がけました。



2 子どもでもラクに扱える軽量設計

キッズ&スクールウェアは、食事や持ち運びがたやすく行える適度な重さで、子どもたちに負担をかけません。洗浄や整理もラクにでき、大量に取り扱う給食センターでも、作業がはかどります。

3 無駄のないスタッキング 安定性や収納性にも配慮

それぞれの器ごとにキチッとスタッキング(積み重ね)できます。広めで低い糸尻と器の立ち上がり部で重みを受け止めるので、たくさん積み重ねても安定性は抜群。過重による損傷がしにくく、また、収納性にも優れています。



給食のニーズに応える4種の素材

メラミン樹脂

MF

器らしい質感と扱い易さ
バランスの取れた食器材質

プラスチックの中では、もっとも表面が硬く、陶磁器調の風合いです。集団給食だけでなく、家庭用にも幅広く使われている歴史のある食器材質です。磁器より割れにくく、他のプラスチックよりキズ付きにくい材質ですが、長く使用するには取り扱い上の注意が必要です。

質感	取り扱い	耐熱性 (耐熱温度)	熱伝導性	表面硬さ (鉛筆硬度)	重量感 (比重)	耐洗剤性
○	△	○ (120℃)	○	◎ (7H)	○ (1.5)	○

高強化磁器

マックスセラ・マイティ

より軽く丈夫に、作業性を
改善したマックスセラ・マイティ

アルミナ配合の高温焼成で強度を増していますので、一般磁器に比べ、2倍以上の耐久性があり、供給装置付き自動洗浄機も使用できます。ややかさ張り、重いので、収納や作業加重の問題を検討する必要があります。また、強化磁器マックスセラもごさいます。

質感	取り扱い	耐熱性 (耐熱温度)	熱伝導性	表面硬さ (鉛筆硬度)	重量感 (比重)	耐洗剤性
◎	×	◎ (1000℃≤)	△	◎ (9H<)	△ (3.0)	◎

素敵
オリジナル食器の
できあがりです!

市町村のシンボルや名前を入れませんか?

1

モチーフ検討

市花・名所などから
絵柄にする
モチーフを選びます。

3

試作

デザイン決定後、
実際の食器に試作し、
ご確認いただけます。

2

デザインの提案

選んだモチーフを専門
スタッフがデザイン化し、
ご提案します。

4

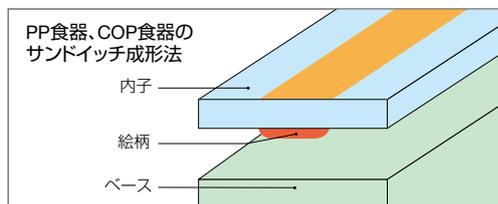
製品化



子どもたちが使いやすい工夫がいっぱい

4 絵柄のはがれにくい製法と 汚れにくい表面硬度

メラミンはグレースコーティング、COPやPPは
サンドイッチ成形、高強化磁器はイングレース方式
の絵付けと、絵柄のはがれにくい製法です。いず
れもしっとりとした光沢で、表面も硬く汚れが付き
にくい材料を使用。大量使用で、少々乱暴に扱って
も長期間美しく使用できます。



内子の外面に印刷された絵柄を、ベース樹脂との間にはさま
込むサンドイッチ成形法。絵柄のはがれや変色、色落ちの心配が
なく、美しさを長期間保ちます。

5 持ちやすい糸尻 水切りの良さも抜群

手をすべらせたり落としたりしないよう、広めの
糸尻が。さらに、スタッキングした時のすき間と、
糸尻の切れ目設計で、水切れも外側へすっきり。
洗浄から乾燥までの作業がスピーディーにでき、
作業能率もアップします。



広めの糸尻が、
指をしっかりキャッチ

切れ目のある糸尻で、
水切りの良さも抜群

ポリプロピレン

高比重PP

丈夫で軽い、 そして高い経済性が特長

生活用品でも、もっとも一般的に使われているプラ
スチック材質です。食器用に比重を増した高光沢タイ
プの材料を使用していますので、水に沈み、汚れも
付着しにくくなっています。表面が柔らかくキズや汚れ
が付着しやすいので、取り扱い上、注意が必要です。

質感	取り扱い	耐熱性 (耐熱温度)	熱伝導性	表面硬さ (鉛筆硬度)	重量感 (比重)	耐洗剤性
×	○	△ (120℃)	○	×	△ (1.1)	○

シクロオレフィンポリマー COP

高い安全性と機能性を 併せ持つ食器用素材

医療用途に開発され、不純物が少なく安全性の高い
COP。表面硬度が高くキズつきにくく、材質劣化し
にくい素材です。高温消毒が可能で変形せず、耐汚染
性・耐薬品性にも優れ加水分解もありません。ただし柑
橘類の皮汁が付着した時は速やかに洗浄してください。

質感	取り扱い	耐熱性 (耐熱温度)	熱伝導性	表面硬さ (鉛筆硬度)	重量感 (比重)	耐洗剤性
△	○	○ (120℃)	○	○ (H)	△ (1.1)	○

メラミン食器

ひよこぐみ

HI・HIY・HIP

ひよこぐみのみんなは、今日もなかよし。
ランチタイムも、楽しさいっぱい!
必須品目をしっかり揃え、
アレルギー食対応用に3色展開した
充実のシリーズです。



●使用製品 / 14cm丸深皿 (D52HIP)・丸小鉢大浅型 (S65HI)・両手付カップ (540HIY)・
フォーク (H386HI)・スプーン (H387HI)



J5HI 飯茶碗 ひよこぐみ
108×50 (260ml) ¥570
1011 ¥220(P252) 組高64

J5HIY 飯茶碗 ひよこ/イエロー
108×50 (260ml) ¥570
1011 ¥220(P252) 組高64

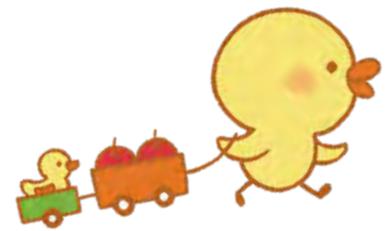
J5HIP 飯茶碗 ひよこ/ピンク
108×50 (260ml) ¥570
1011 ¥220(P252) 組高64



J30HI 飯茶碗 小 ひよこぐみ
104×48 (210ml) ¥570

J30HIY 飯茶碗 小 ひよこ/イエロー
104×48 (210ml) ¥570

J30HIP 飯茶碗 小 ひよこ/ピンク
104×48 (210ml) ¥570



J6HI 汁椀 ひよこぐみ
112×46(255ml) ¥570
111 ¥220(P252) 組高61

J6HIY 汁椀 ひよこ/イエロー
112×46(255ml) ¥570
111 ¥220(P252) 組高61

J6HIP 汁椀 ひよこ/ピンク
112×46(255ml) ¥570
111 ¥220(P252) 組高61



J1HI 中食器 ひよこぐみ
140×51(430ml) ¥680
114 ¥350(P253) 組高86

J1HIY 中食器 ひよこ/イエロー
140×51(430ml) ¥680
114 ¥350(P253) 組高86

J1HIP 中食器 ひよこ/ピンク
140×51(430ml) ¥680
114 ¥350(P253) 組高86



J2HI 小食器 ひよこぐみ
118×48(320ml) ¥570
112 ¥230(P252) 組高63

J2HIY 小食器 ひよこ/イエロー
118×48(320ml) ¥570
112 ¥230(P252) 組高63

J2HIP 小食器 ひよこ/ピンク
118×48(320ml) ¥570
112 ¥230(P252) 組高63



J49HI ボール 中 ひよこぐみ T^{AB}
157×59(650ml) ¥1,040
116 ¥340(P252) 組高73

J49HIY ボール 中 ひよこ/イエロー T^{AB}
157×59(650ml) ¥1,040
116 ¥340(P252) 組高73

J49HIP ボール 中 ひよこ/ピンク T^{AB}
157×59(650ml) ¥1,040
116 ¥340(P252) 組高73



シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

UD・PPカバー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズスタイル

トレー



D17HI 深菜皿 ひよこぐみ

167×35(470ml) ¥780

016 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可

D17HIY 深菜皿 ひよこ/イエロー

167×35(470ml) ¥780

016 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可

D17HIP 深菜皿 ひよこ/ピンク

167×35(470ml) ¥780

016 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可



D52HI 14cm丸深皿 ひよこぐみ **TAB**

142×33(285ml) ¥740

014 ¥350(P253) 組高68

D52HIY 14cm丸深皿 ひよこ/イエロー **TAB**

142×33(285ml) ¥740

014 ¥350(P253) 組高68

D52HIP 14cm丸深皿 ひよこ/ピンク **TAB**

142×33(285ml) ¥740

014 ¥350(P253) 組高68



D62HI 12cm丸深皿 ひよこぐみ **TAB**

120×32(190ml) ¥560

012 ¥230(P252) 組高47

D62HIY 12cm丸深皿 ひよこ/イエロー **TAB**

120×32(190ml) ¥560

012 ¥230(P252) 組高47

D62HIP 12cm丸深皿 ひよこ/ピンク **TAB**

120×32(190ml) ¥560

012 ¥230(P252) 組高47



D63HI 10cm丸深皿 ひよこぐみ **TAB**

100×28(110ml) ¥470

010 ¥210(P252) 組高41

D63HIY 10cm丸深皿 ひよこ/イエロー **TAB**

100×28(110ml) ¥470

010 ¥210(P252) 組高41

D63HIP 10cm丸深皿 ひよこ/ピンク **TAB**

100×28(110ml) ¥470

010 ¥210(P252) 組高41



J25HI 三つ仕切皿 小 ひよこぐみ
194×28 ¥1,070
📏 ¥390(P253) 組高65

J25HIY 三つ仕切皿 小 ひよこ/イエロー
194×28 ¥1,070
📏 ¥390(P253) 組高65

J25HIP 三つ仕切皿 小 ひよこ/ピンク
194×28 ¥1,070
📏 ¥390(P253) 組高65



J31HI 角二つ仕切皿 小
ひよこぐみ **TAB**
170×107×32 ¥1,020

J31HIY 角二つ仕切皿 小
ひよこ/イエロー **TAB**
170×107×32 ¥1,020

J31HIP 角二つ仕切皿 小
ひよこ/ピンク **TAB**
170×107×32 ¥1,020

Point
すくいやすい形状。
離乳食にも使えます



小さなお子さまでも、
食材がすくいやすいよう、
器の周囲は角度をつけた
立ち上がり形状にしました。



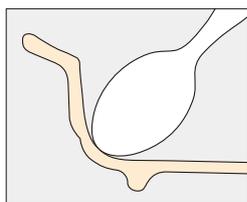
S74HI 丸深皿 特小 ひよこぐみ 組高65 **TAB**
身 B 145×39(330ml) ¥1,000
蓋 C 126×37 ¥730

S65HI 丸小鉢 大 浅型 ひよこぐみ 組高66 **TAB**
身 B 123×45(290ml) ¥960
蓋 C 107×32 ¥650
📏 ¥230(P252) 組高60 ※クリア不可

S66HIP 丸小鉢 小 浅型 ひよこぐみ 組高64 **TAB**
身 B 114×37(180ml) ¥850
蓋 C 99×37 ¥600
📏 ¥220(P252) 組高51

Point

小さなお子さまでも
料理がすくいやすい形状
スプーンなどで料理がすくい
やすいよう、器の周囲は
角度をつけた立ち上がり
形状にしました。
(S74-S65-S66)



残さず食べると、
食器の底にひよこが
食べ終わると器の底にひよこ
の絵柄が現れるようデザイン。
子どもたちが喜んで食べて
くれる、楽しい工夫です。
(S74-S65-S66)





540HI 両手付カップ ひよこぐみ
143×95×51 (230ml) ¥920

540HIY 両手付カップ ひよこ/イエロー
143×95×51 (230ml) ¥920

540HIP 両手付カップ ひよこ/ピンク
143×95×51 (230ml) ¥920



C16HI 柄付カップ
ひよこぐみ
105×82×62 (190ml) ¥720

C16HIY 柄付カップ
ひよこ/イエロー
105×82×62 (190ml) ¥720

C16HIP 柄付カップ
ひよこ/ピンク
105×82×62 (190ml) ¥720



H386HI フォーク
ひよこぐみ
139mm/ヘッド:幅24×長さ38
(22g) ¥400

H387HI スプーン
ひよこぐみ
138mm/ヘッド:幅31×長さ38
(23g) ¥400



C3HI コップ小
ひよこぐみ
74×69 (175ml) ¥470

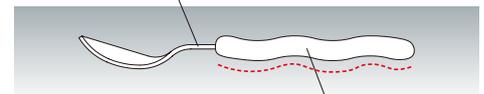
C3HIY コップ小
ひよこ/イエロー
74×69 (175ml) ¥470

C3HIP コップ小
ひよこ/ピンク
74×69 (175ml) ¥470

Point

H386・H387カトラリーの特長

- 耐熱性に優れ、自動洗浄機や消毒保管庫も使えます。
- 絵柄が剥がれず、長期間、美しく使えます。
- ハンドルはPP樹脂製の一体成形なので、金属部が抜け落ちません。

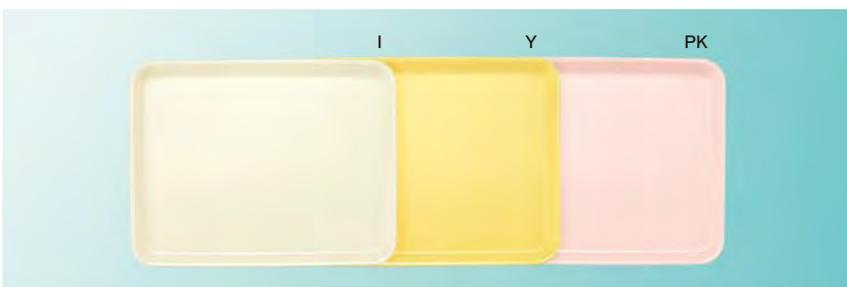


- 波型のハンドルは、小さな手にもフィットしやすく、食器の縁から滑り落ちにくい形状。

特許出願中

! ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵されますので、洗浄時の洗剤残りにご注意ください。

MFトレー



216 ミニトレー
220×172×16 ¥850 色:乳白(I)・イエロー(Y)・ピンク(PK)

Point

おやつや離乳食に最適



通常トレーの約半分の大きさで、おやつや離乳食に最適。アレルギー食の識別にも使える3色展開。

アレルギー食対応食器が求められています

食物アレルギーの子どもは、年々増加しており、集団給食の場でも問題化しています。間違っ配膳してしまう「誤配」や、誤って食べてしまう「誤食」も問題となっています。

素地色を変えて誤配、誤食を防止

アレルギー食の識別が容易にできるよう、素地色を変えた食器をご用意しました。配膳がより確実、効率的にできるのはもちろん、小さなお子さまでも、自分の食事がわかります。



アレルギーなし

乳白

主菜
【チキンカツ】

重度のアレルギー

ピンク

軽度のアレルギー

イエロー

Point

同じ絵柄のままで…

食器の絵柄は同じまま、素地色だけを変えているので、統一感が保て、アレルギーのあるお子さまが嫌がることもありません。

アレルギー食対応主菜
【チキンソテー】
小麦や卵を使わない
ソテーで代替します。

●使用製品／深菜皿(D17)・飯茶碗(J5)・汁椀(J6)・柄付カップ(C16)・フォーク(H386)・スプーン(H387)・35cm アールライトトレイ(N55)

トレイでも識別できます

トレイでも識別できるよう、色分けする方法も。食器と組み合わせることで、さらに防止効果が高まります。

軽度のアレルギー パイン

アレルギーなし ホワイト



35cm アールライトトレイ(N55)



重度のアレルギー ピンク

中身を目視で確認 クリアタイプのPPカバー

食器カバーも半透明のクリアタイプをご用意。中身の料理が見えるので、誤配、誤食の防止に役立ちます。



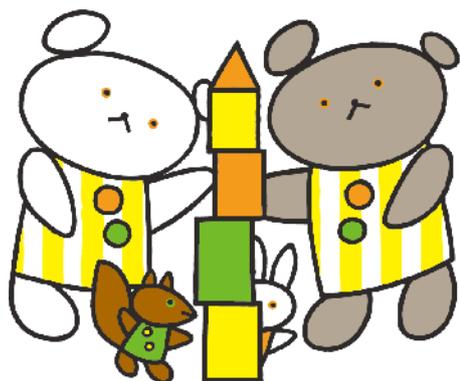
デザート
【ミルクプリン】



アレルギー食対応デザート
【ぶどうゼリー】
乳、卵を使わない
ゼリーで代替します。

こぐまちゃん KO

1970年から読み継がれてきた
名作絵本のキャラクター、こぐまちゃん。
シンプルな線と形、鮮やかで明るい
色づかいは、小さな子どもたちの
感性をくすぐる絵柄です。



●使用製品 / 14cm丸深皿 (D52KO)・菜皿小 (D10KO)・コップ大 (C4KO)・フォーク (366KO)・スプーン (367KO)

配膳中にずれにくいインロー蓋タイプ。
温冷配膳車にも最適



J5KO 飯茶碗 組高74
身 B 108×50 (260ml) ¥600
蓋 IC 111×32 ¥620
※蓋はJ6には使えません
🏠 ¥220(P252) 組高64



J30KO 飯茶碗 小 組高75
身 B 104×48 (210ml) ¥600
蓋 C 106×34 ¥580



J6KO 汁椀 組高63
身 B 112×46 (255ml) ¥600
蓋 C 100×25 ¥480
※蓋はJ5と兼用
🏠 ¥220(P252) 組高61



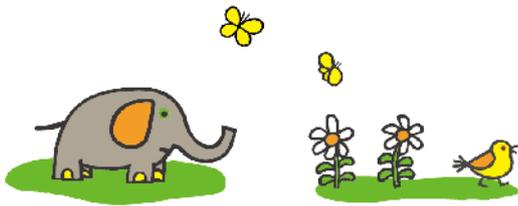
J1KO 中食器
140×51 (430ml) ¥720
🏠 ¥350(P253) 組高86



J2KO 小食器
118×48 (320ml) ¥600
🏠 ¥230(P252) 組高63



J49KO ボール 中 TAB
157×59 (650ml) ¥1,080
🏠 ¥340(P252) 組高73



D17ko 深菜皿
167×35 (470ml) ¥830
016 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可

D52ko 14cm丸深皿 T^{AB}
142×33 (285ml) ¥780
014 ¥350(P253) 組高68

D62ko 12cm丸深皿 T^{AB}
120×32 (190ml) ¥600
012 ¥230(P252) 組高47

D63ko 10cm丸深皿 T^A
100×28 (110ml) ¥490
010 ¥210(P252) 組高41



D10ko 菜皿 小
136×24 ¥570
014 ¥350(P253) 組高60

J25ko 三つ仕切皿 小
194×28 ¥1,130
019 ¥390(P253) 組高65



J31ko 角二つ仕切皿 小 T^{AB}
170×107×32 ¥1,090

Point

すくいやすい形状。
離乳食にも使えます
小さなお子さまでも、
食材がすくいやすい
よう、器の周囲は角度
をつけた立ち上がり
形状にしました。
(J31)



E15ko オーバルプレート 大 T^{AB}
311×235×25 ¥2,180



E16ko ランチプレート T^{AB}
255×209×22 ¥1,820



C16ko 柄付カップ
105×82×62(190ml) ¥760

C4ko コップ大
73×80(200ml) ¥560

C3ko コップ小
74×69(175ml) ¥500



C12ko ユニマグカップ 小 **TAB**
109×84×59(190ml) ¥1,070
※P303のC6Cが蓋として使えます。

Point

コンパクトに収納
持ち手をずらせば、コン
パクトに収納できる省ス
ペース設計です。



L6ko ユニレンゲ 小
142mm/ヘッド:幅38×長さ60
(19g) ¥240
※製品特長については、
P312をご覧ください。



366ko フォーク **367ko スプーン**
138mm/ヘッド:幅25×長さ38 137mm/ヘッド:幅31×長さ38
(22g) ¥440 (23g) ¥440

! ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵され
ますので、洗浄時の洗剤残りにご注意ください。

DUAL 絵柄がはがれず、
汚れが落ちやすいデュアルコーティング



H386ko フォーク
139mm/ヘッド:幅24×長さ38
(22g) ¥440

H387ko スプーン
138mm/ヘッド:幅31×長さ38
(23g) ¥440

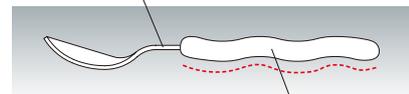
Point

**H386・H387
カトラリーの特長**

- 耐熱性に優れ、自動洗浄機や
消毒保管庫も使えます。
- 絵柄が剥がれず、長期間、
美しく使えます。

特許出願中

- ハンドルはPP樹脂製の一体成形なので、
金属部が抜け落ちません。



- 波型のハンドルは、小さな手にもフィット
しやすく、食器の縁から滑り落ちにくい形状。

! ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵されますので、
洗浄時の洗剤残りにご注意ください。

メラミン食器

スイートラビット

SR

ほのぼのとしたメルヘンタッチの食器。
風船をもったウサギから、
色々な物語が生まれます。
定番食器から超耐熱食器まで
多様な製品が揃うシリーズです。



●使用製品／菜皿小(D10SR)・浅皿(J3SR)・二つ仕切皿(J21SR)・プレート大(D43SR)



J5SR 飯茶碗 組高67
身B 108×50(260ml) ¥570
蓋C 100×25 ¥450 (要)
※蓋はJ6と兼用
011 ¥220(P252) 組高64

J6SR 汁椀 組高63
身B 112×46(255ml) ¥570
蓋C 100×25 ¥450 (要)
※蓋はJ5と兼用
011 ¥220(P252) 組高61



J4SR 耳付ボール
150×125×42(340ml) ¥770



J1SR 中食器
140×51(430ml) ¥680
014 ¥350(P253) 組高86

J2SR 小食器
118×48(320ml) ¥570
012 ¥230(P252) 組高63

J9SR ボール大 TAB
168×59(730ml) ¥990
117 ¥350(P252) 組高73

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

UD・PPカバ

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズスタイル

トレー



D17SR 深菜皿

167×35(470ml) ¥780

☎66 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可

D52SR 14cm丸深皿 T_{AB}

142×33(285ml) ¥740

☎67 ¥350(P253) 組高68

D62SR 12cm丸深皿 T_{AB}

120×32(190ml) ¥560

☎67 ¥230(P252) 組高47

D63SR 10cm丸深皿 T_A

100×28(110ml) ¥470

☎67 ¥210(P252) 組高41



J3SR 浅皿

170×19 ¥660

D10SR 菜皿 小

136×24 ¥530

☎67 ¥350(P253) 組高60



D43SR プレート大 T_{AB}

300×250×30 ¥2,140



J21SR ニつ仕切皿

200×25 ¥930



C16SR 柄付カップ

105×82×62(190ml) ¥720

C3SR コップ 小

74×69(175ml) ¥470



C12SR ユニマグカップ 小 T_{AB}

109×84×59(190ml) ¥1,000

※P303のC6Cが蓋として使えます。

! Point

コンパクトに収納
持ち手をずらせば、コン
パクトに収納できる省ス
ペース設計です。

DUAL

絵柄がはがれず、
汚れが落ちやすい
デュアルコーティング



L6SR ユニレンゲ 小
142mm/ヘッド:幅38×長さ60(19g) ¥210
※製品特長については、P312をご覧ください。



ヘッド:ステンレス
柄:MF
366SR フォーク
138mm/ヘッド:幅25×長さ38
(22g) ¥400
367SR スプーン
137mm/ヘッド:幅31×長さ38
(23g) ¥400

⚠ ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵されますので、洗淨時の洗剤残りにご注意ください。



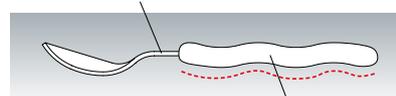
ヘッド:18-0ステンレス
柄:PP
H386SR フォーク
139mm/ヘッド:幅24×長さ38
(22g) ¥400
H387SR スプーン
138mm/ヘッド:幅31×長さ38
(23g) ¥400

! Point

**H386・H387
カトラリーの特長**

- 耐熱性に優れ、自動洗淨機や消毒保管庫も使えます。
- 絵柄が剥がれず、長期間、美しく使えます。

- ハンドルはPP樹脂製の一体成形なので、金属部が抜け落ちません。



- 波型のハンドルは、小さな手にもフィットしやすく、食器の縁から滑り落ちにくい形状。

特許出願中

⚠ ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵されますので、洗淨時の洗剤残りにご注意ください。

ヒートサーブ (熱風式再加熱カート対応 高機能超耐熱食器)



J5SR 飯茶碗 組高74
身BF 108×49(250ml) ¥690 FMF
蓋ICF 110×31 ¥670 FMF
G11 ¥220(P252) 組高63



S65SR 丸小鉢 大 浅型 組高65 T^{AB}
身BF 122×44(280ml) ¥1,000 FMF
蓋CF 107×32 ¥710 FMF
G12 ¥230(P252) 組高59



S66SR 丸小鉢 小 浅型 組高64 T^{AB}
身BF 114×37(175ml) ¥920 FMF
蓋CF 99×37 ¥650 FMF
G11 ¥220(P252) 組高51

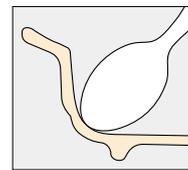


S74SR 丸深皿 特小 組高64 T^{AB}
身BF 144×38(320ml) ¥1,070 FMF
蓋CF 125×37 ¥790 FMF

! Point

かわいい共柄の蓋も標準装備しました
再加熱カートでは必須のファインメラミン樹脂製の蓋を標準でご用意。蓋を取るのが楽しみになる絵柄です。

料理がすくいやすい立ち上がりの形状
お子さまでもスプーンなどで料理がすくいやすいよう、器の周囲は角度をつけた立ち上がり形状にしました。(S65・S66・S74)



メラミン食器

ドラえもん

DO

お子さまから大人まで、みんな大好きなドラえもん。朗らかで元気いっぱいな姿が描かれた食器なら、食欲もモリモリ。子どもたちのランチタイムを楽しく彩ります。



お願い

キャラクター使用許諾の取り決めて、ファミリーレストランチェーンへの販売はできません。また、家庭用品としての販売もできません。

ファミリーレストランチェーンとは、主にファミリー客層を対象とし、客単価500円~2,000円、料理提供までの時間が3分以上で、客席数80席以上の店舗を複数展開するレストランチェーンを指します。



●使用製品/三つ仕切皿小 (J25DO)・飯茶碗 (J5DO)・コップ小 (C3DO)・フォーク (366DO)・スプーン (367DO)



J5DO 飯茶碗 組高67
身 B 108×50 (260ml) ¥600
蓋 C 100×25 ¥480 (要)
※蓋はJ6と兼用
111 ¥220 (P252) 組高64

J30DO 飯茶碗 小
104×48 (210ml) ¥600

J6DO 汁椀 組高63
身 B 112×46 (255ml) ¥600
蓋 C 100×25 ¥480 (要)
※蓋はJ5と兼用
111 ¥220 (P252) 組高61



J49DO ボール 中 1AB
157×59 (650ml) ¥1,080
116 ¥340 (P252) 組高73



J1DO 中食器
140×51 (430ml) ¥720
114 ¥350 (P253) 組高86

J2DO 小食器
118×48 (320ml) ¥600
112 ¥230 (P252) 組高63



366DO フォーク **367DO スプーン**
138mm/ヘッド:幅25×長さ38 137mm/ヘッド:幅31×長さ38
(22g) ¥440 (23g) ¥440

⚠ ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵され
ますので、洗浄時の洗剤残りにご注意ください。



C16Do 柄付カップ
105×82×62(190ml) ¥760

C4Do コップ大
73×80(200ml) ¥560

C3Do コップ小
74×69(175ml) ¥500

J25Do 三つ仕切皿 小
194×28 ¥1,130
019 ¥390(P253) 組高65



D17Do 深菜皿
167×35(470ml) ¥830
016 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可

D52Do 14cm丸深皿 T_{AB}
142×33(285ml) ¥780
014 ¥350(P253) 組高68

D62Do 12cm丸深皿 T_{AB}
120×32(190ml) ¥600
012 ¥230(P252) 組高47

D10Do 菜皿 小
136×24 ¥570
014 ¥350(P253) 組高60



J31Do 角二つ仕切皿 小 T_{AB}
170×107×32 ¥1,090

Point

すくいやすい形状。
離乳食にも使えます
小さなお子様でも、
食材がすくいやすい
よう、器の周囲は角度
をつけた立ち上がり
形状にしました。
(J31)



E16Do ランチプレート T_{AB}
255×209×22 ¥1,820

メラミン食器

ベリチャイルド
Belli child BC

メルヘン作家では人気No.1の永田萌。鮮やかな虹色の色彩で好評のイラストが、マルケイ食器に登場。ファンタジックな動物たちが、夢のような絵本の世界に案内します。



●使用製品/深菜皿(D17BC)・耳つきボール(J4BC)・柄付カップ(C16BC)・フォーク(366BC)・スプーン(367BC)



J7BC 飯茶碗 大 組高82 **TAB**
身B アヒル 120×56 (370ml) ¥730
蓋C チョウ 113×33 ¥500 **優**
612 ¥230(P252) 組高71

J5BC 飯茶碗 組高67
身B キリン 108×50 (260ml) ¥570
蓋C チョウ 100×25 ¥450 **優**
※蓋はJ6と兼用
611 ¥220(P252) 組高64

J6BC 汁椀 組高63
身B ウシ 112×46 (255ml) ¥570
蓋C チョウ 100×25 ¥450 **優**
※蓋はJ5と兼用
611 ¥220(P252) 組高61



J49BC ボール 中 フレンス **TAB**
157×59 (650ml) ¥1,040
116 ¥340(P252) 組高73



J1BC 中食器 ソウ
140×51 (430ml) ¥680
614 ¥350(P253) 組高86

J2BC 小食器 ライオン
118×48 (320ml) ¥570
612 ¥230(P252) 組高63



530BC ボール ウマ
110×51 (270ml) ¥600
611 ¥220(P252) 組高65



366BC フォーク ネズミ
138mm/ヘッド:幅25×長さ38 (22g) ¥400
367BC スプーン ネコ
137mm/ヘッド:幅31×長さ38 (23g) ¥400

⚠ ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵されますので、洗浄時の洗剤残りにご注意ください。



541BC マグカップ コアラ **TAB**
106×82×69(230ml) ¥820

C16BC 柄付カップ パレード
105×82×62(190ml) ¥720

C3BC コップ 小 ネコ
74×69(175ml) ¥470

540BC 両手付カップ コトリ
143×95×51(230ml) ¥920



J4BC 耳付ボール ヒツジ
150×125×42(340ml) ¥760



D10BC 菜皿 小 トナカイ
136×24 ¥530
014 ¥350(P253) 組高60



J25BC 三つ仕切皿 小 リス
194×28 ¥1,070
018 ¥390(P253) 組高65



D17BC 深菜皿 フレンズ
167×35(470ml) ¥780
016 ¥370(P253) 組高71
※クリア不可

D52BC 14cm丸深皿 フレンズ **TAB**
142×33(285ml) ¥740
014 ¥350(P253) 組高68

D62BC 12cm丸深皿 フレンズ **TAB**
120×32(190ml) ¥560
012 ¥230(P252) 組高47

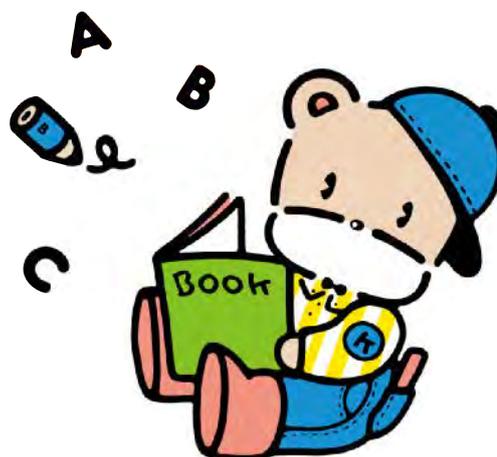
D63BC 10cm丸深皿 ウサギ **TA**
100×28(110ml) ¥470
010 ¥210(P252) 組高41

メラミン食器

おしゃまなクマさん キドリッコ

kidorikko

KD



蝶ネクタイ姿の、ちょっとおしゃまなクマさん。
 ガールフレンドやお友達と遊んだり、
 本を読んだり。おおらかなタッチで、
 幼い心はずませます。
 食事の時間が待ち遠しくなりそうですね。



J7KD 飯茶碗 大 組高82 **TAB**
 身B 120×56(370ml) **¥730**
 蓋C 113×33 **¥500** **受**
012 **¥230(P252)** 組高71

J5KD 飯茶碗 組高67
 身B 108×50(260ml) **¥570**
 蓋C 100×25 **¥450** **受**
011 **¥220(P252)** 組高64



J9KD ボール 大 **TAB**
 168×59(730ml) **¥990**
117 **¥350(P252)** 組高73

J1KD 中食器
 140×51(430ml) **¥680**
014 **¥350(P253)** 組高86

J2KD 小食器
 118×48(320ml) **¥570**
012 **¥230(P252)** 組高63



C16KD 柄付カップ
 105×82×62(190ml) **¥720**

C3KD コップ 小
 74×69(175ml) **¥470**

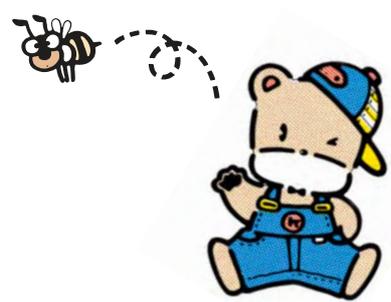


540KD 両手付カップ
 143×95×51(230ml) **¥920**



366KD フォーク **367KD スプーン**
 138mm/ヘッド:幅25×長さ38 137mm/ヘッド:幅31×長さ38
 (22g) **¥400** (23g) **¥400**

! ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵され
 ますので、洗浄時の洗剤残りにご注意ください。



D17KD 深菜皿
 167×35(470ml) ¥780
 616 ¥370(P253) 組高71 ※クリア不可

D10KD 菜皿 小
 136×24 ¥530
 614 ¥350(P253) 組高60



J21KD

D43KD

N33KD

J22KD

J21KD 二つ仕切皿
 200×25 ¥930

N33KD 36cm長角トレイ 小
 360×265×20 ¥2,160

D43KD プレート 大 TAB
 300×250×30 ¥2,140

J22KD 三つ仕切皿
 220×25 ¥1,140

プチフラワー

PF

赤、青、黄。色とりどりの
お花が、とってもラブリー。
お花畑へのお出かけ気分で、
給食の時間が
もっとワクワクしそうですね。



J10PF 15cm ボール 
150×57 (520ml) ¥780

J11PF 14cm ボール
140×56 (450ml) ¥740
 ¥350 (P253) 組高90

J13PF 13cm ボール
130×55 (380ml) ¥710
 ¥250 (P252) 組高71

J12PF 12cm ボール
120×55 (320ml) ¥670
 ¥230 (P252) 組高70



J28PF 19cm 深皿 
190×34 (660ml) ¥990
 ¥390 (P253) 組高70

J18PF 17cm 深皿
170×36 (550ml) ¥860



A18PF うどん丼  
157×70 (720ml) ¥1,000
 ¥340 (P252) 組高83



J39PF 14.5cm 深皿 
145×32 (300ml) ¥720

J29PF 12cm 浅小鉢
120×33 (220ml) ¥570
 ¥230 (P252) 組高48

J19PF 11cm 深皿
111×25 (150ml) ¥480



J23PF 角二つ仕切皿
210×170×24 ¥1,060



J17PF 18cm 平皿 
180×25 ¥830
 ¥380 (P253) 組高60

J27PF 16cm 平皿 
160×22 ¥730
 ¥370 (P253) 組高58



J21PF 二つ仕切皿
200×25 ¥930

入学祝献立

カラフルな料理の組み合わせが、
給食が始まって間もない新入生の
心を躍らせてくれます。

- たいめし
- 野菜スープ
- 牛乳
- 魚のグリーンソース焼き
- ナタデココ入り
フルーツポンチ



メラミン食器

クレヨン

SK

赤や黄、緑などカラフルでフリーな
タッチのクレヨンで、
ぐるりとラインを描きました。
遊び心のあるデザインで、メニューが
皿に描いた絵のように引き立ちそう。



J10SK 15cm ボール
150×57 (520ml) ¥780

J11SK 14cm ボール
140×56 (450ml) ¥740
014 ¥350(P253) 組高90

J13SK 13cm ボール
130×55 (380ml) ¥710
013 ¥250(P252) 組高71

J12SK 12cm ボール
120×55 (320ml) ¥670
012 ¥230(P252) 組高70



J28SK 19cm 深皿
190×34 (660ml) ¥990
019 ¥390(P253) 組高70

J18SK 17cm 深皿
170×36 (550ml) ¥860



A18SK うどん丼 T AB
157×70 (720ml) ¥1,000
116 ¥340(P252) 組高83



J39SK 14.5cm 深皿
145×32 (300ml) ¥720

J29SK 12cm 浅小鉢
120×33 (220ml) ¥570
012 ¥230(P252) 組高48

J19SK 11cm 深皿
111×25 (150ml) ¥480



J23SK 角二つ仕切皿
210×170×24 ¥1,060



J17SK 18cm 平皿
180×25 ¥830
018 ¥380(P253) 組高60

J27SK 16cm 平皿
160×22 ¥730
016 ¥370(P253) 組高58



J21SK 二つ仕切皿
200×25 ¥930

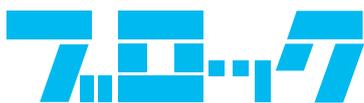
お楽しみ献立

子どもたちに好評の洋風手巻きずしは、
仕切皿がぴったり。盛りつけの
工夫で華やいだ給食になります。

- 洋風手巻きずし
- ヨーグルト和え
- チキンコーンシチュー



※重量はP353のスタッピング一覧表をご参照ください。



SB

小さなブロック模様と淡い色づかい…。
新鮮なデザインと、やわらかい色合いが
溶けあった、しゃれたセンスのシリーズです。
子どもたちのにっこり笑ったまんまる顔が、
浮かんできそうですね。



J10SB 15cm ボール
150×57 (520ml) ¥780

J11SB 14cm ボール
140×56 (450ml) ¥740
014 ¥350(P253) 組高90

J13SB 13cm ボール
130×55 (380ml) ¥710
013 ¥250(P252) 組高71

J12SB 12cm ボール
120×55 (320ml) ¥670
012 ¥230(P252) 組高70



J28SB 19cm 深皿
190×34 (660ml) ¥990
019 ¥390(P253) 組高70

J18SB 17cm 深皿
170×36 (550ml) ¥860



A18SB うどん丼 TAB
157×70 (720ml) ¥1,000
116 ¥340(P252) 組高83



J39SB 14.5cm 深皿
145×32 (300ml) ¥720

J29SB 12cm 浅小鉢
120×33 (220ml) ¥570
012 ¥230(P252) 組高48

J19SB 11cm 深皿
111×25 (150ml) ¥480



J23SB 角二つ仕切皿
210×170×24 ¥1,060



J17SB 18cm 平皿
180×25 ¥830
018 ¥380(P253) 組高60

J27SB 16cm 平皿
160×22 ¥730
016 ¥370(P253) 組高58



J21SB 二つ仕切皿
200×25 ¥930

青空給食献立

青空の下、自分でにぎって食べる
おにぎり給食は気分爽快！
和・洋・中とおかずの種類も問いません。

- セルフおにぎり
- かぼちゃのつつみ揚げ
- とり肉のチーズ焼き
- 牛乳
- 白菜のクリーム煮



メラミン食器

ジオライン GL

やさしい色あいの組み合わせが新鮮……。
やわらかなラインが、お料理を
上品に引き立ててくれます。
こんな食器なら、ちょっと
おしゃまに“さあ、いただきま〜す”



J10GL 15cm ボール
150×57 (520ml) ¥780

J11GL 14cm ボール
140×56 (450ml) ¥740
014 ¥350(P253) 組高90

J13GL 13cm ボール
130×55 (380ml) ¥710
013 ¥250(P252) 組高71

J12GL 12cm ボール
120×55 (320ml) ¥670
012 ¥230(P252) 組高70



J28GL 19cm 深皿 受
190×34 (660ml) ¥990
019 ¥390(P253) 組高70

J18GL 17cm 深皿 受
170×36 (550ml) ¥860



J29GL 12cm 浅小鉢
120×33 (220ml) ¥570
012 ¥230(P252) 組高48



J17GL 18cm 平皿 受
180×25 ¥830
017 ¥380(P253) 組高60



J23GL 角二つ仕切皿
210×170×24 ¥1,060

メラミン食器

パレット PA

今日の給食タイムは
どんな彩りがパレットに並ぶかな。
年齢を問わず好まれる
ベーシックなデザインが人気です。



J11PA 14cm ボール
140×56 (450ml) ¥740
014 ¥350(P253) 組高90



J18PA 17cm 深皿
170×36 (550ml) ¥860

※重量はP353のスタッキング一覧表をご参照ください。

メラミン食器

パステル

パステルカラーとホワイトの
コンビネーションが魅力のシリーズです。
給食タイムを、よりいっそう、
楽しい雰囲気につつまこんでくれそう。

ライトピンク LPW



J11LPW 14cm ボール
140×56(450ml) ¥580
014 ¥350(P253) 組高90

J12LPW 12cm ボール
120×55(320ml) ¥480
012 ¥230(P252) 組高70



J29LPW 12cm 浅小鉢
120×33(220ml) ¥420
012 ¥230(P252) 組高48

J19LPW 11cm 深皿
111×25(150ml) ¥330



J18LPW 17cm 深皿
170×36(550ml) ¥700



C6LPW マグカップ
116×84×65(250ml) ¥850
008 ¥200(P251) 組高80
※P303のC6Cが蓋として使えます。

ライトイエロー LYW



J11LYW 14cm ボール
140×56(450ml) ¥580
014 ¥350(P253) 組高90

J13LYW 13cm ボール 
130×55(380ml) ¥540
013 ¥250(P252) 組高71

J12LYW 12cm ボール 
120×55(320ml) ¥480
012 ¥230(P252) 組高70



J19LYW 11cm 深皿
111×25(150ml) ¥330



C6LYW マグカップ
116×84×65(250ml) ¥850
008 ¥200(P251) 組高80
※P303のC6Cが蓋として使えます。

メラミン食器

お子さまプレート

盛り付けやすく、取り扱いもラクなお子さまメニュー用ランチプレートです。小さな子どもたちが大好きな、かわいいキャラクターがプレートを楽しく飾り、お食事タイムを忘れられない思い出にしてくれるでしょう。



ファミリーレストランへの販売不可(P334参照)



E16DO ランチプレート ドラえもん **TAB**
255×209×22 ¥1,820



E16KO ランチプレート こぐまちゃん **TAB**
255×209×22 ¥1,820



E15KO オーバルプレート大こぐまちゃん **TAB**
311×235×25 ¥2,180



D43KD プレート大 キドリッコ **TAB**
300×250×30 ¥2,140



D43SR プレート大 スイートラビット **TAB**
300×250×30 ¥2,140

Point

オーダーメイドでお店の個性、つくります
プレートに、オリジナルの絵柄や、店名、キャラクターなどを特注でお入れできます。お店のイメージアップや演出に、ぜひご利用ください。詳しくは、最寄りの当社支店・営業所までお問い合わせください。



E10HJ オーバルプレート ひつじ **TAB**
300×230×24 ¥1,950



E10KJ オーバルプレート くじら **TAB**
300×230×24 ¥1,950



シンプルモダン
和風
洋風
中華
病院・高齢者
UD・PPカパー
弁当箱
高強化磁器
ピュッフェ中食
テーブルグッズ
キッズスタイル
トレー

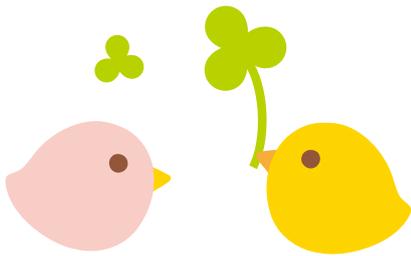
強化磁器

たまひよこ

マルケイ強化磁器
maxcera
マックスセラ

TH

ころころかわいたまひよこ。
シンプルな絵柄と、淡い色づかいが
ランチタイムを明るく演出します。



! 高温焼成される強化磁器は、サイズ・容量・重量・色について、若干の誤差が生じます。ご了承をお願いいたします。



●使用製品 / 17cm深皿 (JT78TH)・11.5cmボール (JT71TH)・10.5cmボール (JT70TH)・手付カップ (JT65TH)・フォーク (H386TH)・スプーン (H387TH)



JT73TH 13cmボール **TAB**
129×54 (360ml) ¥1,260

JT72TH 12cmボール **TAB**
122×55 (320ml) ¥1,180
012 ¥230 (P252) 組高70

JT71TH 11.5cmボール **TAB**
116×52 (270ml) ¥1,140

JT70TH 10.5cmボール **TAB**
108×48 (225ml) ¥1,080



JT63TH カップ 小 **TAB**
75×68 (170ml) ¥950



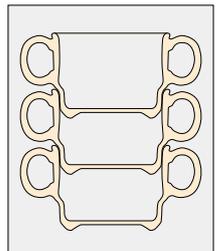
JT65TH 手付カップ **TAB**
107×82×64 (210ml) ¥1,160

JT64TH 両手付カップ **TAB**
129×86×61 (215ml) ¥1,370

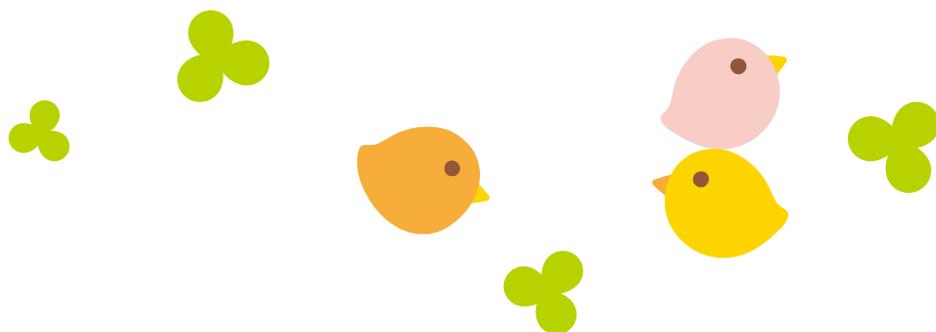
Point

安定したスタッキングで
収納性にも配慮

安定してスタッキングできる段付きデザイン。積み重ねてもきつくはまり込みません。コンパクトに収納できる省スペース設計です。
(JT64・JT65)



キッズスクール



JT78TH 17cm深皿 **TAB**
170×37(470ml) ¥1,350

JT87TH 15cm深皿 **TA**
148×36(320ml) ¥1,300

JT85TH 12.5cm深皿 **TAB**
125×33(220ml) ¥1,020

JT84TH 10cm小皿
101×27 ¥790



JT90TH 16cmスタック深皿 **TAB**
164×36(460ml) ¥1,370
016 ¥370(P253) 組高72

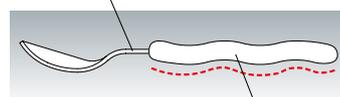


ヘッド:18-0ステンレス
柄:PP
H386TH フォーク
139mm/ヘッド:幅24×長さ38(22g) ¥400
H387TH スプーン
138mm/ヘッド:幅31×長さ38(23g) ¥400

Point

H386・H387カトラリーの特長

- 耐熱性に優れ、自動洗浄機や消毒保管庫も使えます。
- 絵柄が剥がれず、長期間、美しく使えます。
- ハンドルはPP樹脂製の一体成形なので、金属部が抜け落ちません。



- 波型のハンドルは、小さな手にもフィットしやすく、食器の縁から滑り落ちにくい形状。

特許出願中

! ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵されますので、洗浄時の洗剤残りにご注意ください。

強化磁器の特長

軽くて割れにくいマックスセラは、小さなお子さまにぴったりです。

- 酸化焼成方式を採用。一般磁器に比べ、1.6倍の強度(曲げ強度)があります。
- アルミナ50%配合で強度が増した分、肉厚を薄くでき、かさ張らず製品重量も軽くなりました。
- 表面の釉薬が硬く、長期間の使用に耐えます。吸水率も低いので、汚れが付きにくく衛生的で安心です。

! 金属との摩擦でメタルマークが付くことがあります。食器カゴ、シンクなど金属との摩擦は避けてください。

■物性比較表

	一般磁器	強化磁器 (マックスセラ)
曲げ強度(Mpa)	100	160
衝撃強度(J)	0.5	0.8
吸水率(%)	0.05以下	0.02以下
急冷温度差(°C)	200	200以上
白色度(%)	88	92

ホワイトピア

maxcera
[maiti]
マックスセラ・マイティ

WP

未来のグルメたちには、シンプルな純白の食器がお似合い。食へのしっかりした姿勢を育みます。

! 高温焼成される高強化磁器は、サイズ・容量・重量について、若干の誤差が生じます。ご了承をお願いいたします。

! Point

年齢を選ばず使えます
絵柄のないシンプルなデザインなので、年少児から年長児まで幅広く、また飽きが来ないので長く使えます。



JT13WP 13cmボール **TAB**
129×54(360ml) ¥940

JT12WP 12cmボール **TAB**
121×54(310ml) ¥910
012 ¥230(P252) 組高70

JT7WP 飯碗 大
110×50(260ml) ¥870
017 ¥220(P252) 組高64

JT8WP 飯碗 小
103×47(210ml) ¥810
010 ¥210(P252) 組高61 **※クリア不可**



JT18WP 17cm深皿 **TAB**
170×37(460ml) ¥980

JT27WP 15cm深皿
147×34(300ml) ¥870

JT25WP 12.5cm深皿 **TAB**
124×33(200ml) ¥740

JT24WP 10cm小皿
100×26 ¥550



JT50WP 16cmスタック深皿 **TAB**
163×36(450ml) ¥970
016 ¥370(P253) 組高72

JT51WP 14cmスタック深皿
141×35(310ml) ¥910
014 ¥350(P253) 組高69



JT22WP 三つ仕切皿 **TAB**
185×28 ¥1,580
018 ¥380(P253) 組高63



JT3WP カップ 小
73×66(160ml) ¥700



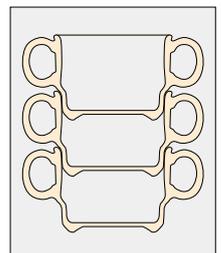
JT5WP 手付カップ **TAB**
106×81×64(210ml) ¥910

JT4WP 両手付カップ **TAB**
129×86×61(215ml) ¥1,160

! Point

安定したスタッキングで
収納性にも配慮

安定してスタッキングできる段付きデザイン。積み重ねてもきつくはまり込みません。コンパクトに収納できる省スペース設計です。
(JT4・JT5)



サークル CR

maXcera
[maiti]
マックスセラ・マイティ

輪になった2本のラインの上をやさしい色の水玉たちがリズムカルに行ったり来たり。シンプルで飽きのこないデザイン。

! 高温焼成される高強化磁器は、サイズ・容量・重量・色について、若干の誤差が生じます。ご了承をお願いいたします。



JT11CR 14cm ボール TAB 受
141×55(440ml) ¥1,370
014 ¥350(P253) 組高91

JT13CR 13cm ボール TAB
129×54(360ml) ¥1,220

JT12CR 12cm ボール TAB 受
121×54(310ml) ¥1,180
012 ¥230(P252) 組高70

JT8CR 飯碗 小 受
103×47(210ml) ¥1,080
010 ¥210(P252) 組高61 **※クリア不可**



JT15CR 16cm ボール TAB 受
161×67(750ml) ¥1,740
017 ¥350(P252) 組高81



JT18CR 17cm 深皿 TAB
170×37(460ml) ¥1,320

JT25CR 12.5cm 深皿 TAB
124×33(200ml) ¥970



JT30CR 20cm カレー皿 TAB 受
199×39(710ml) ¥1,870



JT5CR 手付カップ TAB
106×81×64(210ml) ¥1,160

高強化磁器の特長

マックスセラ・マイティは、供給装置付き自動洗浄機使用に最適な高強化磁器です。

- マックスセラ・マイティシリーズは、アルミナ含有率を50%に調整した還元焼成方式の高強化磁器です。一般磁器に比べ、2倍以上の強度(曲げ強度)があります。
- 表面の釉薬が硬く、長期間使用してもキズ付きにくくなっています。また、吸水率が低いので、汚れにくく衛生的です。

! 金属との摩擦でメタルマークが付くことがあります。食器カゴ、シンクなど金属との摩擦は避けてください。

- アルミナを加えると重くなりますが、強度が増した分、肉厚を薄くできます。そのためかさ張らず、収納性も良くなり、製品重量も軽くなっています。
- 絵付けは、イングレースと呼ばれる方法で、釉薬の下にしみ込んでいますので、はがれる心配はありません。上絵付けではないので食器から重金属が溶出することはありません。

■物性比較表

	一般磁器	高強化磁器 (マックスセラ・マイティ)
曲げ強度(Mpa)	100	215
衝撃強度(J)	0.5	1.0
吸水率(%)	0.05以下	0.02以下
急冷温度差(℃)	200	200以上
白色度(%)	88	92

ポリプロピレン食器

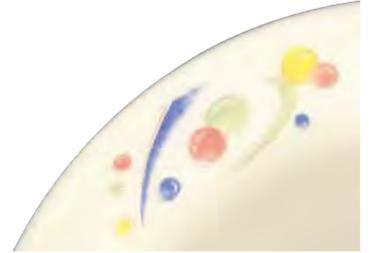
コスモ

CS



ポリオレフィン等衛生協議会
自主規制基準(PL)適合製品

躍動感のあるモチーフに、
イメージは、空へ、宇宙へと広がって…。
子どもたちの心までも
のびやかにしそうなデザインです。
カラフルな色調も、楽しさを誘います。



JP10cs 14.5cm ボール
145×61 (490ml) ¥790

JP11cs 14cm ボール
140×54 (430ml) ¥740
014 ¥350(P253) 組高90

JP14cs 13.5cm ボール
136×56 (400ml) ¥700
013 ¥250(P252) 組高72

JP12cs 12cm ボール
119×50 (280ml) ¥640
012 ¥230(P252) 組高65



JP30cs 20cm カレー皿
198×37 (680ml) ¥1,090



JP23cs 角二つ仕切皿 受
210×170×25 ¥1,170

ポリプロピレン食器

ハーベスト

HB



ポリオレフィン等衛生協議会
自主規制基準(PL)適合製品

にんじん、トマト、なす、ピーマン。
おいしそうに実った野菜たちを、
チェックのテーブルクロスに並べました。
こんな食器を使ったら、
野菜が大好きになれるかな？



JP11HB 14cm ボール
140×54 (430ml) ¥740
014 ¥350(P253) 組高90

JP14HB 13.5cm ボール
136×56 (400ml) ¥700
013 ¥250(P252) 組高72



JP19HB 18cm 深皿 受
179×39 (560ml) ¥920
018 ¥380(P253) 組高75

JP18HB 17cm 深皿 受
170×35 (480ml) ¥890

JP25HB 13cm 深皿 受
130×32 (240ml) ¥640
015 ¥250(P252) 組高48

キッズスクール

スケッチ

SUK



ポリオレフィン等衛生協議会
自主規制基準(PL)適合製品

花壇に咲いた、かわいい花たちを
スケッチするような筆づかいで、
軽やかに描きました。
明るくさわやかな絵柄が、給食タイムを
楽しく演出してくれます。



JP11SUK 14cm ボール 
140×54 (430ml) ¥740
 ¥350(P253) 組高90

JP13SUK 13cm ボール 
130×52 (350ml) ¥680
 ¥250(P252) 組高68



JP17SUK 18cm 平皿 
179×25 ¥890
 ¥380(P253) 組高60

PP食器の 特長

洗浄作業がはかどる、「水に沈むPP食器」です。

- 一般PPに硫酸バリウムを配合し、水に沈むように比重調整されていますので、洗浄時の取り扱い性が良く、薄肉厚でも適度の重量感があります。
- 硫酸バリウムは、胃検査のX線造影剤として使われる安全な物質です。他の着色・酸化防止剤などに、安全衛生上問題になるような化学物質は添加されていません。
- 水の比重1.0に対し、比重0.9の一般PP食器は水に浮いてしまいます。マルケイの高比重PP食器の比重は1.1。比重1.5のメラミン食器より、やや軽めですが、水に沈みます。

■各食器の比重



高光沢タイプ材料で、耐汚染性能も向上しました。

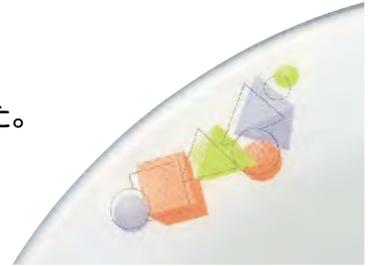
- 加重たわみ強度、熱変形温度ともに高くなっていますので、消毒保管庫内などで変形する心配がありません。長期間使用しても、寸法変化が少ないので、自動供給装置付き洗浄機の使用に適しています。
- 高光沢タイプ材料の使用で、一般PPより汚れが付きにくくなっていますが、カレー、ケチャップ、人参・西瓜汁などの食品の色移りがありますので、ご使用後は速やかに洗浄してください。

COPプリズム

CPR

●FDA(米国食品医薬品局)登録済材料 登録番号: FCN No.375

プリズムを通った陽光が、食器の上にかわいい光のパターンを映し出しました。お昼休みの子どもたちの笑顔もプリズムの光のようにきっとキラキラ輝きます。



JP15CPR 16cmうどん鉢 
165×64(770ml) ¥1,390
 ¥350(P252) 組高78



JP10CPR 14.5cmボール 
146×62(500ml) ¥1,070



JP14CPR 13.5cmボール 
137×57(410ml) ¥930
 ¥250(P252) 組高73



JP13CPR 13cmボール 
130×53(360ml) ¥890
 ¥250(P252) 組高69



JP19CPR 18cm深皿 
179×40(570ml) ¥1,220
 ¥380(P253) 組高76



JP18CPR 17cm深皿 
170×36(500ml) ¥1,220



JP25CPR 13cm深皿 
130×32(250ml) ¥890
 ¥250(P252) 組高48

COP食器の特長

高い安全性と機能性を 併せ持つ素材、COP

シクロオレフィンポリマー

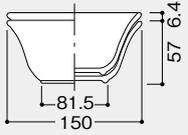
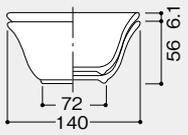
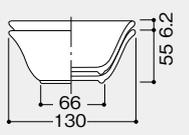
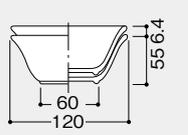
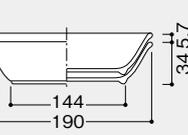
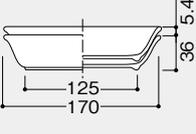
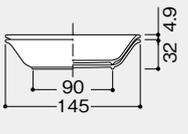
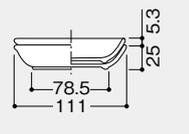
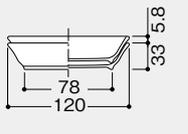
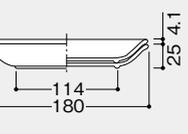
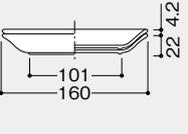
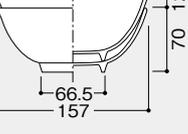
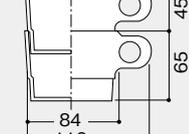
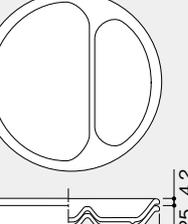
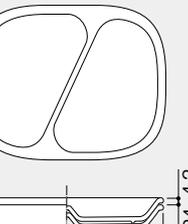
- 高温消毒が可能で変形しません。また、汚染(食品の色移り)の心配がなく、耐薬品(洗剤)性に優れ加水分解も起こしません。
- 表面硬度が高いのでキズがつきにくく、吸水性が低いので材質劣化しにくい素材です。

 リモネン(柑橘類の皮汁)に膨潤されますので、付着したときは速やかに洗浄してください。

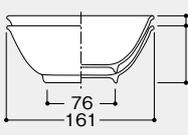
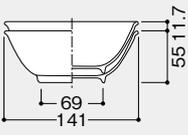
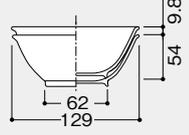
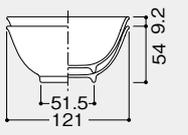
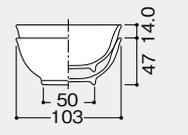
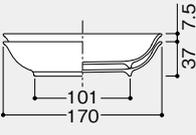
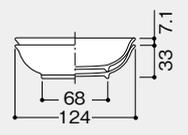
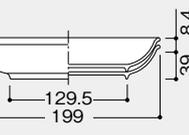
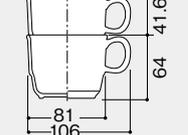
 油が残った状態で消毒保管庫を使用すると、破損するおそれがありますので、事前に充分洗浄してください。

スタッキング一覧表

ミニミニ食器

				
J10 15cmボール 150×h57mm 容量:520ml 重量:112g	J11 14cmボール 140×h56mm 容量:450ml 重量:87g	J13 13cmボール 130×h55mm 容量:380ml 重量:85g	J12 12cmボール 120×h55mm 容量:320ml 重量:69g	J28 19cm深皿 190×h34mm 容量:660ml 重量:142g
				
J18 17cm深皿 170×h36mm 容量:550ml 重量:106g	J39 14.5cm深皿 145×h32mm 容量:300ml 重量:78g	J19 11cm深皿 111×h25mm 容量:150ml 重量:45g	J29 12cm浅小鉢 120×h33mm 容量:220ml 重量:63g	J17 18cm平皿 180×h25mm 重量:95g
				
J27 16cm平皿 160×h22mm 重量:83g	A18 うどん丼 157×h70mm 容量:720ml 重量:154g	C6 マグカップ 116×84×h65mm 容量:250ml 重量:114g	J21 ニつ仕切皿 200×h25mm 重量:128g	J23 角ニつ仕切皿 210×170×h24mm 重量:134g

高強化磁器

				
JT15 16cmボール 161×h67mm 容量:750ml 重量:250g	JT11 14cmボール 141×h55mm 容量:440ml 重量:185g	JT13 13cmボール 129×h54mm 容量:360ml 重量:168g	JT12 12cmボール 121×h54mm 容量:310ml 重量:145g	JT8 飯碗 小 103×h47mm 容量:210ml 重量:141g
				
JT18 17cm深皿 170×h37mm 容量:460ml 重量:230g	JT25 12.5cm深皿 124×h33mm 容量:200ml 重量:110g	JT30 20cmカレー皿 199×h39mm 容量:710ml 重量:325g	JT5 手付カップ 106×81×h64mm 容量:210ml 重量:178g	

! 高温焼成される高強化磁器は、サイズ・容量・重量・色について、若干の誤差が生じます。ご了承をお願いいたします。

JP10 14.5cmボール 145×h61mm 容量:490ml 重量:77g	JP11 14cmボール 140×h54mm 容量:430ml 重量:74g	JP14 13.5cmボール 136×h56mm 容量:400ml 重量:60g	JP13 13cmボール 130×h52mm 容量:350ml 重量:62g	
JP12 12cmボール 119×h50mm 容量:280ml 重量:50g	JP19 18cm深皿 179×h39mm 容量:560ml 重量:83g	JP18 17cm深皿 170×h35mm 容量:480ml 重量:95g	JP25 13cm深皿 130×h32mm 容量:240ml 重量:50g	
JP17 18cm平皿 179×h25mm 重量:83g	JP30 20cmカレー皿 198×h37mm 容量:680ml 重量:109g			

JP10 14.5cmボール 146×h62mm 容量:500ml 重量:81g	JP14 13.5cmボール 137×h57mm 容量:410ml 重量:64g	JP13 13cmボール 130×h53mm 容量:360ml 重量:66g	JP19 18cm深皿 179×h40mm 容量:570ml 重量:88g	JP18 17cm深皿 170×h36mm 容量:500ml 重量:100g
JP25 13cm深皿 130×h32mm 容量:250ml 重量:52g	JP15 16cmうどん鉢 165×h64mm 容量:770ml 重量:107g			

スタッキングの計算式

スタッキング(製品を重ねた時の高さ)は次の式で計算します。

$$\text{スタッキング} = \text{製品の高さ} + \{A \times (\text{数量} - 1)\}$$



計算例

例えば、棚間隔330mmの収納庫に、ポリプロピレン食器 JP14 13.5cmボールを収納したい場合。

出し入れのし易さを考えて、30mmほどの余裕をみます。

$$330\text{mm} - 30\text{mm} = 300\text{mm}$$

この300mmに食器が何枚重ねて収納できるかを計算します。

$$300\text{mm} - 56\text{mm} (\text{最初の1個}) = 244\text{mm} (\text{残りの食器を重ねて置ける高さ})$$

$$244\text{mm} \div 5.9\text{mm} (\text{1個重ねるごとに増える高さ}) = 41.35 \dots$$

この場合

41個+最初の1個で、合計42個の食器を重ねて収納することができます。

FBトレー

丈夫で美しく、扱いやすい。
お店の作業効率も大幅アップ。

優れた耐熱性と強度を持つFRP素材を活かして作られたのがFB(ファイバー)トレー。軽くて、扱いやすく、割れにくいなど、優れた機能性をそなえています。デザイン、サイズとも豊富にご用意しています。

 暗色製品は、色ムラが出る場合があります。



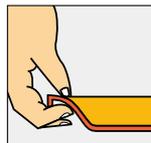
●使用製品/44cm ウェーブNOS トレー (NOS67BE)・41cm ウェーブNOS トレー (NOS68GB)・飯碗中 (A78WOD)

FRP素材ならではの耐熱性。 高温殺菌ができます

熱による変質、変形もなく、熱風消毒も可能。食品衛生法の適合品なので安心です。大量給食施設などの衛生面での問題にも、お応えできます。

リブが付いた 持ちやすい設計

持ち運びに便利ナリブが付いています。指にかかりやすいL字型設計で持ちやすく、サービスの能率も向上します。



重ねても通気性の良いデザイン。 洗浄や乾燥がスムーズです

重ねても、隙間ができる設計。通気性が良く、上下のトレー間の吸着を防ぎます。トレーの乾燥や洗浄の手間、時間の無駄が省けます。

※乾燥時は荷重をかけないでください。また、乾燥を早めるため食器かごなどに詰め込み過ぎないでください。



食器が横滑りしない、 2種類のノンスリップ加工



塗装
タイプ



フィルム
タイプ

これまでにない耐久性です

自動洗浄機や消毒保管庫を使っても、ノンスリップ加工(フィルムや塗装)がはがれにくく、滑り止め効果が長く持続します。耐熱性、耐汚染性も高く、耐久性が求められる業務用として安心して使えます。使用方法に注意すれば長期間美しさを保てます。

ほど良い強さのグリップカ

トレーを少々傾けても、食器が滑らず適度に安定しているので、落下などのアクシデントが防げます。逆に、急な衝撃が加わったときには、ほど良く滑って力を逃がし、中身がこぼれるのを防ぎます。ノンスリップ効果の効き具合にこだわったマルケイならではの配慮です。

 ノンスリップ加工製品は、油污れが付着すると滑りやすくなりますので、よく洗浄してください。

 ノンスリップ加工製品は、表面が部分的にはがれますので、硬い物で強くこすらないでください。



丈夫な塗膜の独自のノンスリップ塗装



丈夫な特殊フィルム一体成形ノンスリップ加工

左記マークのシリーズ、品目のみ、ノンスリップ加工品として常備しています。その他の品目についてはご相談ください。

ベージュ **BE**

 製品同士や硬いものでこすると、白い跡がつくことがあります。



NOS67BE 44cmウェーブNOSTレー
440×330×23 ¥3,400

NOS68BE 41cmウェーブNOSTレー
410×300×22 ¥3,200



NOS69BE 36cmウェーブNOSTレー
360×270×21 ¥2,980

NOS70BE 33cm正角ウェーブNOSTレー
330×330×21 ¥3,080

ブラウン **GB**

 製品同士や硬いものでこすると、白い跡がつくことがあります。



NOS67GB 44cmウェーブNOSTレー
440×330×23 ¥3,400

NOS68GB 41cmウェーブNOSTレー
410×300×22 ¥3,200



NOS69GB 36cmウェーブNOSTレー
360×270×21 ¥2,980

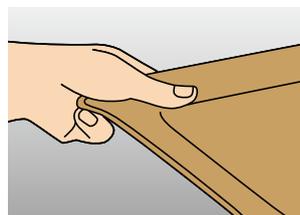
NOS70GB 33cm正角ウェーブNOSTレー
330×330×21 ¥3,080

Point

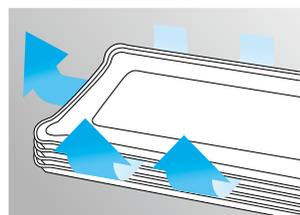
ナチュラルな木肌の風合い
どんなインテリアにもなじむ自然な色調、2色をご用意。製品ごとの微妙な色ムラも、ナチュラルな質感を醸し出してくれます。



持ちやすいウェーブ形状
トレーの四隅に独特のカーブ形状を持たせた設計。母指球(親指の付け根)も添えて、片手でもしっかり持てるデザインです。



速乾!実感!短時間!
重ねても隙間ができる設計。通気性が良く、上下のトレー間の吸着を防ぐので、1枚ずつ取りやすく乾燥がスピーディです。



ナチュラルな風合いのノンスリップ加工製品
マット調の自然な風合いながら、丈夫でほど良い強さのノンスリップ加工を施しています。



ベーカリーショップのトレーにも最適 (NOS70)
軽くて丈夫、持ちやすいのでお客さまにも喜ばれます。

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

UD・PPカバー

弁当箱

高強化磁器

ピュッフェ・中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

トレー

! 絵柄付き製品は、絵柄のはがれ防止のため、樹脂リッチに成形しています。
製品の縁部分に樹脂がたまり、絵柄がかすれて見えることがあります。

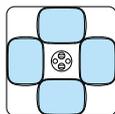
白木目 **WM**



N65WM オーバルトレー
440×330×23 ¥3,400

! Point

美しくセッティングできるトレー
隣り合うトレーとぴったり合わせて、美しくセッティング。テーブルスペースをムダなく活用できる効率のよいトレーです。



角テーブルの場合
(1,000×1,000mm)
N65オーバルトレー



N31WM 44cm長角トレー 大
440×329×21 ¥3,300

N32WM 41cm長角トレー 中
412×301×20 ¥2,820

N33WM 36cm長角トレー 小
360×265×20 ¥2,300



N34WM 33cm正角トレー 大
329×329×20 ¥2,640



N26WM 六角トレー
463×352×21 ¥3,200

! Point

美しくセッティングできるトレー
隣り合うトレーとぴったり合わせて、美しくセッティング。テーブルスペースをムダなく活用できる効率のよいトレーです。



丸テーブルの場合
(直径900mm)
N26六角トレー



●使用製品/オーバルトレイ(N65WNT / N65WM)・丸小鉢 中(G96IWD)

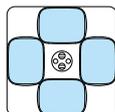
ウォールナット **WNT**



N65WNT オーバルトレイ
440×330×23 ¥3,400

Point

美しくセッティングできるトレイ
隣り合うトレイとぴったり合わせて、美しくセッティング。テーブルスペースをムダなく活用できる効率のよいトレイです。



角テーブルの場合
(1,000×1,000mm)
N65オーバルトレイ

Point

ノンスリップ加工を承ります。
(ウォールナットのみ)
ウォールナット(WNT)のトレイは、特注でノンスリップ加工(ウレタン塗装)を承ります。お気軽にお問い合わせください。



N31WNT 44cm長角トレイ 大
440×329×21 ¥3,300

N32WNT 41cm長角トレイ 中
412×301×20 ¥2,820

N34WNT 33cm正角トレイ 大
329×329×20 ¥2,640

モダンリーフ **ML**



N31ML 44cm長角トレイ 大 **受**
440×329×21 ¥3,300

N32ML 41cm長角トレイ 中 **受**
412×301×20 ¥2,860

N34ML 33cm正角トレイ 大 **受**
329×329×20 ¥2,680

お店の個性を伝える

14色のカラーバリエーション

FB TRAY

ファイバートレイ

トレーの色は、食事をされる方に様々な印象・効果をもたらします。

「楽しさ」「落ち着き」「清潔感」など、お客さまにどんな印象を与えたいかで色を選ぶことが大切です。

また、食事スペースのテーブルの色やインテリアなどとのバランスも重要。

複数の色をコーディネートして、お店や食堂を個性的に演出することも可能です。

FBトレー-14colors 色の効果

清潔感	○ W	○ GY	○ BU	○ GN
楽しさ	○ LPA	○ LG	○ YO	○ PN
食欲	○ PK	○ LO	○ YO	
落ち着き	○ BE	○ GB	○ DG	
高級感	○ B	○ DG		

お店の名前やマークをいれた オリジナルトレーもつくれます

ファーストフード店や、ベーカリーショップにも対応。お店のイメージアップに役立つと、好評です。絵柄については、お気軽にご相談ください。



このマークの品目のみ、ノンスリップ加工品として常備しています。

その他の品目についてはご相談ください。

※ノンスリップ不可製品 / N21・N26・N36



ノンスリップ加工製品は、油汚れが付着すると滑りやすくなりますので、よく洗浄してください。



ノンスリップ加工製品は、表面が部分的にはがれますので、硬い物で強くこすらないでください。

FBトレー(単色)



N65 オーバルトレー

440×330×23 ¥2,000

色: ホワイト(W)・ブルー(BU)・グリーン(GN)・ピンク(PK)

NOS65 オーバルNOSトレー

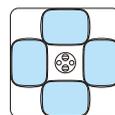
¥3,550

色: ブルー(BU)・グリーン(GN)・ピンク(PK)

! Point

テーブルスペースを
効率的に使えます

角のアールを大きくとった省スペース型。テーブルスペースをムダなく活用できます。



角テーブルの場合
(1,000×1,000mm)
N65オーバルトレー



N21 48cm長角トレー 大

483×372×21 ¥2,450

色: ホワイト(W)・イエローオレンジ(YO)・ブラウン(GB)



N22 43cm長角トレー 中

432×310×20 ¥1,960

色: ホワイト(W)・グレー(GY)・ブルー(BU)・ライトパープル(LPA)・グリーン(GN)・メロン(LG)・パイン(PN)・ピンク(PK)・ライトオレンジ(LO)・ベージュ(BE)・イエローオレンジ(YO)・ダークグリーン(DG)・ブラウン(GB)

NOS22 43cm長角NOSトレー 中

¥3,460

色: ブルー(BU)・ライトパープル(LPA)・グリーン(GN)・ピンク(PK)・ベージュ(BE)・ダークグリーン(DG)



N23 38cm長角トレー 小

383×276×19 ¥1,730

色: ホワイト(W)・メロン(LG)・パイン(PN)・ライトオレンジ(LO)・ベージュ(BE)・イエローオレンジ(YO)・ブラウン(GB)

NOS23 38cm長角NOSトレー 小

¥3,100

色: メロン(LG)・パイン(PN)・ベージュ(BE)



N24 33cm正角トレー

331×331×20 ¥1,680

色: ホワイト(W)・ブルー(BU)・ライトパープル(LPA) (受)・グリーン(GN)・メロン(LG)・パイン(PN)・ピンク(PK)・ライトオレンジ(LO)・ベージュ(BE) (受)・イエローオレンジ(YO)・ダークグリーン(DG) (受)・ブラウン(GB)・ブラック(B)

NOS24 33cm正角NOSトレー

¥3,000

色: ブルー(BU) (受)・ライトパープル(LPA) (受)・グリーン(GN)・ピンク(PK)・ベージュ(BE) (受)・ダークグリーン(DG) (受)



N25 31cm正角トレー

310×310×19 ¥1,560

色: メロン(LG)・パイン(PN)・ピンク(PK) (受)

シンプルモダン

和風

洋風

中華

病院・高齢者

UD・PPカバー

弁当箱

高強化磁器

ビュッフェ中食

テーブルグッズ

キッズ&スクール

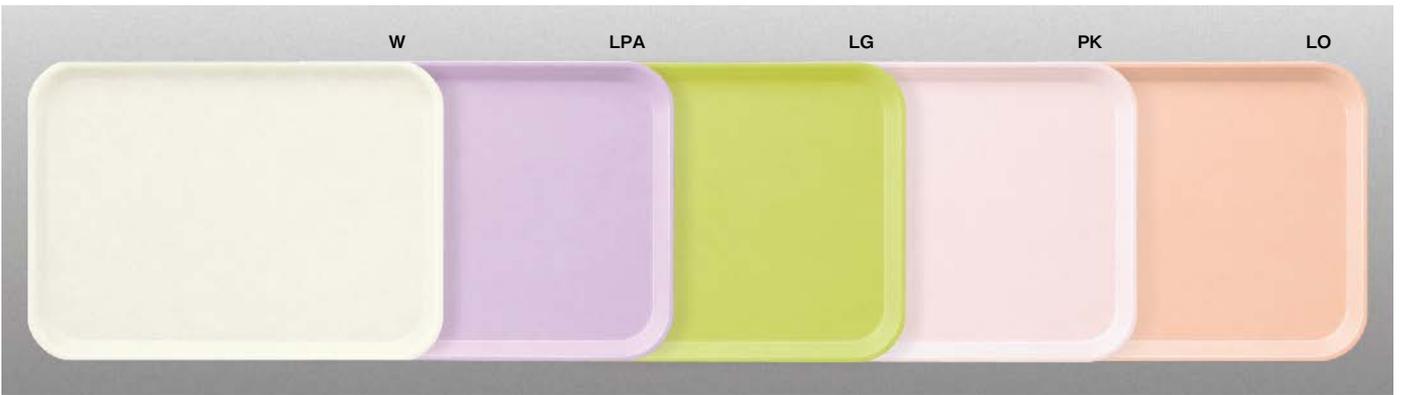
トレー



N31 44cm長角トレー 大

440×329×21 ¥1,960

色: ホワイト(W)・グレー(GY)・ブルー(BU)・ライトパープル(LPA)・グリーン(GN)・メロン(LG)・ピンク(PK)・ライトオレンジ(LO)・ダークグリーン(DG)



N32 41cm長角トレー 中

412×301×20 ¥1,850

色: ホワイト(W)・ライトパープル(LPA)・メロン(LG)・ピンク(PK)・ライトオレンジ(LO)



N33 36cm長角トレー 小

360×265×20 ¥1,460

色: ホワイト(W)・メロン(LG)・ピンク(PK)



N35 30cm正角トレー 

300×300×19 ¥1,550

色: メロン(LG)・ピンク(PK)



M394TPN トレー 小 パステパイン 

290×210×19 ¥1,230



N61 46cm アングルトレー

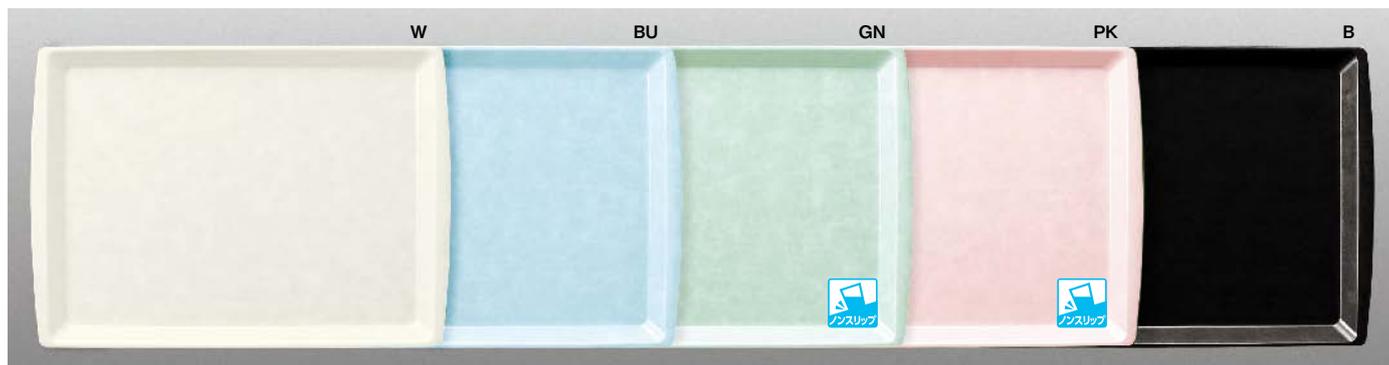
455×329×19 ¥2,050

色: ホワイト(W)・ブルー(BU)・グリーン(GN)・ピンク(PK)・ブラック(B)

NOS61 46cm アングルNOSトレー

¥3,680

色: グリーン(GN)・ピンク(PK)



N62 42cm アングルトレー

422×305×19 ¥1,930

色: ホワイト(W)・ブルー(BU)・グリーン(GN)・ピンク(PK)・ブラック(B)

NOS62 42cm アングルNOSトレー

¥3,420

色: グリーン(GN)・ピンク(PK)



N26 六角トレー

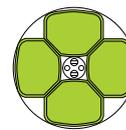
463×352×21 ¥2,060

色: ホワイト(W)・グリーン(GN)・ピンク(PK)

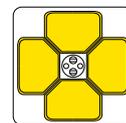
Point

美しくセッティングできる六角トレー

隣り合うトレーとぴったり合わせて、美しくセッティング。テーブルスペースをムダなく活用できる効率のよいトレーです。



丸テーブルの場合
(直径900mm)
N26六角トレー



角テーブルの場合
(900×900mm)
N36六角トレー



N36 六角トレー

455×340×20 ¥2,060

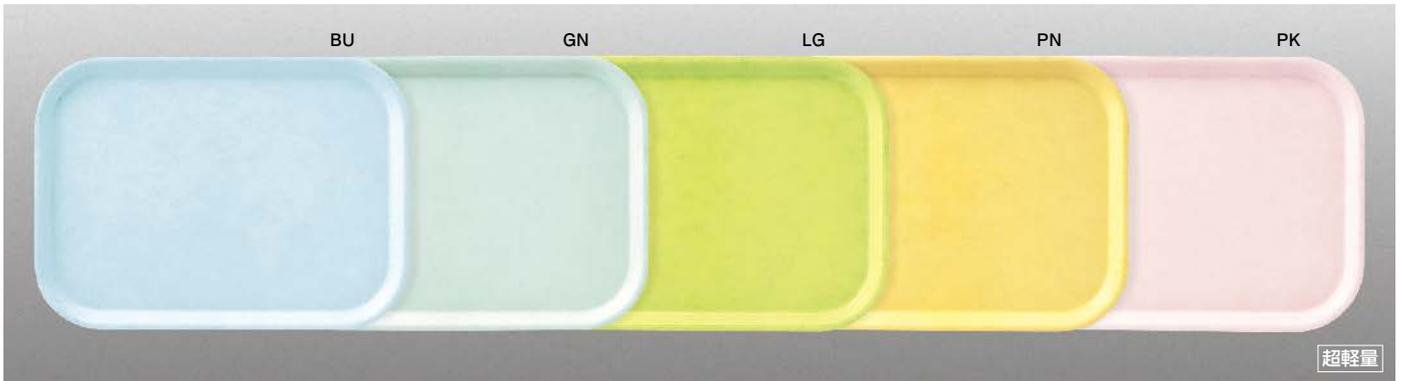
色: ホワイト(W)・グリーン(GN)・ピンク(PK)

FBライトトレー **超軽量** 学校給食に最適な、超軽量タイプのトレーです。

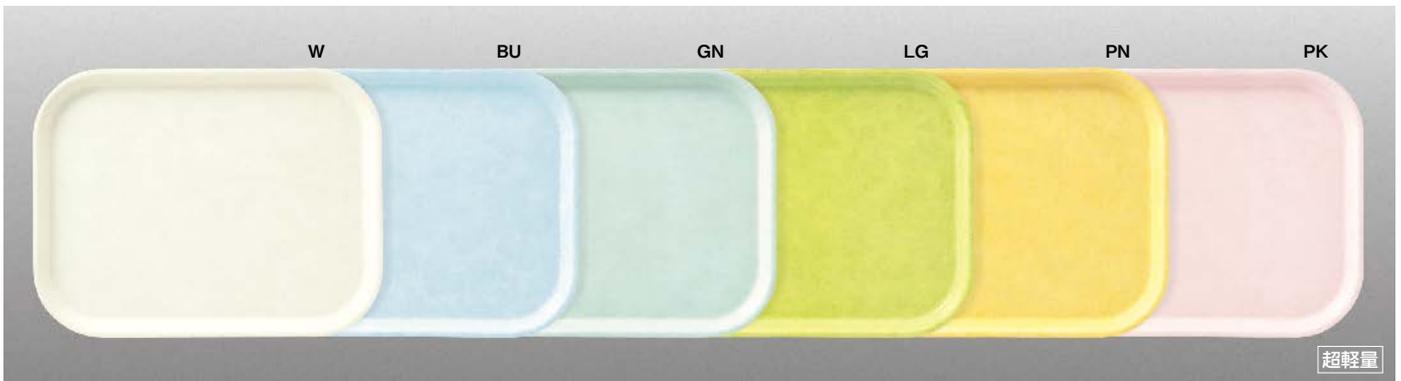


N58 35cm リムライトトレー
350×260×17 ¥1,360
色: グリーン(GN)・パイン(PN)・ピンク(PK)

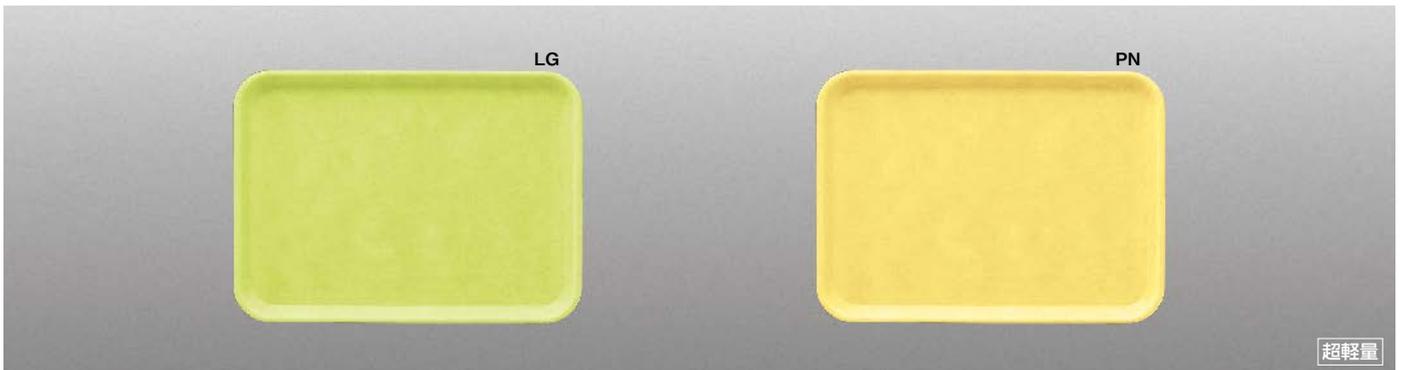
NOS58 35cm リムライトNOSトレー
¥2,450
色: グリーン(GN)・ピンク(PK)



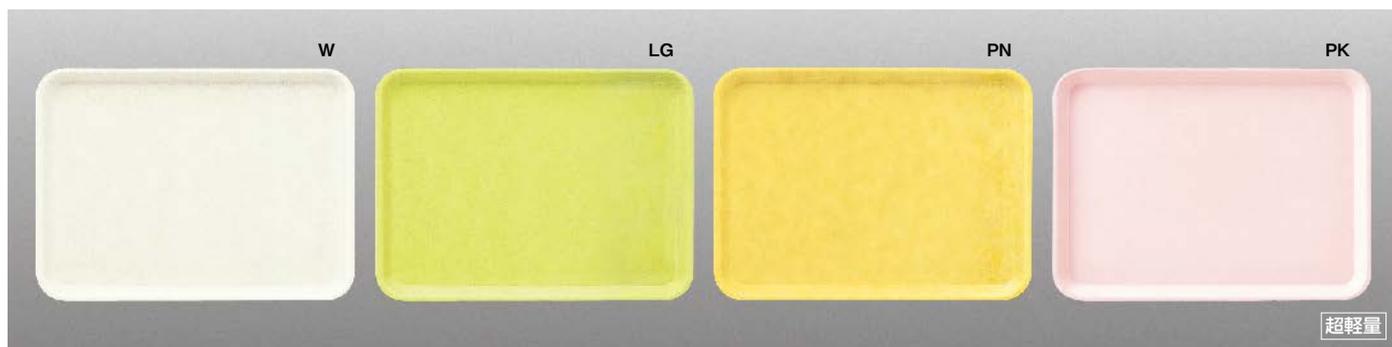
N54 38cm アールライトトレー
380×280×17 ¥1,730
色: ブルー(BU)・グリーン(GN)・メロン(LG)・パイン(PN)  ・ピンク(PK)



N55 35cm アールライトトレー
349×269×17 ¥1,360
色: ホワイト(W)・ブルー(BU)・グリーン(GN)・メロン(LG)・パイン(PN)・ピンク(PK)



N44 35cm ライトトレー
351×255×20 ¥1,400
色: メロン(LG)・パイン(PN)



超軽量

N45 32cm ライトトレー
 320×235×19 ¥1,260
 色: ホワイト(W)・メロン(LG)・バイン(PN)・ピンク(PK)

PPトレー



NP55 34cm PPトレー 
 344×261×18 ¥960
 色: ブルー(BU)・グリーン(GN)・ピンク(PK)

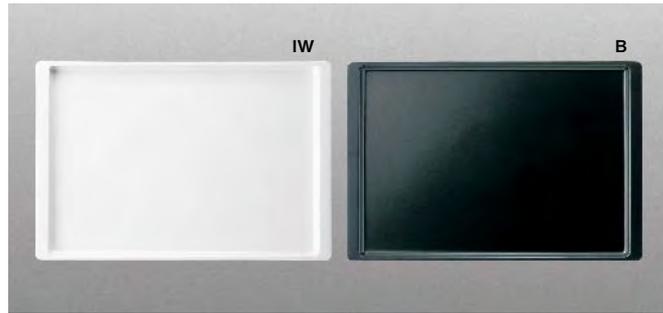


NP10 44cm 長角トレー
 435×285×21 ¥1,290
 色: イエローオレンジ(YO)・ブラウン(GB)・高麗(WI)



NP3g 34cm PP膳 青磁 
 335×335×23 ¥1,200

MFトレー



M674 長角盆 中
 295×201×16 ¥1,460
 色: ホワイト(IW)・ブラック(B)

オレンジ色品番は特別製品につき価格体系が異なります。

お盆

漆の風合いに機能性をプラス。
丈夫で使いやすいお盆です。

漆塗りの優雅な艶を表現しながら、樹脂の丈夫さと優れた機能性を持たせたお盆です。デザイン、サイズ、色、そして耐熱性、ノンスリップ加工など、豊富な品揃えからお選びいただけます。



●使用製品／R3NOSTトレー (NA3TM)・R1正角 NOSTトレー (NA1SGY)・梅型小付 (G74 IWC)・21cm六角箸 (H91MTR)

漆器の技法を活かした 上品で優雅な艶

プラスチック素材に漆器の技法で、漆塗り独特の品のよい光沢を表現しました。落下や衝撃、水にも強く、軽くて、丈夫。漆独特の臭いもありません。



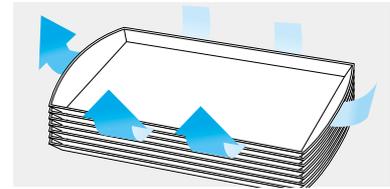
消毒保管庫にも使える 高耐熱の製品も

耐熱温度120℃で、自動洗浄機だけでなく、消毒保管庫にも使える高耐熱タイプも取り揃えています。熱による変形や変質が少なく、高温での熱風殺菌が可能。食品衛生法の適合品なので安心です。

**高耐熱
漆器** このマークのシリーズのみ、高耐熱漆器製品です。

重ねても通気性の良いデザイン。 洗浄や乾燥がスムーズです

安定したスタッキングができ、重ねても隙間ができる設計。通気性が良く、上下のトレー間の吸着を防ぎます。トレーの乾燥や洗浄の手間、時間の無駄が省けます。



食器が 横滑りしない、 ノンスリップ塗装



ほど良い強さのグリップ力

トレーを少々傾けても、食器が滑らず適度に安定するので、落下などのアクシデントが防げます。逆に、急な衝撃が加わったときには、ほど良く滑って力を逃がし、中身がこぼれるのを防ぎます。ノンスリップ効果の効き具合にこだわったマルケイならではの配慮です。



このマークのシリーズのみ、ノンスリップ加工品として常備しています。その他の品目についてはご相談ください。

滑り止め効果が長持ち

自動洗浄機や消毒保管庫を使っても、ノンスリップ効果が長く持続します。耐熱性にも優れた業務仕様のノンスリップ加工ですから、安心して使えます。喫食後は速やかに洗浄するなど、使用方法に注意することで、より長期間美しさを保てます。

- ⚠️ 油汚れが付着すると滑りやすくなりますのでよく洗浄してください。
- ⚠️ 表面が部分的にはがれますので、硬い物で強くこすらないでください。

高耐熱ABSノンスリップ盆

カフェ風にも高齢者施設にも。和洋を選ばないトレーです。

熱による変形、変質が少なく、熱風消毒も可能。落下や衝撃にも強いABS樹脂をベースに、伝統的な漆器の光沢と風合いを表現しました。食器が滑りにくいノンスリップ加工も施しています。

ナチュラルな木肌の風合い

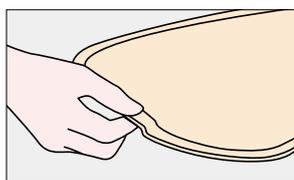
和にも洋にも使える自然な色調。どんなインテリアにもなじむ使いやすい2色を用意しました。製品ごとの微妙な色ムラも、ナチュラルな質感を醸し出してくれます。



ライトオーク ウォールナット

軽くて手になじむ持ちやすいトレー

指を添えやすいよう、中央部をふくらませたリブ形状など、軽くて手になじみ、片手でも持ちやすい設計なので、カフェテリア方式の食堂などに最適です。



安定して置ける設計

四隅よりも中央部を高く、浮かせるようにした設計で、テーブル上でお盆が回転せず、安定して置けます。



耐熱温度120℃の高耐熱漆器ですから、自動洗浄機だけでなく、消毒保管庫にも使えます。



食器が横滑りしないノンスリップ加工品です。自動洗浄機や消毒保管庫にも使えます。

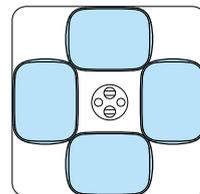


●使用製品／オーバルNOSトレー(NA6WNT / NA6LOK)・8オンスタンブラー(CT78CL)

Point

省スペース設計で美しくセッティング
角のアールを大きくとった省スペース型。テーブルスペースをムダなく活用できる効率の良いお盆です。

角テーブルの場合(1,000×1,000mm)
NA6 オーバルNOSTレー



- ⚠️ 油汚れが付着すると滑りやすくなりますので、よく洗浄してください。
- ⚠️ 表面が部分的にはがれますので、硬い物で強くこすらないでください。

ABS



NA6LOK オーバルNOSトレー ライトオーク
438×328×20 ¥3,950



NA6WNT オーバルNOSトレー ウォールナット
438×328×20 ¥3,950

ABS



NA5LOK オーバルNOSトレー 小 ライトオーク
360×270×19 ¥3,600



NA5WNT オーバルNOSトレー 小 ウォールナット
360×270×19 ¥3,600

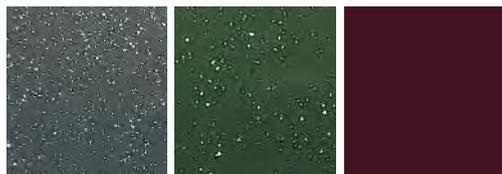
高耐熱ABSノンスリップ盆

和洋を選ばないデザインと、高耐熱、ノンスリップ。最高の機能性を漆塗りの風合いで。

熱による変形、変質が少なく、熱風消毒も可能。落下や衝撃にも強いABS樹脂をベースに、伝統的な漆器の光沢と風合いを表現しました。食器が滑りにくいノンスリップ加工も施しています。

高級感あふれるモダンな風合い

和にも洋にも使える上品な色調。シルバーグレーとダークグリーンには、微細な銀粉を練りこんでいます。



シルバーグレー ダークグリーン タメ

リブが付いた持ちやすい設計

持ち運びに便利なリブが付いています。指にかかりやすい設計で持ちやすく、サービスの能率も向上します。



安定して置ける設計

四隅よりも中央部を高く、浮かせるようにした設計で、テーブル上でお盆が回転せず、安定して置けます。

高耐熱
漆器

耐熱温度120℃の高耐熱漆器ですから、自動洗浄機だけでなく、消毒保管庫にも使えます。

ノンスリップ

食器が横滑りしないノンスリップ加工品です。自動洗浄機や消毒保管庫にも使えます。



油汚れが付着すると滑りやすくなりますので、よく洗浄してください。



表面が部分的にはがれますので、硬い物で強くこすらないでください。

意匠登録製品 PAT No.1469133



NA4SGY R4NOSTトレー シルバーグレー
431×312×23 ¥4,200

NA4DG R4NOSTトレー ダークグリーン
431×312×23 ¥4,200

NA4TM R4NOSTトレー タメ
431×312×23 ¥4,500

意匠登録製品 PAT No.1469133



NA3SGY R3NOSTトレー シルバーグレー
401×286×22 ¥3,950

NA3DG R3NOSTトレー ダークグリーン
401×286×22 ¥3,950

NA3TM R3NOSTトレー タメ
401×286×22 ¥4,300

意匠登録製品 PAT No.1469134



NA1SGY R1正角NOSTトレー シルバーグレー
339×339×21 ¥3,950

NA1DG R1正角NOSTトレー ダークグリーン
339×339×21 ¥3,950

NA1TM R1正角NOSTトレー タメ
339×339×21 ¥4,250

PBTノンスリップ盆

高耐熱、ノンスリップ。最高の機能性を漆塗りの風合いで。

熱による変形、変質が少なく、熱風消毒も可能。落下や衝撃にも強いPBTをベースに、伝統的な漆器の光沢と風合いを表現しました。食器が滑りにくいノンスリップ加工も施しています。

ハイクオリティな和の趣き

和の食膳を優雅に演出する3色を揃えました。伝統的な漆器盆の質感を表現しています。



黒 グリーン うるみ

安定して置ける設計

四隅よりも中央部を高く、浮かせるようにした設計で、テーブル上でお盆が回転せず、安定して置けます。

高耐熱
漆器

耐熱温度120℃の高耐熱漆器ですから、自動洗浄機だけでなく、消毒保管庫にも使えます。

ノンスリップ

食器が横滑りしないノンスリップ加工品です。自動洗浄機や消毒保管庫にも使えます。

- ⚠️ 油汚れが付着すると滑りやすくなりますので、よく洗浄してください。
- ⚠️ 表面が部分的にはがれますので、硬い物で強くこすらないでください。

PBT



T604-1 PBT 尺4NOS膳 黒
433×310×19 ¥4,150

T604-2 PBT 尺4NOS膳 グリーン
433×310×19 ¥4,150

T604-3 PBT 尺4NOS膳 うるみ
433×310×19 ¥4,150

PBT



T603-1 PBT 尺3NOS膳 黒
402×286×19 ¥3,920

T603-2 PBT 尺3NOS膳 グリーン
402×286×19 ¥3,920

T603-3 PBT 尺3NOS膳 うるみ
402×286×19 ¥3,920

PBT



T601-1 PBT 尺1正角NOS膳 黒
329×329×19 ¥3,750

T601-2 PBT 尺1正角NOS膳 グリーン
329×329×19 ¥3,750

T601-3 PBT 尺1正角NOS膳 うるみ
329×329×19 ¥3,750

シンプルモダン
和風
洋風
中華
病院・高齢者
UD・PPカバー
弁当箱
高強化磁器
ピュッフェ・中食
テーブルグッズ
キッズ&スクール
トレー

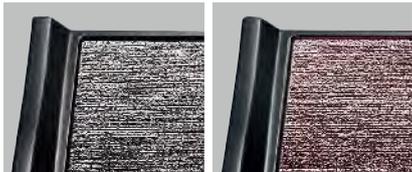
高耐熱ABSノンスリップ盆

持ちやすいデザインと、高耐熱、ノンスリップ。最高の機能を漆塗りの風合いで。

熱による変形、変質が少なく、熱風消毒も可能。落下や衝撃にも強いABS樹脂をベースに、伝統的な漆器の光沢と風合いを表現しました。食器が滑りにくいノンスリップ加工も施しています。

ハイクオリティな漆塗りの趣き

高級感と優雅さを持つ2色を揃えました。伝統的な漆器盆の風合いを表現しています。

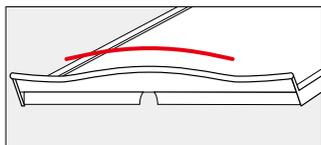


シルバーグレー

うるみ

持ちやすいウェーブ型のリブ

指にかかりやすく、持ちやすいウェーブ型のリブを設けました。柔らかな曲線が個性的です。



高耐熱
漆器

耐熱温度120℃の高耐熱漆器ですから、自動洗浄機だけでなく、消毒保管庫にも使えます。

ノンスリップ

食器が横滑りしないノンスリップ加工品です。自動洗浄機や消毒保管庫にも使えます。



油汚れが付着すると滑りやすくなりますので、よく洗浄してください。



表面が部分的にはがれますので、硬い物で強くこすらないでください。



NA14SGY ウェーブトレイ シルバーグレー
424×313×29 ¥5,000

NA14URM ウェーブトレイ うるみ
424×313×29 ¥5,350

ABS盆

落下や衝撃にも強く丈夫。業務用漆器盆のスタンダード。

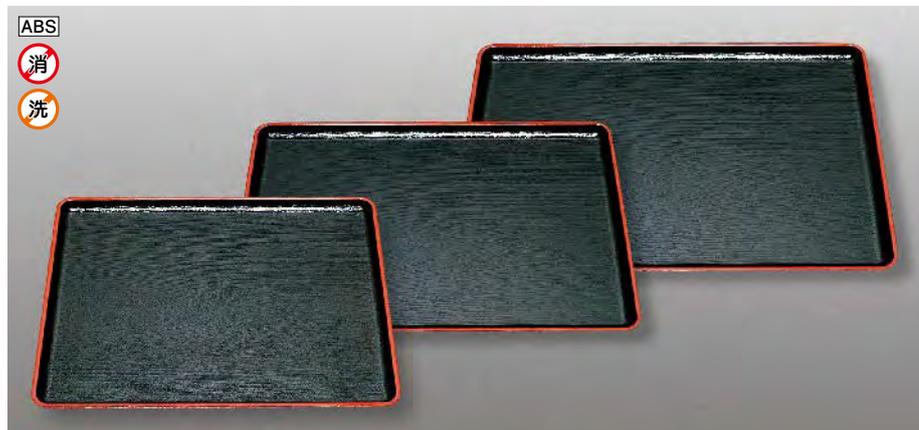
耐衝撃性に優れ、ハードな業務用での使用でも、割れたり欠けたりしにくい漆器盆。気軽に使えるベーシックなタイプです。



消毒保管庫には使えません。



自動洗浄機には使えません。



155-2 ABS 定食盆
黒天朱 受
370×290×18 ¥1,450

152-2 ABS 長手盆尺3
黒天朱
394×282×18 ¥1,500

153-2 ABS 長手盆尺4
黒天朱
427×304×18 ¥1,800



124-1 ABS 尺3半月卓上膳
黒内剥朱 受
400×345×20 ¥2,300

FRP盆 ※ノンスリップ加工も承りますのでご相談ください。

優れた耐熱性と強靭さを持つFRP製。消毒保管庫もOK。

熱による変形、変質が少なく、熱風消毒も可能。落下や衝撃にも強いFRPをベースに、伝統的な漆器の光沢と風合いを表現しました。



耐熱温度120℃の高耐熱漆器ですから、自動洗浄機だけでなく、消毒保管庫にも使えます。



180-1 FRP 尺2長手盆
黒天朱 ㊦
360×270×21 ¥3,250

181-1 FRP 尺3長手盆
黒天朱
390×290×22 ¥3,400

182-1 FRP 尺4長手盆
黒天朱
420×315×20 ¥3,900

185-1 FRP 尺1正角盆
黒天朱
338×338×18 ¥3,350

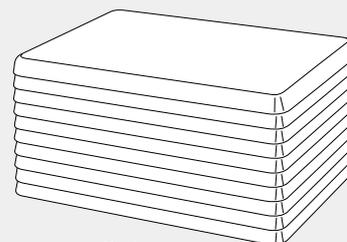
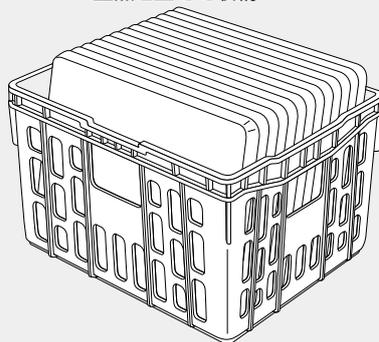
消毒保管庫への収納方法について

マルケイのトレーや盆(一部製品を除く)は、優れた耐熱性と耐久性を持たせていますが、製品をより安全に、長期間美しくお使いいただくため、消毒保管庫への収納の際は、下記の点にご注意ください。

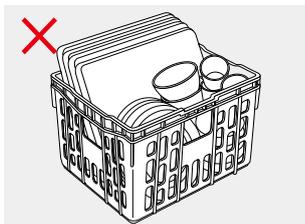
※P375「チェックポイント」の消毒乾燥保管庫の注意事項、P382「Q&A」の消毒保管庫に使えますか?の項目もあわせてご覧ください。

正しい収納方法

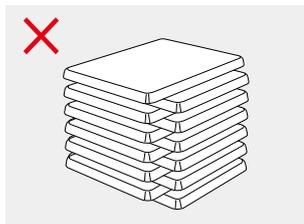
○ 食器ごとに
整然と立てて収納



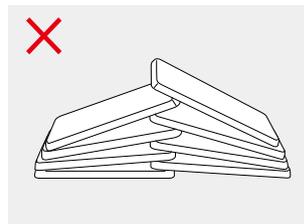
○ 伏せて
積み重ねて収納



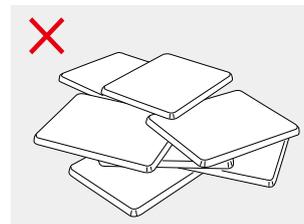
他の食器類と一緒に食器ごとに収納



互い違いに積み重ねて収納



互い違いに挟み込んで収納



雑然と並べて収納

消毒保管庫対応

PP食器かご

PP製なので、軽くて丈夫、
使いやすさも抜群です。

強度を保ちながら、重量を抑えた軽量設計。材質の耐熱温度は120℃と、消毒保管庫でのハードな繰り返し使用にも、長期間耐える丈夫さです。樹脂製なので、食器を傷つけにくく、磁器へのメタルマーク付着も心配ありません。



軽くて持ちやすく、
作業がはかどります

食器を入れても重くなり過ぎない適度な収納容積や、本体と一体型でしっかり握れる持ち手など、作業性に重点を置いた設計です。

手が入りやすい
開口サイズの持ち手

長手、短手が識別
しやすい形状設計



品目や用途を
書き込めるネームスペース

安定よく、コンパクトに
収納できます

空の食器かごはスタッキングしてコンパクトに収納できます。また、4隅にリブを設け、深くはまり込み過ぎませんから、取り出しもラクです。

持ち手が
ふさがりません



はまり込みを
防ぐリブ

食器を入れた状態でも、
負荷をかけずに積めます

かごを45度ずらせば、かごが支える形でスタッキングが可能。食器に重量がかからないので、破損や変形を防げます。

水はけも良く、風が通りやすい設計
なので乾燥時間を短縮できます。



かごのずり落ちを
防ぐ凹部



PK10G PP食器かご オレンジ
405×375×205 ¥7,400
内寸(底面)347×317×191
重量:約 1,050g



PK18E PP食器かご ベージュ
405×375×205 ¥7,400
内寸(底面)347×317×191
重量:約 1,050g

マルケイクリーン

洗浄作業を効率化する
専用洗剤をご用意。

酵素の力で薄膜デンプン汚れやタンパク質汚れを強力に分解・除去。業務用食器洗浄にぴったりの専用洗剤です。気軽に使えるので、毎日の洗浄でお使いいただければ、長期間、美しく食器をお使いいただけます。



ダブルウォッシュ

浸漬洗剤

無リン

環境と人にやさしい中性ながら、
ダブル酵素で汚れを強力除去

6本入り



P2 ダブルウォッシュ 2kg×6本(箱入り)

132×102×272 ¥44,400 ※ケース単位での発送になります。

成分：非イオン系界面活性剤(リン酸塩は一切含有しません)、
酵素、可溶化剤

液性：中性

使用量：100Lに対して50ml。

使用方法：50℃のお湯で30分程度浸漬し洗浄機または、手洗いで
洗浄・すすぎをする。

ダブル酵素配合で汚れを分解・除去

頑固なデンプン、タンパク質汚れを酵素で強力除去。濃縮タイプなので少量で汚れが落とせます。

浸漬はもちろん、洗浄もOK

酵素配合なので、浸漬だけでなく、洗浄用洗剤としても高い効果を発揮します。

環境にも、使う人にもやさしい成分

中性、無リン、PRTR非該当なので、排水負荷が低く、環境と人にやさしい洗剤です。

※マルケイクリーンの運賃は、別途申し受けます。

パワーホワイト

漂白洗剤

無リン

漂白と洗浄が同時にできる
酵素入り粉末洗剤

酸素系



P5 パワーホワイト 5kg(箱入り)

180×120×250 ¥7,200

成分：無機塩類、酸素系過炭酸ソーダ、
非イオン系界面活性剤(リン酸塩は一切含有しません)

添加剤：タンパク・デンプン分解酵素

液性：弱アルカリ性

使用量：10Lに対して100g。

使用方法：60℃のお湯で15～20分程度浸漬し、清水でよくすすぐ。

P15 パワーホワイト 15kg(箱入り)

245×245×290 ¥19,000

酵素入りだから、低温でもよく落ちます

タンパク質やデンプン質の分解酵素を配合。常温水の場合でも、汚れはきれいに落とせます。

メラミン食器以外も洗えます

ガラス、陶磁器、ふきん、流し台のステンレス、タイル洗いにも、酸素系なので安心です。

漂白と洗浄が同時にできます

毎日の洗浄と同時に、手軽に漂白ができます。無リン・無臭・無刺激性だから安心です。

Point

ガンコな汚れも
しっかり落とします



汚れがひどい
洗浄前の食器

パワーホワイトで
洗浄後

MARUKEI®

URL www.kokusai-kako.co.jp



🇯🇵 国際化工株式会社

本カタログの表示価格は消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

発行：2020年10月

D200930



JQA-QMA13580
本社工場



本社工場製造のプラスチック製
食器類(食器・弁当箱)

