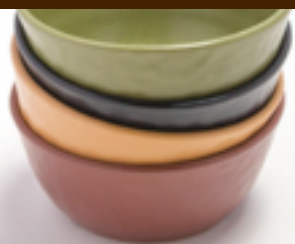


和
なごみ



凜
りん



Reheat Chef
リヒートシェフ



shinca

ニュークックチル 対応 食器カタログ



Vol.2

shinca 信濃化学

2021.08 改訂

スペック表示

| | | | |
|-------------|--------------|----------------|------|
| 品番 | 絵柄 (記号) | 蓋をした際の セット高 | |
| 000-AB | | 組高 65mm | |
| 角形小鉢 こはく | | 品名・柄名 | |
| サイズ (mm) | 身 112×112×47 | 280ml | ¥840 |
| | 蓋 112×112×25 | 満水容量 | ¥700 |
| | PP蓋 541 | 組高 71 | ¥200 |
| | | PP蓋をした際のセット高 | |
| | | 対応するPP蓋品番 | |

各種アイコン・マークについて



白米
200g
白飯7分目の容量を
表示しています。



全粥
200g
全粥7分目の容量を
表示しています。



汁
300ml
汁物7分目の容量を
表示しています。



コップ・湯呑7分目の容量を
表示しています。



段付 内側に蓋を安定させる段がついています。



両面にコーティングを施していますので、光沢感に優れ、
汚れが落ちやすい特徴を持っています。



濃淡あり
製品の特質上
色の風合いに
個体差があります。



温冷車対応
温冷配膳車に
対応しています。



自洗機可
自動洗浄機が
使えます。



消毒保庫可
消毒保管庫の
使用が可能です。



レンジ可
電子レンジでの
加熱が可能です。



再加熱カート
再加熱カートに
対応しています。



スチコン可
スチームコンベク
ションオープンでの
調理が可能です。



塩素消毒可
塩素消毒が
可能です。

INDEX

| | |
|------------|---|
| カタログの見方 | 2 |
| 調理システムについて | 3 |

再加熱対応食器の ご紹介

| | |
|-----------------|----|
| 調理システム別 トレイメイク | 4 |
| ・スチームコンベクション | |
| ・マイクロ波 | |
| ・キャビネット型 | |
| ・再加熱カート | |
| リヒートシェフ (PES) | 6 |
| 凛 (SPS) | 12 |
| 和 (高比重 PP) | 18 |
| みのり (耐熱メラミン) | 21 |
| スイートマグ (高比重 PP) | 22 |

シートパン、ホテルパン入数

| | |
|------------------|----|
| 和 (高比重 PP) | 23 |
| リヒートシェフ (PES) | 24 |
| 凛 (SPS) | 26 |
| シートパン・ホテルパン入数一覧表 | 28 |
| 食器カゴ入数 | 29 |
| 食器カゴ、シートパン、ホテルパン | 30 |
| FAX 依頼用紙 | 31 |

進化する調理システムと対応食器

医療・福祉施設にとって食の安全性と質の向上、そして現場で働く人の負担軽減が大きな課題。

その答えの一つとして、調理システムが進化しています。

高度な衛生管理、調理や配膳の手間・時間の削減を実現し、

おいしさも保つ多様な調理システムに合わせ、食器も進化を続けています。

調理方式

安全性と効率を高める多様な調理システムに対応する食器を開発しています。

クックサーブ

食事の都度、調理する方法です。家庭で食事をするように食材選びや献立の融通がききやすく、出来立ての食事を提供できます。その一方、調理のために時間が拘束され、多大なマンパワーを必要とします。

クックチル

大量に一括調理し、チルド保存したうえで必要に応じて必要な量を再加熱して提供。効率よく準備できる一方で、加熱調理後に「冷却」→「加熱」と2つの工程が増えるため、厳しい温度管理を必要とします。

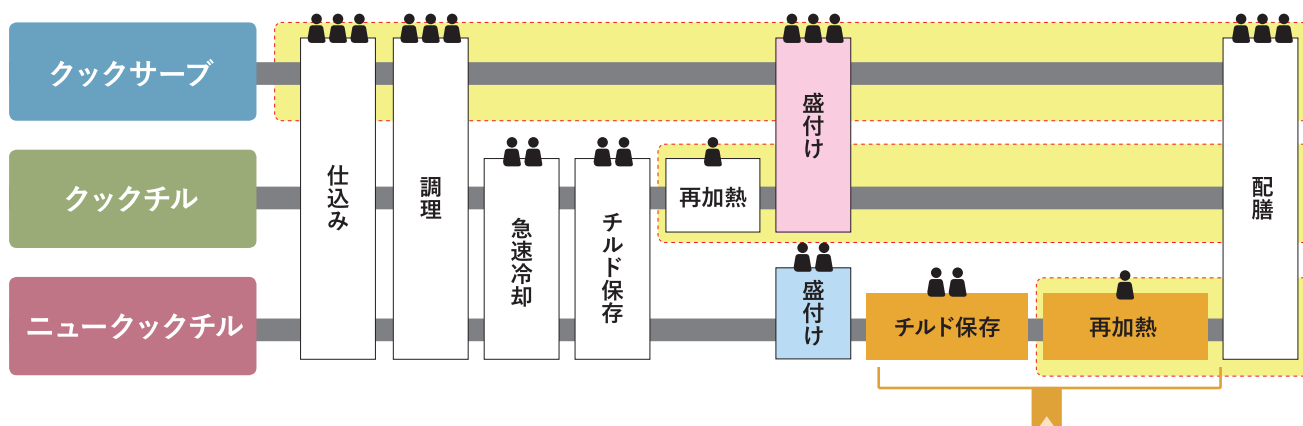
ニュークックチル

チルド状態で食品を盛り付け、再加熱カートにセットし、チルド保存。配膳時間に合わせて温食側のみ自動再加熱し、すぐに提供できます。安全性が高く、時間もマンパワーも削減できる注目のシステムです。

食事提供までの流れ

当日の作業量

必要なマンパワー



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

| システム \ 食器 | システム | スチームコンベクション | キャビネット型 (冷蔵機能付き再加熱機器) | マイクロ波 (電子レンジ) | 再加熱カート |
|--------------|------|-------------|--------------------------|------------------|--------|
| リヒートシェフ(PES) | | ○ | ○ | ○ | ○ |
| リン凍(SPS) | | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 和(高比重PP) | | △ | △ | ○ | ○ |
| 耐熱メラミン | | × | × | × | ○ |

スチームコンベクション

使用可能食器
オススメ度

リヒートシェフ
★★★★

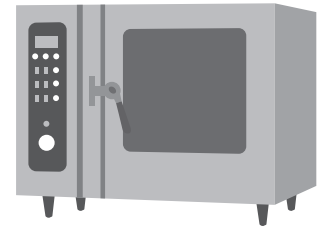
凜
★★★★

和
★★

耐熱メラミン
-

加熱調理の約8割をカバーし導入急増

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



スチームコンベクション使用可能

楕円皿 リヒートシェフ スプラウト

丸小鉢 リヒートシェフ ナチュラル

皿 メリッサ

小鉢

ゼリーカップ

カトラリー

PP蓋

トレイ 温冷トレイ

マイクロ波（電子レンジ）

使用可能食器
オススメ度

リヒートシェフ
★★★★

凜
★★★★

和
★★

耐熱メラミン
-

作りたてのおいしさを提供

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



マイクロ波使用可能

飯椀 和 帯十草 汁椀 凜

丸深皿 リヒートシェフ キルト

丸小鉢 凜

角小鉢 リヒートシェフ

カトラリー

トレイ 専用トレイ

キャビネット型 (冷蔵機能付再加熱機器)

使用可能食器
オススメ度

リヒートシェフ
★★★★

凍
★★★★

和
★★

耐熱メラミン
-

提供時間に合わせて食材を再加熱

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



シートパンに
セット



キャビネット型使用可能

- 丼 和 うめ
- 角小鉢 凍
- マグカップ
- カトラリー
- トレイ
- 楕円皿 凍
- 小鉢
- PP蓋

再加熱カート

使用可能食器
オススメ度

リヒートシェフ
★★★★

凍
★★★★

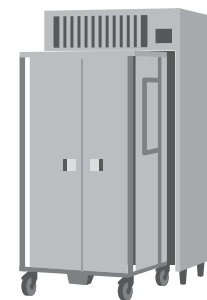
和
★★

耐熱メラミン
★★

※熱風式に限る

ワントレイで適時適温・衛生的な配膳を実現

チルド状態で料理の盛り付けを行いトレイメイク。カート内でチルド保存、配膳時間に合わせてタイマーで自動再加熱し、提供することが可能です。調理直後に急速冷凍を行うことで、食中毒発生のリスクを抑えるという効果や、人件費をより低く抑えることができるという観点から、再加熱カートの普及が進んでいます。熱風式機器・過熱蒸気式機器・スチコン式再加熱機器と、調理方法も様々。新食器は、耐熱・耐冷に優れ、各社カートの棚ピッチやトレイサイズに配慮しました。



トレイに
セット



再加熱カート使用可能

- 飯椀 和 そよか
- 楕円皿 リヒートシェフ スプラウト
- 三角小鉢 シンプルカラー
- ボール
- PP蓋
- 汁椀
- カトラリー
- トレイ 温冷トレイ

高性能樹脂 PES素材の食器シリーズ

リヒートシェフ

Reheat Chef[®]



shinca の総力を結集

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

新調理システムに最適の
高性能樹脂【PES】

PES（ポリエーテルサルフォン）は耐熱性、耐冷性、耐酸性、耐アルカリ性に優れ、軽くて丈夫な樹脂素材。PESを採用し、新調理システム時代の食器として開発したのが『リヒートシェフ』シリーズです。他樹脂では限界のあったハードな使用を可能にした、デザイン性豊かな新シリーズの登場です。

素材の
特徴
その1

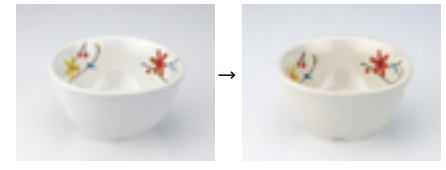
多様な加熱方式に対応

- 耐熱 150°C
- 耐冷 -40°C
- 塩素消毒 OK!
- 電子レンジ OK!
- スチーム量 制限なし

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



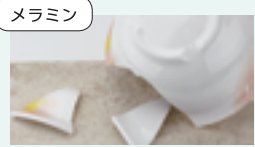
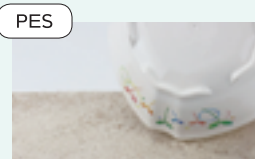
メラミン食器の変色例（150°C、100時間加熱後）



素材の
特徴
その2

過去最高の耐衝撃性

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



（当社基準 コンクリート上に高さ100cmから食器を10回落下）

素材の
特徴
その3

いつも清潔に

塩素消毒
OK!

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

※業務用の塩素漂白剤（次亜塩素酸塩含有）12%水溶液（原液）に24時間浸漬後の当社品による比較です。

表面が熱くなりすぎない

メラミンよりも耐熱性が高く、熱伝導率が低いので食器表面が熱くなりません。そのため加熱後の持ち運びや、蓋を開け閉めする際に扱いやすいです。
(PESの方が10℃程表面温度が低くなります)



メラミン材料より軽い

PESは、医療器具やメガネフレームなど、軽さを重視する製品の素材としても注目されています。リヒートフェフはその軽さを生かした食器。煮物や汁物など重量感のある料理が持ちやすく、片付けや洗浄などの取り扱いもラクラク。軽さゆえの『容器』っぽさは、デザインの力でより『器』らしく仕上げられています。

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



こだわりポイント

業界初！の透明食器 現場のひと手間を軽減

現場の声がきっかけで商品化しました！

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

フタ付きの
再加熱対応食器で
透明は業界初！



器らしいかたちを追求

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

きれいにスタッキング

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



各調理システムに対応した サイズ設計

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



“隅切り”の形状が
より『器』らしく。



持ちやすい形状にも
こだわりました。



愛らしく食事を楽しくする図柄

食事のひとつときを楽しく。
愛らしくやさしさを感じさせる
2柄を施しました。

キルト

パッチワークのような、あたたかみのある手描きの幾何学模様。



スプラウト

のびやかな新芽にもモチーフを夢のある彩りで表現しました。



素材 PES



リヒートシェフ Reheat Chef®

バッグンの耐熱性と耐久性！
あらゆる調理システムに対応！

PES（ポリエーテルサルフォン）は耐熱性、耐冷性、耐酸性、耐アルカリ性に優れ、軽くて丈夫な樹脂素材。PESを採用し、『リヒートシェフ』シリーズが誕生しました。電子レンジ、スチコン使用可能、塩素消毒可能、冷凍可能。業界初のフタ付き透明食器採用で蓋を取らずに中身の確認が可能。※1

蓋付き・クリア食器が新登場！



蓋を取らずに中身が確認できて便利！

温・冷のどちらにも使用できます。



※1 蓋か身をナチュラルでご使用いただいた場合になります。



5126R-NA

楕円皿 大 ナチュラル

身 178×125×40 460ml ¥1,840
蓋 164×124×30 ¥1,630
組高さ 64mm

5126R-IV

楕円皿 大 アイボリー

身 178×125×40 460ml ¥1,840
蓋 164×124×30 ¥1,630
組高さ 64mm

5126R-BK

楕円皿 大 黒

身 178×125×40 460ml ¥1,840
蓋 164×124×30 ¥1,630
組高さ 64mm



5126R-SP

楕円皿 大 スプラウト

身 178×125×40 460ml ¥1,840
蓋 164×124×30 ¥1,940
組高さ 64mm

5126R-KT

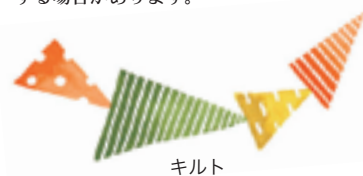
楕円皿 大 キルト

身 178×125×40 460ml ¥1,840
蓋 164×124×30 ¥1,940
組高さ 64mm



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 7個収納
シートパン大 (657×456×25mm) 12個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 5個収納
※入数イメージ：24ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



キルト

★PES製品は材料の特質上、色味の個体差が出ます。



5128R-NA

楕円皿 小 ナチュラル

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 150×100×30 | 235ml | ¥1,540 |
| 蓋 | 138×100×36 | | ¥1,430 |
| 組高さ | 60mm | | |

5128R-IV

楕円皿 小 アイボリー

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 150×100×30 | 235ml | ¥1,540 |
| 蓋 | 138×100×36 | | ¥1,430 |
| 組高さ | 60mm | | |

5128R-BK

楕円皿 小 黒

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 150×100×30 | 235ml | ¥1,540 |
| 蓋 | 138×100×36 | | ¥1,430 |
| 組高さ | 60mm | | |



5128R-SP

楕円皿 小 スプラウト

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 150×100×30 | 235ml | ¥1,540 |
| 蓋 | 138×100×36 | | ¥1,740 |
| 組高さ | 60mm | | |

5128R-KT

楕円皿 小 キルト

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 150×100×30 | 235ml | ¥1,540 |
| 蓋 | 138×100×36 | | ¥1,740 |
| 組高さ | 60mm | | |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 10 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 18 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 8 個収納

※入数イメージ：24 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



5120R-NA

丸深皿 大 ナチュラル

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 157×40 | 510ml | ¥2,050 |
| 蓋 | 161×32 | | ¥1,780 |
| 組高さ | 65mm | | |

5120R-IV

丸深皿 大 アイボリー

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 157×40 | 510ml | ¥2,050 |
| 蓋 | 161×32 | | ¥1,780 |
| 組高さ | 65mm | | |

5120R-BK

丸深皿 大 黒

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 157×40 | 510ml | ¥2,050 |
| 蓋 | 161×32 | | ¥1,780 |
| 組高さ | 65mm | | |



5120R-SP

丸深皿 大 スプラウト

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 157×40 | 510ml | ¥2,050 |
| 蓋 | 161×32 | | ¥2,080 |
| 組高さ | 65mm | | |

5120R-KT

丸深皿 大 キルト

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 157×40 | 510ml | ¥2,050 |
| 蓋 | 161×32 | | ¥2,080 |
| 組高さ | 65mm | | |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 6 個収納
シートパン大 (657×456×25mm) 11 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 5 個収納

※入数イメージ：24 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。

★PES 製品は材料の特質上、色味の個体差が出ます。



スプラウト



5124R-NA

丸深皿 小 ナチュラル

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 140×42 | 430ml | ¥1,800 |
| 蓋 | 141×29 | | ¥1,350 |
| 組高さ | 65mm | | |

5124R-IV

丸深皿 小 アイボリー

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 140×42 | 430ml | ¥1,800 |
| 蓋 | 141×29 | | ¥1,350 |
| 組高さ | 65mm | | |

5124R-BK

丸深皿 小 黒

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 140×42 | 430ml | ¥1,800 |
| 蓋 | 141×29 | | ¥1,350 |
| 組高さ | 65mm | | |



5124R-SP

丸深皿 小 スプラウト

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 140×42 | 430ml | ¥1,800 |
| 蓋 | 141×29 | | ¥1,660 |
| 組高さ | 65mm | | |

5124R-KT

丸深皿 小 キルト

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 140×42 | 430ml | ¥1,800 |
| 蓋 | 141×29 | | ¥1,660 |
| 組高さ | 65mm | | |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 7 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 13 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 6 個収納

※入数イメージ：24 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



5136R-NA

丸小鉢 大 ナチュラル

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 102×48 | 260ml | ¥1,280 |
| 蓋 | 104×24 | | ¥1,080 |
| 組高さ | 65mm | | |

5136R-IV

丸小鉢 大 アイボリー

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 102×48 | 260ml | ¥1,280 |
| 蓋 | 104×24 | | ¥1,080 |
| 組高さ | 65mm | | |

5136R-BK

丸小鉢 大 黒

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 102×48 | 260ml | ¥1,280 |
| 蓋 | 104×24 | | ¥1,080 |
| 組高さ | 65mm | | |



5136R-SP

丸小鉢 大 スプラウト

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 102×48 | 260ml | ¥1,280 |
| 蓋 | 104×24 | | ¥1,380 |
| 組高さ | 65mm | | |

5136R-KT

丸小鉢 大 キルト

| | | | |
|-----|--------|-------|--------|
| 身 | 102×48 | 260ml | ¥1,280 |
| 蓋 | 104×24 | | ¥1,380 |
| 組高さ | 65mm | | |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 15 個収納
シートパン大 (657×456×25mm) 24 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 12 個収納

※入数イメージ：25 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。

★PES 製品は材料の特質上、色味の個体差が出ます。





5146R-NA

角小鉢 大 ナチュラル

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 111×111×43 | 260ml | ¥1,340 |
| 蓋 | 113×113×29 | | ¥1,080 |
| 組高さ | 65mm | | |

5146R-IV

角小鉢 大 アイボリー

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 111×111×43 | 260ml | ¥1,340 |
| 蓋 | 113×113×29 | | ¥1,080 |
| 組高さ | 65mm | | |

5146R-BK

角小鉢 大 黒

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 111×111×43 | 260ml | ¥1,340 |
| 蓋 | 113×113×29 | | ¥1,080 |
| 組高さ | 65mm | | |



5146R-SP

角小鉢 大 スプラウト

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 111×111×43 | 260ml | ¥1,540 |
| 蓋 | 113×113×29 | | ¥1,380 |
| 組高さ | 65mm | | |

5146R-KT

角小鉢 大 キルト

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 111×111×43 | 260ml | ¥1,540 |
| 蓋 | 113×113×29 | | ¥1,380 |
| 組高さ | 65mm | | |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 11 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 20 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 9 個収納

※入数イメージ：25 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



5147R-NA

角小鉢 小 ナチュラル

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 102×102×45 | 200ml | ¥1,240 |
| 蓋 | 104×104×25 | | ¥940 |
| 組高さ | 65mm | | |

5147R-IV

角小鉢 小 アイボリー

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 102×102×45 | 200ml | ¥1,240 |
| 蓋 | 104×104×25 | | ¥940 |
| 組高さ | 65mm | | |

5147R-BK

角小鉢 小 黒

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 102×102×45 | 200ml | ¥1,240 |
| 蓋 | 104×104×25 | | ¥940 |
| 組高さ | 65mm | | |



5147R-SP

角小鉢 小 スプラウト

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 102×102×45 | 200ml | ¥1,440 |
| 蓋 | 104×104×25 | | ¥1,240 |
| 組高さ | 65mm | | |

5147R-KT

角小鉢 小 キルト

| | | | |
|-----|------------|-------|--------|
| 身 | 102×102×45 | 200ml | ¥1,440 |
| 蓋 | 104×104×25 | | ¥1,240 |
| 組高さ | 65mm | | |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 15 個収納
シートパン大 (657×456×25mm) 24 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 12 個収納

※入数イメージ：25 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



こだわりの形状が陶磁器の風合いを醸し出し、エンボス模様が器に奥行きを感じさせます。

★PES 製品は材料の特質上、色味の個体差が出ます。

素材 SPS

軽くて丈夫、電子レンジ、再加熱カート、
スチコンにも対応！



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

凜

食材は温まりやすく、容器は熱くなりにくい優れたものです。
熱や塩素には強い素材ですが、色の濃い食材（ケチャップなど）は着色しますので、ご注意ください。



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

スチームコンベクションや再加熱カートにも対応。
メラミン食器に比べて、軽くて丈夫な材料を採用しています。
耐熱温度 140°C、電子レンジ使用可能！
スチーム OK、塩素消毒も OK！衛生的にお使いいただけます。

1. 軽量、しかも割れにくい！

メラミン食器よりも軽くて丈夫！ 落としても割れにくく、破損によるケガも安心です。

2. 塩素消毒 OK!

梅雨時や冬季の感染症対策に効果的です。

塩素漂白試験（業務用の塩素漂白剤（次亜塩素酸塩含有）12%水溶液（原液）に24時間浸漬後の当本品による比較）



3. 耐熱 (140°C) !

プラスチック食器の弱点であるスチームを「凜」はクリア！

耐熱性試験（スチームコンベクションオープン：140°C、100時間 蒸気雰囲気下 当社製品による比較）



※当社比。出力：1000w、印加時間：120秒。安全管理のもと試験を実施しております。

4. 電子レンジ OK!

「凜」は、食材が温まりやすく、容器が熱くなりにくい。

電子レンジ試験（食器にマイクロウェーブ印加前／後の表面温度）



※色の濃い食材（ケチャップなど）は着色しやすいので、アイボリーなどはご注意ください。



5100S-KK

麵鉢 こはく

| | | |
|--------|-------|--------|
| 166×75 | 900ml | ¥1,260 |
| PP 蓋 | 5100 | ¥ 600 |
| 組高さ | 78mm | |

5100S-BK

麵鉢 黒

| | | |
|--------|-------|--------|
| 166×75 | 900ml | ¥1,260 |
| PP 蓋 | 5100 | ¥ 600 |
| 組高さ | 78mm | |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 5 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 9 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 4 個収納

※入数イメージ：26 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



5013S-KK

楕円皿 こはく

| | | | |
|-----|------------|-------|------|
| 身 | 158×119×35 | 330ml | ¥960 |
| 蓋 | 160×120×35 | | ¥840 |
| 組高さ | 62mm | | |

5013S-BK

楕円皿 黒

| | | | |
|-----|------------|-------|------|
| 身 | 158×119×35 | 330ml | ¥960 |
| 蓋 | 160×120×35 | | ¥840 |
| 組高さ | 62mm | | |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 8 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 15 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 6 個収納

※入数イメージ：26 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



5009S-BK 組高さ 70mm

16.5cm 深皿 黒

| | | | |
|------|--------|----------|------|
| 身 | 165×35 | 405ml | ¥980 |
| 蓋 | 165×41 | | ¥850 |
| PP 蓋 | 567 | 組高さ 65mm | ¥370 |

5009S-KK 組高さ 70mm

16.5cm 深皿 こはく

| | | | |
|------|--------|----------|------|
| 身 | 165×35 | 405ml | ¥980 |
| 蓋 | 165×41 | | ¥850 |
| PP 蓋 | 567 | 組高さ 65mm | ¥370 |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 5 個収納

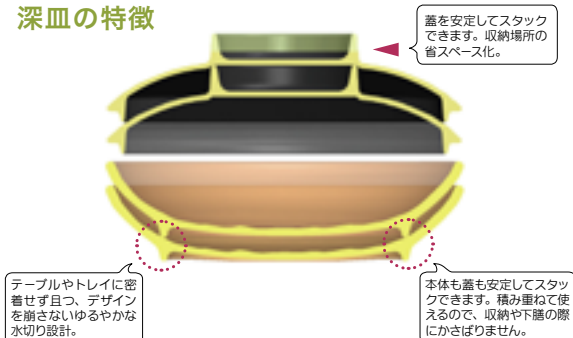


シートパン大 (657×456×25mm) 9 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 4 個収納

※入数イメージ：27 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。

深皿の特徴





5016S-KK

5016S-YG

5016S-CHA

5016S-BK

丸小鉢

| | | | |
|-----|--------|-------|------|
| 身 | 100×44 | 220ml | ¥820 |
| 蓋 | 100×26 | | ¥680 |
| 組高さ | 65mm | | |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 15 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 30 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 12 個収納

※入数イメージ：27 ページ参照
★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。

フラット蓋 (5018)



5018S-KK 組高さ 65mm

5018S-YG

5018S-AC

5018S-OG

角形小鉢

| | | | |
|--------|------------|----------|------|
| 5017 身 | 112×112×47 | 280ml | ¥840 |
| 蓋 | 112×112×25 | | ¥700 |
| PP 蓋 | 541 | 組高さ 71mm | ¥200 |

フラット蓋 (5018)
スチームコンベクションなど高さ制限がある場合におすすめです。
※身は「5017」兼用となります。

従来蓋 (5017)



5017S-KK 組高さ 76mm

5017S-YG

5017S-AC

5017S-OG

角形小鉢

| | | | |
|------|------------|----------|------|
| 身 | 112×112×47 | 280ml | ¥840 |
| 蓋 | 112×112×36 | | ¥710 |
| PP 蓋 | 541 | 組高さ 71mm | ¥200 |



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 11 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 23 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 9 個収納

※入数イメージ：27 ページ参照
★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。

従来蓋 (5017)
おわん型で高さのある蓋です。
食材を高く盛り付ける事ができます。



5002S (飯椀 中) は、PP 蓋 (乳白・しのぶ) の 2 種類があります。



濃色のパリエーションも揃えておりますので、ご飯の識別がしやすくなっています。

飯椀の特徴

ひっくり返らない蓋。本体に段差が無くて、蓋がひっくり返らない安心設計。



陶芸家がろくろを回して手作りしたモダンで美しい形状。

本体も蓋も安定してスタックできます。積み重ねて使えるので、収納や下膳の際にかさばりません。



5002S-AKN 組高 94mm

飯椀 中 あかね

| | | | |
|------|--------|---------|--------|
| 身 | 132×75 | 500ml | ¥1,300 |
| 蓋 | 133×27 | | ¥1,000 |
| PP 蓋 | 7523 | 組高 79mm | ¥370 |

5003S-KII 組高 85mm

飯椀 小 柿色 (かきいろ)

| | | | |
|---|--------|-------|--------|
| 身 | 120×68 | 380ml | ¥1,170 |
| 蓋 | 122×25 | | ¥ 970 |



5002S-BK 組高 94mm

飯椀 中 黒

| | | | |
|------|--------|---------|------|
| 身 | 132×75 | 500ml | ¥990 |
| 蓋 | 133×27 | | ¥700 |
| PP 蓋 | 7523 | 組高 79mm | ¥370 |

5003S-BK 組高 85mm

飯椀 小 黒

| | | | |
|---|--------|-------|------|
| 身 | 120×68 | 380ml | ¥870 |
| 蓋 | 122×25 | | ¥670 |



5002S-IV 組高 94mm

飯椀 中 アイボリー

| | | | |
|------|--------|---------|------|
| 身 | 132×75 | 500ml | ¥990 |
| 蓋 | 133×27 | | ¥700 |
| PP 蓋 | 7523 | 組高 79mm | ¥370 |

5003S-IV 組高 85mm

飯椀 小 アイボリー

| | | | |
|---|--------|-------|------|
| 身 | 120×68 | 380ml | ¥870 |
| 蓋 | 122×25 | | ¥670 |

5002S-KK 組高 94mm

飯椀 中 こはく

| | | | |
|------|--------|---------|------|
| 身 | 132×75 | 500ml | ¥990 |
| 蓋 | 133×27 | | ¥700 |
| PP 蓋 | 7523 | 組高 79mm | ¥370 |

5003S-KK 組高 85mm

飯椀 小 こはく

| | | | |
|---|--------|-------|------|
| 身 | 120×68 | 380ml | ¥870 |
| 蓋 | 122×25 | | ¥670 |



5002S-AC 組高 94mm

飯椀 中 赤茶

| | | | |
|------|--------|---------|------|
| 身 | 132×75 | 500ml | ¥990 |
| 蓋 | 133×27 | | ¥700 |
| PP 蓋 | 7523 | 組高 79mm | ¥370 |

5003S-AC 組高 85mm

飯椀 小 赤茶

| | | | |
|---|--------|-------|------|
| 身 | 120×68 | 380ml | ¥870 |
| 蓋 | 122×25 | | ¥670 |

5002S-CHA 組高 94mm

飯椀 中 茶

| | | | |
|------|--------|---------|------|
| 身 | 132×75 | 500ml | ¥990 |
| 蓋 | 133×27 | | ¥700 |
| PP 蓋 | 7523 | 組高 79mm | ¥370 |

5003S-CHA 組高 85mm

飯椀 小 茶

| | | | |
|---|--------|-------|------|
| 身 | 120×68 | 380ml | ¥870 |
| 蓋 | 122×25 | | ¥670 |



5006S-MEG 組高 76mm

汁椀 中 もえぎ

| | | | | |
|---|--------|-------|----|--------|
| 身 | 101×70 | 300ml | 段付 | ¥1,050 |
| 蓋 | 90×21 | | | ¥900 |

5006S-FKZ 組高 76mm

汁椀 中 福笹 (ふくざさ)

| | | | | |
|---|--------|-------|----|--------|
| 身 | 101×70 | 300ml | 段付 | ¥1,050 |
| 蓋 | 90×21 | | | ¥900 |



5006S-BNZ 組高 76mm

汁椀 中 紅笹 (べにざさ)

| | | | | |
|---|--------|-------|----|--------|
| 身 | 101×70 | 300ml | 段付 | ¥1,050 |
| 蓋 | 90×21 | | | ¥900 |

5006S-KRZ 組高 76mm

汁椀 中 栗笹 (くりざさ)

| | | | | |
|---|--------|-------|----|--------|
| 身 | 101×70 | 300ml | 段付 | ¥1,050 |
| 蓋 | 90×21 | | | ¥900 |



5006S-SYU 組高 76mm

汁椀 中 朱

| | | | | |
|---|--------|-------|----|------|
| 身 | 101×70 | 300ml | 段付 | ¥770 |
| 蓋 | 90×21 | | | ¥610 |

5006S-CHA 組高 76mm

汁椀 中 茶

| | | | | |
|---|--------|-------|----|------|
| 身 | 101×70 | 300ml | 段付 | ¥770 |
| 蓋 | 90×21 | | | ¥610 |

5006S-BK 組高 76mm

汁椀 中 黒

| | | | | |
|---|--------|-------|----|------|
| 身 | 101×70 | 300ml | 段付 | ¥770 |
| 蓋 | 90×21 | | | ¥610 |

汁椀の特徴



蓋を安定して
スタックできます。
収納場所の
省スペース化。

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



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 15 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 28 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 12 個収納
※入数イメージ：26 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減
する場合があります。



7
150ml

こはく

よもぎ

朱

おぐら

5073S-KK

5073S-YG

5073S-SYU

5073S-OG

マグカップ

90×109×59 220ml ¥900

PP蓋 391 組高さ62mm ¥250

※150ml、100mlに目盛りライン付
目盛りは目安量となっております。



PP蓋 391



PP蓋 使用例



7
120ml

こはく

よもぎ

朱

おぐら

5055S-KK

5055S-YG

5055S-SYU

5055S-OG

マルチカップ

82×71 210ml ¥780

PP蓋 512 組高さ73mm ¥190



PP蓋 512



乳白

しのぶ

PP蓋 使用例



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 18 個収納
★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減
する場合があります。



シートパン大 (657×456×25mm) 35 個収納
シートパン-half (456×328×25mm) 14 個収納
※入数イメージ：27 ページ参照

茶碗蒸し

加熱調理時間 約30分



設定

<スチームコンベクションオープン>

スチームモード 95℃ 30分間 (お急ぎの場合…100℃ 20分間)

分量

容器5055 + 蓋512 18セット分 (1/1ホテルパン1枚に収納分)

7分目の容量

※卵液は120入れた場合です。

材料

卵(中玉 50g) 11個
水 1540ml
白だし(テンヨ 料理用) 137.5ml

※簡易レシピになります。

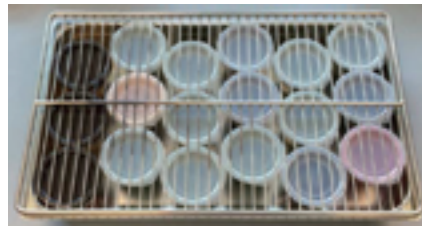
鶏肉、かまぼこ、しいたけ等好みの具材を入れて下さい。

下ごしらえ

卵、水、白だしをボールでよく混ぜ合わせ、卵液を作る。
ザルでこすと滑らかになります。

作り方

1. スチコンを左記のどちらかに設定し予熱する。
2. ホテルパンに容器(5055)を18個並べる。
(調理中、ホテルパン内に水が溜まるので穴あきホテルパンを推奨)
3. 卵液を7分目まで注ぐ。(具材投入)
4. 蓋(512)をして、その上に1/1焼網(ステンレス製)を乗せる。
(蓋の飛散防止の重り)
5. 予熱完了後、スチコンに入れ、加熱する。



調理ポイント

- 通常の磁器食器よりも加熱時間を長め、温度を高めに設定すること。
- 器にフタをして加熱する為、茶碗蒸しの表面に水滴がつかない。
- 加熱後に器が磁器に比べて熱くなりにくい。
- 喫食後、器へのこびり付きが少なく、洗浄が容易。
- 器が軽量、割れにくい為、取り扱いやすい。

※調理時間、温度は機器の仕様により異なる場合がございます。

素材 高比重 PP

使いやすさとデザイン性を兼ね備えた自信作。
水に沈むので作業効率 UP !



匠製造方法 PAT No.5704727

高比重 PP の耐熱温度は 120℃ です。

※使用される前は商品に添付されている説明書を必ずお読みください。
※電子レンジ、スチコン使用の際は注意が必要です。

和なごみ

耐熱 120℃ **耐冷 -20℃** **電子レンジ OK! ※1**

高比重 PP により水に沈むポリプロ食器です。
電子レンジ使用可能。※1
スチコン、再加熱カートも使用可能。※2 ※3
印象的な模様は滑りにくさを同時に実現しました。

※1 電子レンジは短時間温める程度の使用としてください。
※2 耐熱温度は 120℃ です。吹出し口は高温になりますので、変形等にご注意ください。
※3 スチーム量は機械上限値の 50% 以下としてください。



設計の工夫



肉厚設計
蒸気を逃さず、ごはんをふっくらキープ

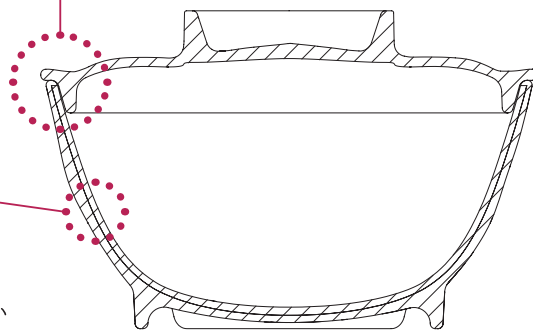
炊き上がりのご飯のあたたかさとおいしさを保つ肉厚設計の飯椀。蒸気を逃がさず中身が乾燥しにくいので、ふっくらみずみずしいご飯の食感を楽しめます。厚みの割に軽いのも魅力です。

水に沈む

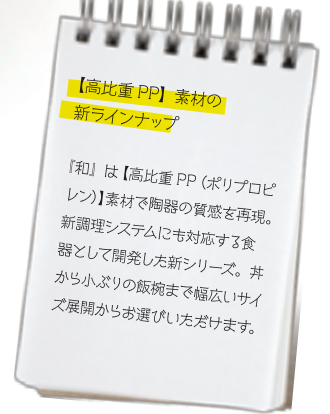
現場での扱いやすさに配慮して比重を調整。食器自体の軽さを損なわず、水に沈む設計とし、浸漬洗浄や消毒をやすくしています。

安心設計の蓋
持ちやすさも考えたスマート設計

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



麻の葉模様をアレンジしたエンボス加工。



【高比重 PP】素材の新ラインナップ

『和』は【高比重 PP (ポリプロピレン)】素材で陶器の質感を再現。新調理システムにも対応する食器として開発した新シリーズ。井から小ぶりの飯椀まで幅広いサイズ展開からお選びいただけます。

組高 78mm

再加熱カートの棚ピッチに対応しています。

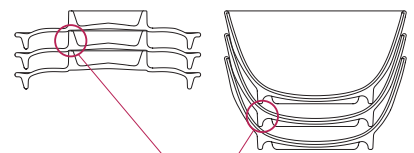
配色の工夫



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

楽々スタック

本体、蓋それぞれにスタッキングしてコンパクトに収納できます。



安定感のあるスタッキング

陶器 の 風合い

当社独自の特許製法による器です

製造方法：PAT No. 5704727

手づくり陶器の風合いとかたちを再現し、「器らしさ」にこだわりました。
陶作家のオリジナル作品を3Dスキャンして製作した金型で形成する、
シンカ独自のプロセス(特許取得)を採用。長年蓄積してきた食器づくりの
ノウハウを駆使し、お客様のご要望に多い「器のぬくもりが感じられて扱いやすい」
新製品をつくり出しました。



うめ 梅の花と小枝をリズミカルにデザイン
なないろ 色とりどりの水玉をあしらった人気の絵柄
そよか 淡い色合いの草花がかわいらしくアレンジ
帯十草 伝統の十草柄が上品なおもむきに

厚みをあえて均一にせず
手になじむ形状を重視したり、
麻の葉をデザインした繊細なシボや
陶器調の千筋模様をあしらったりすることにより、
食事のひとつきを演出する「器」を目指しています。
4種類の絵柄は明るくやさしさを感じさせる色彩で
表現しました。



- ※1 電子レンジは短時間温める程度の使用としてください。
- ※2 耐熱温度は120℃です。吹出し口は高温になりますので、変形等にご注意ください。
- ※3 スチーム量は機械上限値の50%以下としてください。



5101P- 白内茶

| | |
|----------------|--------|
| 井 白 内茶 | |
| 身 157×70 770ml | ¥1,060 |
| 蓋 159×15 | ¥510 |
| 組高さ 76mm | |

5101P-NIW **5101P-NIB**

| | |
|-----------------------|--------|
| 井 なないろ 内白 / 井 なないろ 内茶 | |
| 身 157×70 770ml | ¥1,420 |
| 蓋 159×15 | ¥780 |
| 組高さ 76mm | |

5101P-UEW **5101P-UEB**

| | |
|-------------------|--------|
| 井 うめ 内白 / 井 うめ 内茶 | |
| 身 157×70 770ml | ¥1,420 |
| 蓋 159×15 | ¥780 |
| 組高さ 76mm | |



5102P- 白内茶

| | |
|----------------|--------|
| 粥椀 白 内茶 | |
| 身 149×61 600ml | ¥1,020 |
| 蓋 151×24 | ¥490 |
| 組高さ 78mm | |

5102P-NIW **5102P-NIB**

| | |
|-------------------------|--------|
| 粥椀 なないろ 内白 / 粥椀 なないろ 内茶 | |
| 身 149×61 600ml | ¥1,320 |
| 蓋 151×24 | ¥760 |
| 組高さ 78mm | |

5102P-UEW **5102P-UEB**

| | |
|---------------------|--------|
| 粥椀 うめ 内白 / 粥椀 うめ 内茶 | |
| 身 149×61 600ml | ¥1,320 |
| 蓋 151×24 | ¥760 |
| 組高さ 78mm | |

柄シリーズは、内側の色をお選びいただけます。



白 (W)



茶 (B)



白米 全粥
210g 330g

5104P- 白内茶

飯碗大 白 内茶

身 138×61 520ml ¥960
蓋 139×25 ¥460
組高さ 78mm

5104P-OTW

飯碗大 帯十草 内白/飯碗大 帯十草 内茶

身 138×61 520ml ¥1,280
蓋 139×25 ¥740
組高さ 78mm

5104P-OTB

5104P-SKW

飯碗大 そよか 内白/飯碗大 そよか 内茶

身 138×61 520ml ¥1,280
蓋 139×25 ¥740
組高さ 78mm

5104P-SKB



白米 全粥
150g 240g

5106P- 白内茶

飯碗中 白 内茶

身 120×61 380ml ¥890
蓋 123×25 ¥430
組高さ 78mm

5106P-OTW

飯碗中 帯十草 内白/飯碗中 帯十草 内茶

身 120×61 380ml ¥1,210
蓋 123×25 ¥720
組高さ 78mm

5106P-OTB

5106P-SKW

飯碗中 そよか 内白/飯碗中 そよか 内茶

身 120×61 380ml ¥1,210
蓋 123×25 ¥720
組高さ 78mm

5106P-SKB



白米 全粥
120g 190g

5108P- 白内茶

飯碗小 白 内茶

身 112×59 300ml ¥860
蓋 113×25 ¥400
組高さ 76mm

5108P-OTW

飯碗小 帯十草 内白/飯碗小 帯十草 内茶

身 112×59 300ml ¥1,180
蓋 113×25 ¥690
組高さ 76mm

5108P-OTB

5108P-SKW

飯碗小 そよか 内白/飯碗小 そよか 内茶

身 112×59 300ml ¥1,180
蓋 113×25 ¥690
組高さ 76mm

5108P-SKB

蒸気を逃さない蓋の構造が
ご飯をふっくら、おいしくキープします。



素材 耐熱メラミン ベースカラー クリーム



みのり

汚れが目立ちにくいクリーム色のベースカラー、
かわいい絵柄と使い勝手の良さが嬉しいシリーズです。



4120-ST-MN 組高 77mm

飯(粥)椀 中 みのり
身 141×57 480ml ¥1,320

4120-MN

飯(粥)椀 中 蓋 みのり
141×28 ¥970



2512-MN 組高 65mm

角深皿 中 みのり
身 165×125×31 350ml ¥1,090
蓋 165×125×42 ¥1,090
PP蓋 548 組高 63mm ¥350



2540-MN 組高 76mm

17cm 主菜皿 みのり
身 170×40 565ml ¥1,270
PP蓋 382 組高 65mm ¥420

2701-MN

16.5cm 深皿 蓋 みのり
165×42 ¥1,070

2701-MN 組高 72mm

16.5cm 深皿 みのり
身 165×35 410ml ¥1,180
蓋 165×42 ¥1,070
PP蓋 543 組高 71mm ¥360
567 組高 66mm ¥370



2530-MN 組高 81mm

煮物椀 小 みのり
身 130×52 360ml ¥950
蓋 130×32 ¥790
PP蓋 549 組高 80mm ¥250



2710-MN 組高 75mm

角形ボール みのり
身 113×113×52 300ml ¥950
蓋 115×115×30 ¥840
PP蓋 7510 組高 79mm ¥310

4124-MN 組高 69mm

角小鉢 みのり
身 112×112×43 230ml ¥900
蓋 109×35 ¥780
PP蓋 7510 組高 70mm ¥310



1500-MN

ボール みのり
108×55 300ml ¥1,020
メラミン蓋 621MN 蓋 組高 75mm ¥730
PP蓋 539 組高 77mm ¥200

4122-MN

三角小鉢 みのり
97×97×50 175ml ¥910
メラミン蓋 4123MN 蓋 組高 73mm ¥780
PP蓋 563 組高 70mm ¥230

素材

高比重 PP



温冷車対応



自洗機可



消保庫可

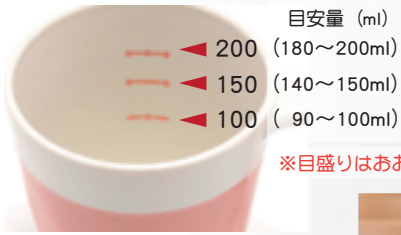


レンジ可



スイートマグ

ツートンカラーのお菓子のようなコップが新登場！ 内側に目盛りも付いてとっても便利！



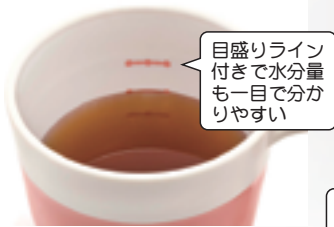
目安量 (ml)

200 (180~200ml)

150 (140~150ml)

100 (90~100ml)

※目盛りはおおよその目安量となっております。



目盛りライン付きで水分量も一目で分かりやすい



持ちやすい太めのハンドル



取っ手を螺旋状にスタッキング

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



7
200ml

452P- ミントミルク

452P- ベリーミルク

452P- ミルクモカ



7
200ml

452P- ミントショコラ

452P- ベリーショコラ

452P- ショコラモカ

スイートマグ

83×117×86 280ml ¥820

PP 蓋 512 組高 88mm ¥190

目盛り：200ml、150ml、100ml

※洗浄時にカップラック等をご使用されると破損の防止になります。



ホコリ防止にポリプロ製の蓋もあります。(PP 蓋 512)

高比重 PP

「高比重ポリプロピレン」を採用しています。水に沈むので、洗浄も効率良く作業できます。

和（なごみ） シートパン&ホテルパン入数

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

材質：高比重 PP

< 5101P 丼 >

身：157×70 770ml 蓋：159×15 組高さ 76mm



シートパン大 (657×456×25mm) 12 個



シートパンハーフ (456×328×25mm) 5 個



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 6 個

< 5102P 粥椀 >

身：149×61 600ml 蓋：151×24 組高さ 78mm



シートパン大 13 個



シートパンハーフ 6 個



1/1 ホテルパン 6 個

< 5104P 飯椀 大 >

身：138×61 520ml 蓋：139×25 組高さ 78mm



シートパン大 14 個



シートパンハーフ 6 個



1/1 ホテルパン 7 個

< 5106P 飯椀 中 >

身：120×61 380ml 蓋：123×25 組高さ 78mm



シートパン大 18 個



シートパンハーフ 9 個



1/1 ホテルパン 9 個

< 5108P 飯椀 小 >

身：112×59 300ml 蓋：113×25 組高さ 76mm



シートパン大 23 個



シートパンハーフ 11 個



1/1 ホテルパン 12 個

リヒートシェフ シートパン&ホテルパン入数

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

材質：PES

< 5126R 楕円皿 大 >

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



シートパン大 (657×456×25mm) 12個



シートパンハーフ (456×328×25mm) 5個



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 7個

< 5128R 楕円皿 小 >

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



シートパン大 18個



シートパンハーフ 8個



1/1 ホテルパン 10個

< 5120R 丸深皿 大 >

身：157×40 510ml 蓋：161×32 組高さ：65mm



シートパン大 11個



シートパンハーフ 5個



1/1 ホテルパン 6個

< 5124R 丸深皿 小 >

身：140×42 430ml 蓋：141×29 組高さ：65mm



シートパン大 13個



シートパンハーフ 6個



1/1 ホテルパン 7個

リヒートシェフ シートパン&ホテルパン入数

材質：PES

< 5146R 角小鉢 大 >

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



シートパン大 20個



シートパンハーフ 9個



1/1 ホテルパン 11個

< 5147R 角小鉢 小 >

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



シートパン大 24個



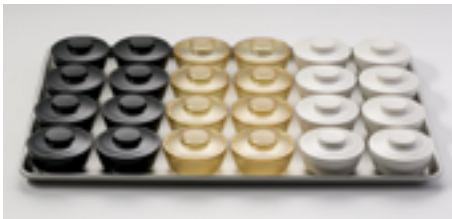
シートパンハーフ 12個



1/1 ホテルパン 15個

< 5136R 丸小鉢 大 >

身：102×48 260ml 蓋：104×24 組高さ：65mm



シートパン大 24個



シートパンハーフ 12個



1/1 ホテルパン 15個

凧（りん） シートパン&ホテルパン入数

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

材質：SPS

< 5100S 麵鉢 >

身：166×75 900ml PP 蓋：176×15 組高さ：78mm



シートパン大 (657×456×25mm) 9個



シートパンハーフ (456×328×25mm) 4個



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 5個

< 5002S 飯椀 中 >

身：132×75 500ml 蓋：133×27 組高さ：94mm



シートパン大 15個



シートパンハーフ 7個



1/1 ホテルパン 9個

< 5003S 飯椀 小 >

身：120×68 380ml 蓋：122×25 組高さ：85mm



シートパン大 18個



シートパンハーフ 9個



1/1 ホテルパン 11個

< 5006S 汁椀 中 >

身：101×70 300ml 蓋：90×21 組高さ：76mm



シートパン大 28個



シートパンハーフ 12個



1/1 ホテルパン 15個

< 5013S 楕円皿 >

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



シートパン大 15個



シートパンハーフ 6個



ホテルパン 8個

凧 (りん) シートパン&ホテルパン入数

材質：SPS

< 5009S 16.5cm 深皿 >

身：165×35 405ml 蓋：165×41 組高さ：70mm



シートパン大 9個



シートパンハーフ 4個



1/1 ホテルパン 5個

< 5016S 丸小鉢 >

身：100×44 220ml 蓋：100×26 組高さ：65mm



シートパン大 30個



シートパンハーフ 12個



1/1 ホテルパン 15個

< 5018S、5017S 角形小鉢 >



シートパン大 23個

身 112×112×47 280ml
蓋 112×112×25 (5018 蓋)
組高さ 65mm
【フラット蓋】



シートパンハーフ 9個



1/1 ホテルパン 11個

身 112×112×47 280ml
蓋 112×112×36 (5017 蓋)
組高さ 76mm
【おわん型蓋】

< 5055S マルチカップ >

身：82×71 210ml PP 蓋：512 組高さ：73mm



シートパン大 35個



シートパンハーフ 14個



1/1 ホテルパン 18個

シートパン、ホテルパン入数

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

< 和なごみ >

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

< リヒートシェフ >

| シートパン大小 (657×456×25mm) (456×328×25mm) | | ホテルパン 1/1 (530×330×20mm) | | |
|---------------------------------------|-------------------------|--------------------------|------------|-------|
| リヒートシェフ (PES) | サイズ ・ 容量 | シートパン | シートパン-half | ホテルパン |
| 5120R 丸深皿大 | 身 157×h40mm (510ml) | 11 個 | 5 個 | 6 個 |
| 5124R 丸深皿小 | 身 140×h42mm (430ml) | 13 個 | 6 個 | 7 個 |
| 5126R 楕円皿大 | 身 178×125×h40mm (460ml) | 12 個 | 5 個 | 7 個 |
| 5128R 楕円皿小 | 身 150×100×h30mm (235ml) | 18 個 | 8 個 | 10 個 |
| 5136R 丸小鉢大 | 身 102×h48mm (260ml) | 24 個 | 12 個 | 15 個 |
| 5146R 角小鉢大 | 身 111×111×h43mm (260ml) | 20 個 | 9 個 | 11 個 |
| 5147R 角小鉢小 | 身 102×102×h45mm (200ml) | 24 個 | 12 個 | 15 個 |

< 凧りん >

| シートパン大小 (657×456×25mm) (456×328×25mm) | | ホテルパン 1/1 (530×330×20mm) | | |
|---------------------------------------|-------------------------|--------------------------|------------|-------|
| 凧-りん (SPS) | サイズ ・ 容量 | シートパン | シートパン-half | ホテルパン |
| 5002S 飯椀中 | 身 132×h75mm (500ml) | 15 個 | 7 個 | 9 個 |
| 5003S 飯椀小 | 身 120×h68mm (380ml) | 18 個 | 9 個 | 11 個 |
| 5006S 汁椀中 | 身 101×h70mm (300ml) | 28 個 | 12 個 | 15 個 |
| 5009S 16.5cm 深皿 | 身 165×h35mm (405ml) | 9 個 | 4 個 | 5 個 |
| 5013S 楕円皿 | 身 158×119×h35mm (330ml) | 15 個 | 6 個 | 8 個 |
| 5016S 丸小鉢 | 身 100×h44mm (220ml) | 30 個 | 12 個 | 15 個 |
| 5017S 角小鉢 | 身 112×112×h47mm (280ml) | 23 個 | 9 個 | 11 個 |
| 5018S 角小鉢 | 身 112×112×h47mm (280ml) | 23 個 | 9 個 | 11 個 |
| 5055S マルチカップ | 身 82×h71mm (210ml) | 35 個 | 14 個 | 18 個 |
| 5100S 麺鉢 | 身 166×h75mm (900ml) | 9 個 | 4 個 | 5 個 |

PP 食器カゴ入数

※弊社食器カゴ-8400使用

| 品番 | 品名 | PPカゴ入数 |
|-------|---------------------|--------|
| 452 P | スイートマグ (高比重PP) | 42 |
| 5002S | 飯椀 中 身 (凜) | 32 |
| | 飯椀 中 蓋 (凜) | 62 |
| 5003S | 飯椀 小 身 (凜) | 36 |
| | 飯椀 小 蓋 (凜) | 70 |
| 5006S | 汁椀 中 身 (凜) | 40 |
| | 汁椀 中 蓋 (凜) | 138 |
| 5009S | 16.5cm 深皿 身 (凜) | 38 |
| | 16.5cm 深皿 蓋 (凜) | 32 |
| 5013S | 楕円皿 身 (凜) | 55 |
| | 楕円皿 蓋 (凜) | 50 |
| 5016S | 丸小鉢 身 (凜) | 110 |
| | 丸小鉢 蓋 (凜) | 130 |
| 5017S | 角形小鉢 身 (凜) | 60 |
| | 角形小鉢 蓋 (凜) | 93 |
| 5018S | 角形小鉢 蓋 (凜) | 90 |
| 5055S | マルチカップ (凜) | 128 |
| 5073S | マグカップ (凜) | 72 |
| 5100S | 麵鉢 身 (凜) | 30 |
| 5100P | 16.5cm 用 平蓋 (高比重PP) | 36 |
| 7523 | 飯椀 中用 蓋 (PP) | 84 |
| 5101P | 丼 身 (和) | 30 |
| | 丼 蓋 (和) | 53 |
| 5102P | 粥椀 身 (和) | 40 |
| | 粥椀 蓋 (和) | 56 |
| 5104P | 飯椀 大 身 (和) | 40 |
| | 飯椀 大 蓋 (和) | 65 |
| 5106P | 飯椀 中 身 (和) | 60 |
| | 飯椀 中 蓋 (和) | 75 |
| 5108P | 飯椀 小 身 (和) | 78 |
| | 飯椀 小 蓋 (和) | 93 |
| 5120R | 丸深皿 大 身 (リヒートシェフ) | 40 |
| | 丸深皿 大 蓋 (リヒートシェフ) | 40 |
| 5124R | 丸深皿 小 身 (リヒートシェフ) | 30 |
| | 丸深皿 小 蓋 (リヒートシェフ) | 30 |
| 5126R | 楕円皿 大 身 (リヒートシェフ) | 50 |
| | 楕円皿 大 蓋 (リヒートシェフ) | 50 |
| 5128R | 楕円皿 小 身 (リヒートシェフ) | 75 |
| | 楕円皿 小 蓋 (リヒートシェフ) | 60 |
| 5136R | 丸小鉢 大 身 (リヒートシェフ) | 70 |
| | 丸小鉢 大 蓋 (リヒートシェフ) | 110 |
| 5146R | 角小鉢 大 身 (リヒートシェフ) | 90 |
| | 角小鉢 大 蓋 (リヒートシェフ) | 90 |
| 5147R | 角小鉢 小 身 (リヒートシェフ) | 130 |
| | 角小鉢 小 蓋 (リヒートシェフ) | 90 |

素材 ポリプロピレン



食器カゴ

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

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



8400 - オレンジ



8400 - ライトグレー



スタッキング例

食器カゴ

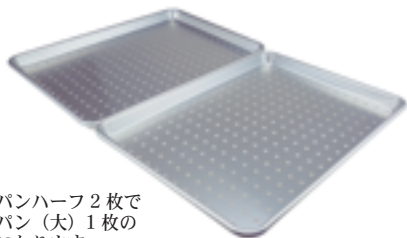
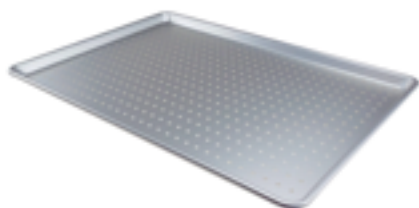
外寸：400×360×200
内寸：317×285×188

¥7,140

※重さ：約 1,100g

※この商品はサンプルのお渡しが出来ません。

シートパン



※シートパンハーフ2枚で
シートパン(大)1枚の
大きさになります。

耐腐食性、耐摩耗性に優れたアルマイト処理を施しています。

アルマイト穴あきシートパン (大)

| | | |
|---------|-------------|--------|
| 5630100 | 657×456×H25 | ¥8,900 |
|---------|-------------|--------|

重量：1,250g

板厚：1.2mm

材質：シルバーアルマイト

・この商品はサンプルのお渡しが出来ません。

アルマイト穴あきシートパン ハーフ

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

重量：610g

板厚：1.2mm

材質：シルバーアルマイト

・この商品はサンプルのお渡しが出来ません。

・本商品は1枚の価格となります。

※特注品

ガストロノームパン (ホテルパン)



スチームコンベクションはもちろん、色々な用途にご使用できます。

18-8 ガストロノーム穴明パン (板厚 0.8mm)

1/1サイズ 深さ 20mm 2.7ℓ

| | | |
|-------------|------------------|--------|
| 8-0111-0202 | 外径寸法 530×325×H20 | ¥4,300 |
|-------------|------------------|--------|

・この商品はサンプルのお渡しが出来ません。



FAX 0120-37-1520 (信濃化学工業 直通/FAX)



shinca TABLEWARE

サンプル 依頼用紙

| | | |
|-----|---|---|
| 依頼日 | 月 | 日 |
|-----|---|---|

| | | |
|---------|---|-----|
| フリガナ | | |
| 施設・事業所名 | | |
| フリガナ | | 部署名 |
| お名前 | | |
| ご住所 | 〒 | |
| 電話番号 | | |
| FAX 番号 | | |

※身・蓋 … ご希望の品に○の記入をお願いします。

| | 製品番号 | 区分 | 製品名 | 備考欄 |
|-----|----------|-------|-------------|-----|
| 記入例 | 5126R-SP | ○身・○蓋 | 楕円皿 大 スプラウト | |
| 1 | | 身・蓋 | | |
| 2 | | 身・蓋 | | |
| 3 | | 身・蓋 | | |
| 4 | | 身・蓋 | | |
| 5 | | 身・蓋 | | |
| 6 | | 身・蓋 | | |
| 7 | | 身・蓋 | | |
| 8 | | 身・蓋 | | |
| 9 | | 身・蓋 | | |
| 10 | | 身・蓋 | | |

(ご意見・ご要望)

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



Vol.2

信濃化学工業株式会社

本社

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

東京営業所

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

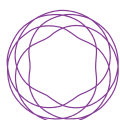


お問い合わせ・ご用命は ☎ フリーダイヤル

TEL:0120-43-1115

FAX:0120-37-1520

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



地域未来牽引企業



製品適用範囲
当社製造のメラミン食器類



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



エコアクション21
登録・登録番号 0010576

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



2021.08 改訂