

冷凍容器早見表

素材や特徴から用途に応じたベストチョイスを！

素材	耐熱温度	製品名	特徴・ポイント	対応する包装形態	該当ページ
耐寒CT	130℃	フローズ	<ul style="list-style-type: none"> ●底面の接地面積が広く、冷凍効率が良い。 ●強度アップのリブデザイン。 ●弁当や軽食、惣菜におすすめ。 	トップシール 横ピロー包装 真空包装 横ピローシュリンク包装	P2
		YD	<ul style="list-style-type: none"> ●2種類の深さがあり、量目に合わせて選択可能。 ●発泡素材よりも冷凍効率が良い。 ●惣菜や米飯におすすめ。 	トップシール 横ピロー包装 真空包装 横ピローシュリンク包装	P4
		ドン	<ul style="list-style-type: none"> ●持ち手付きで、レンジアップ後も持ち運びやすい。 ●発泡素材よりも冷凍効率が良い。 ●丼におすすめ。 	真空包装 横ピロー包装 横ピローシュリンク包装 丼	P4
耐寒PP	110℃	冷パック	<ul style="list-style-type: none"> ●冷凍自販機対応。 ●嵌合とボタンのダブル嵌合方式。 ●身蓋一体型で包装機が不要。 ●惣菜、ミールキットなど幅広いメニューに対応。 	—	P6
		PPトレイ	<ul style="list-style-type: none"> ●サイズラインアップが豊富で幅広い量目に対応。 ●食材に霜が付きにくい。(真空包装の場合) ●惣菜や鮮魚、精肉、ミールキットにおすすめ。 	真空包装 ラップ包装	P8
PSP	80℃	CIトレイ	<ul style="list-style-type: none"> ●発泡素材のためプラスチック使用量が少ない。 ●浅型容器で食材を立体的に見せられる。 ●食材に霜が付きにくい。(真空包装の場合) ●鮮魚や精肉におすすめ。 	真空包装 スキンバック ラップ包装	P9
紙	110℃	ECウェア	<ul style="list-style-type: none"> ●紙素材で環境に配慮した製品。 ●ラップ包装機(ストレッチ)対応。 ●耐油性、耐水性◎ ●惣菜はもちろん、鮮魚や精肉にもおすすめ。 	ラップ包装(ストレッチ)	P10

冷凍 CHUO GUIDE

中央化学の冷凍食品容器



中央化学 冷凍容器 ラインアップ

中央 中央化学株式会社

* 容器サンプルのご要望は、当社代理店または各営業部で承りますのでお気軽にお問い合わせください。
* このパンフレットに関するお問い合わせ・ご意見・ご感想は、マーケティング部販促企画課 Tel.03(5719)7348 まで。

冷凍特設ページはこちら



Chuo kagaku 2302063000

中央 中央化学株式会社

Copyright © 2023 CHUO KAGAKU Co.,Ltd. All rights reserved

耐寒CT素材

冷凍食品を売場から食卓まで

フローズ



OK 130°C

さば味噌煮おかずセット
耐寒CT7フローズ K20-15T W

すき焼き重
耐寒CT7フローズ K19-13 W

グリーンカレー
耐寒CT7フローズ MS24-18 BK

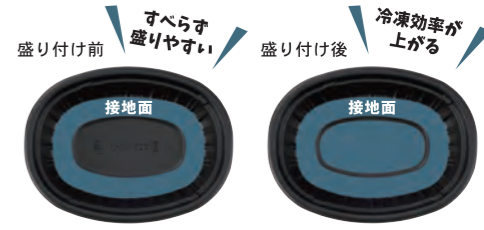
POINT 1

CTの耐熱性はそのままに
耐寒衝撃性を向上させた
冷凍対応素材!



POINT 2

食材の重さでホテルパンとの
接地面が増えて冷凍効率アップ!



POINT 3

幅広いメニューに対応。プレートメニューも! お弁当も!!

CONTAINER TYPE

MATERIAL 素材 ● 耐寒CT/ポリプロピレン+タルク
CTの耐熱性はそのままに、耐寒衝撃性を向上させた素材です。耐熱温度130°C。レンジ可。オープン不可。冷凍可。

COLOR 色柄

SHAPE 形状

※内容量(ml)はおおよその目安です。

素材: ● 耐寒CT(電子レンジ対応)

品名	サイズ(mm)	入数		BK	W
		ケース	袋		
耐寒CT7フローズ M22-17	220×165×45	800	50	●	●
耐寒CT7フローズ MS24-18	240×180×40	600	50	●	●
耐寒CT7フローズ K19-13	185×125×45	1000	50	●	●
耐寒CT7フローズ K20-15T	200×148×40	800	50	●	●

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。
※条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。
※3月上市予定です。

耐寒CT素材

で、冷凍からレンジアップまで

YD / ドン



中華丼
CTドン KM17 BK

ピラフ
CT YD18-12F BK(T)

グリルチキン
CT YD18-12G W(T)

POINT 1 今、注目の冷凍食品に最適!

消費者の声

- 以前より、冷凍食品が美味しくなった。
- 調理が短時間ででき、手間も省ける。
- スーパーマーケット、コンビニエンスストア、ドラッグストア、宅配など、どこでも買えて便利。
- お手頃な値段でメニューも豊富。
- 買い置きができ、必要な分だけ使える。

POINT 2 耐寒CTは耐寒性能がアップ!

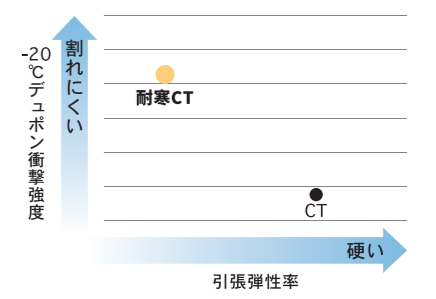
耐寒CTは、CTと比較して、耐寒衝撃性が向上しています。

POINT 3 冷凍効率が良い

耐寒CTはソリッド素材のため、発泡素材に比べて冷凍効率が優れています。

POINT 4 冷凍からレンジアップまでOK

同じ容器で、冷凍からレンジアップまで、幅広い温度帯で使用できます。耐熱温度は130°Cで、CTと同等です。



POINT 5 さまざまな包装形態に対応

「トップシール包装(YDのみ)」「真空包装」「横ピロー包装」「横ピローシュリンク包装」にお使い頂けます。トップシール包装の場合、防汁性に優れ、持ち帰りやすいです。

CONTAINER TYPE

MATERIAL 素材 ●耐寒CT/ポリプロピレン+タルク
CTの耐熱性はそのままに、耐寒衝撃性を向上させた素材です。耐熱温度130°C。レンジ可。オープン不可。冷凍可。

COLOR 色柄	YD	ドン
	BK	BK
	W	
SHAPE 形状	YD	ドン
	410ml	720ml
	YD18-12F(T)	ドンKM17
	470ml	
	YD18-12G(T)	

※内容量(ml)はおおよその目安です。

素材: ●耐寒CT(電子レンジ対応)

品名	サイズ(mm)	入数		BK	W
		ケース	袋		
CT YD18-12F(T)	180×120×30	1000	50	●	●
CT YD18-12G(T)	180×120×35	1000	50	●	●
CT ドンKM17	173×173×50	600	50	●	

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。
※条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

耐寒PP素材

冷凍自販機対応耐寒フードパック

れい
冷パック



OK 110°C

醤油ラーメン
耐寒PP冷パック 23-18(56)

ギョーザ
耐寒PP冷パック 23-18(56)

POINT 1 冷凍自販機の **落下衝撃を考慮した形状デザイン!**

耐寒衝撃性を向上させた「耐寒PP」素材を使用
リブデザインで強度を保ち、自動販売機から取り出す際
お客様の安全を守ります。



落下衝撃による開封を防ぐ
ダブル嵌合方式



ぴったりの
サイズ設計

POINT 2 冷凍自販機に**ぴったり**のサイズ設計

POINT 3 冷凍対応 **耐寒PP素材**

POINT 4 嵌合とボタンの**ダブル嵌合方式**



CONTAINER TYPE

MATERIAL
素材

●耐寒PP/ポリプロピレン

PPの耐寒衝撃性を向上させた素材です。耐熱温度110°C。レンジ可。オープン不可。冷凍可。

COLOR
色柄



半透明

SHAPE
形状



23-16(50)



23-18(56)

素材:●耐寒PP(電子レンジ対応)

品名	閉じたサイズ(mm)	開いたサイズ(mm)	入数		半透明
			ケース	袋	
耐寒PP冷パック 23-16(50)	225×154×50	308×225×37	400	25	●
耐寒PP冷パック 23-18(56)	225×179×56	358×225×40	400	25	●

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。
※条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。
※3月上市予定です。

真空・ラップ包装

惣菜や鮮魚、精肉などにおすすめ

軽量素材

食材を立体的に見せる

PPトレー (CR)

CITトレー



OK 110°C
受注生産品

ミールキット
PP 19-13 (CR1)



牛ステーキ
CI 20-13 黒内



アジの開き
CI 20-13 黒内

NG 80°C



- POINT 1** サイズラインアップが豊富で幅広い量目に対応
- POINT 2** 冷凍からレンジアップまでOK

- POINT 3** 真空包装の場合、
・食材に霜がつきにくい
・袋単体よりも容器を使用した方が作業効率が良い

MATERIAL 素材
●耐寒PP/ポリプロピレン
PPの耐寒衝撃性を向上させた素材です。耐熱温度110°C。レンジ可。オープン不可。冷凍可。

COLOR 色柄
半透明

CONTAINER TYPE

素材: ●耐寒PP(電子レンジ対応)

品名	サイズ(mm)	入数		半透明
		ケース	袋	
PP14-8 (CR1) 薄	138×85×20	3000	100	●
PP15-11F (CR1)	150×114×33	2000	100	●
PP19-12F (CR1)	190×116×33	2000	100	●
PP19-13 (CR1)	191×133×25	2000	100	●
PP19-14F (1200) CR1	190×140×31	1200	100	●
PP21-15 (CR)	206×150×26	1800	100	●
PP22-16 (CR1)	221×155×31	1800	100	●
PP25-16 (CR)	250×165×32	1400	100	●

※耐寒性については、当社基準にて評価しています。 ※条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。
※受注生産品となります。サンプル・ご注文のご要望は担当営業までお問い合わせください。

- POINT 1** 環境負荷低減 軽量素材
- POINT 2** 真空包装、スキンパック包装、ラップ包装対応容器
- POINT 3** 食材を引き立てる新柄登場

CONTAINER TYPE

MATERIAL 素材
●PSP/ポリスチレン
PSを高発泡させた軽量素材です。現在、食品トレーとして最も多く利用されています。耐熱温度80°C。レンジ・オープン不可。冷凍可。

SHAPE 形状

形状	品名	サイズ(mm)	入数
20-13	CI 20-13	200×130×11	1500
	CI 20-16	200×160×11	1200
	CI 25-12	250×120×11	1500
25-12	CI 25-13	250×130×11	1200
	CI 25-16	250×160×11	1000
	CI 25-18	250×180×11	900
30-13	CI 30-13	300×130×11	1000
	CI 30-16	300×160×11	800



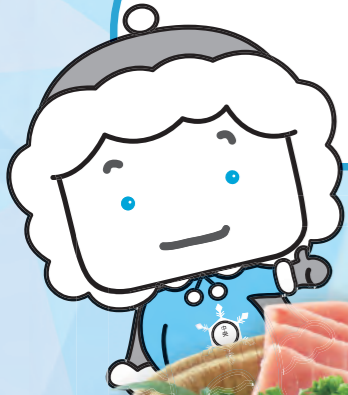
品名	サイズ(mm)	入数		木曾	ヒバ	黒内
		ケース	袋			
CI 20-13	200×130×11	1500	50	●	●	●
CI 20-16	200×160×11	1200	50	●	●	●
CI 25-12	250×120×11	1500	50	●	●	●
CI 25-13	250×130×11	1200	50	●	●	●
CI 25-16	250×160×11	1000	50	●	●	●
CI 25-18	250×180×11	900	50	●	●	●
CI 30-13	300×130×11	1000	50	●	●	●
CI 30-16	300×160×11	800	50	●	●	●

※耐寒性については、当社基準にて評価しています。 ※使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。 ※黒内は4月上市予定です。

紙トレイ

優れた耐水・耐油・耐熱・耐寒性

ECウェア



OK 110°C

刺身4点盛り
ECウェアK19-15 クラフト

ローストビーフ
ECウェアK11-11 クラフト

- POINT 1 耐水・耐油に優れた紙トレイ
- POINT 2 ラップ包装機(ストレッチ)に対応
- POINT 3 冷凍からレンジまで対応OK!
- POINT 4 優しくナチュラルなイメージのクラフト色

CONTAINER TYPE

MATERIAL ●紙+PP
紙でありながら、耐水・耐油・耐寒に優れた素材です。耐熱温度110°C。レンジ可。オープン不可。冷凍可。

COLOR 色柄

SHAPE 形状

クラフト

170ml K11-11 290ml K16-11 350ml K18-12 500ml K19-15

※内容量(ml)はおおよその目安です。

素材:●紙+PP

品名	サイズ(mm)	入数		クラフト
		ケース	袋	
ECウェア K11-11	112×112×25	2000	50	●
ECウェア K16-11	162×114×25	1000	50	●
ECウェア K18-12	175×122×25	1000	50	●
ECウェア K19-15	192×146×28	600	50	●

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。
※条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

中央化学の食品包装容器の素材と特性

中央化学では、環境に配慮した安全・安心な素材開発から、さまざまなニーズに対応できる多彩な食品容器を、バリエーション豊かに取り揃えています。

製品のお取り扱い上の注意

- 変形したり穴があくことがありますので、揚げたてのフライなど、熱いものを入れないでください。
- 変形したり火災の原因となることがありますので、オーブンやグリルで使用しないでください。
- 火災や変形の原因となることがありますので、火気や熱源のそばに置かないでください。
- 容器の縁で指先等を切ることがありますので、取扱にご注意ください。
- 破損する可能性がありますので容器を強く押さないでください。
- 食品衛生上問題が起きることがありますので、再使用(リユース)をしないでください。
- 開封後は密封できるポリ袋に入れて保管してください。また、高く積まないでください。
- 調理台の下など、はね水がかかることのある場所での保管は避けてください。
- 変形・変質を起こすことがありますので、直射日光・高温・高湿下での保管を避けてください。
- 廃棄は自治体等が定める法令に従ってください。
- ポリスチレン系素材はかんきつ類の皮により変質、割れやすくなりますのでこれらと直接接触する使用をお控えください。
- ポリスチレン系素材はMCT油等の特殊な油脂成分やアルコールにより変質、割れやすくなります。直接接触する使用をお控えください。
- ポリスチレン系素材は塩化ビニル製ラップフィルムを使用した場合、ラップに含まれる可塑剤の影響により変質、割れやすくなりますのでご注意ください。
- テストする
Before
↓
After
- テストする

ポリスチレン系素材の注意事項

- かんきつ類の皮やMCT油等の特殊な油脂成分により変質、割れやすくなりますのでこれらと直接接触する使用をお控えください。(耐熱PSPでもPPフィルムをラミネートしていない容器の外側は同様のご注意が必要です。)
- アルコール類に長期間接触すると白化する恐れがありますのでご注意ください。
- 塩化ビニル製ラップフィルムを使用した場合、ラップに含まれる可塑剤の影響により変質、割れやすくなりますのでご注意ください。

電子レンジ使用上の注意

- 内容物によっては容器が破損・変形することがありますので、必ず実際に盛りつける食材でテストを実施して適正な加熱条件を設定してください。
- 適正な加熱条件においても、場合によっては容器が柔らかくなる場合がありますので、取扱にご注意ください。
- 電子レンジで温めていただくことはできますが、調理目的で使用しないでください。
- 製品毎に設定されているワット数、加熱時間の目安を守ってご使用ください。
- 必要に応じて蓋は外してください。
- 加熱時間が不明な場合は一度に長時間の加熱を避け、温まり具合を確認しながら少しづつ加熱してください。

耐寒性に関する注意

- 耐寒性については、当社内基準にて評価しています。条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。