CHUO NewCollection

中央化学株式会社 新製品シリーズ特別号 2023

P.01 製品のお取り扱い上の注意・素材特性一覧

P.03  めん鉢/中皿フタ

P.05  ロックス

P.07  ペーパーコップ

P.09  オルマ

P.11  デリグー

P.13  ワンパック

P.15  宝台閣

P.17  澄板

P.19  FSトレー

P.21  芝舟

P.23  みやま

P.25  ほなみ

P.27  OFL

P.29  フロズ

P.31  冷パック

P.33  CIトレー

P.35  軽量化カトラリー

環境配慮 環境配慮型製品

環境配慮 リサイクル 再資源化

環境配慮 リデュース 省資源化

環境配慮 バイオマス 再生可能資源の活用

CHUO KAGAKU

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

中央化学のプラスチック製食品包装容器の素材と特性

中央化学では、環境に配慮した安心・安全な素材開発から、
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。



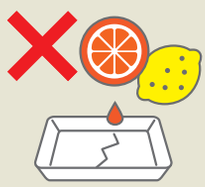
調理台の下など、はね水がかかることのある場所での保管は避けてください。



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。



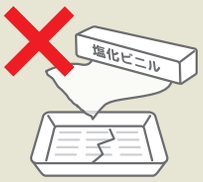
廃棄は自治体等が定める法令に従ってください。



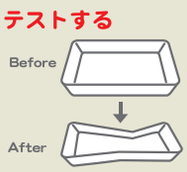
ポリスチレン系素材はかんきつ類の皮により変質、割れやすくなることがありますのでこれらと直接接触する使用をお控えください。



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、割れやすくなることがあります。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、変質または割れやすくなることがありますのでご注意ください。



内容物により電子レンジの使用で容器が破損・変形することがあります。必ず実際に盛りつける食材でテストして適正な加熱条件を設定してください。



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。

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、割れやすくなることがあ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、割れやすくなることがありますのでご注意ください。

CO_2排出量の算出方法に関する注意

- **CO_2排出量削減効果に関する数値は、**同重量における当社素材間の比較結果です（当社調べ）。
- 個別製品間で比較する場合は形状・サイズ毎に**CO_2排出量削減**効果は異なりますので営業担当までお問い合わせ下さい。

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。

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ことがありますので、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。

■素材特性一覧

特性 / 素材記号	素材構成	素材特性	耐熱温度	電子レンジ	耐油性	保温・断熱性	耐寒性（チルド）	耐寒性（冷凍）
C-PET	ポリエチレンテレフタレート	高い耐熱性・耐油性・剛性を持つ素材です。	220℃※1	○	○	×	×	×
BCT（バイオCT）	ポリプロピレン+タルク+バイオマスプラスチック	CTにバイオマスプラスチックを10%加えた環境配慮型素材です。	130℃	○	◎	×	△	×
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。		○	◎	×	◎	◎
CT		PPに天然資源（タルク）を加えた耐熱素材です。		○	◎	×	△	×
SD		弊社が独自に開発した、耐熱性と断熱性を併せ持つ積層発泡素材です。		○	◎	○	○	△
CTF		CT を発泡した軽量素材です。		○	◎	△	×	×
タルファー TA		天然資源（タルク）にPPを加えて作られています。石油由来のプラスチック原料が50%未満の環境配慮型素材です。		○	◎	×	△	×
マプカ MPK	紙+ポリプロピレン	紙を主原料とし、ポリプロピレンを50%未満混成させた環境配慮型素材です。	130℃	○	○	×	△	×
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。	110℃	○	◎	×	◎	◎
PP		比重が軽く、耐油性・耐熱性に優れた素材です。		○	◎	×	△	×
SPP		PP の透明性を高めた素材です。		○	◎	×	×	×
TP（耐熱 PSP）	ポリスチレン	PSP の耐熱性・耐油性を強化した素材です。	100℃	○	○	◎	○	○
HSA	ポリスチレン+ポリプロピレン	HIPS の耐熱性・耐油性を強化した素材です。		○	○	×	△	×
HIPS	ポリスチレン	PS の耐衝撃性を改善した素材です。	90℃	△	△	×	△	×
OPS		PS を延伸処理することで強度を高めた透明素材です。	80℃	×※2	△	×	△	×
BCF（バイオCF）	ポリスチレン＋バイオマスプラスチック	CFにバイオマスプラスチックを10%加えた環境配慮型素材です。	80℃	×	△	○	○	△
CF	ポリスチレン	弊社が独自に開発した独特の風合いを持った低発泡素材です。		×	△	○	○	△
PSP		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。		×	△	○	○	○
C-APG	アモルファスポリエチレンテレフタレート	PET ボトルのリサイクル原料を使用したA-PET です。	60℃	×	◎	×	△	×
C-AP（A-PET）		優れた透明性・耐油性を持つ素材です。						
PP（タレビン）	ポリプロピレン	耐油性・耐熱性に優れた素材です。 ※内容物を入れた状態で電子レンジにかけると破裂する恐れがあるため、使用しないでください。	110℃	×	◎	×	△	×
PE（タレビン）	ポリエチレン	柔軟性・耐油性に優れた素材です。	65℃	×	◎	×	○	△

※1 オーブンレンジ、スチームコンベクションでのみご使用いただけます（グリル機能除く）。
※2 蓋として使用する場合は、食材に触れていないことを前提として短時間のレンジ加熱（耐熱温度以下）が可能です。

中央化学株式会社

環境配慮

本体 OK 100℃ 中皿 中皿フタ OK 110℃

TP めん鉢（ばち）





テイクアウトに、デリバリーに
麺・どんぶり容器



環境負荷低減 **軽量** 素材

冷めにくいから おいしさキープ **保温性**

手で持っても 熱くない **断熱性**

耐熱性・耐油性を強化した**発泡素材 TP**（耐熱 PSP）

〈中皿フタの使い方〉

～お店で～



本体にスープ、
中皿フタに麺・具材を盛り付ける



開いた状態の中皿フタを
本体の上に重ねる



フタを閉じて、
本体まで一気に閉める！

～食べる時～



ミシン目に沿って
フタ部分を切り取る



麺・具材をスープにイン！
出来上がり



中皿は切り取ったフタに重ねておくと、
テーブルが汚れません

-素材-
Material

●TP（耐熱PSP）/ ポリスチレン
PSPの耐熱性・耐油性を強化した素材です。耐熱温度100℃。レンジ可。オーブン不可。

-色柄-
Color



IV



IV-黒



黒両

-形状-
Shape

［本体］



M18



M20

［中皿］



M20 中皿

［中皿フタ］



M18 中皿フタ



M20 中皿フタ

※内容量の水量(ml)と中華麺(g)はおおよその目安です。

M18蓋 中皿フタ
内嵌合蓋

M20蓋
外嵌合蓋

素材：●TP(電子レンジ対応) ●PP(電子レンジ対応) ●OPS

品　名	サイズ(㎜)	入　数		IV	IV-黒	黒両	中皿		中皿フタ		蓋	
		ケース	袋				素材	高さ(mm)	素材	高さ(mm)	素材	高さ(mm)
TPめん鉢　M18	176φ×71	600	50	●	●	●		-	●※2	41	●	13
TPめん鉢　M20	196φ×80	400	50	●	●	●	●※1	32	●※2	44	●	31

※1 M20中皿は内嵌合です。
※2 中皿フタのケース入数は本体の半分、袋入数は25枚です。

OK 130℃

CT ロックス

LOX

食材が盛りやすい
蓋が外れにくい。





不意な衝撃でも蓋が外れにくい。

閉めやすく、開けやすい、新しい小型弁当容器。

具材が留まる六角形状



閉めやすく開けやすい蓋 プッシュロック®



小型サイズでも量目感が伝わる 横長のサイズ設計





豆腐ハンバーグ弁当

CT ロックス 22-14 2S 耀 G



ハンバーグ＆エビフライ弁当

CT ロックス 25-17 2S パイル BR



海苔鮭弁当

CT ロックス 25-17N 栄華 R

素材 Material

● CT/ポリプロピレン＋タルク

PPに天然資源タルクを加えた耐熱素材です。耐熱温度130℃。レンジ可。オーブン不可。

色柄 Color



BK



耀（よう）G



栄華（えいか）R



パイルBR

形状 Shape

※内容量（g）はご飯のおおよその目安です。



22-14 2S



24-16 2S



24-16N



25-17 2S



25-17N

素材：●CT（電子レンジ対応）●OPS

ロックス	サイズ (mm)	入数						蓋	
		ケース	袋	BK	耀 G	栄華 R	パイル BR	素材	高さ(mm)
CT ロックス 22-14 2S	215×135×24	1000	50	●	●	●	●	●	36
CT ロックス 24-16 2S	235×155×24	900	50	●	●	●	●	●	36
CT ロックス 24-16 N	235×155×24	900	50	●	●	●	●	●	36
CT ロックス 25-17 2S	245×165×24	800	50	●	●	●	●	●	36
CT ロックス 25-17 N	245×165×24	800	50	●	●	●	●	●	36

環境配慮

NEWアイテム

＼大好評／
わっぱ柄に新サイズ登場

中央化学株式会社

OK 120℃

ペーパーコップ わっぱ柄

わっぱ柄が手作りの温もりとおいしさを演出

小盛りサイズが新登場！



鶏照焼き重
ペーパーコップK8131T　わっぱ柄



サーモンといくらの海鮮丼
ペーパーコップK8151W　わっぱ柄

日本の伝統工芸品
曲げわっぱを再現した
紙素材の
環境配慮型容器

紙素材 使用

冷凍・電子レンジ 対応

耐油性 耐水性

ふち巻き加工

ふち巻き加工により強度があり、
耐水性や嵌合性に優れています

内面にも施された木目調

内面にも施された木目調の
上品なデザインが食材を引き立てます



耐水・耐油・耐熱・耐寒

冷凍から電子レンジまで
幅広い温度に適応しています

環境配慮

紙素材のため、
環境負荷低減に貢献します

-素材-
Material

●紙
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120℃。レンジ可。オーブン不可。冷凍可。

●耐熱OPS
PSを延伸処理することで強度を高め、さらに耐油性を改善し、耐熱性を向上させた素材です。
耐熱温度130℃。レンジ可。オーブン不可。

●透明PP
PPの透明性を高めた素材です。耐熱温度110℃。レンジ可。オーブン不可。

※必ず使用する環境・食材にてテストを行ってからご使用ください。

-色柄-
Color



わっぱ柄

-形状-
Shape

※内容量(g)はご飯のおおよその目安です。



K8131



K8151



K8152



K9161

素材：●紙（電子レンジ対応）[本体]　●耐熱OPS（電子レンジ対応）[蓋]　●透明PP（電子レンジ対応）[蓋]

品　名	サイズ(㎜)	入　数		わっぱ柄	耐熱OPS蓋		透明PP蓋	
		ケース	袋		素材	高さ(㎜)	素材	高さ(㎜)
ペーパーコップ　K8131	134φ×41	1000	100	●	●※	17		-
ペーパーコップ　K8151	150φ×41	800	100	●	●※	18		-
ペーパーコップ　K8152	158φ×45	600	100	●	●※	18		-
ペーパーコップ　K9161	165×121×41	600	100	●	●※	17	●※	16

※　蓋の袋入数は 50 枚です。



美味しく見える色とカタチ

TPオルマ

Almightyな新しいプレート容器

TP（耐熱PSP）は
石油資源の使用量を削減し、
環境負荷低減に貢献する
発泡素材です。

環境負荷低減
軽量
素材

ボリューム
アップ形状

食材をおいしく
魅せる
ベジカラー

汁漏れ軽減

内嵌合で汁漏れしにくく
マイバックでも安心

しっかり重ねられる蓋形状

本体と蓋がしっかり重ねられて
積み重ねも安心



きれいに貼れるシール面

余計な凹凸がなく
ほどよい曲面でラベルシールが貼りやすい



ボリューム形状

食材をぎゅっと中心に寄せられる絞り形状と
ボリューム良く盛り付けできる底上げ形状

- 素材 -

Material

［本体］●TP(耐熱 PSP)/ ポリスチレン
PSP の耐熱性・耐油性を強化した素材です。耐熱温度 100℃。レンジ可。オーブン不可。

- 色柄 -

Color



黒　紺　ベジー R　ベジー Y　ベジー GN　フラム R

- 形状 -

Shape

［本体］

※内容量 (g) はご飯のおおよその目安です。



M22-17　M25-18　K21　八角 18　八角 21

素材：●TP(電子レンジ対応) ●OPS

品　名	サイズ(㎜)	入　数		黒	紺	ベジー R	ベジー Y	ベジー GN	フラムR	蓋	
		ケース	袋							素材	高さ(mm)
TPオルマ M22-17	220×170×33	600	50	●	●	●	●	●		●	34
TPオルマ M25-18	250×177×33	400	50	●	●	●	●	●		●	34
TPオルマ K21	210×210×33	400	50	●	●	●	●	●		●	34
TPオルマ 八角18	180×180×33	600	50	●					●	●	28
TPオルマ 八角21	210×210×33	400	50	●					●	●	28

環境配慮

＼ 環境負荷低減 軽量素材 ／

TP（耐熱PSP）惣菜容器

中央化学株式会社

OK 100℃



デリシャス！ & グッド

TPデリグー

耐熱性・耐油性を強化した
発泡素材 TP（耐熱 PSP）
内嵌合の惣菜容器が登場！

環境負荷低減
軽量
素材

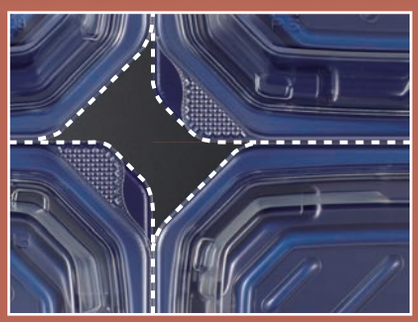
汁漏れしにくい
内嵌合蓋

洋風から中華まで
選べる色柄

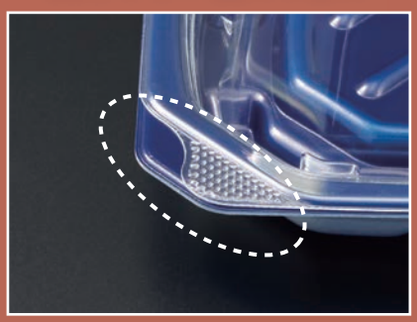
汁漏れしにくい内嵌合



売場に変化をつける隅切り形状



開けやすい蓋のつまみ





チキンステーキ

TPデリグー 20-13 バウムBR



お好み焼き

TPデリグー 19-19 弓丸R



海老チリ

TPデリグー 15-11 ベジーGN

-素材-

Material

●TP（耐熱PSP）/ポリスチレン

PSPの耐熱性・耐油性を強化した素材です。耐熱温度100℃。レンジ可。オーブン不可。

-色柄-

Color



黒



紺



バウムBR



ゆみまる
弓丸R



ベジー GN

-形状-

Shape



15-11　15-13　18-11　18-13　19-19　20-13　20-16　22-15

素材：●TP(電子レンジ対応)　●OPS

品　名	サイズ(㎜)	入　数		黒	紺	バウムBR	弓丸R	ベジー GN	蓋	
		ケース	袋						素材	高さ(mm)
TPデリグー 15-11	150×110×20	1800	50	●	●	●	●	●	●	40
TPデリグー 15-13	150×125×20	1500	50	●	●	●	●	●	●	40
TPデリグー 18-11	180×110×20	1200	50	●	●	●	●	●	●	40
TPデリグー 18-13	180×125×20	1200	50	●	●	●	●	●	●	40
TPデリグー 19-19	186×186×20	600	50	●	●	●	●	●	●	40
TPデリグー 20-13	200×125×20	1200	50	●	●	●	●	●	●	40
TPデリグー 20-16	200×160×20	900	50	●	●	●	●	●	●	40
TPデリグー 22-15	220×150×20	800	50	●	●	●	●	●	●	40

新定番

\ 驚異的 /

ワンダーな嵌合フードパック

中央 中央化学株式会社

NG 80℃



ワンパック

ONE PACK

強い嵌合と優れた機能を
持たせた使う人に優しい
嵌合フードパック
ワンパックシリーズ！

不意な衝撃にも
外れにくい
強い嵌合

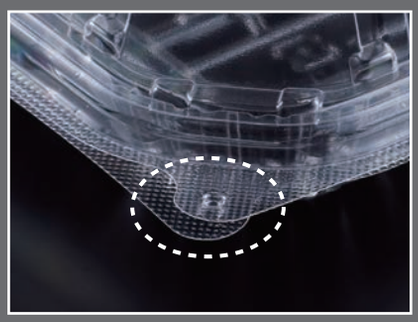
浅い本体と
高い蓋で
ボリューム訴求

互い違いで
開けやすいつまみ

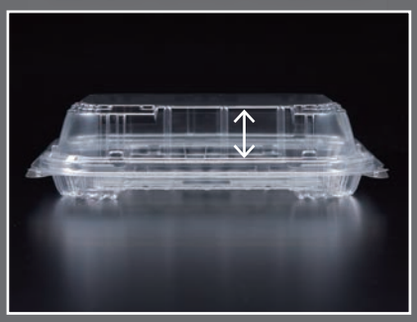
不意な衝撃にも
外れにくい強い嵌合



開けやすい互い違いのつまみ



浅い本体・高い蓋で
食材がしっかり見える





唐揚げ

ワンパック 18-12



焼き鳥

ワンパック 22-9



かき揚げ

ワンパック 15-12

-素材-

Material

●OPS/ポリスチレン
PSを延伸処理することで強度を高めた透明素材です。耐熱温度80℃。レンジ・オーブン不可。

-色柄-

Color



透明

-形状-

Shape



13-11　15-12　15-13　18-11　18-12　20-13　22-9

素材：●OPS

品　名	閉じたサイズ(㎜)	開いたサイズ(㎜)	入　数		透明
			ケース	袋	
ワンパック 13-11	127×110×47	127×216×38	1800	50	●
ワンパック 15-12	147×120×47	147×236×38	1200	50	●
ワンパック 15-13	147×130×47	147×256×38	1200	50	●
ワンパック 18-11	177×110×47	177×216×38	1200	50	●
ワンパック 18-12	177×120×47	177×236×38	1200	50	●
ワンパック 20-13	197×130×47	197×256×38	900	50	●
ワンパック 22-9	217×90×47	217×176×38	1200	50	●

※5月上市予定

環境配慮
バイオマス

バイオマス
使用部位：容器本体
No.190442

使用部位：蓋
認定番号 15 118 006

NG

80℃

宝合閣

BCF HODAIKAKU



バイオCFは
植物由来プラスチックを
10%使用した
環境配慮型製品です。

植物由来
サトウキビ
バイオマス
10%
使用

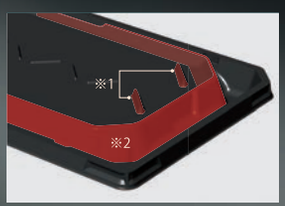
CO2排出量
-7%※
(当社CF比)

当社独自
PS発泡
素材

※同重量における当社素材間の比較結果です（当社調べ）。
個別製品間で比較する場合は形状・サイズ 毎に
CO_2排出量削減効果は異なりますので営業担当までお問い合わせ下さい。

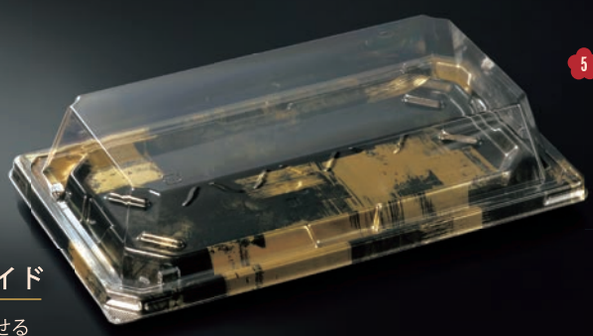
1 寿司のズレを軽減する囲い枠

寿司をズレにくくするガイドの突起※1と、囲い枠の形状※2が持ち運び時の寿司のズレを軽減させ、綺麗な見た目をキープします。



2 蓋が外れにくい側面外嵌合

本体と蓋の変形時に蓋外れを防止するため、嵌合方式をひねりに強い「側面外嵌合」に。不意な衝撃で蓋は外れにくく、開けたいときには蓋を外しやすいつまみ (ベロ) をつけています。



3 重厚感のある短めのハカマ形状

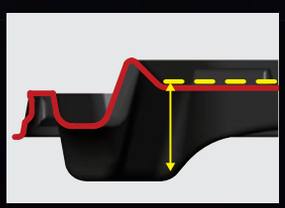
短めのハカマ形状にすることで、商品を取りやすく、さらに器のような厚みを感じさせるため、重厚な印象を与えます。

4 フレキシブルな盛り付けガイド

容器の四隅にあるガイドはズレを抑制させるため高さのあるガイド※1に、
底面に配置した寿司のガイドは必要最小限にすることで、自由な盛り付けができます。

5 高い盛り付け位置

盛り付け位置を高くすることで、
ネタとシャリがしっかり見え、売場での存在感が高まります。



-素材-
Material

● BCF（バイオ CF）/ ポリスチレン＋バイオマスプラスチック
CF にバイオマスプラスチックを 10% 加えた環境配慮型素材です。
耐熱温度 80℃。レンジ・オーブン不可。

-色柄-
Color



黒-BK　西陣(にしじん)BK-BK　煌々(こうこう)G-BK　暁(あかつき)R-BK　暁(あかつき)B-BK　清明(せいめい)GN-BK　碧(へき)LB-BK

-形状-
Shape



3-1 (3 貫)　4-1 (4 貫)　5-1 (5 貫)　6-1 (6 貫)



6-2 (6 貫)　8-2 (8 貫)　9-3 (9 貫)　10-2 (10 貫)　12-2 (12 貫)　18-3 (18 貫)

素材：●BCF ●C-APG

品　名	サイズ(㎜)	入　数		黒-BK	西陣BK-BK	煌々G-BK	暁R-BK	暁B-BK	清明GN-BK	碧LB-BK	蓋	
		ケース	袋								素材	高さ(mm)
BCF宝台閣 3-1	174×103×22	1200	50	●	●	●	●	●			●	47
BCF宝台閣 4-1	210×103×22	1000	50	●	●	●	●	●			●	47
BCF宝台閣 5-1	246×103×22	800	50	●	●	●	●	●	●		●	47
BCF宝台閣 6-1	280×103×22	600	50	●	●	●	●	●	●	●	●	47
BCF宝台閣 6-2	174×138×22	900	50	●	●	●	●	●	●		●	47
BCF宝台閣 8-2	210×138×22	600	50	●	●	●	●	●	●	●	●	47
BCF宝台閣 9-3	180×178×22	600	50	●	●	●	●	●	●	●	●	47
BCF宝台閣 10-2	246×138×22	600	50	●	●	●	●	●	●	●	●	47
BCF宝台閣 12-2	280×138×22	500	50	●	●	●	●	●	●		●	47
BCF宝台閣 18-3	280×178×23	400	50		●	●					●	47

新定番

NEWカラー

＼大好評／
澄板に新柄登場

中央化学株式会社

NG 90℃



食材の美しさを際立たせる
シンプルデザインが
好評の澄板シリーズに
新柄登場！

片手で閉まる
プッシュロック®
機能

美しさを
際立たせる
シンプルな
デザイン

価値を高める
高級ラインの
新柄登場

天面を押すだけでパチっと閉まる
当社独自のプッシュロック®機能



6段積み可能な強度で
品出しを効率化



装飾を徹底的に排除した
シンプルデザインで、際立つ美しさ



鮮度感が伝わるシャープな形状で刺身容器にもおすすめです



HS 澄板 30-11 天目 B-BK



HS 澄板 18-14 若草 GN-BK



HS 澄板 18-11 金継 BK-BK

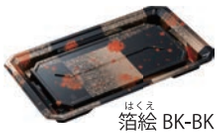
-素材-
Material

●HIPS/ポリスチレン
PSの耐衝撃性を改善した素材です。耐熱温度90℃。レンジ・オーブン不可。

-色柄-
Color



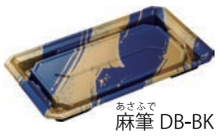
BK



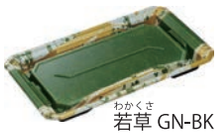
箔絵(はくえ) BK-BK



松陰(しょういん) R-BK



麻筆(あさふで) DB-BK



若草(わかくさ) GN-BK



一陣(いちじん) R-BK



金継(きんつぎ) BK-BK

NEW



天目(てんもく) B-BK

NEW



金彩(きんさい) BK-BK

NEW



つき BR-BK

-形状-
Shape



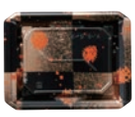
18-11(3-4 貫)



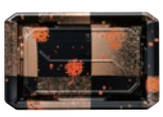
24-11(5-6 貫)



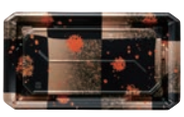
30-11(7-8 貫)



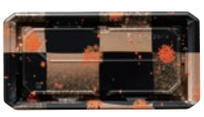
18-14(6 貫)



22-14(8 貫)



26-14(10 貫)



28-14(12 貫)

NEW

素材：●HIPS ●C-APG

品　名	サイズ(mm)	入　数		BK	箔絵BK -BK	松陰R -BK	麻筆DB -BK	若草GN -BK	一陣R -BK	金継BK -BK	天目B -BK	金彩BK -BK	つきBR -BK	蓋	
		ケース	袋											素材	高さ(mm)
澄板 18-11	180×106×23	1000	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	40
澄板 24-11	237×106×23	800	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	40
澄板 30-11	300×106×23	600	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	40
澄板 18-14	183×141×25	800	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	40
澄板 22-14	223×141×25	600	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	40
澄板 26-14	255×141×25	600	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	40
澄板 28-14	283×141×25	400	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	40

環境配慮

NEWカラー

＼大好評／
ＦＳトレーに新柄登場

中央化学株式会社

NG 80℃



FSトレー

シャープな形状が特徴的な
ロングセラーシリーズ
ＦＳトレーに
新柄が加わりました！

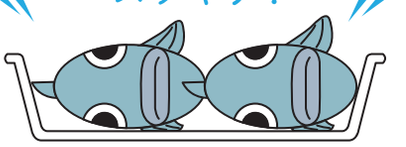
環境負荷低減
軽量
素材

蓋なし
ラップ対応
容器

食材を
引き立てる
新柄登場

イチオシ機能①

スッキリ！



側面の角度を立たせた箱型形状で、
食材がすっきり収まります。深くても
浅くても同じ角度なので使いやすい！

イチオシ機能②



直線的でシャープ
な形状が商品の
鮮度感を高めます。

隙間なく陳列
できるので、
売場もすっきり！

ＦＳトレーで作る売場提案



同じ柄の
宝台シリーズ
で売場統一！

BCF 宝台 20-17
西陣 BK-BK

天然ぶりたたきお造り
トレー C・FS-L2E
西陣 BK

-素材-
Material

●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℃。レンジ・オーブン不可。

-色柄-
Color



白



ひのき

NEW



西陣（にしじん）BK

NEW



つららB

NEW



風光（ふうこう）Y

※サイズラインアップはこちら▶

環境配慮

NEWカラー

＼大好評／
芝舟シリーズに新柄登場

中央 中央化学株式会社

NG 80℃



ロングセラーの芝舟に
刺身や切り身はもちろん
惣菜にも使いやすい
新柄が加わりました！

- 環境負荷低減 軽量 素材
- 蓋なし ラップ対応 容器
- 食材を引き立てる 新柄登場

ふぶきB



バッテラ
芝舟 101 ふぶき B



カツオのっけ盛り
芝舟 102 ふぶき B



豆鯵の南蛮漬け
芝舟 101 ふぶき B

笹木肌



だし巻き玉子
芝舟 101 笹木肌



つくね（生）
芝舟 102 笹木肌



里芋の田舎煮
芝舟 101 笹木肌

-素材-
Material

●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℃。レンジ・オーブン不可。

-色柄-
Color



白

NEW



ふぶきB

NEW



笹木肌（ささきはだ）

-形状-
Shape



101



102

素材：●PSP

品　名	サイズ(mm)	入　数		白	NEW ふぶきB	笹木肌
		ケース	袋			
芝舟 101	197×120×32	1200	50	●	●	●
芝舟 102	211×144×33	1200	50	●	●	●

環境配慮

NEWカラー

＼大好評／
みやまシリーズに新柄登場

中央化学株式会社

NG 80℃

みやま

新柄 麗(れい)B



鮮やかな青に
爽やかな銀のラインが
中身を引き立てる

みやま 20-12 麗(れい) B

新柄 土岐(とき)GN



濃淡で深みのある緑に
挿し色の銀で鮮度感を演出

みやま 17-12 土岐(とき) GN

新柄 さおりIV



明るく上品なベージュに
挿し色の金で高級感を演出

みやま 17-12 さおり IV

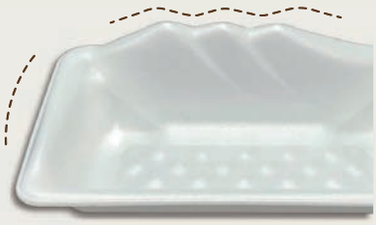
ロングセラーのみやまに
刺身はもちろん
惣菜にも使いやすい
新柄が加わりました！

環境負荷低減 軽量 素材

蓋なし ラップ対応 容器

食材を引き立てる 新柄登場

ラップが綺麗に巻ける形状



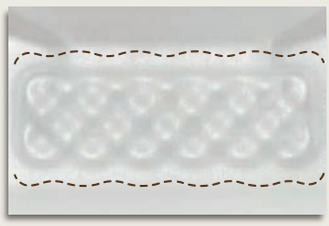
左寄りのブリッジで、一番ボリューム感を出したい
左奥のネタにラップが当たらず食材を美しく見せます。

陳列のしやすさ



隙間が目立たない**直線的なライン**で
売場で並べた際、綺麗に見える効果があります。

機能的な底面形状



底面の波形状は、**食材のズレ防止と**
ドリップ溜りの機能を備えています。

惣菜やミートデリにも



鰺の南蛮漬け
みやま 17-12 麗 B



ポテトサラダ
みやま 20-16 土岐 GN



ローストビーフ
みやま 17-12 さおり IV

-素材-
Material

●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℃。レンジ・オーブン不可。

-色柄-
Color



白（しろ）　木理BR（もくり）　はやしおB　筆千代BK（ふでちよ）　麗B（れい）　土岐GN（とき）　さおりIV

-形状-
Shape



15-12(単品)　17-12(単品長)　20-12(2点盛)　20-16(4点盛)　24-12(3点盛)　24-18(6点盛)

素材：●PSP

品　名	サイズ(㎜)	入　数		白	木理BR	はやしおB	筆千代BK	NEW 麗B	土岐GN	さおりIV
		ケース	袋							
みやま 15-12	148×124×60	1600	50	●	●			●	●	●
みやま 17-12	168×124×60	1400	50	●	●	●	●	●	●	●
みやま 20-12	198×124×60	1200	50	●	●	●	●	●	●	●
みやま 20-16	198×158×64	900	50	●	●	●	●	●	●	●
みやま 24-12	238×124×60	1000	50		●	●	●	●	●	●
みやま 24-18	238×178×61	600	50		●	●	●	●	●	●

環境配慮

NEWカラー

＼大好評／
ほなみシリーズに新柄登場

中央化学株式会社

NG 80℃

新柄

こだわりと特別感を伝える
匠（たくみ）BR

ほなみ

深型で盛り付けやすいラップ対応容器

ロールキャベツ
ほなみ 20-12 匠 BR





ハンバーグ
ほなみ 20-16 匠 BR

水餃子
ほなみ 20-12 匠 BR



鍋商材や半調理品に



生つくね
ほなみ 20-16 匠 BR

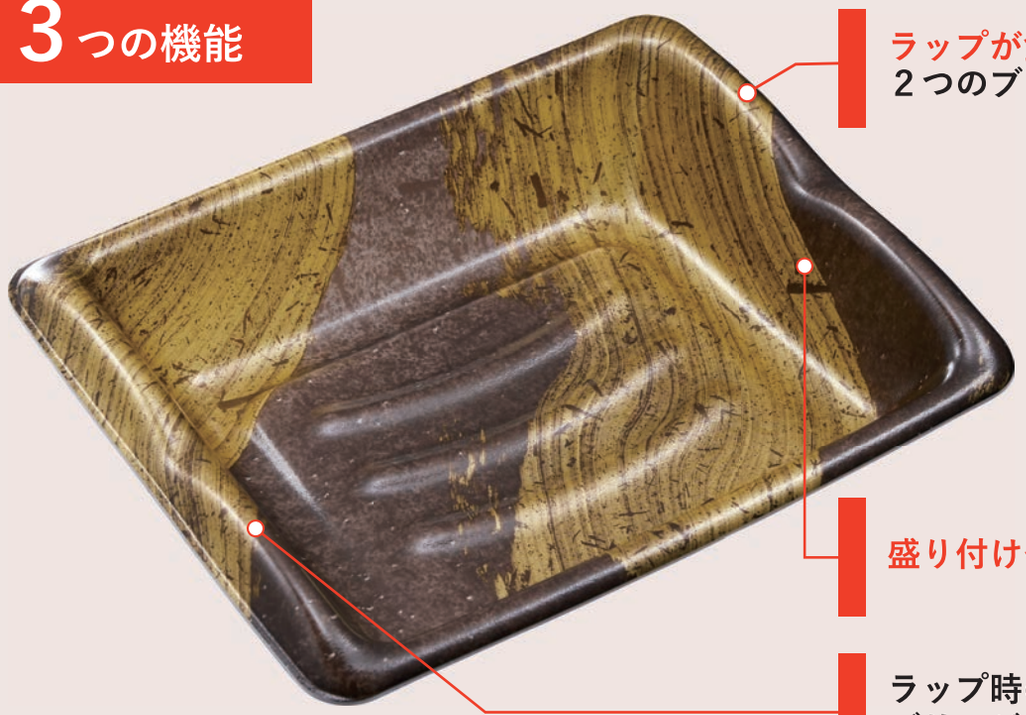
ロングセラーのほなみに
鍋商材や半調理品や
惣菜にも使いやすい
新柄が加わりました！

環境負荷低減
軽量
素材

蓋なし
ラップ対応
容器

食材を
引き立てる
新柄登場

3つの機能



ラップが食材に接着しにくくなる
2つのブリッジ

盛り付けやすい深さのある形状

ラップ時の容器の変形を防ぐ
ブリッジの補強効果

-素材-
Material

●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℃。レンジ・オーブン不可。

-色柄-
Color



筆千代(ふでちよ)BK



笹木肌(ささきはだ)

NEW



匠(たくみ)BR

-形状-
Shape



16-12



18-12



20-12



20-16



20-20

素材：●PSP

品　名	サイズ(㎜)	入　数		筆千代BK	笹木肌	NEW 匠BR
		ケース	袋			
ほなみ 16-12	157×124×47	1500	50	●	●	●
ほなみ 18-12	186×124×47	1000	50	●		
ほなみ 20-12	199×124×45	1200	50	●	●	●
ほなみ 20-16	200×158×48	800	50	●	●	●
ほなみ 20-20	199×199×45	600	50	●	●	●

中央化学株式会社

環境配慮
リサイクル

NG 60℃

C-APG ÓFL
Over Film Lock

フィルムなしで
作業性アップのOFL



Try it!

使い方を
動画で紹介

C-APGは、
リサイクルPET原料
を使用した
環境配慮型素材です。

リサイクル
PET使用

CO_2排出量※
-27%
（当社A-PET比）

エコマーク
認定
認定番号 15 118 006

※同重量における当社素材間の比較結果です（当社調べ）。
個別製品間で比較する場合は形状・サイズ毎にCO_2排出量削減効果は異なりますので営業担当までお問い合わせ下さい。

製品ポイント

1. 「容器＋フィルム仕様」からフィルムカットで作業性UP
2. フィルムよりも見栄え一新、農産物の付加価値訴求
3. リパック可能で包材ロス削減



素材
Material

● C-APG(CHUO A-PET GREEN)/アモルファスポリエチレンテレフタレート
PETボトルのリサイクル原料を使用したA-PETです。耐熱温度60℃。レンジ・オーブン不可。

色柄
Color



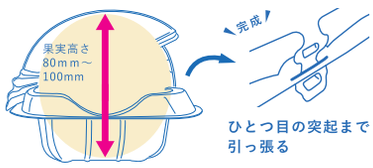
透明

形状
Shape

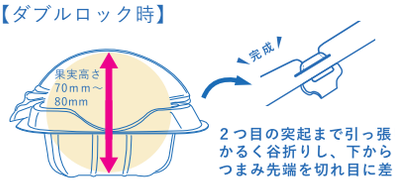
OFL-2

フルーツの大きさによって使い分けが出来ます

【シングルロック時】



【ダブルロック時】



使い方を
動画で紹介

※中身のサイズ(mm)は果実とフルーツキャップを含めたおおよその目安です。

素材：● C-APG

品名	閉じたサイズ（mm）	開いたサイズ（mm）	入数		透明
			ケース	袋	
C-APG OFL-2	214×125×100（シングルロック時） 214×125×80（ダブルロック時）	330×214×46	400	50	●



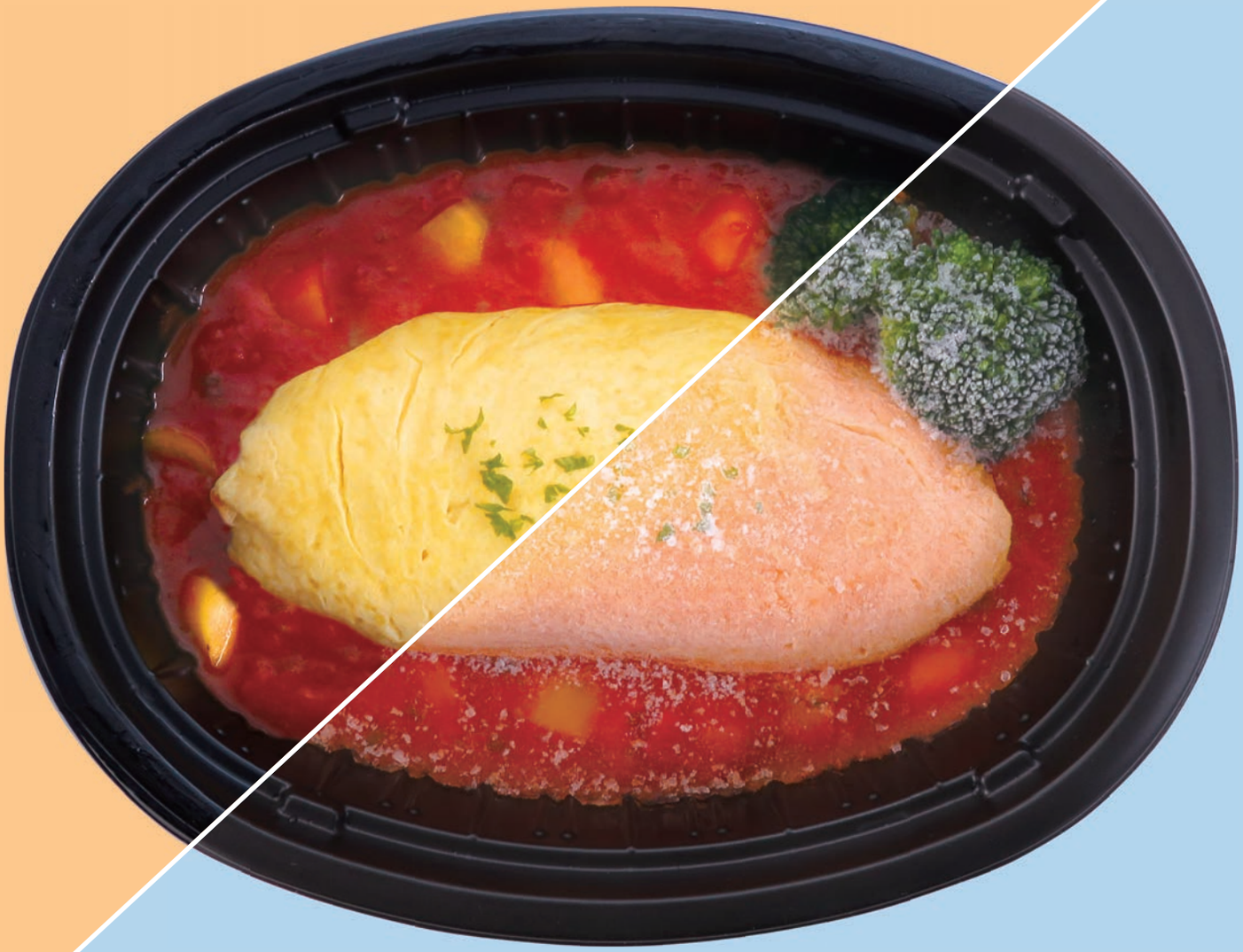
＼ 耐寒 CT 素材使用 ／

冷凍食品を売場から食卓まで

中央化学株式会社

OK 130℃

耐寒CT フロズ



耐寒 CT は、
CT の耐寒衝撃性を
向上させた
冷凍対応素材です。

冷凍対応
耐寒CT
素材

平らな底面で
冷凍効率
アップ

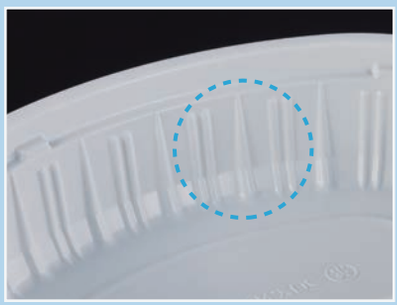
弁当から
おかずセットまで
豊富な
形状

平らな底面で冷凍効率アップ



食材を盛り付けることで、ホテルパンと底面の接地面積が増え
冷凍効率が高まります。

強度アップのリブデザイン



強度を保つリブデザインで
商品を安全にお客様へお届けできます。

＼トップシール包装対応／



さば味噌煮おかずセット
耐寒 CT フロズ K20-15T W



すき焼き重
耐寒 CT フロズ K19-13 W



グリーンカレー
耐寒 CT フロズ MS24-18 BK

-素材-
Material

●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℃。レンジ可。オーブン不可。冷凍可。

-色柄-
Color



BK



W

-形状-
Shape



M22-17



MS24-18



K19-13



K20-15T

※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CTフロズ M22-17	220×165×45	800	50	●	●
耐寒CTフロズ MS24-18	240×180×40	600	50	●	●
耐寒CTフロズ K19-13	185×125×45	1000	50	●	●
耐寒CTフロズ 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。



＼ 冷凍自販機対応 ／

耐寒フードパック

中央化学株式会社

OK 110℃

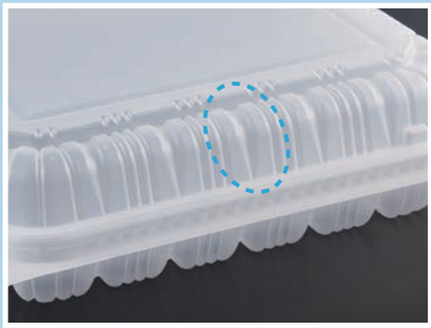


耐寒 PP は、
PP の耐寒衝撃性を
向上させた
冷凍対応素材です。

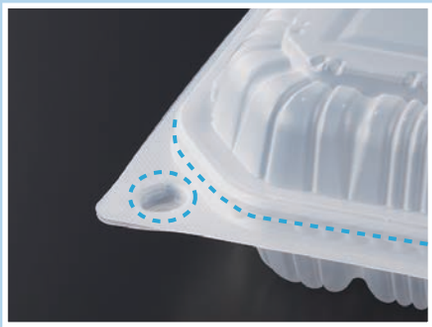
- 冷凍対応 耐寒PP 素材
- しっかり閉まる ダブル 嵌合方式
- 冷凍自販機 対応 サイズ

冷凍自販機の落下衝撃を考慮した形状デザイン





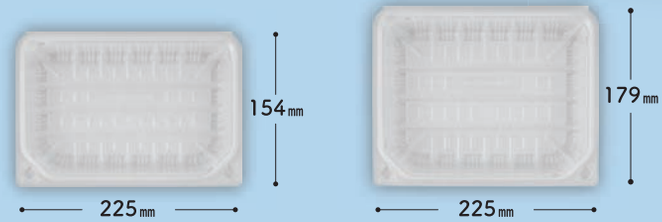
耐寒衝撃性を向上させた「耐寒PP」素材を使用。リブデザインで強度を保ち、
自動販売機から取り出す際のお客様の安全を守ります。



落下衝撃による開封を防ぐダブル嵌合方式。

冷凍自販機にぴったりのサイズ設計

※2023年1月現在





ラーメンや餃子、生鮮食材、スイーツにも、
幅広いメニューでお使いいただけます。

-素材-
Material

●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℃。レンジ可。オーブン不可。冷凍可。

-色柄-
Color



半透明

-形状-
Shape



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(㎜)	開いたサイズ(㎜)	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。

環境配慮

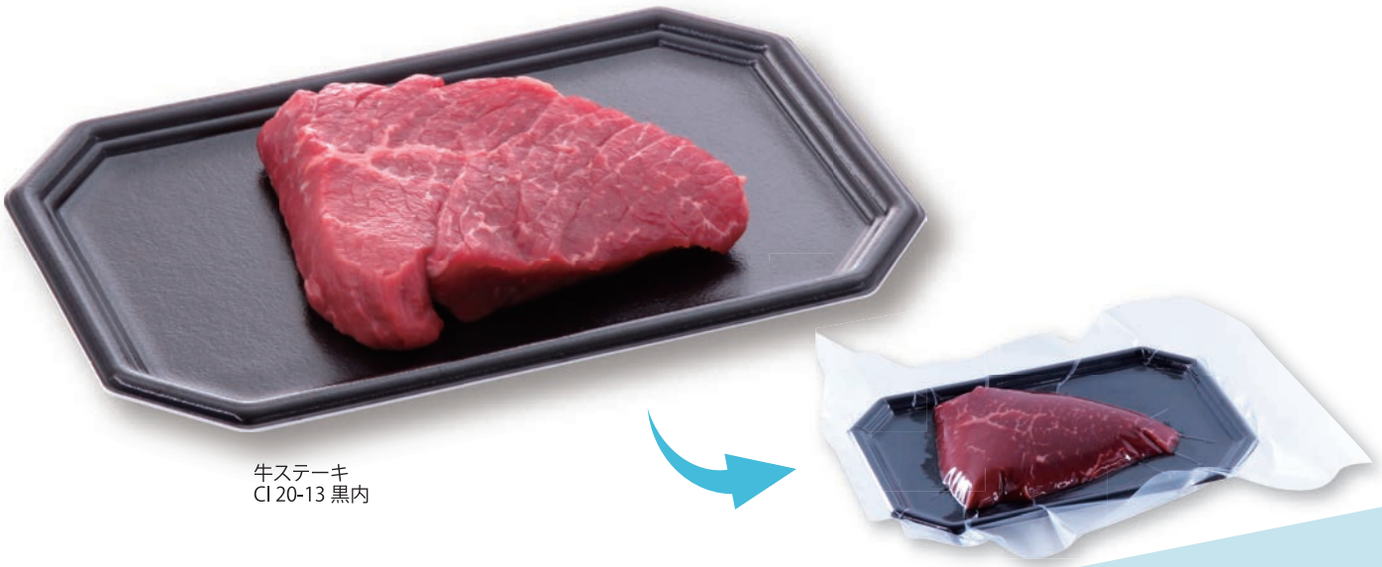
＼ NEW カラー登場 ／

食材を立体的に見せる冷凍対応容器

中央化学株式会社

NG 80℃

CIトレー



牛ステーキ
CI 20-13 黒内



アジの開き
CI 20-13 黒内

冷凍することで
消費期限を延長し、
食品ロス削減に貢献する
冷凍対応容器

環境負荷低減
軽量素材

真空包装
スキンパック包装
ラップ包装
対応容器

食材を
引き立てる
新柄登場

食材を立体的に見せられる浅型容器のため、見栄え訴求商品に最適



側面デザイン



真空包装



スキンパック包装



ラップ包装



-素材-
Material

●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℃。レンジ・オーブン不可。冷凍可。

-色柄-
Color



木曽（きそ）



ヒバ

NEW



黒内（くろうち）

-形状-
Shape



20-13



20-16



25-12



25-13



25-16



25-18



30-13



30-16

素材：●PSP

品　名	サイズ(㎜)	入　数		木曽	ヒバ	NEW 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。

環境配慮
リデュース

プラスチック資源循環法に対応

＼プラスチック削減／
定番カトラリーを **軽量化**
（当社比）

中央化学株式会社



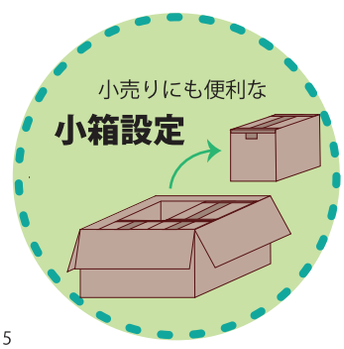
-素材-
Material

●PS/ ポリスチレン
軽量で剛性が高く、成形加工性に優れた素材です。耐熱温度 80℃。レンジ・オーブン不可。

-色柄-
Color


アイボリー


透明



-形状-
Shape

スプーン150


フォーク付スプーン150


フォーク150


デザートスプーン115

素材：●PS

品　名	サイズ(㎜)	アイボリー	透明	入　数		
				ケース	小箱	袋
スプーン150（L）　単袋入	150	●		2000	500	100
スプーン150（L）　バラ	150	●	●	2000	500	100
フォーク付スプーン150（L）　単袋入	150	●		2000	500	100
フォーク付スプーン150（L）　バラ	150	●		2000	500	100
フォーク150（L）　単袋入	150	●		2000	500	100
フォーク150（L）　バラ	150	●		2000	500	100
デザートスプーン115（L）　単袋入	115	●		4000	1000	100