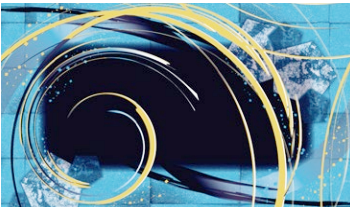


【柄デザイン】

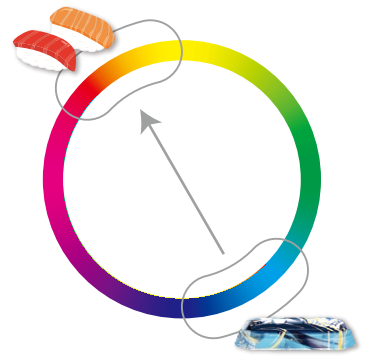
特別な商品に



■ うしおLB

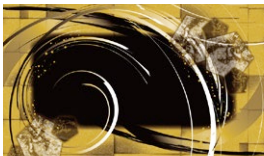
水色は涼しい演出だけでなく、サーモン等の暖色(オレンジ・赤系)を引き立てる色柄です。

【補色による見栄えの効果】



青系の補色は赤・オレンジであり、サーモン・マグロ・赤身などの食材を合わせることでお互いの色味が引き立ち鮮やかさが増します。

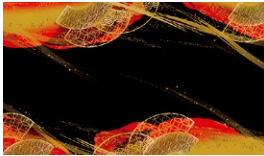
定番の黒金柄



■ うしおBK

定番や祭事にも使える黒・金柄です。大柄で遠目からでも華やかな売場を演出できます。

定番の赤黒金柄



せんりゅう
■ 扇流R

定番の赤・黒・金を基調とした柄です。扇モチーフで華やかに演出できます。

ハイグレードな商品に



こうこう
■ 煌々G

金箔モチーフの柄です。高級感を演出したい商品におすすめです。

本体：● 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・オープン不可。

蓋：● 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

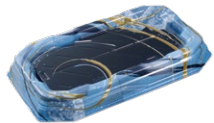
PETボトルのリサイクル原料を使用したA-PETです。耐熱温度60℃。レンジ・オープン不可。

-素材-

Material

-色柄-

Color



うしおLB



うしおBK



扇流R



煌々G

-形状-

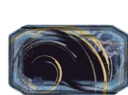
Shape



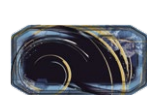
8-2
(8貫)



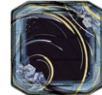
9-3
(9貫)



10-2
(10貫)



12-2
(12貫)



12-3
(12貫)



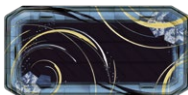
16-2
(16貫)



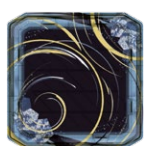
18-3
(18貫)



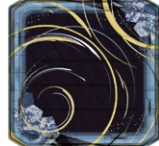
24-3
(24貫)



27-3
(27貫)



30-5
(30貫)



40-5
(40貫)

素材：● PSP ● C-APG

品名	サイズ(mm)	入数		うしおLB	うしおBK	扇流R	煌々G	蓋		
		ケース	袋					素材	高さ(mm)	セット内高(mm)
鮮烈 8-2	243×144×30	500	50	●	●	●	●	●	36	37
鮮烈 9-3	193×193×30	600	50	●	●	●	●	●	36	37
鮮烈 10-2	260×151×30	400	50	●	●	●	●	●	36	37
鮮烈 12-2	295×151×30	500	50	●	●	●	●	●	36	37
鮮烈 12-3	205×205×30	450	50	●	●	●	●	●	36	37
鮮烈 16-2	355×151×30	400	50	●	●	●	●	●	36	37
鮮烈 18-3	295×193×30	400	50	●	●	●	●	●	36	37
鮮烈 24-3	360×198×30	300	50	●	●	●	●	●	36	37
鮮烈 27-3	396×198×30	300	25	●	●	●	●	●	36	37
鮮烈 30-5	295×295×30	200	25	●	●	●	●	●	36	37
鮮烈 40-5	330×330×30	200	25	●	●	●	●	●	36	37

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合せください。

*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。



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

Chuo kagaku 2504302000

UD FONT



中央化学株式会社

PREMIUM
EDGE

鮮
せんれつ
烈

華やかな色合いで軽やかな容器。

新たなハカマタイプの容器で目に留まるような

高級感を演出します。



PSP素材で最軽量を実現

環境対策によるプラ使用量削減・軽量化への対応。

ハカマ形状で最軽量

1枚あたり
約**67%**削減

※削減量はサイズによって異なります。

従来品(HIPS)
約21.5 g /1枚

鮮烈(PSP)
約7 g /1枚



鮮烈 10-2 うしおLB
サーモンづくし



鮮烈 18-3 扇流R
にぎり寿司

鮮烈 10-2 うしおBK
にぎり10貫

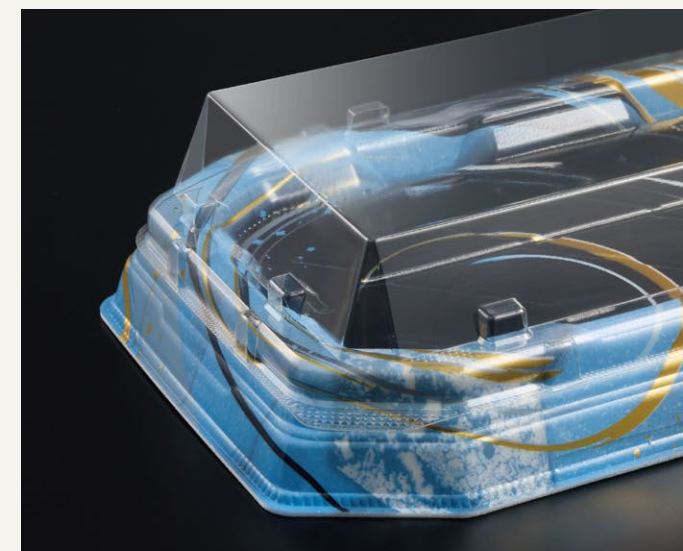


プレミアムエッジ®を搭載し、
高級感を演出

容器の軽量化と高級感の維持を両立します。

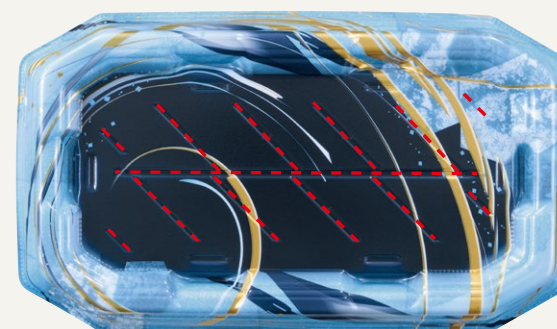
※PREMIUM EDGE(プレミアムエッジ)
:天面と四隅の角が鋭角な蓋のこと。

PREMIUM
EDGE



盛り付けガイドラインで
作業の効率化

誰でも同じように盛り付けが可能になり、
作業の標準化を図ります。

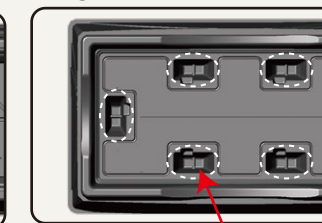
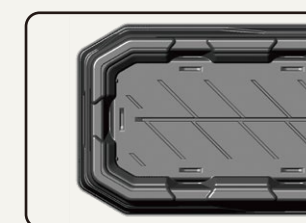


盛り付け面の脚の窪みがなく、
作業のストレスを軽減

寿司の脱落を心配する必要がなく、
ストレスフリーな盛り付け作業が可能です。

鮮烈

従来品



くぼ
窪み

鮮烈 30-5 煌々G
上にぎり寿司



鮮烈 9-3 扇流R
手巻き寿司

