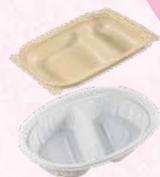


ディスポ容器で 介護・医療の忙しい現場を サポート

再加熱機器×ディスポ容器で
現場の作業を短縮！





ディスポ容器とは!

使い捨て容器を意味する「ディスポーザブル容器」の略語で、小売・飲食・医療・介護などのさまざまな分野で使用されています。

＼こんな時に使えます!／

災害等緊急時の食事提供



洗浄不要なので

災害時の人手・設備不足でも食事提供をサポート
感染症流行時はウイルスの拡散リスクを抑制。



BCP
対策!

行事やイベント



手軽に選べるので

テーマ・行事ごとに雰囲気を変えて
楽しい食事をサポート。



人手不足・時間がない場面



洗浄不要×再加熱機器対応で

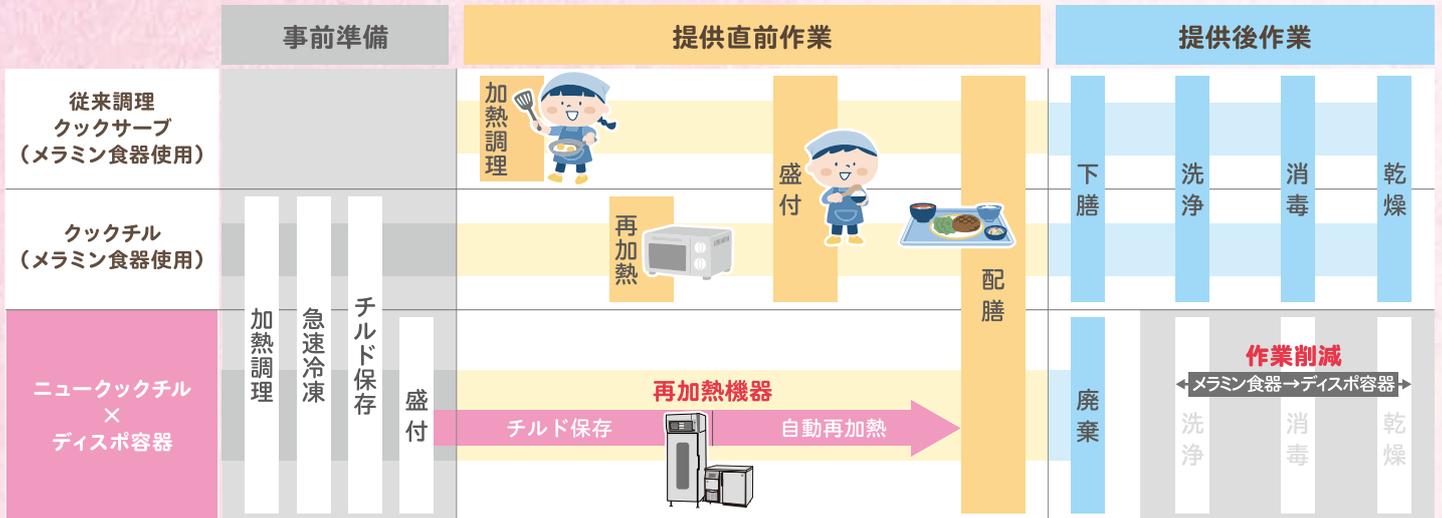
人手が集まりにくいシフトや
朝食・週末準備をサポート。



再加熱機器とは



盛り付けをした状態でチルド保存から再加熱、保温できる機器のこと。
提供時間に合わせて温度や時間を自動で管理でき、提供直前の作業削減が可能。



再加熱機器でディスポ容器を使用するメリット

事前準備や提供直前の負担を削減

透明の蓋で確認作業の時間を削減

蓋が半透明で中身が見えるため、盛り付けや配膳の間違いを防止できます。

軽量で扱いやすい

食器と比較して軽いため、配膳がしやすいです。

蓋も再加熱機器に使用できます。



提供後の作業を短縮

洗浄作業の削減

提供後の作業を短縮します。

メラミン食器 使用時	配膳	下膳	洗浄	消毒	乾燥
ディスポ容器 使用時	配膳	廃棄	洗浄	消毒	乾燥

作業を削減

メラミン食器→ディスポ容器に変更することで3工程が不要

全てディスポ容器

①～③全てディスポ容器



おかず容器をディスポ容器

①ディスポ容器 ②③メラミン食器



油汚れで洗浄に時間がかかるおかずをディスポ容器に変更して作業時間削減に!

盛り付けイメージ

前日に盛り付けをした状態で
再加熱機器にセットしておけば当日は配膳するだけ！
特に人手が集まりにくい朝食での活用がおすすめです。



①朝食(パン)

調理・洗浄作業の効率化を図るため
主食はパンで、おかず、スープはディスプレイ容器に。



②朝食(弁当)

お弁当容器で一食完結型に。
主菜、副菜、ご飯が一つの容器で完結します。





③ 麺メニュー

麺料理は深さのある形状の容器がおすすです。



④ 鮭のクリームソース献立

ピンク柄は色味の薄い食材もはっきり見えます。



⑤ 中華献立

再加熱機器対応の蓋で乾燥しがちな春雨なども美味しく温められます。

※1 ドルチェは再加熱機器非対応です。



⑥ トマトソースハンバーグ献立

黒柄は汚れが目立ちにくいのでソースを使用したメニューにおすすめです。

※2 菜こまち蓋は上市予定です。



⑦ タラのおんかけ献立(一部メラミン食器使用)

メラミン食器と併用することで洗い物を削減出来ます。

※1 ドルチェは再加熱機器非対応です。

カインド®



食材の視認性が高い新柄



優しい色合いで食事を明るく演出



種類や形態ごとに色分けが可能



素材: ●CT/SD ●SPP



BK



W



フロラBG



フロラP



20-16 2S



20-16 3S

※内容量(ml)はおおよその目安です。



おかず

収納例 ホテルパン530×325×25(mm) シートパン657×456×25(mm) 使用時



カインド	サイズ(mm)	入数		BK	W	フロラBG	フロラP	蓋	
		ケース	袋					素材	高さ(mm)
CTカインド20-16 2S	200×160×32	800	50	●	●	●	●	●	17
NEW CTカインド20-16 3S	200×160×32	800	50	●	●	●	●	●	17

エブリ



BK



W



23-17C



23-17E2

※内容量(g)はご飯のおおよその目安です。

収納例 ホテルパン530×325×25(mm) シートパン657×456×25(mm) 使用時



エブリ	サイズ(mm)	入数		BK	W	蓋	
		ケース	袋			素材	高さ(mm)
SDエブリ 23-17C	230×170×31	900	50	●	●	●	23
SDエブリ 23-17E2	230×170×31	900	50	●	●	●	23



弁当

ビストロ



※内容量(g)はご飯のおおよその目安です。



収納例 ホテルパン530×325×25(mm) シートパン657×456×25(mm) 使用時



ビストロ	サイズ(mm)	入数		BK	W	蓋(U字)		仕切蓋(U字)	
		ケース	袋			素材	高さ(mm)	素材	高さ(mm)
SDビストロ M20-16	200×160×40	600	50	●	●	●	25		
SDビストロ M20-16深	200×160×60	600	50	●	●	●	25		
SDビストロ M22-17	220×170×40	450	50	●	●	●	25		
SDビストロ M24-18	240×180×40	450	50	●	●	●	25		
SDビストロ M24-18仕切	240×180×50	450	50	●	●	●	25	●	25

ビストロPAN



20-13
※内容量(ml)はおおよその目安です。

収納例 ホテルパン530×325×25(mm) シートパン657×456×25(mm) 使用時



ビストロ PAN	サイズ(mm)	入数		BK	W	絵巻OR	蓋(U字)	
		ケース	袋				素材	高さ(mm)
SDビストロ PAN20-13	195×128×33	600	50	●	●	●	●	26

キャセロ



IM130-57 IM150-66
※内容量(g, ml)はおおよその目安です。

収納例 ホテルパン530×325×25(mm) シートパン657×456×25(mm) 使用時



キャセロ	サイズ(mm)	入数		BK	W	蓋(U字)	
		ケース	袋			素材	高さ(mm)
SDキャセロ IM130-57	130φ×57	900	50	●	●	●	10
SDキャセロ IM150-66	150φ×66	800	50	●	●	●	10

SD style



C14 DS16
※内容量(g)はご飯のおおよその目安です。

収納例 ホテルパン530×325×25(mm) シートパン657×456×25(mm) 使用時



SD style	サイズ(mm)	入数		BK	W	蓋	
		ケース	袋			素材	高さ(mm)
SD C14	140φ×65	1500	50	●	●	●	19
SD DS16	156×156×55	1000	50	●	●	●	25

フローズ



※内容量(g, ml)はおおよその目安です。

収納例 ホテルパン530×325×25(mm) シートパン657×456×25(mm) 使用時



耐寒CTフローズ	サイズ(mm)	入数		BK	W	蓋	
		ケース	袋			素材	高さ(mm)
耐寒CTフローズ M22-17	220×165×45	800	50	●	●	●	19
耐寒CTフローズ MS22-17	220×165×40	800	50	●	●	●	19
耐寒CTフローズ MS24-18	240×180×40	600	50	●	●	●	19
耐寒CTフローズ K19-13	185×125×45	1000	50	●	●	●	19
耐寒CTフローズ K20-15T	200×148×40	800	50	●	●	●	19

素材特性一覧

素材記号	特性	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)
SD	特性	ポリプロピレン + タルク	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。 PPに天然資源(タルク)を加えた耐熱素材です。	130℃	○	○	○	○	△
CT					○	○	×	△	×
耐寒CT					○	○	×	○	○
SPP	特性	ポリプロピレン	PPの透明性を高めた素材です。 PPの耐寒衝撃性を向上させた素材です。	110℃	○	○	×	△	×
耐寒PP					○	○	×	○	○

※一覧の記号表記は目安です。

※耐寒性については、弊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。

対応機器

スチーム再加熱機器

再加熱キャビネット

チルドで保存した食事を提供時間に合わせて温度や時間を設定し熱風と蒸気で再加熱後、保温します。

再加熱カート

配膳作業の効率を追及してラクラク配膳!

その他 加熱機器

スチコン

条件付きOK

電子レンジ

※130℃まで対応可能です。オープン機能の使用、130℃を超過する加熱は非対応です。食材の量が少ない場合や油分の多い食材、ソースなどで130℃以上に達してしまう場合がありますので、使用する条件・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

