

メディカル・ケアフード

ワンウェイ
容器

ディスポ容器

メラミン食器からの代替提案

冷凍・スチームコンベクション対応容器も掲載



沙楽



SD style



咲き丼



エブリ



SD カレー



キャセロ



なごみ



重ね弁当



ビストロ



CFカップ/Pカップ
おわん



VI カップ



フロズ



YD/ドン



BAKEQ
BAKEQ AIR



カトラリー



病院/介護施設
給食事業所(学校・企業)
その他事業所配達

CHUO KAGAKU

Copyright © 2025 CHUO KAGAKU Co.,Ltd. All rights reserved

メラミン食器からの代替提案

衛生管理におけるディス po 容器

生活環境の変化や衛生意識の高まりにより、衛生管理対策が見直されています。

食のライフラインとして安全・安心が大前提のもと、用途・食シーンに応じ、柔軟な選択肢を求める傾向も生まれています。

こちらのパンフレットでは、ディス po 容器における「衛生面、食べやすさ、効率性を伝える容器 15 シリーズ」と「冷凍対応の容器 3 シリーズ」をご紹介し、商品づくりのお手伝いをします。



衛生リスク の軽減

繰り返し使用した容器の傷に菌や汚れが付着する汚染リスクを解消します。

食べやすさ

食シーンによって使いやすい容器、食べやすい容器で、最後のひと口まで美味しい食べていただけます。

省人化・環境配慮

容器回収や洗浄に伴う人件費の削減、容器回収における CO₂排出量や洗浄による汚水排出を削減。

当社では、使用済みプラスチックのリサイクル活動や環境に配慮した素材の開発にも積極的に取り組んでいます。

食の安全と安心のために

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



食品衛生法では食品用の容器・包装器具などは、有毒、有害な物質を含んでいてはならない、また、食品などに接触して、人の健康を損なうおそれのある容器・包装器具などを、販売したり使ったりしてはならないとしています。中央化学ではこの食品衛生法に基づいて製品を製造、販売しています。



お客様に「安全・安心」な食品容器をお届けするために生産工場では徹底した衛生管理を行っています。

一汁三菜スタイル (レンジOK)



スープパンセット
(左上) SD FS12 W
(左下) SD C14 W
(右上) SD FS 9 W
(右下) CT沙楽 M23 W



焼魚定食
(左上) CFカップ70-80
(左下) SD FS14 W
(右上) CT沙楽 K18-13 W
(右下) SD咲き丼 M15 W

◆沙楽 本物の食器のような「テーブルウェア」



素材: ● CT(電子レンジ対応) ● OPS

沙 楽	サイズ(mm)	入 数		W	BK	紐-BK	防曇蓋		蓋-44H	
		ケース	袋				素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)
CT沙楽 K15-12	150×120×22	1200	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 K18-13	180×130×22	800	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 K18-18	180×180×22	800	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 KS18-18-A	180×180×22	800	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 K20-15	200×150×22	800	50	●	●	●	●	35	●	44
CT沙楽 KS20-15-A	200×150×22	800	50	●	●	●	●	35	●	44
CT沙楽 K20-20	200×200×22	600	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 K23-23	225×225×22	400	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 K24-12	240×120×22	800	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 KS24-12-A	240×120×22	800	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 K24-18	240×180×22	400	50	●	●	●	●	35	●	44
CT沙楽 KS24-18-A	240×180×22	400	50	●	●	●	●	35	●	44
CT沙楽 KS24-24-A	240×240×22	400	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 K27-20	267×200×22	400	50	●	●	●	●	35	●	44
CT沙楽 K30-23	300×225×22	200	50	●	●	●	●	35	●	44
CT沙楽 K30-30	300×300×22	160	20	●	●	●	●	35	●	46
CT沙楽 M18	180φ×22	800	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 M20	200φ×22	600	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 M23	225φ×22	400	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 M24	240φ×22	400	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 M24-16	240×162×22	400	50	●	●	●	●	35	●	—
CT沙楽 M27-18	267×181×22	400	50	●	●	●	●	35	●	—

◆SD style 食卓をおしゃれに演出



素材: ● SD(電子レンジ対応) ● OPS ● SPP(電子レンジ対応)

SD style	サイズ(mm)	入 数		W	BK	素材	蓋	
		ケース	袋				素材	高さ (mm)
SD DP22-A	216φ×40	800	50	●	●	●	●	33
SD DP22-B	216φ×40	800	50	●	●	●	●	33
SD C14	140φ×65	1500	50	●	●	●	●	19
SD FS 9	90×90×20	3000	50	●	●	●	●	36
SD FS12	120×120×20	1600	50	●	●	●	●	36
SD FS14	140×140×20	1200	50	●	●	●	●	36
SD DS16	156×156×55	1000	50	●	●	●	●	25

◆咲き丼 持ちやすい工夫形状



素材: ● SD(電子レンジ対応) ● OPS

咲き丼	サイズ(mm)	入 数		W	BK	素材	蓋	
		ケース	袋				素材	高さ (mm)
SD咲き丼 M12	120φ×50	1200	50	●	●	●	●	21
SD咲き丼 M13	132φ×55	1200	50	●	●	●	●	21
SD咲き丼 M15	153φ×60	900	50	●	●	●	●	21
SD咲き丼 M17	170φ×60	900	50	●	●	●	●	21
SD咲き丼 M19	188φ×70	600	50	●	●	●	●	21

弁当スタイル (レンジ OK)



仕切りがある
ので食品が詰めやすい

チャップシェ弁当
SDエブリ 24-20A BK

◆エブリ 日常使いのシンプルデザイン



素材 : ● SD(電子レンジ対応) ● OPS ● SPP(電子レンジ対応)

エブリ	サイズ(mm)	入 数		W	BK	蓋	
		ケース	袋			素材	高さ (mm)
SDエブリ 18-13	180×130×34	1500	50	●	●	●	23
SDエブリ 23-17C	230×170×31	900	50	●	●	●, ●	23
SDエブリ 23-17E2	230×170×31	900	50	●	●	●, ●	23
SDエブリ 24-20A	240×200×31	600	50	●	●	●	23
SDエブリ 24-20C	240×200×31	600	50	●	●	●	23



スープも置きやすく配膳も簡単に

カレー&タンドリーチキン
SDカレー K26-22 BK
SDキャセロ 4K100-46 W

◆SDカレー 仕切り付きで盛り付けがしやすい



素材 : ● SD(電子レンジ対応) ● OPS

SDカレー	サイズ(mm)	入 数		W	BK	蓋	
		ケース	袋			素材	高さ (mm)
SDカレー K26-22	258×222×35	600	50	●	●	●	26

※ SDキャセロ 4K100-46がセットできます。(別売り)

◆キャセロ SD カレーにセットできる



素材 : ● SD(電子レンジ対応) ● OPS

キャセロ	サイズ(mm)	入 数		W	BK	平蓋		高蓋	
		ケース	袋			素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)
SD キャセロ 4K 100-46	100×100×46	1800	50	●	●	●	10	●	20

弁当スタイル (二段弁当)



豆腐ハンバーグ & 雑穀米弁当
CTなごみM20-10 W/
M20-10 W 中皿

[形状] ※内容量(g)はご飯のおおよその目安です。



180g



M20-10 中皿



M20-10 2S 中皿



**立体的な形状で
コンパクトなサイズ感**

手になじみやすい曲線と
立体的な形状が持ちやすい
二段弁当タイプの容器です。

◆なごみ 色柄が選べてスリムな二段弁当で楽しい食事を演出



素材: ● CT (電子レンジ対応) ● OPS

なごみ	サイズ (mm)	入数		W	BK	BK-R	浅蓋		蓋	
		ケース	袋				素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)
CTなごみ M20-10	199 × 101 × 49	600	50	●	●	●	●	26	●	36
CTなごみ M20-10 中皿	195 × 97 × 27	1200	50	●	●	●	●	—	—	—
CTなごみ M20-10 2S 中皿	195 × 97 × 27	1200	50	●	●	●	●	—	—	—

※ 中皿の色柄名はR-BSです。



ごはん (約200g)
CF重ね弁当ライス

かぼちゃコロッケと肉団子
CF重ね弁当オカズ

◆重ね弁当 ごはんとおかずが別容器で作業分担もできる



素材: ● CF (レンジ不可)

重ね弁当	サイズ (mm)	入 数		W	共蓋	
		ケース	袋		素材	高さ (mm)
CF重ね弁当オカズ	182 × 132 × 37	1200	50	●	●	12
CF重ね弁当ライス	182 × 132 × 32	1200	50	●	●	12

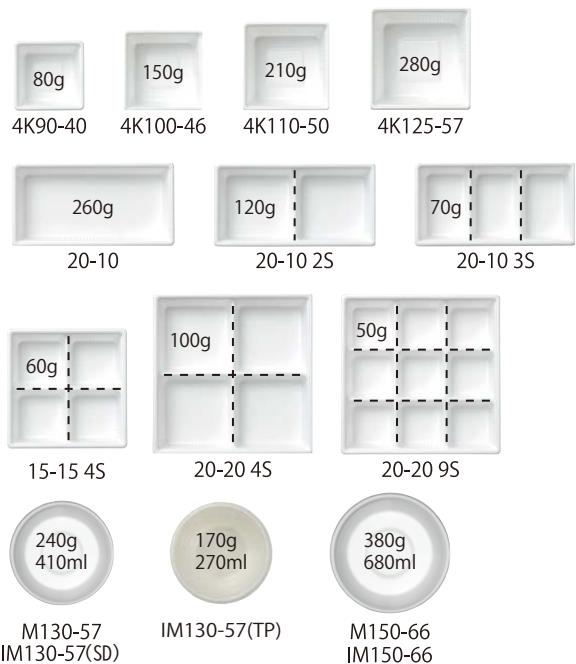
※本体と蓋は別売りです。

※内容量のご飯(g)と水量(ml)はおよその目安です。

軽食スタイル (レンジOK)



トムヤムフォー
SDキャセロ IM150-66 W



◆キャセロ 様々なメニューに対応



素材: ●SD(電子レンジ対応) ●TP(電子レンジ対応) ●PP/SPP(電子レンジ対応) ●OPS

キャセロ	サイズ(mm)	入 数		W		BK		IV		IV- 黒		中皿		高蓋		平蓋		中蓋		上蓋(U字)		IM蓋		IM蓋(U字穴)		IM蓋(C字)		
		ケース	袋									素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)	
SD キャセロ 4K90-40	87×87×40	2000	50	●	●	●	●	●	●	●	-	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ 4K100-46	100×100×46	1800	50	●	●	●	●	●	●	●	-	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ 4K110-50	110×110×50	1000	50	●	●	●	●	●	●	●	-	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ 4K125-57	125×125×57	900	50	●	●	●	●	●	●	●	-	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ 20-10	200×103×35	600	50	●	●	●	●	●	●	●	-	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ 20-10 2S	200×103×35	600	50	●	●	●	●	●	●	●	-	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ 20-10 3S	200×103×35	600	50	●	●	●	●	●	●	●	-	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ 15-15 4S	150×150×35	800	50	●	●	●	●	●	●	●	-	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ 20-20 4S	200×200×35	300	50	●	●	●	●	●	●	●	-	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ 20-20 9S	200×200×35	300	50	●	●	●	●	●	●	●	-	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ M130-57	130 φ×57	900	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	24	●	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SD キャセロ M150-66	150 φ×66	800	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	24	●	20	-	●	35	●	10	●	●	10	●	●	10	-	
SD キャセロ IM130-57	130 φ×57	900	50	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	2	10	●	●	12	
TP キャセロ IM130-57	130 φ×57	900	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	20	●	10	-	-	-	-	-	-	●	●	2	10	●	●	10
SD キャセロ IM150-66	150 φ×66	800	50	●	●	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	2	10	●	●	-	

※ □は本体・中皿・高蓋セットでもご利用できます。□は必ず本体・中蓋・上蓋セットでご利用ください。

※1 ケース入数が本体の2倍です。※2 内嵌合タイプの蓋です。



フレッシュトマトのハヤシライス
SDビストロ M20-16深 BK / 中蓋 / 上蓋

スプーンで
ご飯粒も
すくいやすい
形状



◆ビストロ おかずとご飯を分けられる



素材: ●SD(電子レンジ対応) ●SPP/PP(電子レンジ対応)

ビストロ	サイズ(mm)	入 数		W	BK		中蓋		上蓋※1		蓋※1		仕切蓋※1	
		ケース	袋				素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)	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

※ □は必ず本体・中蓋・上蓋がセットになります。※1は U字穴付きもあります。

カップ (保温○)

つみれ汁
CFカップ105-360

CFカップ



CFカップ (氷89)



CFカップ (味噌汁)



Pカップ



おわん

◆CFカップ／Pカップ／おわん 味噌汁などに最適な容器



素材： ● CF / PSP ● A-PET ● PP ● OPS

カップ	サイズ (mm)	入数		内容量					平蓋		蓋	
		ケース	袋		白	氷89	味噌汁	素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)	
CFカップ 70-80	70φ×39	3000	50	80ml	●				—	●	5	
CFカップ 70-110	70φ×50	3000	50	110ml	●				—	●	5	
CFカップ 85-180	82φ×59	2500	100	180ml	●			●, ●※1	7		—	
CFカップ 88-130	88φ×39	2500	100	130ml	●				—	●	7	
CFカップ 90-160	88φ×45	2500	100	160ml	●			●※1, 2	7		—	
CFカップ 90-240	88φ×70	2000	100	240ml	●			●※1	7		—	
CFカップ 95-270	93φ×66	2000	100	270ml	●				—	●※1	9	
CFカップ 105-230	102φ×45	2000	100	230ml	●				—	●	7	
CFカップ 105-360	102φ×72	2000	100	360ml	●				—	●	7	
CFカップ 115-360	115φ×55	1000	50	360ml	●			●, ●※1	7		—	
CFカップ 115-480	115φ×74	1000	50	480ml	●			●, ●※1	7		—	
Pカップ	115φ×40	4200	100	230ml	●				—		—	
おわん	125φ×50	3600	100	320ml	●				—		—	
おわん250	130φ×50	3000	100	340ml	●				—		—	

※ 1は針穴付きの蓋です。※ 2 蓋のケース入数は2000枚です。※ Pカップ・おわんはPSPです。

海老とトマトのビスク
CT VIカップA 300 WCT VIカップA 100 W 身
○120φ×27mm ○160ml/100g
○800/50 ○#071118CT VIカップA 200 W 身
○120φ×47mm ○300ml/200g
○800/50 ○#071126おおよその量目が
底面に刻印
されていますCT VIカップA 300 W 身
○120φ×62mm ○410ml/300g
○800/50 ○#071134CT VIカップA 防曇蓋L
○120φ×7mm
○800/50 ○#019513

※内容量 (ml) (g)はおよその目安です。

◆VIカップ 耐熱・断熱性に優れたカップ容器



素材： ● CT (電子レンジ対応) ● OPS

VIカップ	サイズ (mm)	入数		W	防曇蓋	
		ケース	袋		素材	高さ (mm)
CT VIカップA 100	120φ×27	800	50	●	●	7
CT VIカップA 200	120φ×47	800	50	●	●	7
CT VIカップA 300	120φ×62	800	50	●	●	7

冷凍スタイル (レンジOK)



さば味噌おかずセット
耐寒CTフローズ K20-15T W

ミートソースパスタ・チキングリルセット
耐寒CTフローズ MS22-17 BK

**冷凍に対応
する容器で
耐寒衝撃性も
向上！**

強度アップのリブデザイン



トップシール対応



盛り付け前



すべらす
盛りやすい

盛り付け後



冷凍効率が
上がる

**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！**

※内容量 (ml)はおよその目安です。



M22-17



MS22-17



MS24-18



K19-13



K20-15T

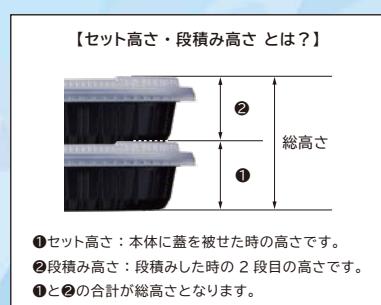
包装形態		フローズ
トップシール包装		●
真空包装		●
横ピロー包装		●
横ピローシュリンク包装		●
蓋 (耐寒)		●

◆フローズ 冷凍食品で幅広い食事をサポート！



素材: ●耐寒CT(電子レンジ対応) ●耐寒PP(電子レンジ対応)

品名	サイズ (mm)	入数			素材	蓋		
		ケース	袋	BK		高さ (mm)	セット高さ (mm)	段積み高さ (mm)
耐寒CTフローズ M22-17	220×165×45	800	50	●	●	19	55	52
耐寒CTフローズ MS22-17	220×165×40	800	50	●	●	19	50	47
耐寒CTフローズ MS24-18	240×180×40	600	50	●	●	19	50	47
耐寒CTフローズ K19-13	185×125×45	1000	50	●	●	19	55	52
耐寒CTフローズ K20-15T	200×148×40	800	50	●	●	19	50	47



※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。

冷凍スタイル (レンジOK)



グリルチキン
CT YD18-12G W(T)



- 長期保存できる
- 人手不足の解消
- 食品ロスの削減
- 計画的に調理可能

2種類の深さがあり、
量目に合わせて
選択可能



ピラフ
CT YD 18-12F BK(T)



彩り野菜とサーモン
CT YD 18-12F BK(T)

幅広いフランジで
レンジアップ後も
持ち運びやすい



中華丼
CT ドン KM17 BK

YD



410ml

18-12F(T)



470ml

18-12G(T)

ドン



720ml

KM17

※内容量 (ml)はおよその目安です。

◆YD／ドン 冷凍からレンジアップまでOK! さまざまな包装形態に対応



素材： ● 耐寒CT (電子レンジ対応)

包装形態

YD／ドン	サイズ (mm)	入数		BK	W		YD	ドン
		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。

スチームコンベクション対応 (レンジOK)

●優れた耐熱性 220°C (家庭用品品質表示法準拠)

※直火、オーブントースター、220°Cを超える環境下では、ご使用できません。

●優れたバリア性 (材料メーカー調べ)

レトルト処理のような熱水殺菌処理において、代表的なバリア性素材に比べ同等以上のバリア性を持っています。

※加熱調理後に容器が縮み嵌ります。(蓋(ステップ)・蓋(スイッチ)を含まない)



彩り野菜の焼きカレー
BAKEQ オーバルロースター 500 茶



カレードリアと焼き野菜
BAKEQ オーバル深仕切 550



トマトソースハンバーグ
BAKEQ AIR 150φ 500CC 黒/
蓋(U字穴)

[形状] ※内容量 (ml)はおよその目安です。



◆BAKEQ スチームコンベクション対応で作業効率を改善!

CHUO SELECT

規格一覧 素材: ●C-PET (スチコン対応) ●OPS

BAKEQ	サイズ (mm)	入数		白	茶	蓋		蓋 (ステップ)		蓋 (スイッチ)	
		ケース	袋			素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)
BAKEQ 88φ 185CC	88φ×47	2000	100	●	●	●	20	—	—	—	—
BAKEQ 96φ 180CC	96φ×35	2000	100	●	●	●	20	—	—	—	—
BAKEQ 128φ 350CC	128φ×35	900	100	●	●	●	20	—	—	—	—
BAKEQ 160φ 550CC	160φ×35	900	100	●	●	●	27	—	—	—	—
BAKEQ 120角 350CC	120×120×37	1200	100	●	●	●	20	—	—	—	—
BAKEQ スクエア 300	152×115×30	800	100	●	●	—	●	21	—	—	—
BAKEQ 横円容器 350CC	185×126×30	900	100	●	●	●	●	27	—	—	—
BAKEQ オーバルロースター 500	203×143×31	600	50	●	●	—	—	—	—	●	23
BAKEQ オーバル深仕切 550	203×143×35	600	50	●	●	—	—	—	—	●	23

※ 1 蓋の袋入数は50枚です。

◆BAKEQ AIR スチームコンベクション対応の発泡タイプ!

CHUO SELECT

素材: ●発泡 C-PET (スチコン対応) ●OPS

BAKEQ AIR	サイズ (mm)	入数		黒	蓋		蓋 (U字穴)	
		ケース	袋		素材	高さ (mm)	素材	高さ (mm)
BAKEQ AIR 19-13 500	185×127×37	800	100	●	●	25	●	25
BAKEQ AIR 150φ 500cc	173×153×40	600	50	●	●	24	●	24

ベイクック ベイクック エアー
スチームコンベクション対応「BAKEQ・BAKEQ AIR」で
現場のお悩みを解決します！

お悩み

健康に配慮した商品を作らないとなあ…

解決！**脱フライヤーでヘルシーメニュー****お悩み**

現場の人手不足が問題です…

解決！**一度に大量の料理を短時間で作れる****お悩み**

できたてアツアツを提供したい！

解決！**焼き目が付くからシズル感がアップ！****■盛りつけてそのまま調理、ホテルパンの洗浄も不要！****工 程**

1

2

3

4

5

6

7

ホテルパン直接調理

仕込み

スチコン

分ける

盛り付け

蓋閉め

完成！

ホテルパン洗浄

容器を使用

仕込み

スチコン

蓋閉め

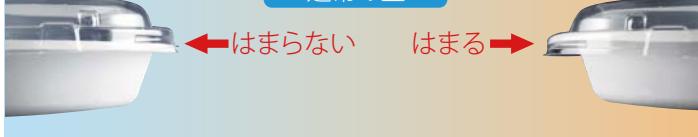
完成！

ホテルパンの洗浄不要

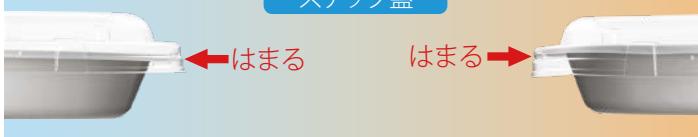
加熱調理によりBAKEQ容器が収縮することで、蓋がはまるように設計されています。

加熱調理前**▶▶▶****加熱調理後****通常の蓋**

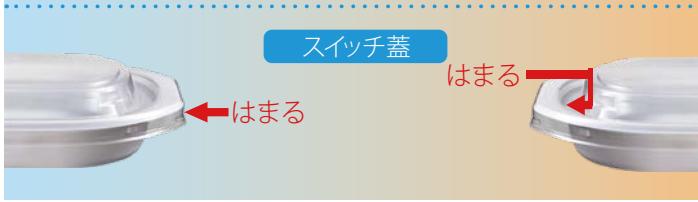
←はまらない →はまる

**ステップ蓋**

←はまる →はまる

**スイッチ蓋**

←はまる →はまる

**使用できる調理用家電製品**

電化製品の種類	機能	可否
オーブンレンジ ※自動調理機能は使用できません。 (220°Cを超える、グリル機能が働く可能性があるため)	レンジ機能	○
	オーブン機能	○
	スチーム機能	○
	グリル機能	×
オーブントースター 直火	温度調整機能付含む	×
		×
スチームコンベクション	オーブン機能	○
	スチーム機能	○
	グリル機能	×
熱風オーブン	熱風機能	○
	グリル機能	×
IHヒーター		×

⚠ [BAKEQ 使用上の注意]

- 加熱調理の際は蓋を外してください。
- 調理後の容器は熱くなりますので、必ず保護具を使用してください。
- 調理中、調理直後は容器が柔らかくなります。
- 容器の繰り返しのご使用はしないでください。
- 直火、オーブントースター、220°Cを超える環境下では使用できません。

カトラリー

◆スプーン／フォーク／レンゲ 一般的なワンウェイカトラリーで種類が豊富！



◆軽量化／タルファー®／TALFA®／木製 環境に配慮したカトラリー



環境に配慮したカトラリーでお手伝いします

プラスチック使用量を削減

プラスチック代替素材を使用
特定プラスチック使用製品の対象外です

軽量化カトラリー TAカトラリー

木製カトラリー

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。



Chuo kagaku 2602090200