



中央化学 展示商談会2026 展示提案書

未来を創る新たな一手
~Creating New Value~

60th ANNIVERSARY **ISMTS 2026**
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー



トレーマン®

CHUOビジョン

当社の取り組みを紹介

量感 デザイン

狙いの量目に
ぴったり合う容器を提案

魅力創出 デザイン

容器の見映え・機能を活かした
商品価値アップを提案

効率 デザイン

容器による
作業効率改善を提案

病院・介護市場 向け
容器もご提案!



中央 中央化学株式会社



御礼

拝啓 時下益々ご清栄のことと、お慶び申し上げます。
平素より格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

弊社は、お客様と共に食品容器の新たな価値を創り、人々の豊かな食生活と食文化に貢献したいという思いのもと、2026年2月18日(水)～20日(金)に幕張メッセで行われたスーパーマーケット・トレードショーに出展し、展示商談会2026を開催いたしました。ご多忙な中、多数の方々にご来場賜り、盛況のうち展示商談会を執り行うことができましたことを、心より御礼申し上げます。

今年の展示商談会は、「未来を創る新たな一手～Creating New Value～」をテーマとし、CHUOビジョン、量感デザイン、魅力創出デザイン、効率デザインの4つのテーマで弊社の取り組みのご紹介と新素材・新製品の展示・ご提案をさせていただきました。

ご関心のある展示内容やご要望、ご不明点に関しては、弊社社員までお気軽にお問合せいただけますようお願い申し上げます。

今後とも、皆様方のご要望、ご期待にお応えできますよう、課題解決のご提案、新製品開発、サービスの向上を社員一同全力をあげて努める所存でございます。

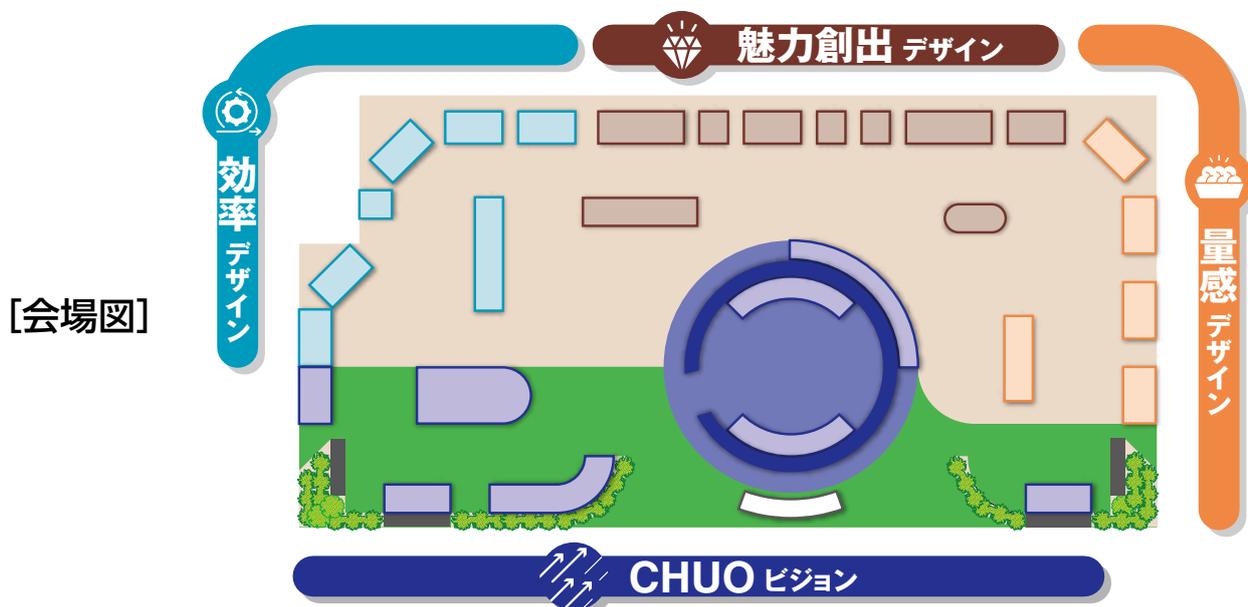
何卒、よろしくお願い申し上げます。

謹白



中央化学株式会社 代表取締役社長
室園 康博

未来を創る新たな一手 ～Creating New Value～



Contents

当社の取り組みを紹介

CHUO vision

■ CHUO メッセージ	4
■ 中央化学が提案! 2つの新素材	5
■ SKS lite	6
■ What's "CHB"?	7
■ CHUO New Collection 2026	8
■ 広がる資源循環の取り組み	10
■ 消費期限延長で叶えられる課題解決	11
■ 食品の冷凍・冷蔵物流の株式会社ランテック	12



CHUO vision

狙いの量目に
ぴったり合う容器を提案

量感デザイン

■ 現代の量目ニーズに“ピッタリ”その① 新寿司容器	14
■ 現代の量目ニーズに“ピッタリ”その② 新プレート容器	16
■ 現代の量目ニーズに“ピッタリ”その③ 弁当容器	18
■ 現代の量目ニーズに“ピッタリ”その④ 惣菜容器	19
■ 現代の量目ニーズに“ピッタリ”その⑤ ハカマ型寿司容器	20



量感デザイン

容器の見映え・機能を活かした
商品価値アップを提案

魅力創出 デザイン

■ ツマが決め手—刺身がずれない粋な器	22
■ 催事の勝ちパターン—映えは新たな戦略	24
■ 鮮魚素材の有効活用—作り手のこだわり×見映え	26
■ 映える美しさへ—仕上がりをワンランク上に!	27
■ 最新 手軽に 豊富に—片手で広がるグルメ	28
■ スープの強化、はじまる—耐熱スープ容器 新登場	29
■ 価値を高めたい商品にピッタリ! 黒の魅力	30
■ 再生が作る新しい黒 ^{リボン} Re:BORN ^{ブラック} BLACK	31
■ ラップ対応で見映えもバッチリな精肉容器	32



魅力創出
デザイン

容器による
作業効率改善を提案

効率デザイン

■ 米飯商品のPC・店舗課題を解決	34
■ プレート商品のインスタ作業負担を軽減	36
■ 惣菜の資材管理課題を解決	37
■ 寿司のインスタ作業負担を軽減	38
■ 現場課題を解決する新しい青果容器	39
■ 病院介護施設の現場課題を解決	40
■ 冷凍ビジネスを支える多彩な冷凍容器	42



効率
デザイン

CHUOメッセージ

もっとも環境対応に優れた製品群を提供できるトップランナーへ



3つの経営方針

- 1 安全最優先の下、コスト削減による事業基盤の強靱化
- 2 開発体制を強化し、ラインアップ拡充による事業拡大
- 3 環境対応への取り組み強化（業界No.1を目指す）

5 センコーグループの一員としての強み（総合物流力）



3つの価値共創



5つの環境ソリューション



- 紙** カーボンニュートラルに貢献
- 軽量化** 発泡素材を使用し、石油資源の使用量を削減
- 食品ロス削減** 消費期限を延ばし、食品ロスを削減
- 石油由来のプラスチックの削減** 天然資源や植物由来の有機資源を使用し、プラスチック使用量を削減
- リサイクル** 使用済みPETボトルを原料として使用し、プラスチック製包装容器のリサイクルに貢献

中央化学が目指す未来

SENKO Group シナジー

- グループシナジーによる物流効率化
- 陸運・海運・冷凍・冷蔵物流改革に資する容器開発の推進

センコーグループの定温物流

物流課題の解決に向けて、食品の定温物流に強みを持つ、(株)ランテックの事業をご紹介します



《最新提案》2種のPET素材

PET単一素材で多様な用途に対応



CVP

CHUO VICTORY PET



CHUO vision



モノマテリアルで、新しいモノ

世界標準のPET素材でありながら高発泡、高強度を実現させた「CVP」はPET×発泡で新たな素材の可能性を広げます。

PET	高強度	高発泡
モノマテリアル リサイクル	割れにくい 破れにくい 穴が開きにくい	軽量 断熱 保温 保冷

中央化学が提案! 2つの新素材



NCP

NEW CHUO PET



従来機能に、調理という新しさをプラス





ライト SKS lite

SKS シリーズにライトな仲間が新登場。
どんなジャンルにも対応できるシンプルな紙容器です。



紙容器を
より身近に、手軽に。



ナシゴレン
SKSライト
13-13(33) 未晒



鮭のせ弁当
SKSライト 17-12 未晒

こだわりの
手作り感。



サーモンロール
SKSライト 20-8 未晒



SKS®の
動画はコチラ▶



うれしい便利な機能がたくさん！

PC対応

従来SKS

SKS lite

段積みOK

レンジOK

130℃
※本体のみ

幅広い用途

スイーツ

お弁当

サンドイッチ

お寿司



[本体]・紙…表面にPPフィルムを貼っています。耐熱温度130℃。レンジ可。オープン不可。
 [蓋]・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・オープン不可。
 ・A-PET/アモルファスポリエチレンテレフタレート……優れた透明性・耐油性を持つ素材です。耐熱温度60℃。レンジ・オープン不可。





What's "CHB"?



石油使用量を削減し、植物由来原料 50%以上を実現。
中央化学の新たな、ハイブリッド素材のバイオマスプラスチックです。

Biomass 50% or More

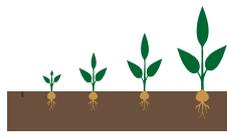
バイオマス50%以上
(バイオマスマーク取得済)



バイオマス
使用部位: 容器
No.230296

Fast-Growing Raw Materials

原材料の成長速度が速い
(供給安定性)



原材料の成長速度が早い
原料を使用



PP Surface Layer for Food Safety

表層にPPで安心

食品に
直接触れない
バイオマス



PP

バイオマス+PP

Plastic-Equivalent Performance

プラスチック同等の機能性



レンジアップ可



耐熱温度 130°C



耐油性○



耐水性○

リクラ
CHB Re:kra シリーズ



CHBリクラ 17-17 W





CHUO New Collection 2026

中央化学の新製品をご紹介します!

新製品パンフレット
はコチラ!

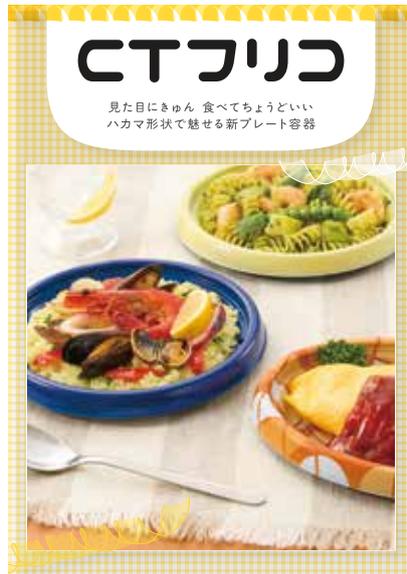


ふうが HS風雅

時代のニーズに寄り添う
弁当容器で毎日の弁当作り
をサポート



詳細は ➡ P.18



CTフリコ

見た目にきゅん 食べてちょうどいい
ハカマ形状で魅せる
新プレート容器



詳細は ➡ P.16



ほうだいぜん CT 宝台膳 御重タイプ

楼閣のような重厚感
御重メニューをより
魅力的に演出



詳細は ➡ P.34



いっかく
粹角

握り寿司を魅力的に魅せる
永く使えるデリカ寿司新定番シリーズ



詳細は ➡ P.14 / P.38



きすい
HS 器粹

ツマが決め手、いつでも美しく
刺身を魅せる本物志向の容器



詳細は ➡ P.22



広がる 資源循環の取り組み

皆さまと共にプラスチック食品容器のサプライチェーンを通じて、
様々な資源循環に取り組んでいきます。



リサイクル素材の活用

CHUO A-PET GREEN (C-APG®) 製品は、PETボトル由来のリサイクル素材を活用しています。

使用済みPETボトル → リサイクル素材 (PETペレット) → C-APG®製品 (エコマーク認定商品)

生産工程のリサイクル

Re:BORN BLACK製品は、生産工程で発生した工場内端材を有効活用しています。

工場内端材 (裁断端材) → 社内再生原料 (ペレット) → 原反シート → 再び容器へ

※その他の製品においても生産工程のリサイクルを進めています。



使用済みプラスチック食品容器の店頭回収

消費者・小売店・包装資材店の皆様のご協力の下、使用済みプラスチック食品容器を回収しています。

動画を
ご覧いただけます

使用済みプラスチック食品容器のリサイクル

ケミカルリサイクル(コークス炉化学原料化法)
製鉄所設備内で熱分解して得られた炭化水素油の一部は、バージン同等のプラスチック原材料に生まれ変わります。

モノマー化リサイクル 検証中
使用済みポリスチレンを化学的に分解して得られたスチレンモノマーは、バージン同等のポリスチレンに再生可能です。

マテリアルリサイクル
プラスチック使用製品の原料として再利用

エネルギーリカバリー
破碎、固形化してボイラー燃料等に利用

消費期限延長で 叶えられる課題解決

ガス置換包装 (MAP) を導入することで、
人手不足対策や工場稼働率の向上、売り上げ拡大に貢献します。



ガス置換包装 (MAP) を導入されたお客様のお声

お悩み

解決!

惣菜加工
A社

- 生産性の効率化
- 店舗での作業性軽減
- おいしさを長持ちさせたい

MAP導入

- 消費期限が延びる事で、
計画生産が可能となった。
- **お店の味をそのままに
長持ちさせることが可能**となった。



精肉加工
B社

- 売上拡大を図りたい

MAP導入

- 消費期限が延びる事で、
**配送に日数がかかるような
地域にも供給可能**になり、
商圈拡大につながった。



水産加工
C社

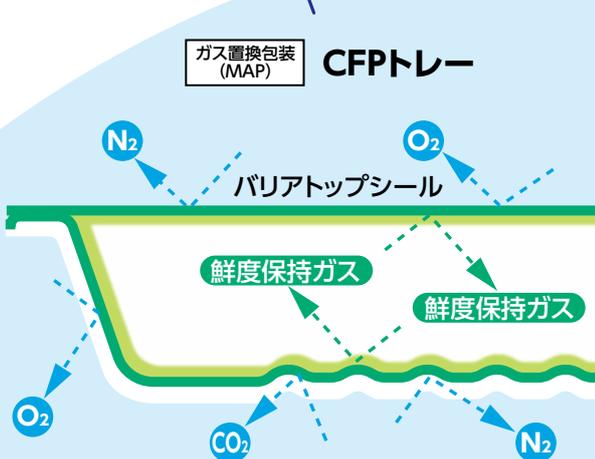
- 消費期限を延長し、
商品提案の幅を広げたい

MAP導入

- 消費期限が延びる事で、
ラップ包装では提案が
難しかった食材も、
提案が可能となった。



消費期限延長を実現できる包装技術





食品の冷凍・冷蔵物流の株式会社ランテック



ランテックなら1ケースから全国定温輸送が可能!

GO! フレッシュ便

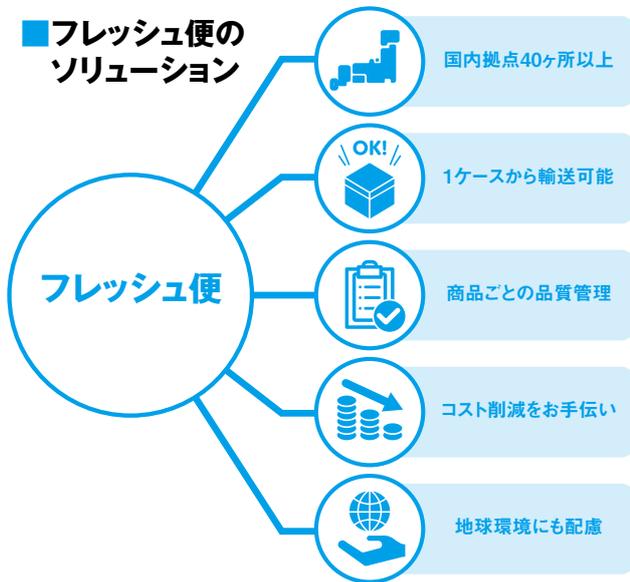
日本全国をカバーする物流ネットワークを提供することで、食品をはじめとした多種多様な商品に対応します。

国内拠点 **40ヶ所** 以上

モーダルシフト

トラック輸送から鉄道輸送へモーダルシフト。輸送機関二酸化炭素排出原単位の比較で **8分の1**、CO₂排出量で **約70%** の削減を図ります。

■フレッシュ便のソリューション



鉄道輸送

輸送品質はそのままに、省エネ、CO₂削減を実現します。



船舶輸送

災害時の遅延リスクが少ない船便での輸送も提案が可能です。

こんなお悩みありませんか?



- 冷凍・冷蔵食品の品質劣化への不安
- 商品を全国配送したいが物流網がない

ランテックが解決



- 冷凍・冷蔵に特化した一貫輸送体制!
- 温度帯別(冷凍・冷蔵・定温)の厳格な管理ノウハウ!
- 全国規模のコールドチェーンネットワーク!



「冷凍容器」の詳細は →P.42



狙いの量目に
ぴったり合う容器を提案

量感デザイン

- 現代の量目ニーズに“ピッタリ”その① 新寿司容器 14
- 現代の量目ニーズに“ピッタリ”その② 新プレート容器 16
- 現代の量目ニーズに“ピッタリ”その③ 弁当容器 18
- 現代の量目ニーズに“ピッタリ”その④ 惣菜容器 19
- 現代の量目ニーズに“ピッタリ”その⑤ ハカマ型寿司容器 20



現代の量目ニーズに“ピッタリ”^{その①}

新寿司容器



現代の
寿司サイズに
「見直し」

原料価格の高騰により
寿司の商品設計は
大きく変化しています。

原料価格高騰による寿司サイズの変化

魚価・米価格の上昇により
ネタ・シャリの小型化、量目調整が進む

現行品



NEW



商品構成は「二極化」へ

原料価格高騰への対応として
付加価値商品と値ごろ商品が拡大
売場では選べるラインアップが求められる時代に

付加
価値



天城 10-2

値ごろ



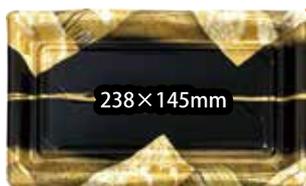
粹角 10-2

市場の変化に合わせた寿司容器「粹角」をご提案

現代の寿司サイズにフィット

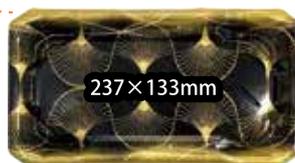
見た目の上質さと適量感を両立

豊味 10-2



238×145mm

粹角 10-2



237×133mm

寿司が転がりにくく、
美しい盛り付けをキープ!



高さ
46mm



高さ
49mm

蓋の高さとテーパー角度を調整し、
立体感のある盛り付けを演出!

売場で魅力的に魅せる品揃え

中身や価格帯に合わせて、使い分けしやすい柄バリエーション！



中身に合わせたサイズと柄で売場を綺麗！

※柄×中身の組み合わせで選べるサイズ展開

100	40	30	40
80	40	30	40
80	40	30	40
80	40	30	40
80	40	30	40
80	40	30	40
80	40	30	40
80	40	30	40
80	40	30	40
80	40	30	40

和菓子にも
使いやすい
イズ感&和柄

シンプルで
万能な形状、
惣菜にも
使いやすい
容器

助六に
ピッタリ！
上質に魅せる



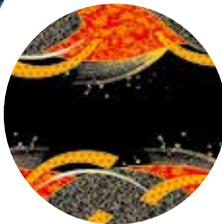
量感デザイン

売場で魅力的に
魅せる品揃え

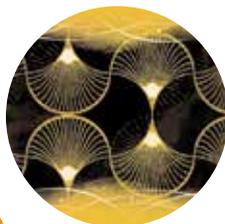
中身や価格帯に合わせて、
使い分けしやすい柄バリエーション



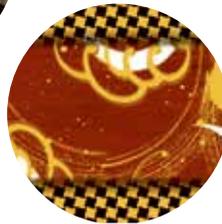
陶波B
旬ネタなどの
スポット商品にも最適



千代R
華やかな雰囲気、
定番の盛り合わせに！



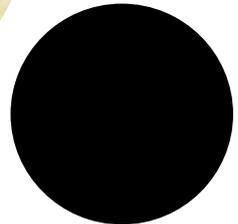
かれんBK
ワンランク上の
ネタに。



漆庵BR
漆塗りの木目柄。
いなり寿司の出汁の旨味を
イメージで暖かく深みのある色味



千代GN
明るい色味で
巻き寿司の
海苔の黒さや
中身を引き立てる



黒
カテゴリーを選ばず
万能な定番柄



現代の量目ニーズに“ピッタリ”^{その②}

新プレート容器



適正量目を叶えるフリル型容器

FraiR
が開発!



プレートメニューを
よく買う女性にとって
最適なお飯量目がターゲット!



CTフリコ M23-17 クリーム

検証済



“ちょうどいい量目”はご飯160gと証明!
160gに最適な「CTフリコ」をご提案

160gのご飯の
量が食べて
ちょうどいい
を検証!

20代~50代女性に
ご飯160g+メイン食材のプレート
メニューを美食したモニター調査を実施。
※「CT街デリランチ」と比較調査を実施。

- Q1 食べる前の量目の期待値
- Q2 食べた後の量目の満足感

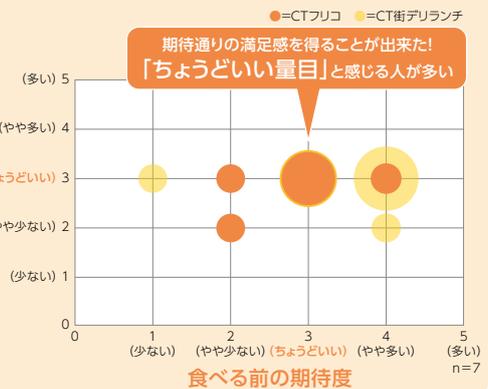


一見少ないように感じるが、おかずとのバランスが丁度いいと感じる(20代女性)



プラスもう1品の買い合わせを
したいので丁度いい量目感だと
感じる(30代女性)

食べた後の満足感



管理栄養士
による
適正量目の
ポイント

今回テーマとしている「ご飯160g」は
ご飯の量とおかずの量の
バランスが重要!

※1食に必要な炭水化物量で算出。

例) オフィスワークを主とする20代女性の場合

1食に必要なカロリー: 約680kcal

このうちで食べるご飯にけるカロリー: 240kcal

240kcalをご飯量にすると...約160g



CTフリコ M23-17 紺



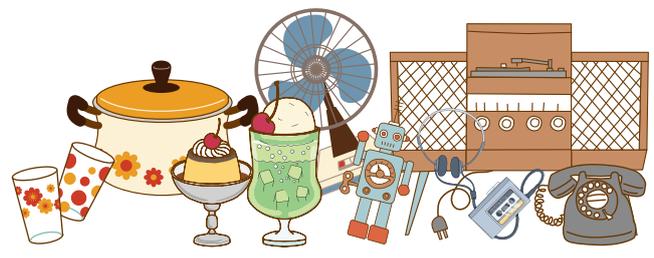
160gのご飯量目が
最もちょうどいい!



量感デザイン

昭和レトロとは？

昭和中期に流行した文化・デザインの「昭和レトロ」。喫茶店、フィルムカメラといった昭和レトロを象徴する文化がZ世代を中心に注目されています。ノスタルジックなデザインやアナログ感のあるポップなカラー、独特のフォントが特徴の「昭和レトロ」が必見!



昭和レトロで目を引く売場を演出



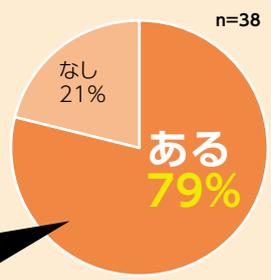
CTフリコ M23-17 レトロR



CTフリコ M20 レトロR

全国小売店を調査

◎ここ1.2年でプレート商品に対してご飯の量目調整を検討したことはありますか？



ご飯量目に関するリニューアルを検討している企業が約8割!

※当社調べ

ボリューム感UP



現代の量目ニーズに“ピッタリ”^{その③}

弁当容器



当社 全力取材! 街のお弁当屋さんを大調査



お困りごと 1

値入れが厳しい中で売価をUPしたいのが本音。消費者の値ごろ感を裏切らないような**見栄えとボリューム感**のある商品づくりがしたい。



お困りごと 2

盛り付ける人によって量目感が異なり、想定よりも**ご飯が入りすぎてしまう問題**を標準化したい。

食材高騰・エネルギー高騰が商品化に影響。
時代のニーズに合った**サイズ感とコストに配慮した**専門店向け弁当容器が求められている。

「HS風雅」でご提案!



HS風雅 24-18C2 BK

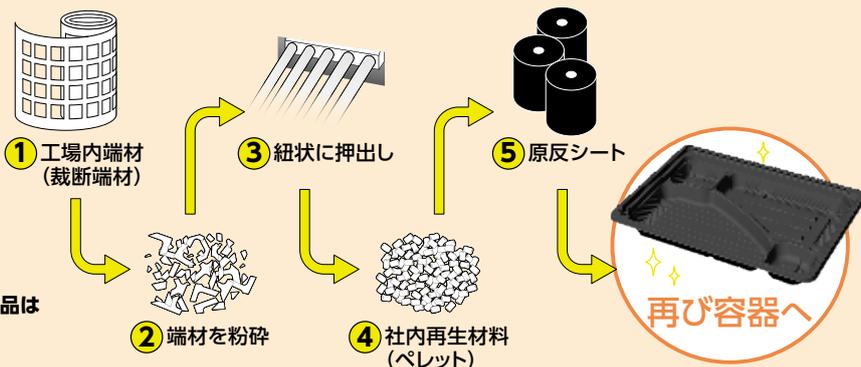
HS風雅のココが良い!

- ① おかずストッパー
- ③ 開けやすいペロ



- ② パチンと閉まる蓋

工場内端材をアップサイクル



➡ HS風雅以外のRe:BORN BLACK製品は P.31をご覧ください。

現代の量目ニーズに“ピッタリ”^{その4}

惣菜容器



なかなか魚がぴったり入る容器がない… **葵**が解決!

商品のサイズ感にマッチした事例をご紹介します!



東京SM M社様

秋の季節弁当にてご採用!
さんまが1尾丸々入ったインパクトある
弁当にサイズ感がマッチ!!
お客様からも大好評!!

採用



さんまの塩焼き弁当 本体598円
CT葵 33-13A せとBR

売価と見た目のバランスをとるのが難しい… **デリグー(深型)**が解決!

商品のバランスにマッチした事例をご紹介します!



九州SM A社様

盤面を大きく見せることができる
サイズ感に評価頂きました。
緑の色柄で食材が引き立つ!

採用



あじの南蛮漬け 本体358円
TPデリグー 20-13F 陶里GN



量感デザイン

葵のココが良い!

売場での陳列 効率UP

幅の短い容器を使用することで売場での陳列効率UP。
売場の無駄を削減して充実した売場作りをご提案。

Before
25パック



900mmの範囲に5フェイス

After
38パック



同じ範囲にプラス1フェイス!

13パック増!

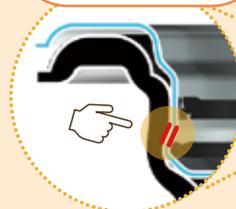


デリグーのココが良い!

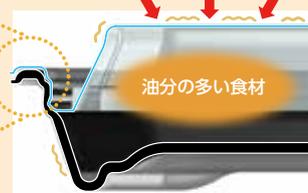
輸送に欠かせない
蓋の外れにくさを検証!

輸送時に蓋が外れにくい設計にすることで
センター製造商品も安心

嵌合部は既存品よりも
角度が付いた形状
本体蓋同士が引っかかるため
蓋が外れにくい



輸送時の振動・衝撃



油分の多い食材



現代の量目ニーズに“ピッタリ”^⑤

動画でもご覧いただけます!



ハカマ型寿司容器

シャリネタのサイズ感にマッチした上質感ある容器選びを迷ってしまう...

鮮烈が解決!

商品のサイズ感にマッチした事例をご紹介します!

リニューアル後
139%の
売上!

東海エリア M社 様

定番で展開している握り寿司のリニューアルでご採用。
握り寿司10貫にぴったりなサイズ感がマッチ。



にぎり寿司【華雅】 本体価格798円
鮮烈10-2 扇流R

商品のサイズ感にマッチした事例をご紹介します!

株式会社 山助 様

専門店ならではの大きいネタにぴったりマッチ。14貫を16貫サイズの容器で展開するなど一回り大きい容器を使用。上質感のある柄もご評価いただきました。



本まぐろ入山助寿司セット(鳥羽)
本体価格1,980円
鮮烈16-2 うしおBK



一回り
小さい容器で
ぎゅっと
凝縮



これまで18gだったシャリを16gへ変更。シャリが小さくなった分容器の使い方を考える必要がある。



回転すしチェーン店ではシャリのサイズ見直しを実施。消費者のあたりまえも変化!

寿司のサイズによって選べる!!
あえて一回り小さい容器を選択する企業が増加中

(従来) 10貫用容器に10貫

(新提案) 8貫用容器に10貫



デッドスペース

つまり感アップ



容器の見映え・
機能を活かした
商品価値アップを提案

魅力創出 デザイン

- ツマが決め手—刺身がずれない粋な器 22
- 催事の勝ちパターン— 映えは新たな戦略 24
- 鮮魚素材の有効活用— 作り手のこだわり×見映え 26
- 映える美しさへ— 仕上がりをワンランク上に! 27
- 最新 手軽に 豊富に— 片手で広がるグルメ 28
- スープの強化、はじまる— 耐熱スープ容器 新登場 29
- 価値を高めたい商品にピッタリ! 黒の魅力 30
- 再生が作る新しい黒 ^{リボーン} Re:BORN ^{ブラック} BLACK 31
- ラップ対応で見映えもバッチリな精肉容器 32

ツマが決め手

動画でもご覧
いただけます!



刺身がずれない粋な器

器粋

ツマが決め手、いつでも美しく
刺身を魅せる本物志向の容器です。



HS器粋30-12 陶波DB

器粋のココがいい!

ドリップ誘導リブ

ドリップを囲い粋®の内側に誘導!



ドリップが見えにくく、時間が経っても商品価値をキープ。

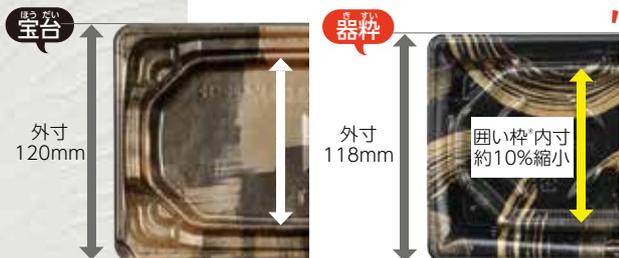
盛り付けの標準化

盛り付け目安の「ツマピタ」を配置。
不慣れな作業者でもバランスよく刺身の盛り付けが可能。



市場に最適なサイズ

商品化の変化に合わせて粋の内寸、容器の外寸をブラッシュアップ



粋の内寸、容器の外寸が変わり、使いやすいサイズ感に。

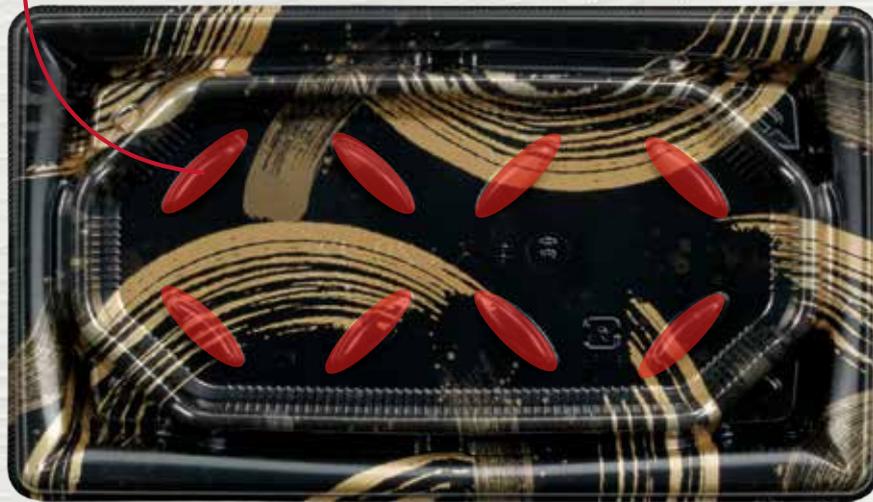




新機能!

ツマをピタッと止めるリブ「ツマピタ」。
美しい見映えをキープします。

商品の陳列時やお客様が商品を手にした際の傾き、
時間経過による盛り付けの崩れを防ぎます。



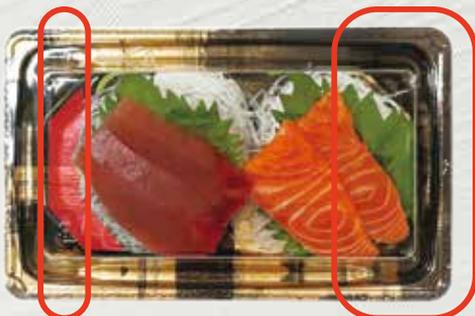
従来品 (ツマピタなし)



傾けた際、
ツマがズれて
片方に寄ってしまう。

隙間が発生

ズれて窮屈...



器粹シリーズ



角度をつけて
傾けても
ツマがズれない。

整った見た目を
キープ!



魅力創出
デザイン

催事の勝ちパターン

映えは新たな戦略

美輕桶の動画はこちら▶



漁台の動画はこちら▶



豪華さを演出したい

美輕桶が解決!

見映えよくツマ削減したい

漁台が解決!



美輕角桶 6
花銀R-黒



株式会社夕陽 銀次郎 様

黒金柄がお寿司の間から見え、上質感を演出!
縁の赤柄がお寿司屋さんの塗桶を想像させる!



定位置の柄の見映えの良さ◎

関西〇社 様

丁度良い傾斜で左上の上質ネタがずれるのを防いで見映えをキープできる!



漁台35-24 織り帯R/蓋



SKU展開ができる!

美輕桶のココがいい!

バックヤードの省スペース化

側壁のテーパを寝かせ
ロースタック化を実現



積み重ね高さ
最大約40%削減



漁台のココがいい!

緩やかな傾斜で中身がずれない

美しく見せる傾斜角度



豪華盛りに合わせてゆとりのある奥行サイズのため
傾斜角度を緩め、刺身が崩れにくい設計

※他サイズの傾斜角度は10° ※切り落としサイズの傾斜角度は6.5°



一工夫で高級感を出したい。宝台膳が解決!



株式会社マエダ様



CT宝台膳K21 9S BK/金蓋

金蓋が催事感を演出できて◎
2点式でも3点式のような見映え!



金色の蓋が
とても豪華!

映える商品を作りたい。TAロティサリーが解決!

高さのある蓋で
アイキャッチ効果の
高い商品化!



TAロティサリー 1 BK/蓋-67H



ハンバーガーも入る!

宝台膳のココがいい!

囲い枠®でボリューム感アップ



盛り付け部分の外側を一周囲む“囲い枠®”が
食材に高さを出し、ボリューム感を演出します。

TAロティサリーのココがいい!

環境に配慮した素材のTALFA®で登場



※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CO₂削減効果は
異なりますので営業担当までお問い合わせください。

魅力創出
デザイン

①陳列時、持ち帰り時にズレない!

「舟」とトレーが一体化!
刺身以外にも様々な料理に使えて
さらに見映えもUP!

従来の「舟」+トレー

容器点数を3点から→2点に

資材管理◎

経木舟の美しさを再現!
食材の鮮度感を訴求し、
特別な商品化が可能!



鮮魚素材の有効活用

作り手のこだわり × 見映え

宝台舟

「舟」とトレーの一体化で 商品開発の可能性も広がる

経木舟の美しさを再現!
食材の鮮度感を訴求し、特別な商品化ができます。
売場での見映えはもちろん、
そのまま食卓に並べても「器」として機能するデザイン。

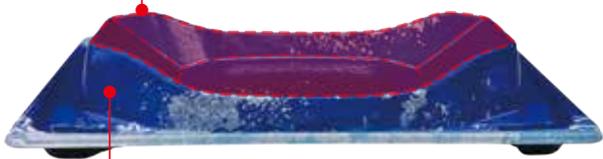
煮物などの小鉢料理に最適!



宝台舟のココがいい!

陳列時、持ち帰り時にズレない設計

美しい曲線 経木舟の美しさを再現!



進化した
囲い枠® 舟型の囲い枠®が食材をしっかり包み込み、
持ち帰り時もズレずに商品価値をキープ!

容器点数が3点から2点に! 資材管理◎

①舟 + ②蓋 + ③容器本体

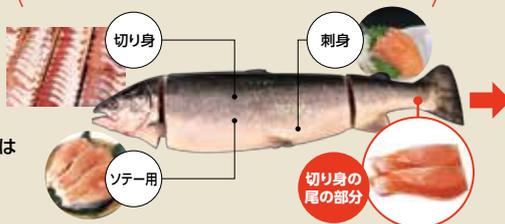


①宝台舟 + ②蓋でOK!

2026年確かな鮮魚! 課題は 旨味化の探求

切り身で形が美しくならない部位は
お客様から選ばれにくく
見切りロスが発生しやすい...

頭や尾、切れ端等に商品化のヒントあり!



扱いにくい部位や見た目で敬遠される部位は
鮮魚惣菜で魅力ある商品化に!





映える美しさへ

仕上がりをワンランク上に!

見映えをアップグレードしたい

SKS
が解決!



採用

株式会社あいのや 様

折箱にない上質感が良い!
商品ごとに選べるバリエーションも◎



見映えとサイズ感を両立したい

宝台膳
が解決!



照焼チキステーキ弁当
本体価格498円
CT宝台膳
23-16N BK/白蓋

採用

サミット株式会社 様

白蓋で見映えUPを実現!
トレンドにあったサイズ感も最適。



蓋に
白フチの印刷
がGood!

見映えをアップグレードしたい

SKS
が解決!



採用

沼津
魚がし鮓 様

ネタを引き立たせる「黒・松」柄!
すっきりとした見映えと優れたスタック性も◎



こんな使い方も
あります!

金蓋+金で
ゴージャスに!



CT宝台膳
23-135 金/金蓋



帯をつけて
商品価値UP!

CT宝台膳
23-135 金/白蓋



魅力創出
デザイン

テイクアウトにも!

食べ歩きにも!

フェスにも!

あたたかいおいしさを
「グラップ」でキープ!

アジア
フェス
少量で
気軽に

最新

手軽に豊富に 片手で広がるグルメ



和菓子
催事
名店の味を
お届け

TPグラップ M100 IV



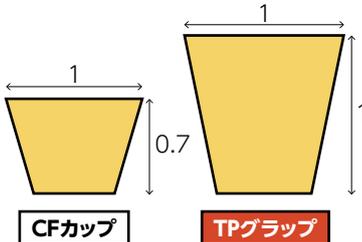
ご当地
フェス
名物グルメを
お手軽に!

カフェ
イベントの
鉄板



映える盛り付けを
「PETカップ」でマドール!

1 縦長形状で
いつもと違う売り場に!



グラップの
ココがいい!

2 食事の場所を選ばない

3 機能性に優れた仕様



耐熱性
(レンジOK)

トップ
シール
可

保温性

断熱性

PETカップ (R)
96-600L 無地

寿司
専門店

美しい彩りが
映えて集客◎

PETカップ (R) 96-370L
無地 / ドーム蓋穴なし



スープの強化、はじまる—— 耐熱スープ容器 新登場

家事はタイパ重視! 電子レンジで調理ができるような簡便商品の需要が拡大しています。

女性の就業者の増加



調理定年の出現!



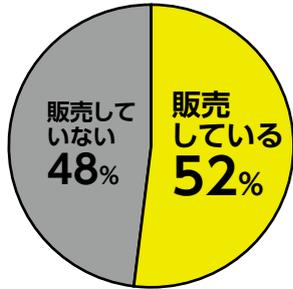
スープメニューに
注目が集まっています!



TPキャセロ IM130-57

スープがトレンド

スープ販売企業が増加



- ◎調査地域：全国
- ◎調査期間：2025年 9～10月
- ◎調査件数：SM21社
- ◎スープの定義：チルドスープ (当社調べ)



通年の新定番スープ



魅力創出
デザイン

TPキャセロのココがいい!

①防汁性が高い



②量目調整ができる



③クレート効率が良い



価値を高めたい
商品にピッタリ!

黒の魅力

ワンパック

めん鉢

黒

or

透明

ワンパックの
動画はこちら▶



めん鉢の
動画はこちら▶



黒のポイント

- タレ商品にピッタリ!
- 高級感を演出!
- いつもとは違うメニューに使える!



透明のポイント

- 中身がよく見える!
- 定番の売場が作れる!
- クリアな印象を与える!

ワンパックの ココがいい!

- ① 不意な衝撃にも外れにくい強い嵌合
- ② サーマルラベルの貼りやすい蓋形状
- ③ 互い違いで開けやすいペロ



めん鉢の ココがいい! いろいろな 組み合わせができます!





動画でもご覧
いただけます!



再生が作る新しい黒

Re:BORN BLACK

リボンブラック



HSバット-1 BK/
C-AP丸カップ 86-120

街のテイクアウト商品やケータリング商品で使いやすい黒色の容器が登場しました。

**HSの
ココがいい!**

- ① シンプルで使いやすい形状
- ② 仕切りあり、なしで幅広いメニューに使用できる
 - 仕切りなし 290g HS-7 BK
 - 仕切りあり 200g HS-32 BK
- ③ パチッと閉まる嵌合蓋

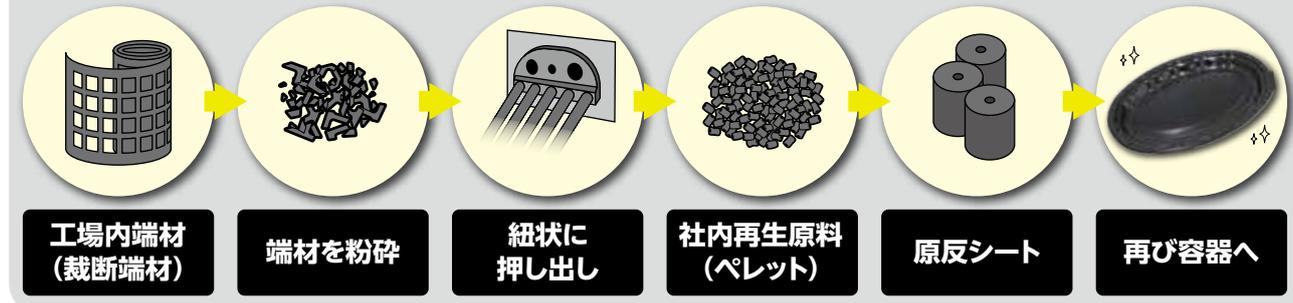
黒にはこんな良さがあります!

- 重厚感**
黒色が中の商品を引き締めて、上品な印象を与えます。
- カッコよさ**
黒色がシックな印象を与え、カッコよさを演出します!
- 高級感**
黒色はどっしりとした存在感があり、高級感も訴求します!
- 洗練感**
派手な装飾がなく、シンプルでも映え、洗練されたイメージを感じます。

HSプラッター470 BK

魅力創出デザイン

工場の生産工程で生じた規格外製品や裁断端材を一部再利用した製品で、環境に配慮しています。





動画でもご覧
いただけます▶



ラップ対応で 見映えもバッチリな 精肉容器

美栄え桶

精肉部門のお悩みを解決した事例をご紹介します!

関西〇社様

蓋付き容器からの切り替えで
ご採用。テーパーが立っている
ため、蓋からラップへ変更
しても安っぽくならない点や
畜種ブランド商品は「ゼファー
柄」で売場統一ができる点を
ご評価いただきました。



美栄え桶のポイント!

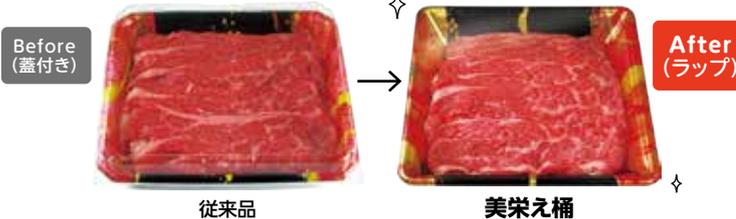
Point
1

肉の種類に
合わせた
底面形状で
使い分けができる



Point
2

蓋付き容器に
見劣りしない
高級感!



美栄え桶の
ココがいい!

1 シャープな角R
で高級感を演出※

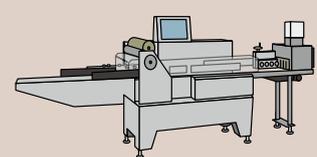


※「角R」とは、角の丸みのこと。

2 底面のガイド
でカンタン綺麗に盛り付け



3 自動包装機
に対応





容器による 作業効率改善を提案

効率デザイン

■ 米飯商品のPC・店舗課題を解決	34
■ プレート商品のインスタ作業負担を軽減	36
■ 惣菜の資材管理課題を解決	37
■ 寿司のインスタ作業負担を軽減	38
■ 現場課題を解決する新しい青果容器	39
■ 病院介護施設の現場課題を解決	40
■ 冷凍ビジネスを支える多彩な冷凍容器	42

米飯商品の PC・店舗課題を解決

宝台膳
が解決!

迷わず使える!
現場の「もっと早く」に応えます。

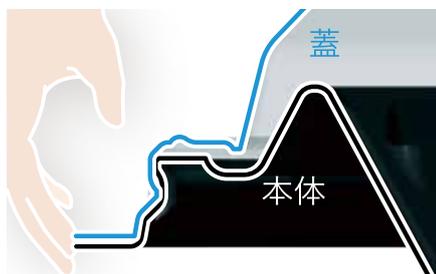
現場作業の不安や迷いを「CT宝台膳」が解決!
PC・店舗の「蓋閉め」「輸送」「盛り付け」
それぞれのオペレーション課題を
容器の機能で解決し、現場作業の効率化につなげます。



バツグンの操作性が決め手

安心の側面外嵌合

輸送時から持ち帰りまで、
衝撃で蓋が開きにくい
仕様になっています。



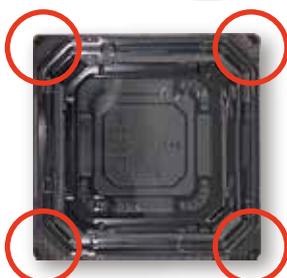
閉まったことがわかりやすい蓋



展示会場では実際に触れて
蓋の閉めやすさを
体験していただきました!

正方形サイズなら どの方向からも 閉めやすい

4つ角すべてにベロがあるから
蓋の向きを気にせず閉められます。





6サイズ、すべて高さは統一

サイズが違ってても混載しやすい

クレートにぴったり収まるサイズで作業効率に貢献します。



※標準クレートⅡ型深(有効内寸:490mm×400mm×126mm)で検証



宝台膳のココがいい!

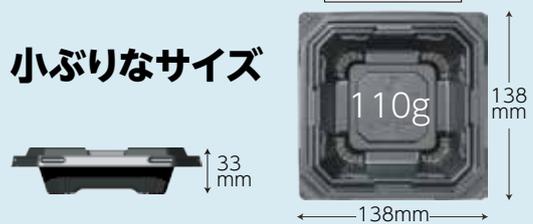
ごはん量目の目安線



推奨のご飯量目が入るよう設定しているの
で直感的なオペレーションが可能

CT宝台膳 K14

小ぶりのサイズ



プチ丼メニューなどにも使用できるよう
買い合わせしやすいサイズ展開





プレート商品の インスタア作業負担を軽減

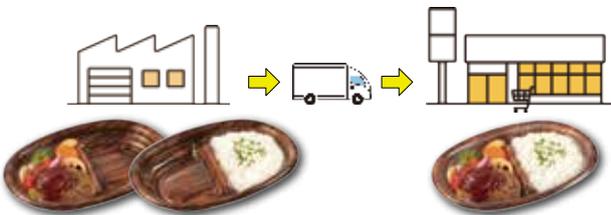
人手不足で店内加工の
こだわり商品を強化しにくい…

ロックス
オルマ
が解決!

米価格が高騰している…

オルマ
が解決!

PCを活用することで
店舗作業負担を軽減させるご提案!



仕切り付きプレートで、
輸送時に食材がズレにくい!
味移りを防げる!

米を使用しないメニューをご提案!



TPオルマ KS21 紺



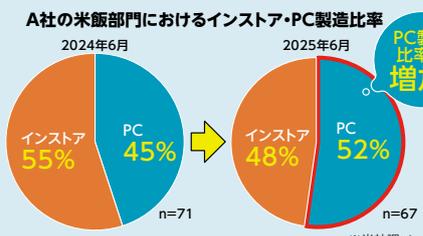
「麺弁当」や「パン弁当」の
販売事例が増加中!
仕切り付きプレートで
盛り付けやすい!



現代に合うサイジング
ロックス



アウトパック
比率の増加





惣菜の資材管理課題を解決

蓋を探すのが手間、本体と蓋の在庫枚数にズレが生じる...

デュオ
が解決!

バックヤードでの課題を解決した事例をご紹介します!

株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス 様



定番の中華惣菜セットにてご採用!
本体と蓋が一体型であるため、管理がしやすくなった!



人気のよくばり中華4点盛り
本体 498 円
デュオ20-19Y 金



本体と蓋一体型で在庫管理がしやすい

ネオカラーで売場に変化を出せる

Point 1 蓋を探す手間削減



Point 2 在庫枚数のズレ防止



デュオ20-13
2S ネオP

デュオ20-19Y
ネオB

効率
デザイン



寿司の インスタ作業負担を軽減

粋角
が解決!

お悩み
1 インストアの
人手不足
アウトソーシング化



1 ベルトコンベア適正の
あるL字脚で
アウトパックに対応



2 寿司転がり防止リブで
商品崩れを防止



お悩み
2 作業時の二大課題
「蓋閉め」「盛り付け」



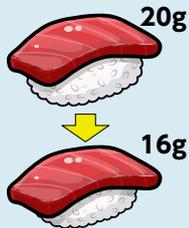
1 プッシュロック®機能で
蓋閉めの作業効率UP



2 1貫ずつの目安線で
盛り付け作業の標準化



今後の市場動向
米価格高騰により、シャリが
18~20g→16gに小さくなる。



スカ感あって
崩れやすい……



従来品10-2

ずれ防止リブ
小さいサイズ感で商品崩れ防止



粋角10-2

従来品と粋角の
蓋閉め作業時間
比較検証!



検証結果!

- ・迷わず嵌めるから、作業が速い。
- ・蓋閉め時間が全員短縮!
- ・検証に参加した全員が閉めやすさを実感

時間：27秒
↓
23秒

4秒短縮 約▲15%

※当社調べ

パチン! と閉まる音で確認作業がなくなった。
軽い力で閉めることができた。

現場課題を 解決する 新しい 青果容器



いちごが容器からこぼれ落ちないように
テープ止めをするのが手間…

OFL
が解決!



現場作業効率・見映え向上の
成功事例をご紹介します!

東北SM I社様



- ・フィルムと容器の間から小さなイチゴがこぼれることなくテープ止めが不要になった。
- ・以前よりもフィルムに照明がきれいに反射して見映えが良くなり商品価値を高められる。



C-APG OFL ST-2

いちご市場の傾向とトレンド



購入量は
減る一方、
支出は増加

量から価値で
選ばれる
果物に

品種の多様化

- 産地指定・ブランド化

一食シーン多様化

- 個食化・ごほうび需要・観光需要

海外販路の拡大

- 東南アジア中心に贈答用で需要増



商品化のカギとして「作業効率」と「見映え」が、さらに重視される傾向に



効率
デザイン

病院介護施設の 現場課題を解決

カインド
エブリ
が解決!

容器の視点から 様々な現場のお悩みに寄り添う

高齢化に伴う要介護者の増加、それに反して人手は不足など、近年病院や介護の現場には様々な課題が発生しています。中央化学は、病院介護の現場における使いやすさを考え、食品容器の分野からそれらの課題解決に貢献します。

動画でもご覧
いただけます! ▶

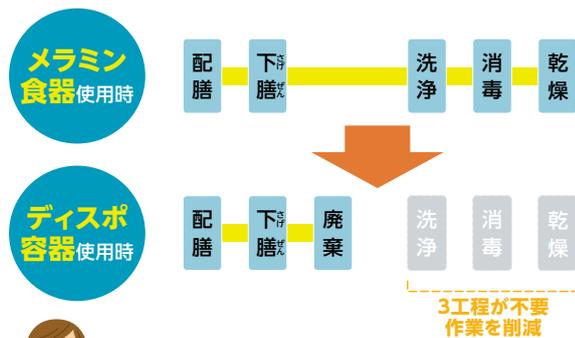


食事提供後の洗浄・消毒・乾燥作業が大変… /

メラミン食器から ディスポ容器に替えるご提案!

ディスポーザブル(ディスポ)容器とは

- 飲食、医療、介護などの分野で使用されるワンウェイ容器のこと。



人手不足の中、作業者の負担を軽減!
細菌やウイルスの拡散リスクを低減!

特別食を識別するのに時間を要する… /

食事の識別を容易にする 容器のご提案!

特別食とは

- 病気の治療や特定の健康状態に応じて調整された食事のこと。



容器の色で「嚥下食」「アレルギー対応」などの分類が可能! 蓋をしたままでも中身チェックが可能!



メラミン × ディスポ



ご飯・おかずセパレート



弁当タイプ



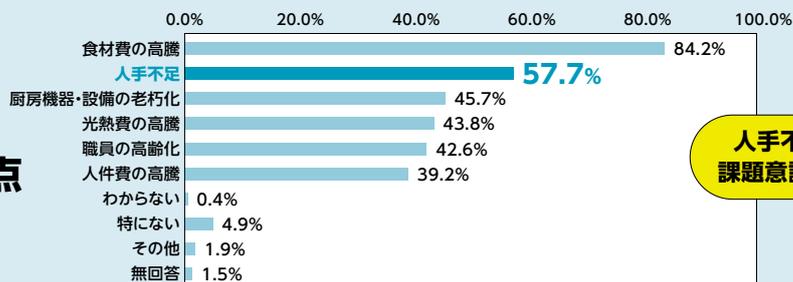
再加熱キャビネットご提供：ホシザキ株式会社様

気になるディスポ容器の実態をアンケート調査!

調査対象: 特養、老健、介護医療院、介護老人ホーム、介護付き有料老人ホーム、サービス付き高齢者向け住宅

① 食事における課題点

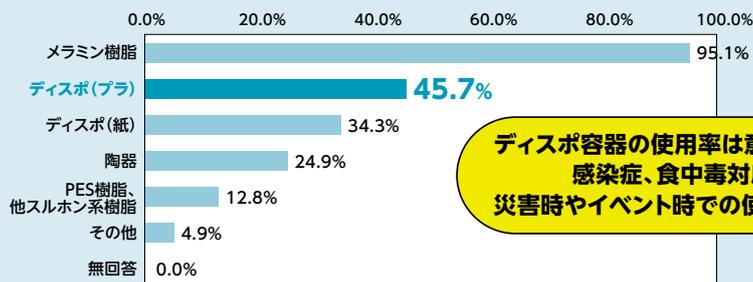
(n=265, 回答は複数回答)
中央化学株調べ



人手不足への課題意識が高い!

② 使用している食器

(n=265, 回答は複数回答)
中央化学株調べ

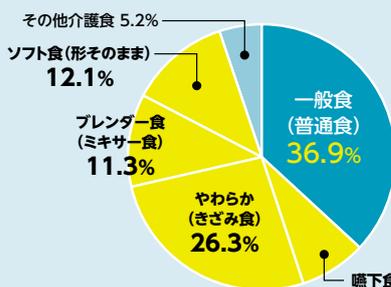


ディスポ容器の使用率は意外と高い!
感染症、食中毒対応、災害時やイベント時での使用が多い!

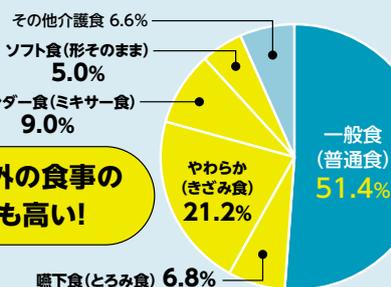
③ 食事メニュー別構成比

(n=265, 回答は複数回答)
中央化学株調べ

【食事のメニュー別構成比】(特養)



【食事のメニュー別構成比】(老健)



一般食以外の食事の構成比も高い!

効率デザイン

冷凍ビジネスを支える 多彩な冷凍容器

冷凍食品の利用頻度は年々増加傾向

簡単でおいしいと評判の冷凍食品。
近年では、様々なニーズに応えるべく、
新しい冷凍商品も続々登場しています。
それに合わせて、冷凍容器も多彩に進化をしています。

動画でもご覧
いただけます!



冷凍食品市場の最新トレンド

冷凍食品の利用頻度は
年々増加傾向
利用の目的もさらに多様化に
(簡便・美味しさ・節約・タイパ)



冷凍食品を利用する頻度が増えた理由(複数回答)

順位	理由	男子	女子
1位	調理が簡単で便利	82.8%	75.8%
2位	おいしいと思う商品が増えた	47.5%	43.0%
3位	野菜など生鮮品の価格上昇	16.4%	33.6%
4位	手ごろな値段だから	43.4%	32.9%
5位	忙しくなり食事を作る時間が減った	23.0%	24.2%

【参考】一般社団法人 日本冷凍食品協会 “冷凍食品の利用状況”実態調査結果について

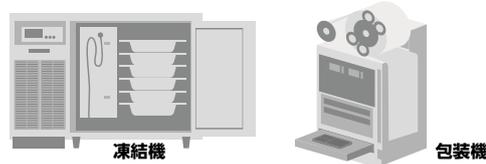
冷凍商品の開発プロセス

冷凍商品の商品化 3つのポイント!

Point

1 機械の選定

一般的には凍結機と包装機が必要。



Point

2 冷凍方法の選定(代表的な冷凍方法を紹介)

空気式凍結
(エアブラスト方式)

液体式凍結
(ブライン方式)

接触式凍結
(コンタクト方式)

液化ガス
凍結方式

※食品によって最適な凍結方法が変わります。

Point

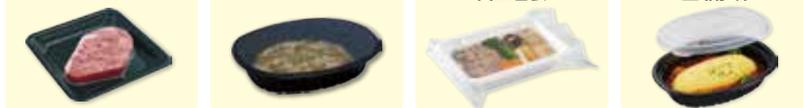
3 容器、包装形態の選定(代表的な包装形態を紹介)

スキンパック

トップシール

真空包装

蓋(耐寒)



この包装形態以外に、横ピローシュリンク包装、横ピロー包装もあります。





PB商品を強化することで**他店と差**を付けたい… **フロズ**が解決!

CK製造の冷凍PB商品の成功事例をご紹介します!

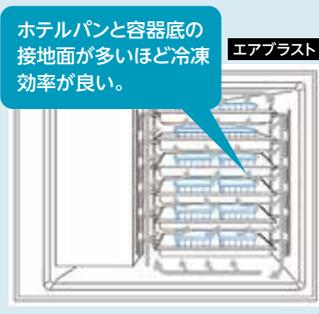
株式会社西鉄ストア 様

冷凍惣菜のPB商品にてご採用!
セントラルキッチンにて製造し、
現在17店舗で販売中!
「本格手作り」が好評で
リピーターが多く売れ行き好調!

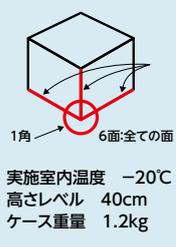


フロズのココがいい!

Point 1 食材の重さでホテルパンと容器の接地面が増えて冷凍効率UP!



Point 2 割れにくい柔軟性のあるリブデザイン



効率デザイン

みなさまのビジネスに役立つ情報を 発信しています!

パンフレット

環境配慮型製品やカテゴリー別のおすすめ製品をご紹介します。

パンフレットを
チェック!



展示商談会ダイジェスト

展示商談会2026の
ダイジェスト動画を公開中!
SMTS出展の様子を動画でご紹介。

YouTubeを
チェック!



SNSで情報を発信!

Follow me!



最新情報を
いち早く



LINE

トレンド情報
週2回発信



Instagram

便利な機能
検証動画



Youtube

