

和
なごみ



凜
りん



Reheat Chef
リヒートシェフ



shinca

ニュークックチル対応食器



食器の総合メーカー



信濃化学工業(株)

TEL : 0120-43-1115
長野県長野市桐原1-2-12

FAX: 0120-37-1520
<https://www.shinano-kagaku.co.jp>



当社HP



YouTube
始めました。

高性能樹脂 PES素材の食器シリーズ

リヒートシェフ

Reheat Chef[®]



shinca の総力を結集

スチーム再加熱・熱風再加熱・電子レンジすべてに対応。
幅広いメニューを効率よく、おいしく。

新調理システムに最適の
高性能樹脂【PES】

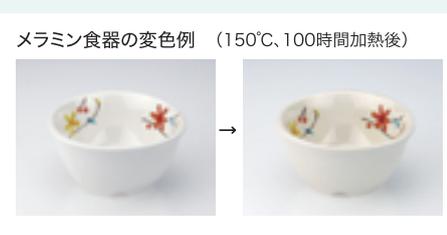
PES（ポリエーテルサルフォン）は耐熱性、耐冷性、耐酸性、耐アルカリ性に優れ、軽くて丈夫な樹脂素材。PESを採用し、新調理システム時代の食器として開発したのが『リヒートシェフ』シリーズです。他樹脂では限界のあったハードな使用を可能にした、デザイン性豊かな新シリーズの登場です。

素材の
特徴
その1

多様な加熱方式に対応

- 耐熱 150°C**
- 耐冷 -40°C**
- 塩素消毒 OK!**
- 電子レンジ OK!**
- スチーム量 制限なし**

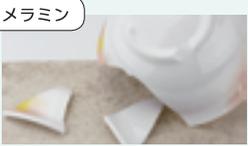
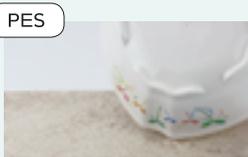
スチームコンベクションオープンでの再加熱（150°C）、熱風再加熱カート、マイクロ波（電子レンジ）に対応。スチーム量の制限なし。加熱による変形、変色、色あせの心配がほとんどなく、食器の色が移って着色する心配もありません。耐冷性（-40°C）も高く、チルド保存から再加熱まで安心してお使いいただけます。



素材の
特徴
その2

過去最高の耐衝撃性

落下強度試験を繰り返し、当社製品のなかでも最高強度を記録。メラミンは割れる場合がありますが、PESは全く問題なく、丈夫さが自慢です。



（当社基準 コンクリート上に高さ100cmから食器を10回落下）

素材の
特徴
その3

いつも清潔に

塩素消毒 OK!

HACCP対応や感染症対策で殺菌・消毒を頻繁におこなう厨房にぴったり。消毒を繰り返しても光沢が消えたり、黄ばんだりする心配がありません。また、水に沈むため浸漬洗浄、浸漬消毒が可能。ノロなどのウイルス性食中毒にも有効です。いつも清潔で安全な給食環境を保てます。

※業務用の塩素漂白剤（次亜塩素酸塩含有）12%水溶液（原液）に24時間浸漬後の当社品による比較です。

表面が熱くなりすぎない

メラミンよりも耐熱性が高く、熱伝導率が低いので食器表面が熱くなりません。そのため加熱後の持ち運びや、蓋を開け閉めする際に扱いやすいです。
(PESの方が10℃程表面温度が低くなります)



メラミン材料より軽い

PESは、医療器具やメガネフレームなど、軽さを重視する製品の素材としても注目されています。リヒートフェフはその軽さを生かした食器。煮物や汁物など重量感のある料理が持ちやすく、片付けや洗浄などの取り扱いもラクラク。軽さゆえの『容器』っぽさは、デザインの力でより『器』らしく仕上げられています。

PESの比重はメラミンよりも1割ほど低く、同サイズの小鉢で比較した場合、食器カゴへ収納した際に、約1kg軽量化。



こだわりポイント

業界初！の透明食器 現場のひと手間を軽減

現場の声がきっかけで商品化しました！

中身が見える透明食器は、涼しげなすりガラス風。蓋も透明なので盛り付け忘れや中身の入れ間違いを防止。確認のためにその都度蓋を開けるひと手間を減らします。

フタ付きの
再加熱対応食器で
透明は業界初！



器らしいかたちを追求

製造効率より「器らしさ」を重視し、ぬくもりのあるかたちや持ちやすさにこだわりました。たとえば、小鉢の角に“隅切り”を設けたり、取っ手を付けて持ちやすさを高めたり、シボや千筋模様のデザインを施したりすることにより、陶器やガラスの食器のような風合いに仕上げられています。

きれいにスタッキング

スタッキングは省スペースと清潔さを追求して設計。すっきりきれいに重なるのにくわえ、食器同士が触れ合う面積を最小限にして密着を防いでいます。水切れ、乾燥もスピーディー。



各調理システムに対応した サイズ設計

再加熱調理方式をはじめ各調理システムを徹底研究。再加熱カートやスチームコンベクションオーブンの棚ピッチに収まる高さ、ホテルパンやカートトレイに効率よく並ぶサイズを取りそろえました。高いデザイン性と現場の作業効率の両立を目指した設計です。



“隅切り”の形状が
より『器』らしく。



持ちやすい形状にも
こだわりました。



愛らしく食事を楽しくする図柄

食事のひとときを楽しく。
愛らしくやさしさを感じさせる
2柄を施しました。

キルト

パッチワークのような、あたたかみのある手描きの幾何学模様。



スプラウト

のびやかな新芽にもモチーフを夢のある彩りで表現しました。



素材 PES



リヒートシェフ Reheat Chef®

バグンの耐熱性と耐久性！
あらゆる調理システムに対応！

PES（ポリエーテルサルフォン）は耐熱性、耐冷性、耐酸性、耐アルカリ性に優れ、軽くて丈夫な樹脂素材。PESを採用し、『リヒートシェフ』シリーズが誕生しました。電子レンジ、スチコン使用可能、塩素消毒可能、冷凍可能。業界初のフタ付き透明食器採用で蓋を取らずに中身の確認が可能。※1

蓋付き・クリア食器が新登場！



蓋を取らずに中身が確認できて便利！

温・冷のどちらにも使用できます。



※1 蓋か身をナチュラルでご使用いただいた場合になります。



5126R-NA

楕円皿 大 ナチュラル

身 178×125×40 460ml ¥1,840
蓋 164×124×30 ¥1,630
組高さ 64mm

5126R-IV

楕円皿 大 アイボリー

身 178×125×40 460ml ¥1,840
蓋 164×124×30 ¥1,630
組高さ 64mm

5126R-BK

楕円皿 大 黒

身 178×125×40 460ml ¥1,840
蓋 164×124×30 ¥1,630
組高さ 64mm



5126R-SP

楕円皿 大 スプラウト

身 178×125×40 460ml ¥1,840
蓋 164×124×30 ¥1,940
組高さ 64mm

5126R-KT

楕円皿 大 キルト

身 178×125×40 460ml ¥1,840
蓋 164×124×30 ¥1,940
組高さ 64mm



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 7個収納
シートパン大 (657×456×25mm) 12個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 5個収納
※入数イメージ：24ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



キルト

★PES製品は材料の特質上、色味の個体差が出ます。



5128R-NA

楕円皿 小 ナチュラル

身	150×100×30	235ml	¥1,540
蓋	138×100×36		¥1,430
組高さ	60mm		

5128R-IV

楕円皿 小 アイボリー

身	150×100×30	235ml	¥1,540
蓋	138×100×36		¥1,430
組高さ	60mm		

5128R-BK

楕円皿 小 黒

身	150×100×30	235ml	¥1,540
蓋	138×100×36		¥1,430
組高さ	60mm		



5128R-SP

楕円皿 小 スプラウト

身	150×100×30	235ml	¥1,540
蓋	138×100×36		¥1,740
組高さ	60mm		

5128R-KT

楕円皿 小 キルト

身	150×100×30	235ml	¥1,540
蓋	138×100×36		¥1,740
組高さ	60mm		



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 10 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 18 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 8 個収納

※入数イメージ：24 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



5120R-NA

丸深皿 大 ナチュラル

身	157×40	510ml	¥2,050
蓋	161×32		¥1,780
組高さ	65mm		

5120R-IV

丸深皿 大 アイボリー

身	157×40	510ml	¥2,050
蓋	161×32		¥1,780
組高さ	65mm		

5120R-BK

丸深皿 大 黒

身	157×40	510ml	¥2,050
蓋	161×32		¥1,780
組高さ	65mm		



5120R-SP

丸深皿 大 スプラウト

身	157×40	510ml	¥2,050
蓋	161×32		¥2,080
組高さ	65mm		

5120R-KT

丸深皿 大 キルト

身	157×40	510ml	¥2,050
蓋	161×32		¥2,080
組高さ	65mm		



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 6 個収納
シートパン大 (657×456×25mm) 11 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 5 個収納

※入数イメージ：24 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。

★PES 製品は材料の特質上、色味の個体差が出ます。



スプラウト



5124R-NA

丸深皿 小 ナチュラル

身	140×42	430ml	¥1,800
蓋	141×29		¥1,350
組高さ	65mm		

5124R-IV

丸深皿 小 アイボリー

身	140×42	430ml	¥1,800
蓋	141×29		¥1,350
組高さ	65mm		

5124R-BK

丸深皿 小 黒

身	140×42	430ml	¥1,800
蓋	141×29		¥1,350
組高さ	65mm		



5124R-SP

丸深皿 小 スプラウト

身	140×42	430ml	¥1,800
蓋	141×29		¥1,660
組高さ	65mm		

5124R-KT

丸深皿 小 キルト

身	140×42	430ml	¥1,800
蓋	141×29		¥1,660
組高さ	65mm		



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 7 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 13 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 6 個収納

※入数イメージ：24 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



5136R-NA

丸小鉢 大 ナチュラル

身	102×48	260ml	¥1,280
蓋	104×24		¥1,080
組高さ	65mm		

5136R-IV

丸小鉢 大 アイボリー

身	102×48	260ml	¥1,280
蓋	104×24		¥1,080
組高さ	65mm		

5136R-BK

丸小鉢 大 黒

身	102×48	260ml	¥1,280
蓋	104×24		¥1,080
組高さ	65mm		



5136R-SP

丸小鉢 大 スプラウト

身	102×48	260ml	¥1,280
蓋	104×24		¥1,380
組高さ	65mm		

5136R-KT

丸小鉢 大 キルト

身	102×48	260ml	¥1,280
蓋	104×24		¥1,380
組高さ	65mm		



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 15 個収納
シートパン大 (657×456×25mm) 24 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 12 個収納

※入数イメージ：25 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。

★PES 製品は材料の特質上、色味の個体差が出ます。



サラダや
冷菜にも!

温・冷
どちらにも
使いやすく
便利!

あたたかい
スープにも!



5146R-NA

角小鉢 大 ナチュラル

身	111×111×43	260ml	¥1,340
蓋	113×113×29		¥1,080
組高さ	65mm		

5146R-IV

角小鉢 大 アイボリー

身	111×111×43	260ml	¥1,340
蓋	113×113×29		¥1,080
組高さ	65mm		

5146R-BK

角小鉢 大 黒

身	111×111×43	260ml	¥1,340
蓋	113×113×29		¥1,080
組高さ	65mm		



5146R-SP

角小鉢 大 スプラウト

身	111×111×43	260ml	¥1,540
蓋	113×113×29		¥1,380
組高さ	65mm		

5146R-KT

角小鉢 大 キルト

身	111×111×43	260ml	¥1,540
蓋	113×113×29		¥1,380
組高さ	65mm		



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 11 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 20 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 9 個収納

※入数イメージ：25 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



5147R-NA

角小鉢 小 ナチュラル

身	102×102×45	200ml	¥1,240
蓋	104×104×25		¥940
組高さ	65mm		

5147R-IV

角小鉢 小 アイボリー

身	102×102×45	200ml	¥1,240
蓋	104×104×25		¥940
組高さ	65mm		

5147R-BK

角小鉢 小 黒

身	102×102×45	200ml	¥1,240
蓋	104×104×25		¥940
組高さ	65mm		



5147R-SP

角小鉢 小 スプラウト

身	102×102×45	200ml	¥1,440
蓋	104×104×25		¥1,240
組高さ	65mm		

5147R-KT

角小鉢 小 キルト

身	102×102×45	200ml	¥1,440
蓋	104×104×25		¥1,240
組高さ	65mm		



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 15 個収納
シートパン大 (657×456×25mm) 24 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 12 個収納

※入数イメージ：25 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



こだわりの形状が陶磁器の風合いを醸し出し、エンボス模様が器に奥行きを感じさせます。

★PES 製品は材料の特質上、色味の個体差が出ます。

素材 SPS

軽くて丈夫、電子レンジ、再加熱カート、
スチコンにも対応！



匠製造方法 PAT No.5704727 印刷方法 PAT No.5909726

凜

食材は温まりやすく、容器は熱くなりにくい優れたものです。
熱や塩素には強い素材ですが、色の濃い食材（ケチャップなど）は着色しますので、ご注意ください。



耐熱 140°C **耐冷 -30°C** **塩素消毒 OK!** **電子レンジ OK!** **スチーム量 制限なし**

スチームコンベクションや再加熱カートにも対応。
メラミン食器に比べて、軽くて丈夫な材料を採用しています。
耐熱温度 140°C、電子レンジ使用可能！
スチーム OK、塩素消毒も OK！衛生的にお使いいただけます。

1. 軽量、しかも割れにくい！

メラミン食器よりも軽くて丈夫！ 落としても割れにくく、破損によるケガも安心です。

2. 塩素消毒 OK!

梅雨時や冬季の感染症対策に効果的です。

塩素漂白試験（業務用の塩素漂白剤（次亜塩素酸塩含有）12%水溶液（原液）に24時間浸漬後の当本品による比較）



3. 耐熱 (140°C) !

プラスチック食器の弱点であるスチームを「凜」はクリア！

耐熱性試験（スチームコンベクションオープン：140°C、100時間 蒸気雰囲気下 当社製品による比較）

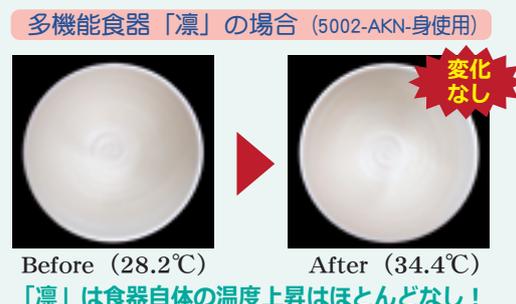


※当社比。出力：1000w、印加時間：120秒。安全管理のもと試験を実施しております。

4. 電子レンジ OK!

「凜」は、食材が温まりやすく、容器が熱くなりにくい。

電子レンジ試験（食器にマイクロウェーブ印加前／後の表面温度）



※色の濃い食材（ケチャップなど）は着色しやすいので、アイボリーなどはご注意ください。



5100S-KK

麵鉢 こはく

166×75	900ml	¥1,260
PP 蓋 5100		¥ 600
組高さ	78mm	

5100S-BK

麵鉢 黒

166×75	900ml	¥1,260
PP 蓋 5100		¥ 600
組高さ	78mm	



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 5 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 9 個収納

シートパンハーフ (456×328×25mm) 4 個収納

※入数イメージ：26 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



5013S-KK

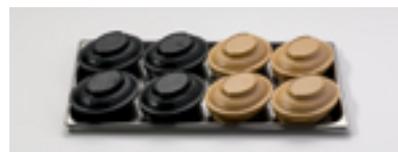
楕円皿 こはく

身 158×119×35	330ml	¥960
蓋 160×120×35		¥840
組高さ	62mm	

5013S-BK

楕円皿 黒

身 158×119×35	330ml	¥960
蓋 160×120×35		¥840
組高さ	62mm	



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 8 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 15 個収納

シートパンハーフ (456×328×25mm) 6 個収納

※入数イメージ：26 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。



5009S-BK 組高さ 70mm

16.5cm 深皿 黒

身 165×35	405ml	¥980
蓋 165×41		¥850
PP 蓋 567	組高さ 65mm	¥370

5009S-KK 組高さ 70mm

16.5cm 深皿 こはく

身 165×35	405ml	¥980
蓋 165×41		¥850
PP 蓋 567	組高さ 65mm	¥370



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 5 個収納



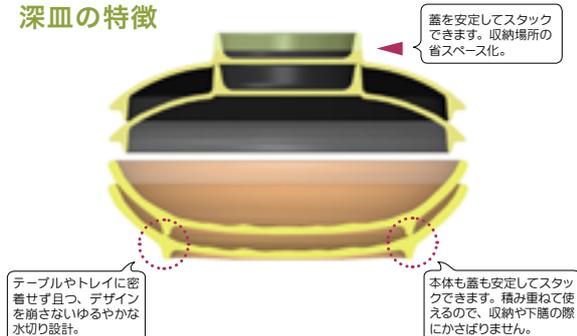
シートパン大 (657×456×25mm) 9 個収納

シートパンハーフ (456×328×25mm) 4 個収納

※入数イメージ：27 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。

深皿の特徴





5016S-KK

5016S-YG

5016S-CHA

5016S-BK

丸小鉢

身	100×44	220ml	¥820
蓋	100×26		¥680
組高さ	65mm		



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 15 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 30 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 12 個収納

※入数イメージ：27 ページ参照
★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。

フラット蓋 (5018)



5018S-KK 組高さ 65mm

5018S-YG

5018S-AC

5018S-OG

角形小鉢

5017 身	112×112×47	280ml	¥840
蓋	112×112×25		¥700
PP 蓋	541	組高さ 71mm	¥200

フラット蓋 (5018)
スチームコンベクションなど高さ制限がある場合におすすめです。
※身は「5017」兼用となります。

従来蓋 (5017)



5017S-KK 組高さ 76mm

5017S-YG

5017S-AC

5017S-OG

角形小鉢

身	112×112×47	280ml	¥840
蓋	112×112×36		¥710
PP 蓋	541	組高さ 71mm	¥200



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 11 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 23 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 9 個収納

※入数イメージ：27 ページ参照
★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減する場合があります。

従来蓋 (5017)
おわん型で高さのある蓋です。
食材を高く盛り付ける事ができます。



5002S (飯椀 中) は、PP 蓋 (乳白・しのぶ) の 2 種類があります。



濃色のパリエーションも揃えておりますので、ご飯の識別がしやすくなっています。

飯椀の特徴

ひっくり返らない蓋。本体に段差が無くて、蓋がひっくり返らない安心設計。



陶芸家がろくろを回して手作したモダンで美しい形状。

本体も蓋も安定してスタックできます。積み重ねて使えるので、収納や下膳の際にかさばりません。



5002S-AKN 組高 94mm

5003S-KII 組高 85mm

飯椀 中 あかね

身	132×75	500ml	¥1,300
蓋	133×27		¥1,000
PP 蓋	7523	組高 79mm	¥370

飯椀 小 柿色 (かきいろ)

身	120×68	380ml	¥1,170
蓋	122×25		¥970



5002S-BK 組高 94mm

5003S-BK 組高 85mm

飯椀 中 黒

身	132×75	500ml	¥990
蓋	133×27		¥700
PP 蓋	7523	組高 79mm	¥370

飯椀 小 黒

身	120×68	380ml	¥870
蓋	122×25		¥670



5002S-IV 組高 94mm

5003S-IV 組高 85mm

5002S-KK 組高 94mm

5003S-KK 組高 85mm

飯椀 中 アイボリー

身	132×75	500ml	¥990
蓋	133×27		¥700
PP 蓋	7523	組高 79mm	¥370

飯椀 小 アイボリー

身	120×68	380ml	¥870
蓋	122×25		¥670

飯椀 中 こはく

身	132×75	500ml	¥990
蓋	133×27		¥700
PP 蓋	7523	組高 79mm	¥370

飯椀 小 こはく

身	120×68	380ml	¥870
蓋	122×25		¥670



5002S-AC 組高 94mm

5003S-AC 組高 85mm

5002S-CHA 組高 94mm

5003S-CHA 組高 85mm

飯椀 中 赤茶

身	132×75	500ml	¥990
蓋	133×27		¥700
PP 蓋	7523	組高 79mm	¥370

飯椀 小 赤茶

身	120×68	380ml	¥870
蓋	122×25		¥670

飯椀 中 茶

身	132×75	500ml	¥990
蓋	133×27		¥700
PP 蓋	7523	組高 79mm	¥370

飯椀 小 茶

身	120×68	380ml	¥870
蓋	122×25		¥670



5006S-MEG 組高 76mm

汁椀 中 もえぎ

身	101×70	300ml	段付	¥1,050
蓋	90×21			¥900

5006S-FKZ 組高 76mm

汁椀 中 福笹 (ふくざさ)

身	101×70	300ml	段付	¥1,050
蓋	90×21			¥900



5006S-BNZ 組高 76mm

汁椀 中 紅笹 (べにざさ)

身	101×70	300ml	段付	¥1,050
蓋	90×21			¥900

5006S-KRZ 組高 76mm

汁椀 中 栗笹 (くりざさ)

身	101×70	300ml	段付	¥1,050
蓋	90×21			¥900



5006S-SYU 組高 76mm

汁椀 中 朱

身	101×70	300ml	段付	¥770
蓋	90×21			¥610

5006S-CHA 組高 76mm

汁椀 中 茶

身	101×70	300ml	段付	¥770
蓋	90×21			¥610

5006S-BK 組高 76mm

汁椀 中 黒

身	101×70	300ml	段付	¥770
蓋	90×21			¥610

汁椀の特徴



蓋を安定して
スタックできます。
収納場所の
省スペース化。

本体を安定してスタック
できます。積み重ね
て使うので、収納や
下膳の際にかさばりま
せん。



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 15 個収納



シートパン大 (657×456×25mm) 28 個収納
シートパンハーフ (456×328×25mm) 12 個収納
※入数イメージ：26 ページ参照

★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減
する場合があります。



7
150ml

こはく

よもぎ

朱

おぐら

5073S-KK

5073S-YG

5073S-SYU

5073S-OG

マグカップ

90×109×59 220ml ¥900

PP蓋 391 組高さ62mm ¥250

※150ml、100mlに目盛りライン付
目盛りは目安量となっております。



PP蓋 391



PP蓋 使用例



7
120ml

こはく

よもぎ

朱

おぐら

5055S-KK

5055S-YG

5055S-SYU

5055S-OG

マルチカップ

82×71 210ml ¥780

PP蓋 512 組高さ73mm ¥190



PP蓋 512



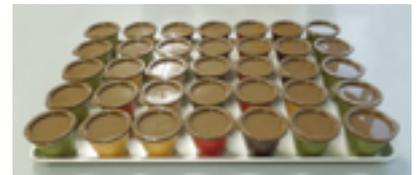
乳白

しのぶ

PP蓋 使用例



1/1 ホテルパン (530×330×20mm) 18 個収納
★収納数は機器の仕様、パンの形状により増減
する場合があります。



シートパン大 (657×456×25mm) 35 個収納
シートパン-half (456×328×25mm) 14 個収納
※入数イメージ：27 ページ参照

茶椀蒸し

加熱調理時間 約30分



設定

<スチームコンベクションオープン>

スチームモード 95℃ 30分間 (お急ぎの場合…100℃ 20分間)

分量

容器5055 + 蓋512 18セット分 (1/1ホテルパン1枚に収納分)

7分目の容量

※卵液は120入れた場合です。

材料

卵(中玉 50g) 11個
水 1540ml
白だし(テンヨ 料理用) 137.5ml

※簡易レシピになります。

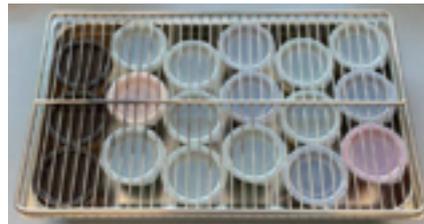
鶏肉、かまぼこ、しいたけ等好みの具材を入れて下さい。

下ごしらえ

卵、水、白だしをボールでよく混ぜ合わせ、卵液を作る。
ザルですすと滑かになります。

作り方

1. スチコンを左記のどちらかに設定し予熱する。
2. ホテルパンに容器(5055)を18個並べる。
(調理中、ホテルパン内に水が溜まるので穴あきホテルパンを推奨)
3. 卵液を7分目まで注ぐ。(具材投入)
4. 蓋(512)をして、その上に1/1焼網(ステンレス製)を乗せる。
(蓋の飛散防止の重り)
5. 予熱完了後、スチコンに入れ、加熱する。



調理ポイント

- 通常の磁器食器よりも加熱時間を長め、温度を高めに設定すること。
- 器にフタをして加熱する為、茶椀蒸しの表面に水滴がつかない。
- 加熱後に器が磁器に比べて熱くなりにくい。
- 喫食後、器へのこびり付きが少なく、洗浄が容易。
- 器が軽量、割れにくい為、取り扱いやすい。

※調理時間、温度は機器の仕様により異なる場合がございます。

素材 高比重 PP

使いやすさとデザイン性を兼ね備えた自信作。
水に沈むので作業効率 UP !



匠製造方法 PAT No.5704727 高比重 PP の耐熱温度は 120℃ です。

※使用される前は商品に添付されている説明書を必ずお読みください。
※電子レンジ、スチコン使用の際は注意が必要です。

和なごみ

耐熱 120℃ **耐冷 -20℃** **電子レンジ OK! ※1**

高比重 PP により水に沈むポリプロ食器です。
電子レンジ使用可能。※1
スチコン、再加熱カートも使用可能。※2 ※3
印象的な模様は滑りにくさを同時に実現しました。

※1 電子レンジは短時間温める程度の使用としてください。
※2 耐熱温度は 120℃ です。吹出し口は高温になりますので、変形等にご注意ください。
※3 スチーム量は機械上限値の 50% 以下としてください。



設計の工夫



肉厚設計
蒸気を逃さず、ごはんをふっくらキープ

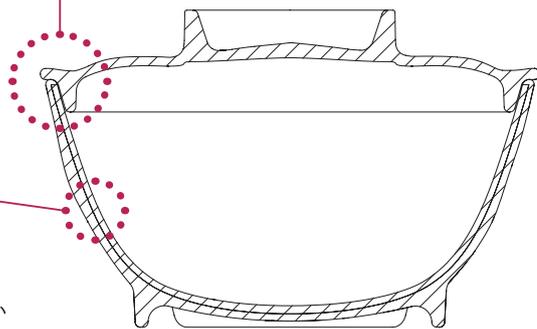
炊き上がりのご飯のあたたかさとおいしさを保つ肉厚設計の飯椀。蒸気を逃がさず中身が乾燥しにくいので、ふっくらみずみずしいご飯の食感を楽しめます。厚みの割に軽いのも魅力です。

水に沈む

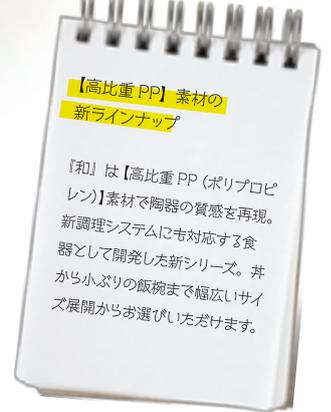
現場での扱いやすさに配慮して比重を調整。食器自体の軽さを損なわず、水に沈む設計とし、浸漬洗浄や消毒をやすくしています。

安心設計の蓋
持ちやすさも考えたスマート設計

本体から蓋を支えるための段差をなくし、蓋を付けたまま持ちやすい形状に。段がなくても蓋が自然に反転してしまわない安心設計です。本体単体で使っても違和感がありません。



麻の葉模様をアレンジしたエンボス加工。



【高比重 PP】素材の
新ラインナップ

『和』は【高比重 PP (ポリプロピレン)】素材で陶器の質感を再現。新調理システムにも対応する食器として開発した新シリーズ。井から小ぶりの飯椀まで幅広いサイズ展開からお選びいただけます。

組高 78mm

再加熱カートの棚ピッチに対応しています。

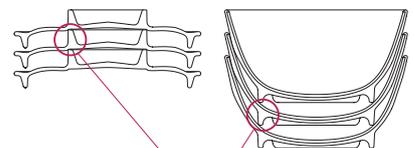
配色の工夫



内側に彩色し、中身が見えやすくしました。ご飯の量や咀嚼機能に合わせた炊飯状態を簡単に確認でき、誤配の心配を軽減します。食べる際にはおいしそうに見えるよう、色彩選定も工夫しています。

楽々スタック

本体、蓋それぞれにスタッキングしてコンパクトに収納できます。



安定感のあるスタッキング

陶器の風合い

当社独自の特許製法による器です

製造方法：PAT No. 5704727

手づくり陶器の風合いとかたちを再現し、「器らしさ」にこだわりました。陶作家のオリジナル作品を3Dスキャンして製作した金型で形成する、シンカ独自のプロセス(特許取得)を採用。長年蓄積してきた食器づくりのノウハウを駆使し、お客様のご要望に多い「器のぬくもりが感じられて扱いやすい」新製品をつくり出しました。



うめ 梅の花と小枝をリズムカルにデザイン
なないろ 色とりどりの水玉をあしらった人気の絵柄
そよか 淡い色合いの草花がかわいらしくアレンジ
帯十草 伝統の十草柄が上品なおもむきに

厚みをあえて均一にせず、手になじむ形状を重視したり、麻の葉をデザインした繊細なシボや陶器調の千筋模様をあしらったりすることにより、食事のひとつきを演出する「器」を目指しています。4種類の絵柄は明るくやさしさを感じさせる色彩で表現しました。

柄シリーズは、内側の色をお選びいただけます。

白 (W) 茶 (B)

- ※1 電子レンジは短時間温める程度の使用としてください。
- ※2 耐熱温度は120℃です。吹出し口は高温になりますので、変形等にご注意ください。
- ※3 スチーム量は機械上限値の50%以下としてください。



5101P- 白内茶

井 白 内茶	
身 157×70 770ml	¥1,060
蓋 159×15	¥510
組高さ 76mm	

5101P-NIW **5101P-NIB**

井 なないろ 内白 / 井 なないろ 内茶	
身 157×70 770ml	¥1,420
蓋 159×15	¥780
組高さ 76mm	

5101P-UEW **5101P-UEB**

井 うめ 内白 / 井 うめ 内茶	
身 157×70 770ml	¥1,420
蓋 159×15	¥780
組高さ 76mm	



5102P- 白内茶

粥椀 白 内茶	
身 149×61 600ml	¥1,020
蓋 151×24	¥490
組高さ 78mm	

5102P-NIW **5102P-NIB**

粥椀 なないろ 内白 / 粥椀 なないろ 内茶	
身 149×61 600ml	¥1,320
蓋 151×24	¥760
組高さ 78mm	

5102P-UEW **5102P-UEB**

粥椀 うめ 内白 / 粥椀 うめ 内茶	
身 149×61 600ml	¥1,320
蓋 151×24	¥760
組高さ 78mm	

柄シリーズは、内側の色をお選びいただけます。



白 (W)



茶 (B)



白米 全粥
210g 330g

5104P- 白内茶

飯碗大 白 内茶

身 138×61 520ml ¥960
蓋 139×25 ¥460
組高さ 78mm

5104P-OTW

飯碗大 帯十草 内白/飯碗大 帯十草 内茶

身 138×61 520ml ¥1,280
蓋 139×25 ¥740
組高さ 78mm

5104P-OTB

5104P-SKW

飯碗大 そよか 内白/飯碗大 そよか 内茶

身 138×61 520ml ¥1,280
蓋 139×25 ¥740
組高さ 78mm

5104P-SKB



白米 全粥
150g 240g

5106P- 白内茶

飯碗中 白 内茶

身 120×61 380ml ¥890
蓋 123×25 ¥430
組高さ 78mm

5106P-OTW

飯碗中 帯十草 内白/飯碗中 帯十草 内茶

身 120×61 380ml ¥1,210
蓋 123×25 ¥720
組高さ 78mm

5106P-OTB

5106P-SKW

飯碗中 そよか 内白/飯碗中 そよか 内茶

身 120×61 380ml ¥1,210
蓋 123×25 ¥720
組高さ 78mm

5106P-SKB



白米 全粥
120g 190g

5108P- 白内茶

飯碗小 白 内茶

身 112×59 300ml ¥860
蓋 113×25 ¥400
組高さ 76mm

5108P-OTW

飯碗小 帯十草 内白/飯碗小 帯十草 内茶

身 112×59 300ml ¥1,180
蓋 113×25 ¥690
組高さ 76mm

5108P-OTB

5108P-SKW

飯碗小 そよか 内白/飯碗小 そよか 内茶

身 112×59 300ml ¥1,180
蓋 113×25 ¥690
組高さ 76mm

5108P-SKB

蒸気を逃さない蓋の構造が
ご飯をふっくら、おいしくキープします。

