

VOLUME *20*  
DAIWA UTSUWA  
COLLECTION

---

ダイワ器コレクション Vol.20



**Daiwa**

DAIWA'S CREATION

# THIS IS OUR HISTORY

歴史に裏付けられた高い技術力で  
「時代の求める器」に挑戦しつづけます

1935年（昭和10年）の創業時、繊維関係の仕事から始まり、ボタンの卸業、樹脂の製造・成形業を営むことで基礎を築きました。現在では原料から完成品まで自社で手掛け、研究所を有する業務用食器メーカーに育っています。  
これは一重にお客様のニーズに応じたモノ作りに努めてきた結果と自負しています。  
又、お客様に教えていただくことで幅広い分野の多岐にわたる製品をつくれるようになってきたことを感謝し、これからも多種多様なニーズに応えられる企業を目指します。



1935

○創業、繊維業を営む



1953

○プラスチック食器分野に進出

1954

○プラスチック漆器を開発



1961

○メラミン樹脂原料の生産・販売開始 / 食器営業部開設

1965

○本社ビル竣工  
射出成形分野に本格参入

1973

○食品、医薬品容器部門に進出



## 2004

○業界初メラミン食器  
シンプルモダンシリーズを発売



## 2015

○業界初の木製風メラミン食器  
ウォールナ発売



## 2021~

○時代のニーズに合わせた  
新商品を開発中



## 1978

○PP系複合樹脂「ファンクロン」の開発に成功

## 1980

○メラミン樹脂製高級和食器「美濃シリーズ」発売



## 1999

○会津若松工場  
ISO9002認証取得

## 2010

○会社分割によりマルテ大塚グループの一員として新たにスタート



## 2011

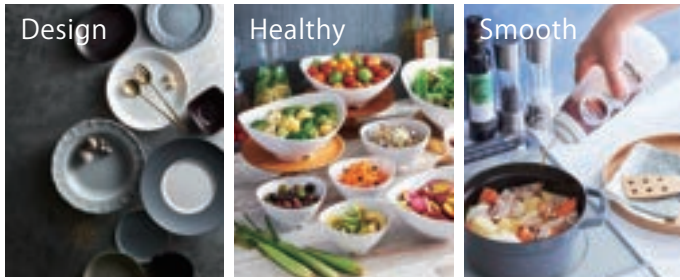
○食器容器工場としては国内最高水準のクリーン設備を整えた新潟工場を竣工  
○学校給食事業、本格参入



## 2020

○新潟工場  
ISO9001認定取得

## 巻頭特別企画 “喜び”をつなぐ食器 P04~19



■ デザイン ..... 06 ■ 健康 ..... 12 ■ 作業効率アップ ..... 16  
 多種多様なデザイン、健やかな食卓、人手不足の解消・・・「食」にまつわる3つのテーマに沿って、日常の食卓を豊かに快適にしてくれるダイワ自慢の器をご紹介します。

## 食器コーディネート P20~53



■ カフェテリア向けコーディネート ..... 20 ■ 医療・福祉施設向けコーディネート ..... 40  
 ■ アラカルト ..... 28 ■ 強化磁器・保温食器 ..... 52  
 ■ ピュッフェスタイル ..... 38 ■ こども食器 ..... 53

## 新商品紹介 P54~79



■ Torico (トリコ) ..... 54 ■ 沙羅 (さら) ..... 62 ■ 幻影 (げんさい) ..... 68  
 ■ aube (オウブ) ..... 56 ■ Seize (シーズ) ..... 64 ■ 千波 (ちなみ) ..... 69  
 ■ クラフトシリーズ粉引・溜・漆黒 ..... 58 ■ 渦刷毛目 (うずはけめ) ..... 66 ■ その他新商品 ..... 70

## アイテム別ラインナップ “商品の形状から選びたい方はこちら” P80~106

■ 飯碗セレクト ..... 80	■ 主菜皿 (角型) 和風セレクト ..... 89	■ 仕切皿・小皿セレクト ..... 98
■ 汁椀セレクト ..... 83	■ 主菜皿 (深型・煮物碗) 和風セレクト ..... 90	■ 角皿・取皿・サイドディッシュセレクト ..... 99
■ メインプレート (角型・変形) モダン ..... 84	■ 小鉢・モダンボール (ミニ) セレクト ..... 91	■ 丼・麵鉢セレクト ..... 100
■ メインプレート (丸型) モダン ..... 85	■ 小鉢・モダンボールセレクト ..... 92	■ アラカルトプレートモダンセレクト ..... 102
■ メインプレート (深型) モダン ..... 86	■ 丸小鉢セレクト ..... 94	■ 湯のみセレクト ..... 104
■ メインプレート (浅・深型) 洋風 ..... 87	■ 角小鉢・小付セレクト ..... 96	■ カトラリー ..... 105
■ 主菜皿 (浅型) 和風セレクト ..... 88	■ サラダ・フルーツボール・ベリー皿セレクト ..... 97	■ トレー ..... 106

## 主要品目一覧 “食卓で主に必要となるアイテム”を、形状毎に全種類掲載しています P107~131

■ 飯碗 ..... 108	■ 湯呑 ..... 119	■ レンゲ ..... 125
■ 汁椀 ..... 115	■ タンプラー ..... 121	■ トレー・お盆 ..... 127
■ スプーカップ&マグカップ ..... 117	■ 箸 ..... 124	■ 塗り盆 ..... 130

### カタログの見方

#### 【商品スペック & ピクトの見方】

新商品 ..... **NEW**  
 品番 ..... **YH-500-AS** (受) → P110, P233 | ..... 受注生産品表示  
 品名 ..... 飯茶碗 (身) 明日香 | ..... 色・柄名  
 サイズ・容量 ..... φ 128 × 61H・400ml **A・B** | ..... オートレジシステム用タグ対応マーク  
 価格 (税抜) ..... **900円** 組高さ 90H | ..... 蓋をした状態の高さ  
 (蓋) YH-501-AS 720円 | ..... メラミン蓋の品番・価格  
 (F-15) | ..... 皿・フードカバー対応マーク

在庫終了次第、ロット単位の受注生産品になります。詳しくはお問い合わせください。  
 対応するメラミン蓋の品番と価格です。  
 対応する皿・フードカバーを表記しています。詳しくはP297~299をご覧ください。  
**A・B A B** オートレジシステム用タグの添付が可能です。タグの種類により、一部使用できない場合がありますので、お問合せ下さい。  
**A・B** A・B添付可能 **A** Aのみ添付可能 **B** Bのみ添付可能  
 タグの種類 A:直径30mm×高さ2.5mm以下 (サイズ) B:直径22mm×高さ3.0mm以下

- 製品のサイズは外寸にて表示してあります。
- 容量は家庭日用品品質表示法に基づく表示 (満杯) です。実使用時の目安は60%~70%程度です。なお、ご使用時は実際に盛り付けてご確認ください。
- 材質名についての記載のないものはメラミン樹脂です。
- 表示価格は消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。
- 仕様・価格等は、予告なく変更になる場合があります。
- 商品の写真は印刷のため実際の色とは多少差があります。

#### 各使用の対応マーク

**食器洗浄機** 消毒保管庫 **電子レンジ** 使用可能

P107-131

P132-149

P150-185

P186-209

P210-260

P261-266

P267-274

P275-282

P283-292

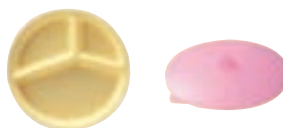
P293-299

P300-320

P321-330

P331-360

■ 無地食器・皿枠・フードカバー

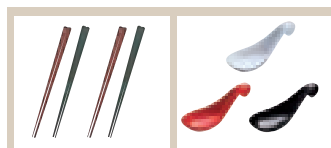


- メラミン無地食器 ..... 294
- PP食器 ..... 296
- トレイスタッカー・皿枠 ..... 297
- Put cover (ブツカバー) ..... 298
- フードカバー ..... 299

■ テーブルグッズ



- 取っ手付きカップ ..... 302
- カップ ..... 304
- 長湯呑 ..... 305
- クリスタルタンブラー ..... 306
- スリムピッチャー ..... 308
- 鉢・ボール ..... 309



- 箸 ..... 310
- レンゲ・杓子 ..... 314
- 定量調味料入れ ..... 316
- エクシオ・ビバ ..... 319
- ダイヤ・灰皿 ..... 320

■ トレー・お盆



- FRPトレー ..... 322
- トレイスタッカー ..... 325
- メラミントレー・PPノンスリットレー・PPトレー ..... 327
- 超耐熱ABSノンスリットレー ..... 328
- 耐熱FRPノンスリットレー ..... 329
- 耐熱ABSノンスリットレー ..... 329
- カフェトレーなごみ・カフェトレー・オーバルウッドトレー・ABSノンスリットレー ..... 330

■ 弁当旬彩



- 仕切り別セレクト ..... 332
- 副食弁当容器陶器調 PAT.P ..... 334
- 副食弁当容器二色 ..... 338
- 副食弁当容器一色 ..... 341
- 中仕切使用弁当容器 ..... 344
- 主食弁当容器 ..... 347
- 幼稚園弁当容器 ..... 350
- そば弁当容器幕の内・松花堂弁当容器 ..... 354
- コンテナ・食缶 ..... 356
- 保温食缶 ..... 360

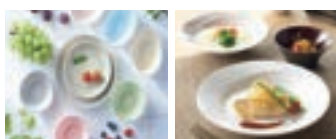
- オリジナル食器のご案内 ..... 361
- 台和製品の取り扱いについて ..... 362
- メラミン食器の取り扱いQ&A・安全性 ..... 364
- 索引 ..... 368
- 会社案内 ..... 403

■ ビュッフェ



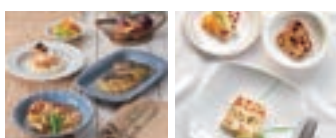
- IHチューフィンク対応フードパン ..... 134
- チューフィンク対応フードパン ..... 137
- 和風盛皿 ..... 138
- サービングディッシュ (盛皿) ..... 140
- スリムピッチャー・ウルトラトング ..... 142
- 仕切り付きプレート・五つ仕切りプレート ..... 143
- PUZZLE (パズル) ..... 144
- Pitto (ピット) ..... 146
- トレイプレート ..... 148

■ シンプルモダン



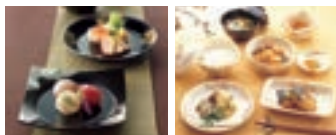
- walna (ウォールナ) ..... 152
- CORE (コア) ..... 156
- CORE COLOR (コアカラー) ..... 158
- ルーチェ ..... 160
- ルーチェアース ..... 162
- スパイラル ..... 164
- スロープディッシュ ..... 166
- マスマイン ..... 168
- プレミアムシリーズ ..... 170
- 菜津味 ..... 171
- トライアングル ..... 172
- スクエアシリーズ ..... 174
- アソートディッシュ・ウィンドボール ..... 177
- 弦・空の葉皿・もてなし鉢 ..... 178
- KIWAMI鉢 ..... 179
- カフェプレートセレクション ..... 180
- ボール・飯碗セレクション ..... 182
- モダンセレクション ..... 184

■ 洋食彩



- コローレ ..... 188
- アースポーター ..... 190
- シュプール ..... 192
- ホワイトシャドー ..... 194
- シャンパーニュ ..... 195
- フォレスト ..... 196
- ピアット・ガーデンパリエ ..... 198
- メタ皿 ..... 199
- パールドロップ ..... 200
- パステル ..... 201
- リーフ ..... 202
- ブルーメ ..... 203
- リップル ..... 204
- ジャルダン・ラ・セーヌ ..... 205
- ウェーブ ..... 206
- ヴィクトリア ..... 207
- ガーランド ..... 208
- ラインシリーズ・クローバー ..... 209

■ 和食彩

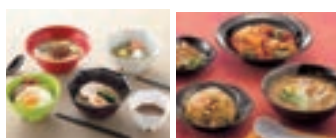


- 粉引 ..... 212
- 漆黒・ふるさと ..... 215
- 吉祥 ..... 216
- 錦 ..... 218
- ようらく彩 ..... 220

- 七宝 ..... 222
- とう花・小手毬 ..... 224
- 五草花 ..... 226
- 里香 ..... 228
- ののか ..... 230
- 明日香 ..... 232
- 花赤絵 ..... 234
- 香蘭 ..... 236
- 萩 ..... 238
- 益子 ..... 240
- 天目 ..... 241
- 美濃・秋草 ..... 242
- 美濃・蒨 ..... 244
- 美濃・小花 ..... 245
- 多用鉢 ..... 246
- メラミン汁椀 ..... 248
- 塗り汁椀・飯器 ..... 250
- 塗り井・井重・寿司皿 ..... 251
- そば皿 ..... 252
- 松花堂 ..... 254
- 対応中子 ..... 256



■ 中華食彩



- KIWAMI鉢・ヌードルボール・スパイラル ..... 262
- 紅彩園・両面ラーメン鉢・多用鉢 ..... 263
- 蘇雲 ..... 264
- 華洛・龍 ..... 265
- 李園・蒸しセイロ・餃子皿 ..... 266

■ 子ども食器



- もふもふアルパカーナ ..... 268
- バランスKID'S ..... 270
- フェアリーランド ..... 271
- デュールム ..... 272
- チャイルドホワイト ..... 273
- キャラクター ..... 274

■ 強化磁器



- 強化磁器 ..... 276

■ 保温食器・ユニバーサル



- 保温食器 ..... 284
- プチエイド ..... 286
- ユニバーサルテーブルウェア ..... 288
- メヌエット・ワルツ ..... 289
- マグカップ ..... 290
- 取っ手付き飯碗・汁椀・スープ椀・どんぶり ..... 292

巻頭特別企画

# Relation

## ～“喜び”をつなぐ食器～

人も、時間も、場所も、それぞれがつながりを持つ事で、「個」のままでは得られなかった意味や価値をまとめます。単なる"日常の食卓"に台和の食器が加わることで、"デザイン性のある食空間"を味わえたり、"健康"を考えるきっかけになったり、"作業効率UP"につながったり・・・そういった"喜び"の場が変わっていく。「私たちの食器が、"喜び"をつなげる架け橋となってほしい。」そんな想いをこめて、私たち自慢の器をご紹介します。





デザイン

# Design

先進的なデザインの器たちが  
あらゆるニーズに応える  
食空間を実現します

時代とともに求められる器が変化していくことを、  
私たちは知っています。今後さらに注目されていく  
「和モダン」、常に最先端をゆくスタイリッシュな  
「シンプルモダン」、食卓に癒しを与える「ナチュラル」、  
何年経過しても愛され続ける「タイムレス」・・・。  
あなたが求める器が、ここにあります。

Japanese Modern 和モダン P7

Simple Modern シンプルモダン P8

Natural ナチュラル P10

Timeless タイムレス P11





和モダン  
Japanese Modern

華やかさと落ち着きを調和させ、  
旬のお料理が一層栄える食卓へ



ピックアップアイテム

Pickup ITEM

注目  
Attention

和モダン食器は近年インバウンド需要により和風ビュッフェのシーンでの需要も高まっています。  
うまくと和食器を取り入れることで、海外へのアピールにもつながります。



**NEW**  
aube (オウブ)  
P56



**NEW**  
こひき  
粉引  
P58



**NEW**  
うずは けめ  
渦刷毛目  
P67



きつすい  
吉粹  
P217



シンプルモダン

# Simple Modern

どんな食シーンでも新しく、スタイリッシュな  
空間を創りあげる



ピックアップアイテム

## Pickup ITEM

**注目**  
Attention

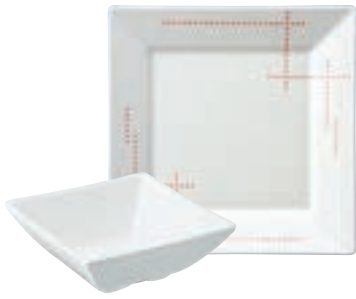
カフェテリアで人気のシンプルモダンシリーズですが、近年、医療・福祉の現場でもスタイリッシュな食器のニーズが増えてきています。シンプルモダンシリーズは、そういった要望にも応えることが可能です。



コア  
P157



**NEW**  
シーズ  
P65



スクエア  
P174



トライアングル  
P173



スパイラル  
P165



マスメイン  
P169



ルーチェ  
P161



アソートディッシュ  
P177



カフェプレート  
P181



ボール  
P182



菜津味  
P172



ナチュラル  
**Natural**

やさしい模様と手ざわりでほっと一息、  
こころが安らぐひとときへ



ピックアップアイテム

*Pickup* **ITEM**

**注目**  
Attention

木目は等間隔に見えて実は微妙なズレがあり、このゆらぎが人の  
感覚を心地よく刺激するそうです。また一般に暖色系であることから、  
「あたたかみ」も感じます。目にも心にもやさしい木目の器を、ぜひ。



ウォールナ  
P154



コアカラー  
P159



ルーチェアース  
P163



ナチュラルトレイ  
P155

# タイムレス Timeless

どこか懐かしく斬新なデザインは、  
時代を越えてなお、輝きを放つ



ピックアップアイテム

## Pickup ITEM

注目  
Attention

「タイムレス」シリーズは、シンプルなボーダーや、洋風なエレガントさを感じさせるデザインが魅力。レトロ感のある見た目は今後のトレンドとして再注目されており、食卓の良いアクセントとなってくれるでしょう。



**NEW**  
トリコ  
P55



**NEW**  
さ  
沙羅  
P62



アースボーダー  
P75



コロレ  
P189

健康

# Healthy

見た目、機能性、使い方…

"健康"をより深く考えた器で、  
ヘルシーな食卓を演出します

人生100年時代と言われて間もない昨今、  
「健康」というキーワードは避けては通れないものになりました。  
長い人生をより充実したものにするために、  
台和の器で何ができるのか…。  
見た目、機能、使い方。さまざまな観点から、  
器で演出できる健康的な食卓を、  
私たちがご提案します。

Appearance 外観 P13

Functionality 機能性 P14

Idea 発想 P15

— Appearance —

## 「器の見た目」でヘルシーを演出

Appearance

### 01 ヘルシーメニューを 自然に演出する、木目調

木目模様は、人に癒しを与えていると言われています。walnaシリーズは健康的なメニューを、ナチュラルに演出してくれます。



ウォールナ  
P153



ウォールナ  
P154



Appearance

### 02 落ち着いた色味の健康食も、 スタイリッシュに演出

どんな料理も見栄え良く魅せてくれるのが、シンプルモダンシリーズの真骨頂。質素に見えがちな病院食でも、スタイリッシュに演出してくれます。



NEW  
さら  
沙羅  
P63



コア  
P157



Appearance

### 03 ベジタブルビュッフェを、 たの 愉しく彩る器たち

健康志向が広まる中、ベジタブルビュッフェもニーズが高まっています。カラフルでヘルシーな野菜たちを、台和の器で愉しく演出してください。



アーチボール  
P140



アーチボール  
P182



# ヘルシーな「機能性食器」

## Functionality 減塩を手助けするカタチ

# 01

工夫された形状のおかげでスープの量を抑えられ、「減塩効果」や、「スープの節約」にも繋がります。

特徴

- ✓ 形状のおかげで自然に減塩
- ✓ デザインもモダンで◎

従来品  
(スープ360cc)



ヌードルボール  
(スープ300cc)



少ない  
スープでも  
盛り栄える  
切立形状

ヌードルボールSS-920  
P183



スープを  
すくう量が  
少なく、減塩

多用レンゲ  
P314

## Functionality 塩分、油の摂りすぎ防止

# 02

底面の傾斜により、余計な塩分や油が流れ、自然に「摂りすぎ」を防いでくれます。

特徴

- ✓ 絶妙な傾斜で自然に減塩
- ✓ 様々なメニューに合うデザイン



フロープレートSS-55

P170



底面が傾斜している

仕切り付主菜皿HS-1603

P223



底面の中央が盛り上がり  
なだらかに傾斜している

## Functionality "かけすぎ"を防ぐ調味料入れ

# 03

押し加減で量が調節でき、かけすぎを防げる調味料入れです。減塩対策ができる商品が充実しています。

特徴

- ✓ かけすぎ防止で減塩対策
- ✓ 用途に合わせてサイズ、形が豊富

ワンプッシュ  
約3.0cc

押しかけんW

P317



ワンプッシュ  
約0.4cc

プッシュワン

P316



ちょっと1滴  
かけたい時に



ひと押し  
ひと皿分





Idea

## 健康的に使用する「アイディア」

Idea

### 01 時代のニーズに合わせた健康「色分け」テクニック

健康意識が高まっている中、プロの栄養士でなくとも、どの食品からどんな栄養が摂取できるのか、意識する方が増えました。そんな中、カラフルな小鉢が活躍してくれます。例えば「**黄色の皿を選べば、ビタミンCがしっかり摂れる**」など、**摂取できる栄養ごとに色分けする**というアイディアがあります。他にも**アレルギー対策として、食品の種類ごとに色分けする**、という使い方もオススメです。使い方豊富なカラフル小鉢を、ぜひ活用してください。

ネジコパチ

P185



Idea

### 02 色使いで痩せる？器でカロリーコントロール

食器の色で、食欲を抑えるアイディアをご紹介します。例えば**黒の器に盛りつけることで高級感を感じるため、少量でも満足感を得やすい**という心理効果があると言われています。より高級感を増すために、上品に盛り付けるのがコツです。他にも、**食材と器の色を同系色にすることで、食欲を抑え、食べ過ぎを防ぐ効果**があると言われています。器の色を選ぶ時の、ひとつの指針にしてみてください。

NEW

漆黒

P61

Idea

### 03 少量多品種メニューに対応するシリーズぞくぞく

タンパク質、ビタミン、炭水化物など、**様々な栄養を上手に摂取するために少量多品種メニューはオススメ**。そんな健康的な食卓をスマートに実現してくれる「**Pitto(ピット)**」シリーズをご紹介します。アラカルトメニューにちょうど良いサイズで、トレーにもびったりフィット。見た目がごちゃごちゃしやすい多品種メニューを、モダンに演出してくれる強い味方です。他には、組み合わせの楽しい「**PUZZLE(パズル)**」もぜひチェックしてください。(P.144)

ピット

P146



作業効率UP

# Smooth

人手不足を解消する、  
貴重な時間を生み出すための  
アイデアを提案します

台和の器は、食べる人を喜ばせる存在でありながら、それを調理、提供する人の味方でなくてはならないと考えています。私たちは、現場の人手不足を深刻にとらえ、「時短、簡単、便利」を手助けする商品の開発、提案を日々行っています。貴重な時間を生み出すアイデアの一部を、ご紹介します。

Provide 提供 P17

Washing 洗浄 P18

Storability 収納性 P19

— Provide —

# 「調理～提供時」に効率UPしたい

## 01 Provide ワンプッシュで"時短"を実現

押さえるだけで定量を簡単に出来る商品です。調理場の効率化に、必ず貢献してくれます。

特徴

- ✓ ワンプッシュで定量を簡単に出来る
- ✓ 味のバラつき防止・コスト削減に
- ✓ サイズ、色が選べて多用途に使える

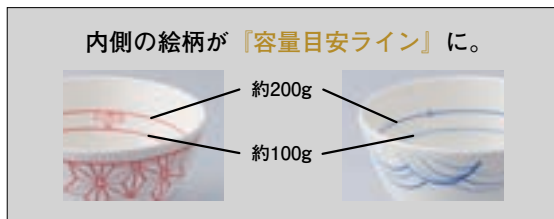


## 02 Provide ごはん計量の手間を省く

内側のラインが容量の目安になっており、盛り付け時の「時短」に直結します。

特徴

- ✓ 簡単に計量できる「容量目安ライン」
- ✓ 吉祥紋様をモダンにアレンジ



※ラインに沿ってふわり盛り付けた場合の目安です。盛り付け方による誤差が生じます。

## 03 Provide 盛り付けたまま重ね置きOK

料理をすぐに提供するためのアイテムです。省スペース化にも繋がり、効率化に一役買ってくれます。

特徴

- ✓ すばやい料理提供が可能
- ✓ 厨房内作業テーブルの省スペース化



料理を盛り付けた小鉢が重ねられます

トレイスタッカー P325

料理を盛り付けたお皿が重ねられます

皿杵 P297



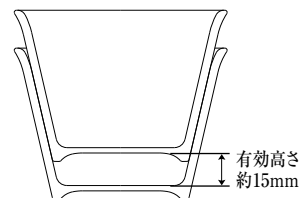
## 04 Provide 最短で作れるお味噌汁

味噌汁の乾燥具材を入れたまま、重ねて置ける汁椀です。業務用味噌汁サーバーなどで特に活躍してくれます。

特徴

- ✓ 味噌汁作りが超時短
- ✓ スタイリッシュな形状でモダンを演出

NEW 千波10cmボール P69



# 「洗浄時」に効率UPしたい

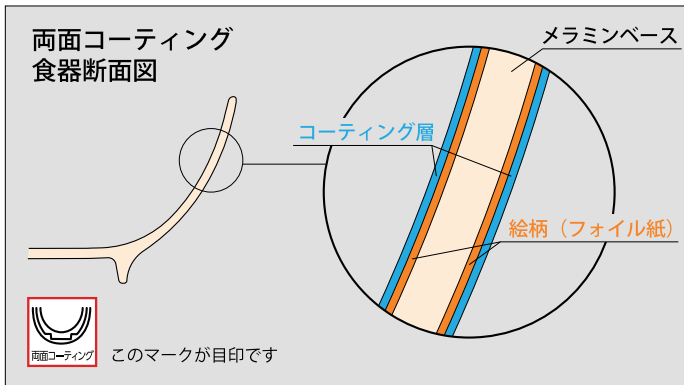
Washing  
**01**

## 汚れに強い"両面コーティング"

食器の内外面をコーティング層で包み込む事により、食品の汚れが付きにくく洗浄性もアップします。

特徴

- ✓ 汚れにくく、洗やすい
- ✓ 絵柄がはがれず、光沢感が長持ち



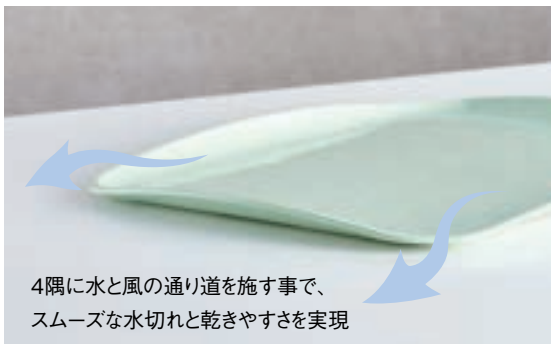
Washing  
**02**

## 乾きやすさを追求した"トレー"

4隅のフォルムにより、水が流れやすく、乾きの速いトレーです。現場の使い勝手を考え抜いた商品です。

特徴

- ✓ 水が流れ落ちやすく、乾きやすい
- ✓ 重ねても、水が溜まりにくい



**NEW**  
エアリートレー  
P79



Washing  
**03**

## 水切れの良い"ウォーターカーブ"

洗浄時の利便性を考え抜いた形状 (ウォーターカーブ)。水や汚れが溜まりにくい、衛生面でも安心です。

特徴

- ✓ カーブのおかげで水切れが良い
- ✓ 汚れも溜まりにくい、衛生面も◎



大ききとったアールにより  
水や汚れが溜まりにくい



— Storbility —

## 「収納性」で効率UPしたい

Storbility

01 高いスタック性能により、  
省スペースを実現

シンプルモダンシリーズをはじめ、スタイリッシュなデザインに定評のある台和の器。「見た目のお洒落さ」としてのデザイン性の追求だけでなく、スタック性能の充実も、常にこだわっているポイントの一つです。



Storbility

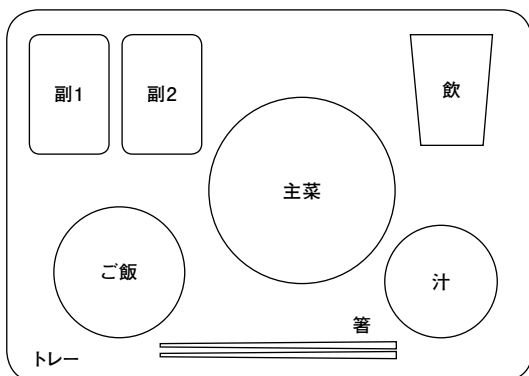
## 02 食器の数を減らせる「仕切り皿」

提供する食器の数が減るだけで、「収納場所」「コスト」「効率化」など様々な課題解決に繋がります。

特徴

- ✓ イニシャルコスト、ランニングコストを抑えられる
- ✓ 盛り付け～提供～洗浄の手間を省ける
- ✓ 省スペースで収納できる

一般的なトレーセット 8アイテム使用

3アイテム  
減少2アイテム  
減少

トレイプレート使用時5アイテム



トレイプレート

P148

3つ仕切り皿使用時6アイテム



デリトリ仕切りプレート

P143

# カフェテリア

**SPECIAL** スタイリストコーディネート



Pick up

フードスタイリスト

管理栄養士として食品メーカー、飲食店、料理講師など、食の分野で豊富な経験を積んだ後、フードコーディネーターとなる。CM、雑誌撮影などの媒体で活躍しながら、インテリア、ファッションなど、幅広い分野のスタイリング経験を経て、さらに技術を昇華。私たちの食卓に味覚だけでなく、視覚でも楽しめる「感動と価値」のあるスタイリングを提供してくれます。

## 淡めの色を駆使して、秋らしさを演出 季節を感じるコーディネートテクニック

季節感を演出する色使いの紹介です。例えば淡い紅色の小鉢をアクセントに、暗めの色を多用することで秋冬っぽさを表現。メインの器は白系でまとめ、サブの器に季節感のある色を使用すれば自然と色がまとまります。逆に春夏の食卓を演出したいときは、サブの器を明るく、鮮やかな色に変更すると良いでしょう。

- 肉詰めしいたけ、味玉、焼き野菜(MD-110-KH→P58)
- かぼちゃとれんこんのサラダ(KD-307-SZ→P72)
- 炊き合わせ(KD-306-SNK→P72)
- 漬物(MD-121-BK→P61)
- 栗ごはん(YH-200-KH→P71)
- 鮭とじゃがいもの味噌汁(MF-20-TB→P248)

IDEA  
OI



▲千波10cmボールで、和定食にアクセントを



▲定番メニューもワンランクアップ

ホワイトカラーで統一したスタイリング  
ベルマット加工が上質感をプラス

食器のカラーを白で統一することで、洗練されたスタイリングが簡単にできるので、オススメです。その際、「ベルマット加工」の食器を選ぶのがコツ。マットな質感が、食卓のトレンド感をアップさせてくれます。

(写真左) ●シーフードマトパスタ(SS-75-WM→P65) ●コーンクリームスープ(SS-65-WM→P65) ●いちじく、キウイフルーツ(SS-66-WM→P65) ●水(PC-28-TC→P306)(写真右) ●煮込みハンバーグ、付け合わせ(BY-50-BWM→P157)



シーズ  
▲Seize→P65



コア  
▲CORE→P156



▲渦刷毛目シリーズの模様を活かした、おばんざい

食器の模様を一層引き立てる盛り付け  
より魅力的な和モダンカフェスタイルに

和モダンな模様の特徴の食器を使った、コーディネート例です。黒い食器でまとめることでシックにスタイリングしつつも、食器の模様によって地味になりすぎず、高級感と和モダンを両立させています。器の模様を隠しすぎないよう、繊細に盛り付けるのがコツです。

(写真左) ●焼き鮭、なすのみょうが和え、ミニマト(SJ-85-BK→P68) ●切り干し大根とツナノサラダ(MF-100-GNI→P219) ●にんじんしりしり(KD-301-T→P173) ●漬物(MD-112-BK→P61) ●雑穀米(BY-20-SMBE→P163) ●お吸い物(MF-20-TB→P248)(写真右) ●高野豆腐と湯葉の煮物(KD-209-R→P91) ●切り干し大根、さつま揚げ、海老とかぼちゃの天ぷら、ししとう、こんにゃくの土佐煮(YD-14-US→P66)



げんさい  
▲幻彩→P68



うずほりめさび  
▲渦刷毛目・錆→P66



- シーフードと野菜のフリット(BY-300-NAS→P63) ●生ハムサラダ(SS-66-WM→P65)
- 十五穀米(YH-310-BWM→P157) ●彩野菜のコンソメスープ(MN-600-BEW→P302)
- お茶(YH-340-BK→P304) ●箸(SM-210-BR→P310) ●エアリートレー(AP-3144-A→P322)



- トンポーロー、青梗菜、煮卵(TK-260-W→P180) ●肉シュウマイ、海老シュウマイ(ND-441→P266) ●白飯(YH-100-W→P70)
- かきたまスープ(YH-550-W→P182) ●水(PC-28-TC→P306) ●箸(BD-225-R→P310)





- 根野菜のポトフ  
(BY-55-BWM→P157)
- トマトと卵の炒め物  
(BY-60-WYM→P159)
- タコと胡瓜の和え物  
(SS-905-WSM→P159)
- 雑穀米  
(BY-20-SMBE→P163)
- 豆腐と油揚げの味噌汁  
(WD-20-DBR→P154)
- お茶(MN-502-WP→P304)
- 箸(BD-225-IV→P310)
- ナチュレトレー  
(AP-2844-LBR→P325)



- チーズとトマトのハンバーグ  
(SS-21-W→P172)
- ほうれん草のミモザサラダ  
(KD-305-LEW→P185)
- 白飯(YH-540-SP→P111,P193)
- キャロットスープ(WD-20-LBR→P154)
- お茶(MN-60-KHG→P304)
- 箸(PD-225-BK→P311)
- スムーストレー  
(AP-2244-AG→P324)



- チキンと野菜のゲリル  
(BY-14-SMBE→P163)
- 大根サラダ(BY-11-SMP→P163)
- 三つ葉の和えもの(CH-630-PW→P185)
- 白飯(BY-21-SMBE→P163)
- 油揚げの味噌汁  
(WD-20-DBR→P154)
- お茶(MN-60-LP→P304)
- 箸(BD-225-BK→P310)
- スムーストレー(AP-2244-A→P324)



- スモークチキンのサラダ  
(WD-10-LBR→P153)
- ライ麦パン(WD-16-NA→P153)
- ゴロゴロ野菜のコンソメスープ  
(WD-20-NA→P154)
- レモン水(PC-465-TC→廃番)



- ステーキ(DY-101-EB→P191)
- シーザーサラダ  
(DY-108-EB→P191)
- ガーリックトースト  
(DY-104-EB→P191)
- コンソメスープ  
(MN-502-W→P304)



- 鯛のグリルほうれん草ソース  
(SS-1-LP→P171)
- 白飯(BY-755-W→P184)
- コンソメジュリアン  
(BY-954-W→P165)



- しそ巻きカツ(BY-210-CHK→P167)
- 酢の物(KD-301-Y→P173)
- たれ(KD-209-W→P185)
- 白飯(BY-380-WBK→P165)
- 新香(CH-26-RW→P185)
- 味噌汁(MF-60B→P249)
- お茶(YH-520-G→P120)
- 箸(LM-225-BK→P310)
- スムーストレイ(AP-2244-IV→P324)



- 白身魚の野菜あんかけ(SS-51-W→P147)
- 油淋鶏(SJ-80-W→P169)
- 白飯(SS-902-SK→P182)
- オクラの胡麻和え(KD-305-OW→P185)
- かき玉コーンスープ(MN-500-W→P302)
- お茶(MN-501-W→P304)
- 箸(BD-225-G→P310)
- スムーストレイ(AP-2244-BK→P324)



- 有頭エビフライ(NS-21-W→P175)
- ポテトサラダ(SS-24-WSH→P194)
- フルーツヨーグルト(CH-620-W→P185)
- 白飯(YH-530-SK→P182)
- 味噌汁(MF-90-T→P249)
- お茶(PC-25-TA→P307)
- 箸(BD-225-G→P310)
- オーバルトレイ(AP-1944-PY→P324)



(写真上) ●パプリカとなすの素揚げ・ライス(RD-31-W→P143) ●タイカレー(BY-21-W→P161) ●ペビーリーフのナッツサラダ(WD-20-LBR→P154)  
 ●水(PC-27-TC→P306) (写真下) ●キャベツとサーモンのパスタトマトとズッキーニのチーズ焼(BY-12-W→P161) ●ベリー盛合せ(CH-630-LEW→P185)  
 ●ほうれん草のスープ(BY-21-BK→P161) ●お茶(MN-60-FLG→P304) ●トレイ(参考商品)



(写真上) ●ハンバーガー(DY-101-EB→P87,P191) ●アイスコーヒー(PC-465-TC→廃番) ●アールトレー(ND-2038-MP→P328)  
 (写真下) ●ローストビーフ丼(WD-41-NA→P154) ●かぼちゃのサラダ(WD-25-DBR→P155) ●ミント水(PC-27-TC→P306) ●箸(BD-225-G→P310)  
 ●トレイ(NDC-3322-GP→P330)



(写真左上) ●豚肉と野菜の黒酢炒め(SJ-70-W→P178) (写真右上) ●白身魚のソテー、ラトゥエイユソース(SS-21-W→P172)  
(写真左下) ●ミルフィーユとんかつ(SJ-1-T→P178) (写真右下) ●グリルチキンコンボ(SS-10-W→P180)



(写真左上) ●キーマカレー、サフランライス(MDM-6-R→P181) (写真右上) ●オムライス(BY-751-W→P180)  
(写真左下) ●クロワッサンサンド、スコーン(SS-40-W→P181) (写真右下) ●ペペロンチーノ(MDM-2-BK→P178)

# アラカルト

**SPECIAL** スタイリストコーディネート



Pick up

フードスタイリスト

管理栄養士として食品メーカー、飲食店、料理講師など、食の分野で豊富な経験を積んだ後、フードコーディネーターとなる。CM、雑誌撮影などの媒体で活躍しながら、インテリア、ファッションなど、幅広い分野のスタイリング経験を経て、さらに技術を昇華。私たちの食卓に味覚だけでなく、視覚でも楽しめる「感動と価値」のあるスタイリングを提供してくれます。

## 大皿で多国籍なワンプレート料理を エスニック系からハワイアンまで自由自在

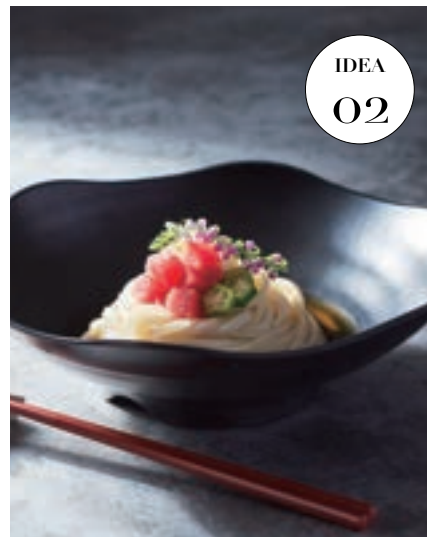
大皿を活用したワンプレートメニューを紹介します。個性派のエスニック料理(写真左)、ハワイアン料理(写真右上)、アメリカンステーキ(写真右下)まで、アイデア次第で様々なメニュー提案が可能。ソースやサラダを小さいボウルに盛り付け、アクセントにしているところが、スタイリングのポイントです。

(写真左) ●エスニックプレート(SS-500-SLGM・SS-500-WM→P74) ●ヤムウンセン(SS-67-WM→P65) ●ソース(CH-620-PW・CH-620-LEW・CH-620-LIW→P185)(写真右上) ●ハワイアンプレート(MDM-4-W→P139) ●アヒボキ(KD-305-LEW→P185) ●コンソメトマトスープ(HR-13-Y→P55) ●水(PC-28-TC→P306)(写真右下) ●アメリカンステーキプレート(UL-3021-BKM→P138) ●ステーキソース(ガーリック醤油)(CH-620-BK→P185) ●オニオンングラタンスープ(MN-600-RW→P302) ●ウーロン茶(YH-340-KH→P304)

IDEA  
OI



▲小さいボウルを、盛り付けのアクセントに



▲マグロの赤色を差し色にした、豪快なうどん

大きな丼の盛り付けは差し色を使って、  
より鮮やかに、より食欲アップ

大皿は余白をたっぷりにとって盛り付けることで、インパクトを出せます。カルビ丼のように地味になりがちな料理では、卵の黄身を最後に加えて、鮮やかさとしずる感をアップ。最後に1色加えるだけで、見た目の印象がかなり違ってきますので、ぜひ試してみてください。

(写真左) ●牛カルビ丼(UL-2310-WM→P140) ●マッシュルームサラダ(BY-60-SGRM→P159) ●わかめスープ(MF-20-SNK→P248)(写真右) ●まぐろのねばねばうどん(UL-2675-BKM→P138)



▲23cmアーチボール→P140



▲26cm盛鉢→P77



▲「すのこ」を使って麺類のメニューを提案

ビタミンたっぷり個性派メニューから、  
定番メニューまでいろいろ使える食器のご紹介

ディーププレートは、基本メニューは当然ながら、適度に深さがあるため、カレーやシチューのような料理でも幅広く活躍してくれます。他にも、「23cm多菜皿」に「すのこ」を組み合わせることで、つけ麺のような料理も可能。汎用性の高い食器は、コーディネートが強い味方です。

(写真左) ●焼き野菜カレー、バターチキンカレー、ピクルス(OD-40-W→P180) ●セロリとオレンジのマリネ(PC-40-TC→P309) ●水(YH-340-BK→P304) (写真右) ●冷やしサラダつけ麺(つけ麺MD-110-TB(スノコ5-4-BKP)、つけ汁MD-111-TB→P253)



▲25cmディーププレート→P75



▲クラフト・粉引→P58



●ラムチョップのステーキ(SS-1-FLG→P171) ●海老のチリソース(SS-100-W→P170)  
●メバルのボワレ(SS-1-DSK→P171) ●ブロッコリーのかにあんかけ(SS-110-W→P170)



●肉じゃが(SJ-71-T→P178) ●ベーコンとキャベツのトマト煮(SS-11-W→P175) ●カリフォルニアロール(SS-26-VT→廃番)  
●海鮮野菜炒め(SS-231-CL→P89) ●オープンサンド(SS-26-KG→廃番) ●煮しめ(KW-17-BK→P176)





●ワッフルの温玉、カリカリベーコンサラダ添え (RD-23-SGY⇒P189) ●グレープフルーツ、キウイ (KD-305-BK⇒P185)  
●ミネストローネ (MN-502-WP⇒P304)



●ミックスベジタブル入りオムレツ (SS-1-UR⇒P174) ●ミルクゼリーフルーツのせ (PC-31-P⇒P307) ●ワッフル (SS-2-PO⇒P174)  
●トマトファルシー (SJ-80-RO⇒P169) ●ショートパスタ (SJ-82-W⇒P169) ●プチケーキ (BY-210-RZ⇒P167)



●ハンバーグの目玉焼き添え(WD-11-LBR→P153) ●ビーフカレー(DY-102-EB→P191)  
●トマトとモzzarella、生バジルの冷製パスタ(BY-49-BWM→P157) ●バエリア(RD-4-SGY→P189)



●フィットチーネのペペロンチーノ(TK-260-SH→P180) ●ガバオ(MDM-96-BK→P181)  
●ショートパスタのトマトソース(SS-910-W→P181) ●野菜カレー(MDM-96-W→P181)



●トマトラーメン(TD-802-BKM→P179) ●おかめうどん(TD-801-ENM→P179)  
●鴨南蛮せいろ(そばSS-100-W(スノコ5-4-BKP)・汁BY-21-W・薬味YD-55-W→P253) ●グリル肉丼(WD-40-LBR→P154)



●オムライス(BY-13-W→P161) ●クスクス丼(BY-210-W→P167)  
●サラダうどん(BY-13-BK→P161) ●しっぽうどん(SS-920-BK→P183)



●担々麺(BY-960-R→P183) ●茶そば(TD-917-GY→P183)  
●ロコモコ丼(SS-900-LI→P182) ●つけ麺(TD-917-T→P183) ●つけ汁(TD-918-W→P183)



●ちゃんぽん麺(TD-915-BK→P247) ●ピビンパ丼(TD-915-W→P247)  
●山菜そば(TD-913-SBH→P247) ●親子丼(TD-913-T→P247)



(写真左) ●きんぴらごぼう(WD-19-NA→P154) ●ブロッコリーの中華蟹あんかけ(SS-66-BKM→P65) ●筑前煮(SS-66-SNKM→P65)  
●ヤムウンセン(PC-40-BK→P72) ●ラタトゥイユ(WD-19-LBR→P154) ●シーフードマリネ(PC-40-TC→P72)  
(写真右) ●ピーツのサラダ(BY-310-SNK→P63) ●えびのチリソース(BY-310-BK→P63) ●蒸し鶏と小松菜のごま和え(MD-121-TB→P257)  
●ひとくち串揚げ(MD-120-KH→P58) ●生春巻き(MD-121-KH→P257) ●ローストビーフ(MD-120-BK→P61)



●いなり寿司(WD-16-DBR→P153) ●ミニチャーハン(SS-906-BWM→P157) ●グリーンサラダ(WD-31-LBR→P155)  
●あんみつ(WD-30-DBR→P155) ●海老と三つ葉のかき揚げ(YD-25-KH→P213) ●春巻き(BY-53-BWM→P157)  
●カプレーゼ(DY-104-EB→P191) ●ベリータルト(RD-6-SGY→P189)



- ピータン豆腐(SS-905-SMGM→P159) ●パプリカピーマンのマリネ(SS-905-SGRM→P159) ●小松菜と生ゆばの煮浸し(SS-905-BWM→P157)
- ビーンズサラダ(SS-905-SMPM→P159) ●さつまいものオレンジ煮(BY-60-BWM→P157) ●角煮(BY-60-WYM→P159)
- 海老のから揚げ(BY-60-WPM→P159,P256) ●マンゴープリン(BY-60-WSM→P159,P256)



- ほうれん草の明太子ソースがけ(KD-304-NG→P91) ●サーモンとれんこんの和え物(BY-920-PW→P165) ●ひじき煮(KD-302-W→P173)
- フルーツポンチ(KW-11-OW→P176) ●エビとアボカドのサラダ(KW-11-LIW→P176) ●ナムル(MD-39-KH→P213)
- 野菜の炊き合わせ(KD-303-W→P175) ●煮豆(YH-550-W→P182)



金目鯛の煮付け (BK) ワープスクエア皿はノーボーダー。  
生春巻 (W) メニューを選ばず「上品」に「スタイリッシュ」に。(SJ-73→P176)



白身魚の巻揚げ (BK) 伝統の「弦(げん)」模様とモダンな形が出会いました。  
お好み串揚げ (W) 菜津味長角皿に盛り付けてこだわりの一品に。(SS-23→P172)

## その他アラカルト商品



とんこつラーメン  
(SS-920-RB→P183)



フォー  
(SS-921-W→P183)



鮭といくらのミニ親子丼  
カフェテリアならではの楽しみ。  
ミニ丼で選択メニューの幅が  
さらに広がります。  
(TD-908-TE→P246)



里芋の煮物  
手作り風の煮物も、艶のある黒い器で  
さらに美味しさを引き立てます。  
(MF-100-BK→P97)



煮豆  
栄養のある豆類は毎日食べたいもの。  
小さめの小鉢で定番メニューに。  
(KD-208-PU→P91)



揚げとかぶの煮物  
定番メニューに更なる満足を演出。  
和洋中のお料理に楽しさも  
プラスできます。  
(SS-20-W→P173)



カボチャのサラダ  
陽気なデザインの食器は緑黄色野菜を  
使ったサラダと相性ぴったりです。  
(TI-507-PT→P198)



夏野菜のパスタ  
意外にも和風の器にパスタが似合います。  
家庭的で温かな雰囲気演出します。  
(MD-95-MK→P253)



ベーグルサンド  
多用途に使える仕切付プレート。  
カフェメニューにもぴったりです。  
(OD-30-W→P143)

# ビュッフェスタイル Buffet style



- ①②⑤●天ぷら・炊き合わせ・和風サラダ(UL-2675-BKM・UL-2675-RBM・UL-2675-KHM→P138)  
 ③④●おろしいくら・漬物盛り合わせ(MR-13-R・MR-13-BK→P126) ⑥●てまり寿司、いなり寿司(UL-3119-BKM→P138)  
 ⑦●ひとくち串揚げ(UL-3021-BKM→P138) ⑧⑨●焼き鮭と焼き野菜・角煮、煮卵(UL-1365-BK・UL-1365-SNK→P136)  
 ⑩⑪⑫●炊き合わせ・小松菜のお浸し・肉じゃが(SS-67-WM・SS-67-BKM・SS-67-SNK→P65) ⑬●和菓子盛り合わせ(MDM-4-BRE→P139)



- ①●シーフードパエリア(UL-3377-W→P135) ②●グリルチキン、グリル野菜(UL-2365-W→P135)  
 ③④⑤●キャロットラペ・スプラウトミックス・ミックスビーンズ(SS-900-W→P182) ⑥●グラノーラヨーグルト(PCT-118→P308)  
 ⑦●ピンチョス(UL-3119-KHM→P138) ⑧●リーフミックス(UL-3013-WM→P140)  
 ⑨⑩⑪●根菜ミックス・カラフルミニトマト・ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスコ(UL-2310-WM→P140)





①③●ボンゴレパスタ・グリルチキンの香草焼き(UL-2365-W▶P135) ②●ブロッコリーとペコロスのガーリック炒め・マッシュポテト(TKO-133H-W▶P135)  
④●ロブスターのロースト(TKO-253-W▶P135)⑤●キャベツのマスタード風味・ラトウユ(MDM-6-W▶P140) ⑥●サラダ(BY-756-W▶P184)  
⑦●ボンゴレパスタ(BY-752-W▶P184)



①●ラムチョップ(SS-29-W▶P177) ②③④●オイルサーディンとパプリカ・クリームチーズいくら添え・きゅうりロール(MR-13-W・MR-13-BK・MR-13-R▶P126)  
⑤⑥⑦●ミニトマトのピクルス・サーモンアボカド・タコと黒オリーブのマリネ(PC-31-TC・PC-31-P・PC-31-G▶P309)

# 医療・福祉施設向け

**SPECIAL** スタイリストコーディネート



Pick up

フードスタイリスト

管理栄養士として食品メーカー、飲食店、料理講師など、食の分野で豊富な経験を積んだ後、フードコーディネーターとなる。CM、雑誌撮影などの媒体で活躍しながら、インテリア、ファッションなど、幅広い分野のスタイリング経験を経て、さらに技術を昇華。私たちの食卓に味覚だけでなく、視覚でも楽しめる「感動と価値」のあるスタイリングを提供してくれます。

地味で寂しくなりそうな和定食は、食器の模様によって、華やかさをプラス

医療系や福祉系の給食は、どうしても落ち着いた色の食卓になることが多いと思います。料理で華やかにできない時は、模様のある器を積極的に選び、地味さを補ってもらうのも選択肢の一つ。また、主菜皿で使用している渦刷毛目シリーズは、筆の模様が料理のアクセントになってくれる面白い器で、おすすめです。

- 豆アジの干物(YD-14-US→P66) ●炊き合わせ(YD-17-UG→P67) ●ほうれん草のお浸し(KD-308-COT→P72)
- 卵の花(MD-130-TB→P60) ●白飯(YH-110-TKSK→P70)
- 味噌汁(MF-95-RB→P249)

IDEA  
OI



▲模様入りの器で、食卓に楽しさを