



▲器の模様と料理の色数で、より派手に演出した例

料理をカラフルで鮮やかにできそうな時は、  
あえて器の色数を減らしてまとまりを

盛り付ける料理を色鮮やかにできそうな時は、器の色はあえて白系だけで  
まとめてみましょう。料理と器の色が喧嘩せず、まとまりのあるコーディネートに。  
無地ばかりで寂しいと感じる時は、渦刷毛目シリーズが重宝します。  
派手になりすぎず、筆の模様がちょうど良いアクセントになってくれます。

- (写真左) ●さつま揚げ、五目豆、さつまいもの甘露煮(MD-105-KH→P58)  
●水菜とトマトのサラダ(KD-301-W→P173) ●キウイフルーツ、オレンジ  
(KD-308-W→P72) ●十五穀米(YH-260-US→P66)  
●じゃがいもと人参の味噌汁(MF-20-SLGY→P248)  
(写真右) ●三色そばろ丼(BY-55-KIS→P90,P217)



▲クラフト溜<sup>ため</sup>→P60



▲吉粹<sup>きつすい</sup>→P217



▲器のボーダー柄を活かした、パスタの盛り付け例

器の模様を活かして、ひと味違った食卓へ  
主菜は中心に盛りつけ、器のリム(余白)を楽しむ

沙羅の深皿を使用することで、普通の料理も一風変わった優美な  
印象に変えることができます。この時、料理は中心に上品に盛り付け、  
できるだけ周りの模様を見せてあげるのがポイント。副菜はクリアボールの  
ブラックを使用することで、シックなコーディネートに仕上がります。

- (写真左) ●ビーフストロガノフ(BY-320-NAS→P63)  
●サラダ(PC-40-BK→P309) ●丸パン(RD-6-SGY→P189)  
(写真右) ●かぼちゃのクリームパスタ(TI-504-EB→P191)  
●サラダ(HR-12-G→P55)



▲沙羅<sup>さらか</sup>→P63



▲アースボーダー→P191



- ふろふき大根  
(BY-56-KIS→P217)
- きのこ菊花の和え物  
(KD-304-NG→P259)
- カクテルフルーツヨーグルト  
(PC-31-G→P309)
- しそごはん(YH-310-KISB→P217)
- あさりの味噌汁  
(WD-20-DBR→P116)
- お茶(YH-521-KH→P119)
- 箸(ND-3030→P125)
- スマートトレー  
(ND-1039-G→P328)



- 天井(TD-800-KHM→P179)
- 水菜と麩の味噌汁  
(MF-95-RB→P249)
- かぶと蒟の煮物  
(KD-301-T→P173)
- いちご、キウイ  
(PC-30-BK→P309)
- 漬物(YD-55-GS→P227)
- 箸(DA-210-R→P311)
- スマートトレー  
(ND-1039-EN→P328)



- カレイの煮付け  
(MD-85-KH→P213)
- いんげんのごま和え  
(KD-201-YR→P221)
- 漬物(DY-109-SI→P223)
- 白飯(YH-410-KHG→P214)
- かき玉汁(MF-95-T→P249)
- お茶(HS-400-HTO→P303)
- 箸(BD-225-G→P310)
- スマートトレー  
(ND-1039-BK→P328)





- 金目鯛の煮付け(OD-16-KH→P213)
- 高野豆腐の煮付け  
(KD-205-KNI→P219)
- ほうれん草の卵ロール(NS-9-T→P175)
- 白飯(MD-5-KH→P214)
- 味噌汁(MF-90-GT→P249)
- お茶(ZDN-9-MM→P119)
- 箸(BD-225-R→P310)
- 塗り盆(ND-883→P329)



- チキンのクリームソースがけ  
(BY-954-W→P165)
- トマトときゅうりのサラダ  
(CH-620-LIW→P185)
- フルーツヨーグルト(KD-209-P→P91)
- 卵サンド(KW-14-W→P176)
- オレンジジュース(HS-300-IV→P303)
- カトラリー(参考商品)
- ウイングトレイ(ND-1021→P330)



- かぶと厚揚げのあんかけ  
(SJ-81-FU→P169)
- 絹さやの胡麻和え  
(MD-19-KH→P213)
- 白飯(ED-202-KNI→P219)
- 新香(KD-101-AH→P91)
- 味噌汁(MF-95-RB→P249)
- お茶(MN-501-BR→P121)
- 箸(PD-225-KR→P311)
- トレイ(AP-4035-MG→廃番)



- 白菜ロール(OD-16-UM→P88)
- うのはな煮(KD-103-TAK→P91)
- 茶碗蒸し(HC-181B/C-HBR→P277)
- 新香(KD-209-P→P91)
- 白飯(MD-5-O→廃番)
- 味噌汁(MF-90-GT→P249)
- 箸(DA-210-R→P311)
- スプーン(参考商品)
- 塗り盆(ND-21→P329)



- 鮭の西京焼(SS-231-KNI→P219)
- 大根と人参の炊き合わせ  
(BY-920-T→P165)
- ひじきの煮つけ(KD-301-Y→P173)
- 白飯(YH-410-KH→P214)
- 味噌汁(MF-50B→P249)
- お茶(YH-520-G→P120)
- 箸(PD-225-BK→P311)
- オーバルトレイ(AP-1944-PG→P324)



- 豆腐ハンバーグのデミグラスソース煮込み  
(BY-753-DSK→P171)
- マッシュルームのサラダ  
(SS-140-W→P173)
- りんごのコンポート(PC-30-TC→P309)
- バターロール(SS-3-W→P174)





温冷配膳車対応

- 和風おろしハンバーグ(YD-14-UG→P67) ●切り干し大根(WD-25-DBR→P155) ●漬物盛り合わせ(MD-112-BK→P61)
- 白飯(YH-200-KHBK→P71) ●味噌汁(MF-20-RB→P248) ●お茶(MD-111-KH→P58) ●箸(PD-225-BK→P311) ●トレー(参考商品)



温冷配膳車対応

- ぶり大根(MD-105-KH→P58) ●豆腐のきのこあんかけ(BY-60-KISB→P217) ●オレンジ、いちご(PC-40-TB→P309) ●白飯(UB-100-KO→P71)
- 味噌汁(MF-20-SLGY→P248) ●お茶(HS-260-IV→P303) ●箸(BD-225-BK→P310) ●トレー(参考商品)



温冷配膳車対応

- ピーマンの肉詰め(MC-50-SP→P193)
- にんじんのサラダ(KD-205-MM→P93)
- ミルクプリンいちごのせ(PC-30-TC→P309)
- じゃこごはん(YD-44-SI→P223)
- キャベツと油揚げの味噌汁(MF-60B→P249)
- お茶(HS-400-GL→P303)
- 箸(LM-225-BK→P310)
- トレー(参考商品)



温冷配膳車対応

- 鶏つくねと竹の子の煮物(YH-510-SI→P223)
- 揚げ出し豆腐(YD-37-SI→P223)
- 大根おろしのしらす和え(SS-24-SI→P223)
- 白飯(YH-410-KHG→P214)
- 根菜の味噌汁(MF-95-T→P249)
- お茶(MN-60-KHG→P121)
- 箸(BD-225-R→P310)
- トレー(参考商品)



温冷配膳車対応

- 金目鯛の煮付け(MC-50-YR→P221)
- お茶(HS-400-HTO→P303)
- 温野菜(CL-12-YR→P221)
- 五目ごはん(YH-500-YR→P221)
- 味噌汁(MF-90-GT→P249)
- ヨーグルト(PC-31-G→P309)
- ほうれん草のおひたし(KD-102-Y→P185)
- 箸(BD-225-R→P310)
- トレー(参考商品)





温冷配膳車対応

- 白身魚の野菜あんかけ(YH-900-TU→P225)
- ほうれん草のごま和え(KD-304-NG→P259)
- フルーツ(PC-30-TC→P309)
- ゆかりごはん(YH-500-KT→P225)
- 味噌汁(MF-95-RB→P249)
- 箸(BD-225-R→P310)
- プットカバー(FS-100-P→P298)
- トレイ(参考商品)



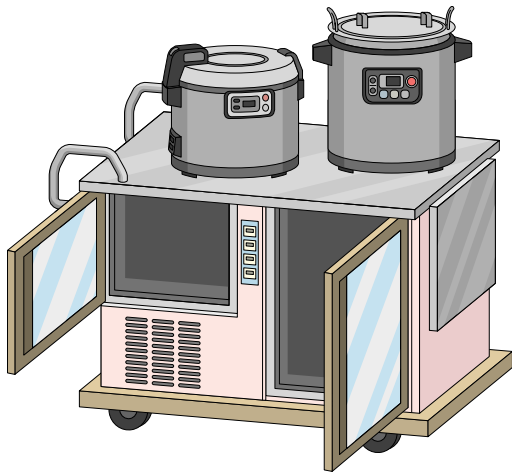
温冷配膳車対応

- (写真左上) ●豆腐とひじきのあんかけハンバーグ(MDM-3-W→P178)
- (写真右上) ●タラの西京焼(SS-23-W→P172)
- (写真左下) ●ごろごろ野菜のポトフ(SS-20-W→P173)
- (写真右下) ●酢豚(SJ-1-SK→P178)

# ユニットケア対応食器

## 適温カートでお届け

ごはんとお味噌汁は各ユニットで盛り付け、主・副菜は盛り皿や取り分け皿でおひとりずつ配膳。



## 厨房で大皿盛り付けするケース

中央厨房で調理し、大皿に盛り付けてからユニットで取り皿に取り分ける方法です。



16cm 花主菜皿(OD-16→P88)



ホテルパン (1/1)

## 厨房で盛り付けするケース

中央厨房で調理しあらかじめ、取り分けておく方法です。きざみ食に対応できます。



四角小鉢(KD-207→P96)



ホテルパン (1/1)

桜小鉢・小(KD-209→P91)



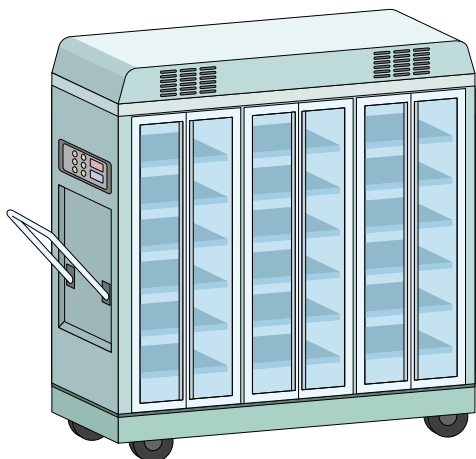
ホテルパン (1/1)



# 温冷配膳車対応食器

## 温冷配膳車でお届け

ごはんと味噌汁、主・副菜を専用トレーにセット。おいしい温度でそのままお届け。



温冷配膳車を導入されている施設様向けの食器です。

## 1日3回、毎日の食事がやすらぎとぬくもりに包まれる器です。

メニューに合わせたコーディネートが、毎日の食事に安心感と新鮮さをプラス。朝、昼、夕と変化がつけやすく、食事の楽しみもより深まります。強化磁器をはじめ、ガラスや漆器などの商品も取り扱っておりますので、トータルで揃えていただけます。



**朝** さわやかな朝に相応しい、すっきりとした色柄の組み合わせ。



**昼** すくいやすく工夫された器とスプーンなら、人気のカレーも安心してサービスできます。



**夕** 伝統の柄をあしらった器が、夕食を落ち着いた雰囲気にも。



**きざみ** すくいにくいきざみ食やおかゆは、シンプルな機能食器とスプーンを使えば自分で食べられます。

# 行事食

こだわりの質感と温もりのデザインが「旬」と「晴れの日」を包み込みます。



- ちらしずし(SJ-85-SNK→P68)
- 天ぷら(YD-34-KH→P213)
- 炊き合わせ(KD-205-KNI→P219)
- お吸い物(MF-90-RT→P249)



- おせち(DMS-10-RB→P252)
- 黒豆煮(KD-206-FA→P93)
- エビ一尾焼き(YD-34-HA→P234)
- お吸い物(MF-60B→P249)

そば皿はすのこをはずせば丸皿として、お正月などの祝い膳にも利用できます。





**春** 普段使いの小鉢に旬のごちそうを盛り付けて、松花堂に詰合わせるだけで、豪華なお花見弁当に早変わり。



**夏** 夏のスタミナメニューは器で涼感を演出して食欲をそそります。



**秋** 実りの秋に感謝するお膳は、塗り盆に並べて懐石風に。



**冬** 素朴な質感がぬくもりを感じさせる器で、和風のクリスマスを演出。



スタック松花堂

→P254~P260



もてなし松花堂 →P258~P259

# 強化磁器&保温食器

Reinforced porcelain & Insulated tableware



## 強化磁器

→P275～P282

- ささみの大葉巻き(HC-56-HTU→P279)
- カレーの野菜あんかけ(HC-631-HTU→P280)
- 新香(HC-52-HTU→P281)
- 炊き込みごはん(HC-21B-HTU→P276)
- お吸い物(MF-60B→P249)
- 箸(DA-225-R→P311)



- ビーフシチュー(HC-82-PAS→P278)
- サラダ(HC-50-PAS→P278)
- クロワッサン(HC-51-PAS→P278)
- ハーブティー(HC-37C/S-PAS→P282)
- パンナコッタ(PC-8-P→P309)



## 保温食器

→P284～P285

- カブとカボチャの煮物(BH-31-A→P285)
- いんげんのごま和え(YD-65-MK→P215)
- 新香(YD-55-HHT→P98)
- 高菜ごはん(BH-11-RK→P285)
- 味噌汁(BH-21-RT→P285)
- 箸(DA-225-R→P311)
- トレー(ND-887→P329)



# こども食器

Children tableware



## こども食器

→P267～P274

- スコッチエッグ グリーン添え (MC-50-ALW→P268)
- イチゴのゼリー (KD-201-ALW→P268)
- グリーンピースごはん (YH-530-ALW→P268)
- コーンスープ (WD-19-DBR→P248)
- 牛乳 (MN-130-ALW→P268)
- トレー (AP-360-IV→P326)
- 箸 (参考商品)



- 三色そばろ井 (MC-70-ALW→P268)
- かぼちゃの小倉煮 (MC-52-ALW→P268)
- りんご (MC-56-R→P271)
- 玉葱とわかめの味噌汁 (WD-20-NA→P154)
- 麦茶 (MC-75-ALW→P121, P268)
- トレー (AP-360-P→P326)
- 箸 (参考商品)



## アレルギー食 対応食器

→P269

柄はそのままで、ベース色を変更。アレルギー食の識別がしやすく、誤配、誤食を防止できます。

- 鶏肉のソテー (MC-50-ALY→P269)
- りんごのゼリー (KD-201-ALY→P269)
- どうもろこしごはん (YH-530-ALY→P269)
- フカメスープ (WD-19-DBR→P248)
- 麦茶 (MC-75-ALY→P269)
- トレー (AP-360-IV→P326)
- 箸 (参考商品)



New Item

01

# Torico

トリコ



見せる収納で  
インテリアとして

スタッキング性に優れた器は、重ねておくだけでインテリアとしても。空間をおしゃれに彩ります。



食卓を賑やかな雰囲気にとこかレトロでポップな色合いは料理を引き立たせ、テーブルを明るく演出します。

優しいフォルムと北欧調カラー  
料理が映える楽しい器です



NEW  
HR-30-Y



角深皿 カナリアイエロー  
197×147×45H・470ml **A・B**  
1,800円



NEW  
HR-30-LGY



角深皿 ライトグレー  
197×147×45H・470ml **A・B**  
1,800円



NEW  
HR-31-Y

角深皿蓋 カナリアイエロー  
182×132×27H  
1,000円




NEW  
HR-31-LGY

角深皿蓋 ライトグレー  
182×132×27H  
1,000円





**NEW**  
**HR-9-IV**   
9cm ボール  
アイボリー  
ø90×42H・130ml **A・B**  
980円



**NEW**  
**HR-10-IV**   
10cm ボール  
アイボリー  
ø100×45H・175ml **A・B**  
1,080円



**NEW**  
**HR-11-IV**   
11.5cm ボール  
アイボリー  
ø115×55H・290ml **A・B**  
1,220円  




**NEW**  
**HR-12-IV**   
12cm ボール  
アイボリー  
ø122×58H・350ml **A・B**  
1,320円



**NEW**  
**HR-13-IV**   
13cm ボール  
アイボリー  
ø130×62H・420ml **A・B**  
1,390円



**NEW**  
**HR-9-R**   
9cm ボール  
クリムゾンレッド  
ø90×42H・130ml **A・B**  
980円



**NEW**  
**HR-10-R**   
10cm ボール  
クリムゾンレッド  
ø100×45H・175ml **A・B**  
1,080円



**NEW**  
**HR-11-R**   
11.5cm ボール  
クリムゾンレッド  
ø115×55H・290ml **A・B**  
1,220円  




**NEW**  
**HR-12-R**   
12cm ボール  
クリムゾンレッド  
ø122×58H・350ml **A・B**  
1,320円



**NEW**  
**HR-13-R**   
13cm ボール  
クリムゾンレッド  
ø130×62H・420ml **A・B**  
1,390円



**NEW**  
**HR-9-Y**   
9cm ボール  
カナリアイエロー  
ø90×42H・130ml **A・B**  
980円



**NEW**  
**HR-10-Y**   
10cm ボール  
カナリアイエロー  
ø100×45H・175ml **A・B**  
1,080円



**NEW**  
**HR-11-Y**   
11.5cm ボール  
カナリアイエロー  
ø115×55H・290ml **A・B**  
1,220円  




**NEW**  
**HR-12-Y**   
12cm ボール  
カナリアイエロー  
ø122×58H・350ml **A・B**  
1,320円



**NEW**  
**HR-13-Y**   
13cm ボール  
カナリアイエロー  
ø130×62H・420ml **A・B**  
1,390円  
盛付例▶ P28



**NEW**  
**HR-9-G**   
9cm ボール  
ミントグリーン  
ø90×42H・130ml **A・B**  
980円



**NEW**  
**HR-10-G**   
10cm ボール  
ミントグリーン  
ø100×45H・175ml **A・B**  
1,080円



**NEW**  
**HR-11-G**   
11.5cm ボール  
ミントグリーン  
ø115×55H・290ml **A・B**  
1,220円  




**NEW**  
**HR-12-G**   
12cm ボール  
ミントグリーン  
ø122×58H・350ml **A・B**  
1,320円  
盛付例▶ P41



**NEW**  
**HR-13-G**   
13cm ボール  
ミントグリーン  
ø130×62H・420ml **A・B**  
1,390円





**NEW**  
**HR-9-LGY**   
9cm ボール  
ライトグレー  
ø90×42H・130ml **A・B**  
980円



**NEW**  
**HR-10-LGY**   
10cm ボール  
ライトグレー  
ø100×45H・175ml **A・B**  
1,080円



**NEW**  
**HR-11-LGY**   
11.5cm ボール  
ライトグレー  
ø115×55H・290ml **A・B**  
1,220円  




**NEW**  
**HR-12-LGY**   
12cm ボール  
ライトグレー  
ø122×58H・350ml **A・B**  
1,320円



**NEW**  
**HR-13-LGY**   
13cm ボール  
ライトグレー  
ø130×62H・420ml **A・B**  
1,390円

バイオマスメラミン食器

# Aube

オウブ

料理によって表情を変え  
新たな可能性を開花させる器



いつもの食卓に  
華を添える

花の様に可憐なその佇まいは  
食卓を華やかに彩るだけでなく  
料理もより魅力的に見せてくれます。

## 環境に優しいバイオマスメラミン食器

バイオマスメラミン食器とは、通常のメラミン食器の成形材料に25～35%含まれている木材パルプの代わりに、農作物から出る非食用部(未利用バイオマス)の材料を使用した環境配慮型メラミン食器です。木材パルプの代わりに未利用バイオマスを使用することで、森林資源の消費抑制、CO<sub>2</sub>排出量の削減、廃棄物の削減等ができ、「持続可能な社会の構築」に貢献します。



❗天然素材を使用しているため色味にばらつきが出ることがあります。

効率UP

汚れが付きにくく傷が目立ちにくい  
ベルマット加工



NEW  
**SJ-10-OBEM**

21cm ディープボール  
オーガニックベージュMT  
φ212×53H・830ml **A・B**  
1,300円



NEW  
**SJ-10-SLGM**

21cm ディープボール  
スレートグレーMT  
φ212×53H・830ml **A・B**  
1,300円



NEW  
**SJ-30-OBEM**

21cm プレート  
オーガニックベージュMT  
φ210×40H **A・B**  
1,320円



NEW  
**SJ-30-SLGM**

21cm プレート  
スレートグレーMT  
φ210×40H **A・B**  
1,320円



NEW  
**SJ-31-OBEM**

16cm プレート  
オーガニックベージュMT  
φ158×30H **A・B**  
860円



NEW  
**SJ-31-SLGM**

16cm プレート  
スレートグレーMT  
φ158×30H **A・B**  
860円



NEW  
**SJ-20-OBEM**

フリーカップ  
オーガニックベージュMT  
φ87×82H・240ml **A・B**  
660円



NEW  
**SJ-20-OBGM**

フリーカップ  
オーガニックベージュ若草MT  
φ87×82H・240ml **A・B**  
660円



NEW  
**SJ-20-SLGM**

フリーカップ  
スレートグレーMT  
φ87×82H・240ml **A・B**  
660円



New Item

03

クラフトシリーズ

# 粉引

Kohiki

職人の技を再現した、本格的な風合い  
モダンで上質なおもてなしを



大幅な軽量化により、  
用途が更に広がる

人気のクラフトシリーズが進化しました。大幅に軽量化した事で、社員食堂、病院など、あらゆる場面で使いやすい器になりました。



本格和陶器の風合い  
使いやすい粉引

形と表面の凹凸により、職人が手作りの和陶器の風合いを表現。その中でも「粉引」はどんな色の料理とも喧嘩しない、使いやすい色です。



NEW  
MD-110-KH

23cm 多菜皿 コヒキ  
φ228×46H・900ml **A・B**  
1,380円  
※スノコ5-4対応  
盛付例▶ P20



NEW  
MD-105-KH

16cm 多菜皿 コヒキ  
φ160×36H **A・B**  
840円  
**F-16**  
盛付例▶ P41,P45



NEW  
MD-120-KH

長角小皿 コヒキ  
140×110×19H **A・B**  
650円  
盛付例▶ P35



NEW  
MD-121-KH

正角小皿 コヒキ  
110×110×19H **A・B**  
600円  
8号松花堂対応



NEW  
MD-130-KH

角小鉢 コヒキ  
88×88×50H・160ml **A・B**  
520円



NEW  
MD-111-KH

そば千代口 コヒキ  
φ87×68H・220ml **A・B**  
530円



NEW  
MD-112-KH

薬味小皿 コヒキ  
φ89×21H **A・B**  
350円







クラフトシリーズ

# 溜

Tame

個性と渋さを併せ持つ「溜」は  
和も洋も、そつなく演出します



NEW  
**MD-110-TB**

23cm 多菜皿 内溜外黒  
φ228×46H・900ml **A・B**  
1,380円  
※スノコ5-4対応



NEW  
**MD-105-TB**

16cm 多菜皿 内溜外黒  
φ160×36H **A・B**  
840円  
**F-16**



NEW  
**MD-120-TB**

長角小皿 内溜外黒  
140×110×19H **A・B**  
650円



本格和陶器の食卓に、  
アクセントを加える溜色  
職人が手作りした和陶器の風合い  
を表現。「溜」は、食卓に個性とモダ  
ンさを加えてくれる色です。



NEW  
**MD-121-TB**

正角小皿 内溜外黒  
110×110×19H **A・B**  
600円  
8号松花堂対応



NEW  
**MD-130-TB**

角小鉢 内溜外黒  
88×88×50H・160ml **A・B**  
520円  
盛付例▶P40



NEW  
**MD-111-TB**

そば千代口 内溜外黒  
φ87×68H・220ml **A・B**  
530円



NEW  
**MD-112-TB**

薬味小皿 内溜外黒  
φ89×21H **A・B**  
350円



クラフトシリーズ

# 漆黒

Shikkoku

全ての料理を引き立てる漆黒は  
食卓を大人の空間へ昇華させます



本格和陶器をより  
高級に魅せる、漆黒

本格和陶器の風合いに加えて、「漆黒」は上質さもプラスしてくれます。食卓をさらに高級感のあるものにした時におすすめです。



**NEW**  
**MD-110-BK**

23cm 多菜皿 黒  
φ228×46H・900ml **A・B**  
1,380円  
※スノコ5-4対応



**NEW**  
**MD-105-BK**

16cm 多菜皿 黒  
φ160×36H **A・B**  
840円  
**F-16**



**NEW**  
**MD-120-BK**

長角小皿 黒  
140×110×19H **A・B**  
650円  
盛付例▶ P35



**NEW**  
**MD-121-BK**

正角小皿 黒  
110×110×19H **A・B**  
600円  
8号松花堂対応  
盛付例▶ P20



**NEW**  
**MD-130-BK**

角小鉢 黒  
88×88×50H・160ml **A・B**  
520円



**NEW**  
**MD-111-BK**

そば千代口 黒  
φ87×68H・220ml **A・B**  
530円



**NEW**  
**MD-112-BK**

薬味小皿 黒  
φ89×21H **A・B**  
350円  
盛付例▶ P21,P61

New Item

04

# 沙羅

さら

色のコンビネーション自由自在  
料理の可能性をさらに広げてくれます



組み合わせ自由で  
様々なシーンを演出

大きい外皿の上に小さい内皿を置く  
斬新なプレート。単品での使用も可  
能なので、アイデア次第で様々な  
シーンに対応します。



優美な彫刻を施した  
エレガントスタイル

リム部分は流行を取り入れ、マットな  
質感を採用。優美な彫刻を施す事  
で、エレガントな高級感を演出してく  
れます。



❗ 製品の特性上、色の濃淡が異なります。



NEW  
**BY-300-W**

23cm プレート 白  
 ø230×33H **A・B**  
 1,300円  
 DP-26 DP-31



NEW  
**BY-300-T**

23cm プレート 溜とぼ  
 ø230×33H **A・B**  
 1,300円  
 DP-26 DP-31



NEW  
**BY-300-NAS**

23cm プレート ネイビーアッシュ  
 ø230×33H **A・B**  
 1,300円  
 DP-26 DP-31  
 盛付例▶P22

組み合わせ例	
case 01	気品ある 洋風レストランなどで… 白 ○ + 空色
case 02	凛とした 和風料理などで… ネイビーアッシュ ○ + 真紅
case 03	可愛いデザート ビュッフェなどで… 白 ○ + ペールピンク
case 04	モダンな カフェーションなどで… 白 ○ + 黒

アイデア次第で  
様々なシーンに対応。



NEW  
**BY-320-W**

21cm 深皿 白  
 ø206×51H・825ml **A・B**  
 1,150円



NEW  
**BY-320-T**

21cm 深皿 溜とぼ  
 ø206×51H・825ml **A・B**  
 1,150円



NEW  
**BY-320-NAS**

21cm 深皿 ネイビーアッシュ  
 ø206×51H・825ml **A・B**  
 1,150円  
 盛付例▶P41



NEW  
**BY-310-WSK**

13cm 丸皿 空色  
 ø130×11H **A・B**  
 650円



NEW  
**BY-310-WP**

13cm 丸皿 ペールピンク  
 ø130×11H **A・B**  
 650円



NEW  
**BY-310-BK**

13cm 丸皿 黒  
 ø130×11H **A・B**  
 650円  
 盛付例▶P35



NEW  
**BY-310-SNK**

13cm 丸皿 真紅しんく  
 ø130×11H **A・B**  
 650円  
 盛付例▶P35

New Item

05

# Seize

シーズ



有機的なフォルムとマットな質感  
見ても、触れても、やさしい器です



個性的なフォルムで  
食材に手が触れない

個性的な形状のおかげで、ピュッフェ  
などセルフで盛り付けるシーンにも最  
適。食材に手が触れないため、衛生  
的に使用できます。



やさしくて新しい、  
個性のある食卓へ

流行を意識したマットな風合いと有  
機的なフォルムが特徴的。和・洋・中  
ジャンルを問わず使用でき、料理の  
魅力を一層ひきたてます。

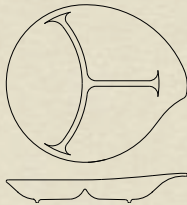




NEW

**SS-70-WM**

シーズ3つ仕切り皿 白MT  
246×214×40H **A・B**  
1,500円



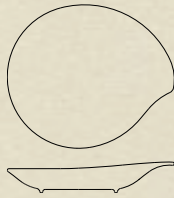
NEW

**SS-75**

シーズ 18cm 主菜皿  
213×182×39H **A・B**  
1,180円

DP-27

盛付例 ▶ P21



白 MT (WM)



黒 MT (BKM)



真紅 MT (SNKM)

NEW

**SS-67**

シーズボール・ミニ  
109×92×45H・110ml **A・B**  
670円  
7.5寸スタック松花堂対応  
盛付例 ▶ P28,P38



白 MT (WM)



黒 MT (BKM)



真紅 MT (SNKM)

NEW

**SS-66**

シーズボール・小  
125×105×65H・180ml **A・B**  
850円  
盛付例 ▶ P21,P22,P35



白 MT (WM)



黒 MT (BKM)



真紅 MT (SNKM)

NEW

**SS-65**

シーズボール・中  
144×123×82H・300ml **A・B**  
980円  
盛付例 ▶ P21



白 MT (WM)



黒 MT (BKM)



真紅 MT (SNKM)

# 渦刷毛目

うずはけめ



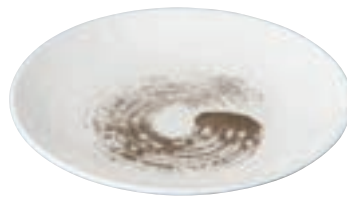
さび

Sabi



個性と使いやすさを  
両立させた錆シリーズ

和陶器の質感に加えて、一筆のあし  
らいが印象的な「錆」シリーズ。筆の  
模様が個性を演出しつつも、ベース  
は粉引で料理を選ばず使えます。



**NEW**  
**YD-13-US**

丸皿・中 渦刷毛目・錆  
φ 228×32H **A・B**  
1,400円



**NEW**  
**YD-14-US**

丸皿・小 渦刷毛目・錆  
φ 187×21H **A・B**  
1,100円



盛付例▶ P21,P40



**NEW**  
**YD-34-US**

焼物皿・小 渦刷毛目・錆  
183×120×25H **A・B**  
1,200円



**NEW**  
**YD-25-US**

取皿 渦刷毛目・錆  
φ 143×34H **A・B**  
750円



**NEW**  
**YD-20-US**

小皿(4寸) 渦刷毛目・錆  
φ 121×19H **A・B**  
600円



**NEW**  
**YD-17-US**

胴張新香皿 渦刷毛目・錆  
105×105×23H **A・B**  
650円  
8号松花堂対応




**NEW**  
**KD-301-US**

菜津味小鉢 渦刷毛目・錆  
113×113×43H・170ml **A・B**  
740円  
8号松花堂対応



**NEW**  
**YH-410-US**


ロクロ飯碗・中(身) 渦刷毛目・錆  
φ 123×71H・410ml **A・B**  
920円

 YH-411-KH 550円



**NEW**  
**YH-260-US**

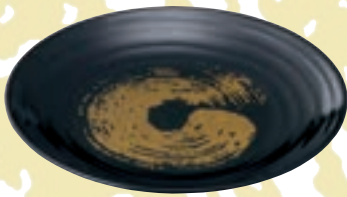
ロクロ飯碗・小(身) 渦刷毛目・錆  
φ 109×65H・260ml **A・B**  
780円

 YH-261-KH 520円  
盛付例▶ P41



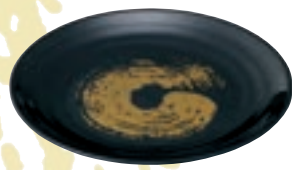


これまでの器とは一線を画す  
ダイナミックな一笔が、和の心を映し出します



NEW  
YD-13-UG

丸皿・中 渦刷毛目・金  
φ228×32H **A・B**  
1,400円  
F-30 DP-31



NEW  
YD-14-UG

丸皿・小 渦刷毛目・金  
φ187×21H **A・B**  
1,100円  
F-15  
盛付例▶ P45



NEW  
YD-34-UG

焼物皿・小 渦刷毛目・金  
183×120×25H **A・B**  
1,200円  
F-20



きん

Kin



NEW  
YD-25-UG

取皿 渦刷毛目・金  
φ143×34H **A・B**  
750円  
F-10



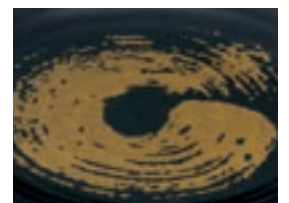
NEW  
YD-20-UG

小皿(4寸) 渦刷毛目・金  
φ121×19H **A・B**  
600円



NEW  
YD-17-UG

胴張新香皿 渦刷毛目・金  
105×105×23H **A・B**  
650円  
8号松花堂対応  
盛付例▶ P40





NEW  
KD-301-UG

菜津味小鉢 渦刷毛目・金  
113×113×43H・170ml **A・B**  
740円  
8号松花堂対応



NEW  
YH-410-UG

ロクロ飯碗・中(身) 渦刷毛目・金  
φ123×71H・410ml **A・B**  
920円  
蓋 YH-411-BK 550円  



NEW  
YH-260-UG

ロクロ飯碗・小(身) 渦刷毛目・金  
φ109×65H・260ml **A・B**  
780円  
蓋 YH-261-BK 520円



シックな黒色で  
筆の模様が一層栄える  
黒色と金色のコントラストが、筆の模  
様を一層引き立ててくれる「金」シ  
リーズ。コーディネートに一皿加える  
だけでも、良いアクセントになります。

New Item

07

# 幻彩

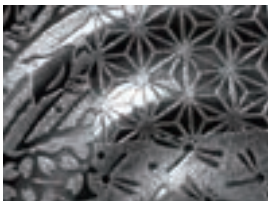
げんさい

料理とともに浮かび上がる  
春夏秋冬の情景は、まるで幻のよう



使い勝手の良い  
形状の深皿

底部のロクロ、波うつフチの形状は  
柔らかい印象を与えます。用途の広  
い21cmの深皿は、主菜・カレー・パ  
スタなど様々なメニューに合います。



業界初。伝統模様を  
金型彫刻で表現

ほのかに浮かび上がる春夏秋冬を  
表した伝統模様。存在感はありつつ  
主張しすぎないその陰影は、格調高  
いジャパニーズモダンを演出します。



NEW

**SJ-85-W**

主菜皿 白  
φ216×38H **A・B**  
1,580円

DP-26 DP-27



NEW

**SJ-85-BK**

主菜皿 黒  
φ216×38H **A・B**  
1,580円

DP-26 DP-27

盛付例▶ P21



NEW

**SJ-85-SNK**

主菜皿 真紅  
φ216×38H **A・B**  
1,580円

DP-26 DP-27

盛付例▶ P50



# 千波

ちなみ

シンプルで洗練されたねじれ形状  
料理のジャンルを問わず、マルチに使えるシリーズです。

**Point**

カップ内側に  
『容量目安ライン』をつけました

約 200ml

約 150ml

約 100ml



断面図



白 (W)



ベージュホワイト (BEW)



スレートグレー (SLGY)

**効率UP**

スタッキング可能



**NEW**  
**MN-600**



千波カップ  
φ112×143×65H・320ml **A・B**  
880円  
YH-261-W 520円



アカシロ (RW)



ライムホワイト (LIW)

**Point**

汁椀、スープカップ、小鉢など使い方いろいろ

**効率UP**

スタッキング可能

**NEW**  
**MF-20**



千波10cm ボール  
φ100×71H・290ml **A・B**  
580円  
組高さ94H



黒内朱 (RB)



黒内溜 (TB)



スレートグレー (SLGY)



真紅 (SNK)

**効率UP**

スタッキング可能

**NEW**  
**MF-21**

千波10cm ボール蓋  
φ102×28H  
450円



黒 (BK)



スレートグレー (SLGY)



真紅 (SNK)



食洗機OK 保管庫OK



クリア (TC)



ブラック (BK)

**効率UP**

- ・25 仕切ガラスラック対応
- ・スタッキング可能

**NEW**  
**PC-28**

千波9オンスタンブラー  
φ86×88H・280ml  
420円  
材質:ポリカーボネイト



ディープブルー (DB)



パープル (PL)



レッド (R)

New Item

09

# 高台多用碗

こうだいたようわん

食膳を華やかに。



高台部分にも絵付けを  
施した高級感あるデザイン

高台は広く安定感のある持ちやすい  
設計で、業界初の高台部分の絵付  
けが高級感を演出します。



## 効率UP

### 両面コーティング食器



食器内外面をコーティング層で包み込む  
ことにより、食品の汚れがつきにくく、洗  
浄性もアップし、美しさが長続きます



NEW  
YH-100-W

高台多用碗・中 白  
φ131×75H・450ml **A・B**  
1,000円  
組高さ98H  
盛付例▶P22



NEW  
YH-100-SOSK

高台多用碗・中 染三彩内空色  
φ131×75H・450ml **A・B**  
1,480円  
組高さ98H



NEW  
YH-100-YTWY

高台多用碗・山吹十草内パールイエロー  
φ131×75H・450ml **A・B**  
1,480円  
組高さ98H

NEW  
UF-201-W

飯碗(蓋) 白  
φ134×27H  
600円

NEW  
UF-201-SO

飯碗(蓋) 染三彩  
φ134×27H  
630円

NEW  
UF-201-YT

飯碗(蓋) 山吹十草  
φ134×27H  
630円



NEW  
YH-110-W

高台多用碗・小 白  
φ110×63H・260ml **A・B**  
890円  
組高さ81H

NEW  
YH-261-W

あいくち蓋 白  
φ110×25H  
520円



NEW  
YH-110-TSKK

高台多用碗・小 たご唐草内空色  
φ110×63H・260ml **A・B**  
1,250円  
組高さ81H  
盛付例▶P40

NEW  
YH-261-TK

あいくち蓋 たご唐草  
φ110×25H  
560円



NEW  
YH-110-HEWP

高台多用碗・小 花笑み内パールピンク  
φ110×63H・260ml **A・B**  
1,250円  
組高さ81H

NEW  
YH-261-HE

あいくち蓋 花笑み  
φ110×25H  
560円



New Item

10

# 優飯碗

ゆうめしわん

## 優しい高性能食器

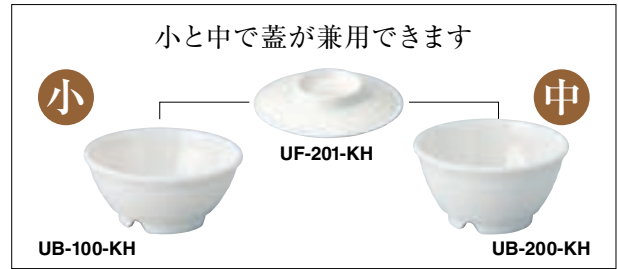
たくさんの工夫と思いを込めました。様々な食器との相性の良さも魅力です。

効率UP

両面コーティング食器



食器内外面をコーティング層で包み込むことにより、食品の汚れがつきにくく、洗浄性もアップし、美しさが長続きます



コヒキ (KH)



市松グリーン (IG)



輝葉オレンジ (KO)

NEW  
UB-100-KH

優飯碗・小(身) コヒキ  
φ132×60H・420ml **A・B**  
940円  
組高さ83H



NEW  
UF-201-KH

優飯碗(蓋) コヒキ  
φ134×27H  
600円

NEW  
UB-100-IG

優飯碗・小(身) 市松グリーン  
φ132×60H・420ml **A・B**  
1,100円  
組高さ83H



NEW  
UF-201-IG

優飯碗(蓋) 市松グリーン  
φ134×27H  
630円

NEW  
UB-100-KO

優飯碗・小(身) 輝葉オレンジ  
φ132×60H・420ml **A・B**  
1,100円  
組高さ83H  
盛付例▶ P45



NEW  
UF-201-KO

優飯碗(蓋) 輝葉オレンジ  
φ134×27H  
630円



コヒキ (KH)



市松グリーン (IG)



輝葉オレンジ (KO)

NEW  
UB-200-KH

優飯碗(身) コヒキ  
φ132×70H・500ml **A・B**  
950円  
組高さ93H



NEW  
UF-201-KH

優飯碗(蓋) コヒキ  
φ134×27H  
600円

NEW  
UB-200-IG

優飯碗(身) 市松グリーン  
φ132×70H・500ml **A・B**  
1,200円  
組高さ93H



NEW  
UF-201-IG

優飯碗(蓋) 市松グリーン  
φ134×27H  
630円

NEW  
UB-200-KO

優飯碗(身) 輝葉オレンジ  
φ132×70H・500ml **A・B**  
1,200円  
組高さ93H



NEW  
UF-201-KO

優飯碗(蓋) 輝葉オレンジ  
φ134×27H  
630円

New Item

11

# あゆみ茶碗

あゆみちやわん

## 表情豊かなレリーフ

見る角度で側面のレリーフの見え方が変わります。

Point



楽しい手ざわり

効率UP



スタッキング性◎



NEW  
YH-200-KH

あゆみ茶碗(身) コヒキ  
φ123×62H・320ml **A・B**  
850円 組高さ82H



NEW  
YH-200-KHG

あゆみ茶碗(身) コヒキ若草  
φ123×62H・320ml **A・B**  
850円 組高さ82H



NEW  
YH-200-KHBK

あゆみ茶碗(身) コヒキ内黒  
φ123×62H・320ml **A・B**  
850円 組高さ82H



蓋 YH-411-KH 550円  
盛付例▶ P20

蓋 YH-411-KH 550円

蓋 YH-411-KH 550円  
盛付例▶ P45

**A・B A B** オートレジシステムでタグの添付可能な器の説明は P2 です。

New Item

12

# クリアボール

## 光を感じる食空間

清涼感のあるクリア素材とライン模様のコントラストは、シンプルながら食卓を華やかに彩ります。

NEW

PC-40

12cm PCスクエアボール  
121×121×45H・280ml  
600円

材質:ポリカーボネイト  
8.5寸スタック松花堂対応  
盛付例▶P35



クリア (TC)



ブラック (BK)



ブルー (TB)

New Item

13

# いろどり小鉢

## 彩りのある食卓

4種の個性的なカタチの小鉢が仲間入り。コーディネートアクセントとして食卓に彩りをプラスします。

! 製品の特性上、色の濃淡が異なります。

KD-306



白 (W)  
650円



空色 (SK)  
650円



真紅 (SNK)  
650円

KD-307



さざんか (SZ)  
720円



白 (W)  
670円



空色 (SK)  
670円



真紅 (SNK)  
670円

NEW

KD-306

リーフ小鉢  
114×95×45H・90ml A・B  
7.5寸スタック松花堂対応

NEW

KD-307

ワースクエア小鉢  
108×90×48H・100ml A・B  
盛付例▶P20

NEW

KD-309

花型小鉢  
94×89×45H・160ml A・B  
7.5寸スタック松花堂対応

NEW

KD-308

天開12角小鉢  
ø98×50H・170ml A・B  
盛付例▶P40,P41

KD-309



おぼろ (OB)  
750円



白 (W)  
650円



空色 (SK)  
650円



パールピンク (WP)  
650円



パールイエロー (WY)  
650円

KD-308



小染ちらし (COT)  
880円



はなつなぎ (HT)  
880円



白 (W)  
670円



空色 (SK)  
670円



パールピンク (WP)  
670円



パールイエロー (WY)  
670円



New Item

14

# リープカップ

使い易さを考えた機能カップ。

取っ手が大きくて持ちやすく、容量目安ラインなど  
使いやすい工夫が施されています。

Point



しっとりと手に  
なじむ持ち手

効率UP



スタッキング可能

NEW  
HS-260



リープカップ  
φ86×120×78H・260ml **A・B**  
980円  
FS-260-W 400円



アイボリー (IV)



アイボリー空色 (SK)



アイボリーオレンジ (IVO)



アイボリー若草 (IVG)

NEW  
HS-260-MZSK



リープカップ 水玉内空色  
φ86×120×78H・260ml **A・B**  
1,100円  
FS-260-W 400円



NEW  
FS-260-W

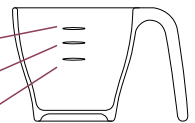
シリコン蓋 ストロー穴付き  
ニューハク  
φ92×11H  
400円  
材質:シリコン

Point

カップ内側に  
『容量目安ライン』をつけました



約 200ml  
約 150ml  
約 100ml



断面図

取っ手が大きくて持ちやすい

New Item

15

# リープタンブラー

シンプルで機能的なカップは、多用途に使えます。

たっぷり入る  
340ml

Point



手になじむ持ち  
やすいフォルム

効率UP



スタッキング性◎



NEW  
YH-340-KH



リープタンブラー コヒキ  
φ91×105H・340ml  
800円



NEW  
YH-340-KHG



リープタンブラー コヒキ若草  
φ91×105H・340ml  
800円



NEW  
YH-340-BK



リープタンブラー 黒  
φ91×105H・340ml  
800円



NEW  
YH-340-EN



リープタンブラー 錆  
φ91×105H・340ml  
800円

# 切立角皿

きったてかくざら

## 丸みのあるスクエア形状がトレンド

側面の切立形状が新鮮なスクエアプレート。

シンプルな形状がメニューや盛り付けの想像力を最大限に引き出します。



### トレンドの切立形状

ワンプレートやグリルメニューに最適。  
底面が平らなのでボールや小鉢も載せられます。  
スタッキング性も抜群です。



### 石板のような質感

表面はツヤ消しのベルマット加工を  
施し、上質感を演出。  
水切れが良いのも嬉しいポイントです。

NEW

#### SS-500-WM

26cm 切立角皿 白MT  
260×260×20H **A・B**  
1,700円



NEW

#### SS-500-SLGM

26cm 切立角皿 スレートグレーMT  
260×260×20H **A・B**  
1,700円





New Item

17

# ディーププレート

使い勝手のよい日々のうつわ



NEW

**OD-40-W**

25cm ディーププレート 白

φ250×37H **A・B**

1,500円

**F-30**

New Item

18

# アースボーダー

新たに3アイテムが仲間入り → P191



NEW

**OD-40-EB**

25cm ディーププレート アースボーダー

φ250×37H **A・B**

1,900円

**F-30**



NEW

**TI-504-EB**

クープ皿・大 アースボーダー

φ188×40H・600ml **A・B**

1,100円

**F-15**



NEW

**CL-12-EB**

ロクロ小鉢 アースボーダー

φ112×60H・350ml **A・B**

840円

**F-5**



**A・B A B** オートレジシステムでタグの添付可能な器の説明はP2です。 **DP-00 F-00** 皿枠・フードカバーはP297～P299をご覧ください。

New Item

19

**UTAGE LAB**

宴ラボ

Daiwa's Buffet Style

# IHチューフイング対応フードパン

[メラミン樹脂製]



NEW

**UL-1365-BK**

角型フードパン 1/3 黒  
329×176×65H・1780ml **A・B**  
6,700円



NEW

**UL-1365-SNK**

角型フードパン 1/3 真紅  
329×176×65H・1780ml **A・B**  
6,700円



NEW

**UL-2365-BK**

角型フードパン 2/3 黒  
329×534×65H・4500ml **A・B**  
9,900円



NEW

**UL-2365-SNK**

角型フードパン 2/3 真紅  
329×534×65H・4500ml **A・B**  
9,900円

## チューフイング組み合わせ例

**1/1**

【対応チューフイング】

- TIGERHOTELスマートチューフイングオブロング
- KINGO角チューフイング ディッシュJ304・D104



2/3

1/3

1/3

1/3

1/3

**2/3**

【対応チューフイング】

- TIGERHOTEL角型スマートチューフイング
- KINGO角チューフイング ディッシュJ302・D102



2/3

1/3

1/3



**UTAGE LAB**  
宴ラボ

*Daiwa's Buffet Style*

# 和風盛皿

〔メラミン樹脂製〕



## ぜいたくな和の時間。

和ビュッフェシーンにマッチした新商品です。  
マットな質感と特徴のある形状は、モダンな雰囲気を高めます。

**NEW**  
**UL-2675**

26cm 盛鉢  
φ265×75H・1650ml **A・B**  
2,800円



コヒキ MT (KHM)



黒 MT (BKM)



内朱外黒 MT (RBM)

**NEW**  
**UL-3119**

31cm 角盛皿  
310×310×19H  
3,800円



コヒキ MT (KHM)



黒 MT (BKM)



空色 MT (SKM)



上質な陶器調の風合い

**NEW**  
**UL-3021**

30cm 長角盛皿  
300×210×21H **A・B**  
2,500円



コヒキ MT (KHM)



黒 MT (BKM)

**A・B A B** オートレジシステムでタグの添付可能な器の説明はP2です。 **DP-00 F-00** 皿枠・フードカバーはP297～P299をご覧ください。

# さじかげんL

少しの工夫で作業効率アップ! 大量サービスやチェーン店で、味のバラつき防止・コスト削減に

ワンプッシュで計量できます ※1

品質安定

時間短縮

節約

- たっぷり入る600ml
- 中身を補充する手間が軽減
- 多用途に使えて色分け可能!

※1 押し加減により出る量が多少異なることがあります。



小さいサイズもあります。➡P318

- |      |      |    |
|------|------|----|
| しょうゆ | 酒    | 酢  |
| みりん  | シロップ | タレ |
- ※2

**NEW**  
**ME-600S**

さじかげんL  
φ80×240H・600ml  
900円

材質: 本体・フタ・調整パイプ=ポリエチレン/  
キャップ・中筒=ポリプロピレン



ブラック (BK)



ライムグリーン (LG)



ホワイト (W)

※2 粘度の高いものや固形物が入っているものは使えないことがあります。



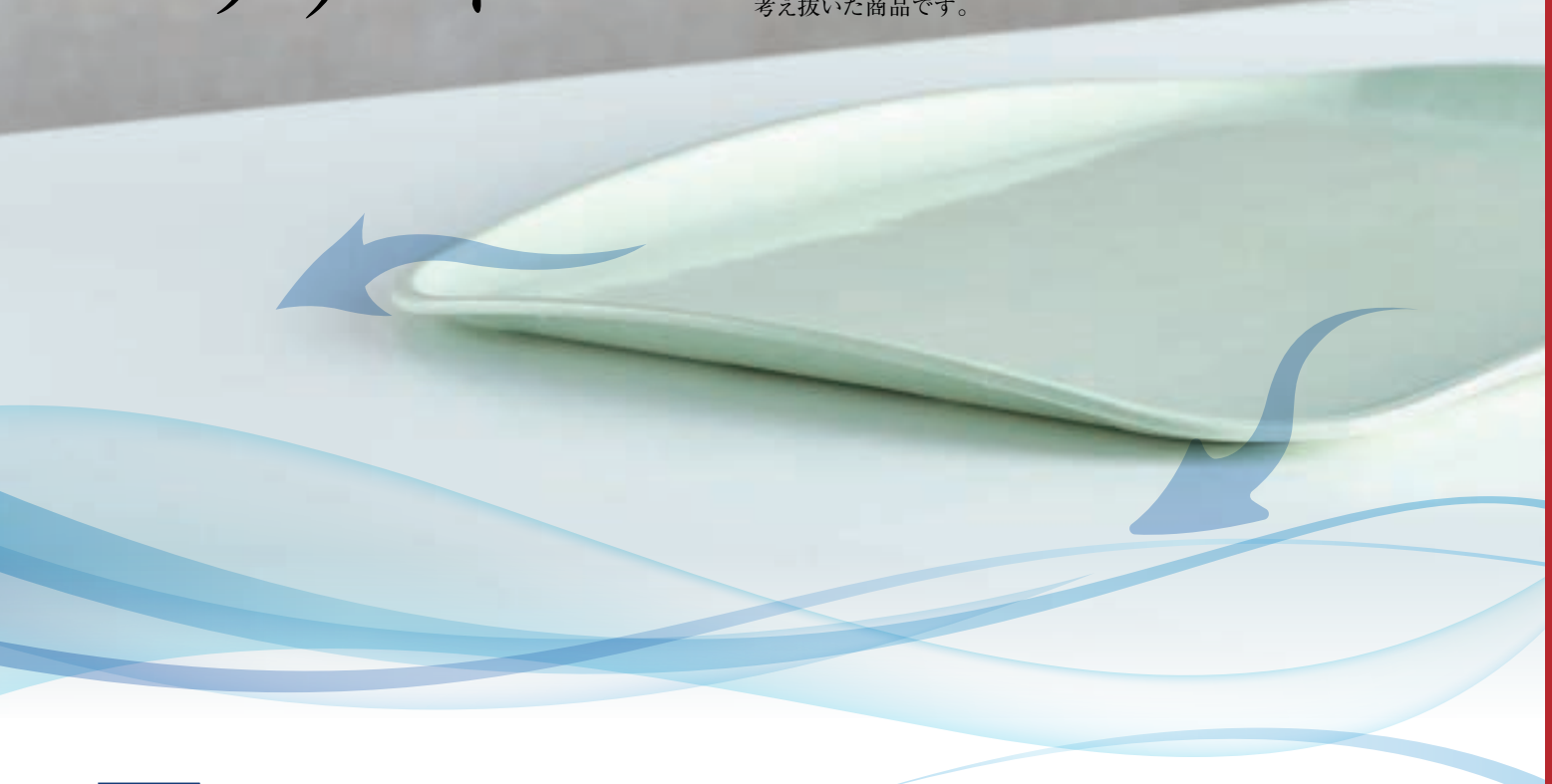
New Item

21

# エアリートレー

卓越したフォルムが風の通りを生み出す

トレーの4隅にちょっとした工夫を加える事で、水が流れ落ちやすく、乾きの早いトレーが出来ました。重ねても水が貯まりにくく、現場での使い勝手を考え抜いた商品です。



効率UP



水が流れ落ちやすく  
乾きの早いトレー

トレーの4隅の形状を工夫し、水と風の通り道を作りました。重ねても水が溜まりにくく、使い勝手の良い商品です。



アイボリー (IV)



アッシュグレー (AG)



パステルグリーン (PG)



パステルイエロー (PY)



アーモンド (A)

NEW  
AP-3144

エアリートレー  
440×330×20H  
2,000円  
材質:FRP



New Item

22

# スマートトレー

落ちつきのある和モダンカラー

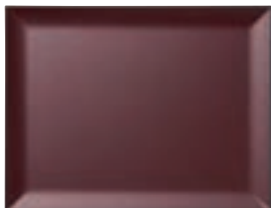
※超耐熱ABSは耐熱温度110℃で食器洗浄機・消毒保管庫に使用可能ですが、熱風温度により変形する場合がございますのでご注意ください。

39cmサイズもあります。 → P328



NEW  
ND-1042

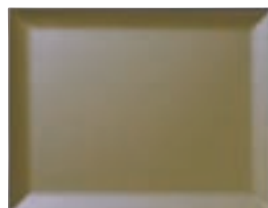
42cm スマートトレー  
424×328×18H  
3,850円  
材質:超耐熱ABS



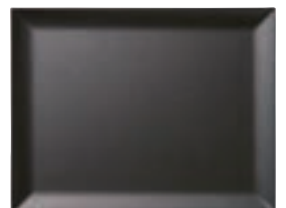
エンジ (EN)



ライトグレー (GY)



利休 (G)



黒パール (BK)

[ Rice bowl Select ]

# 飯碗セレクト

容量の少ない→多い・茶碗型→飯丼型の順に掲載しています。  
白飯、全粥のグラム数は、およそ7分目まで盛り付けた時の目安です。  
実際には、炊き方や盛り付け方によって差が出ます。

主要品目 P108 ~ P114 に飯碗の全種類を掲載しています。



 <b>白飯約100g</b> <b>YH-570-W</b> → P108,P182 飯碗・ミニ(身) 白 ø111×55H・230ml [A・B] 760円 組高さ73H ☀ MC-1F-W 450円 (受)	 <b>YH-570-BK</b> → P108,P182 飯碗・ミニ(身) 黒 ø111×55H・230ml [A・B] 760円 組高さ73H ☀ MC-1F-BK 450円 (受)	 <b>MC-1B-CW</b> → P108,P273 茶碗(身) チャイルドホワイト ø111×50H・250ml 620円 ☀ MC-1F-W 450円 (受)	 <b>CD-8-W</b> ボール 白 ø113×53H・260ml [A・B] 680円 組 ☀
 <b>白飯約100g</b> <b>YH-260-KH</b> → P108,P214 ロクロ飯碗・小(身) コヒキ ø109×65H・260ml [A・B] 720円 組高さ82H ☀ YH-261-KH 520円	 <b>YH-260-KHG</b> → P108,P214 ロクロ飯碗・小(身) コヒキ若草 ø109×65H・260ml [A・B] 720円 組高さ82H ☀ YH-261-KH 520円	 <b>白飯約120g</b> <b>YH-550-W</b> → P108,P182 ストンボール 白 ø111×55H・300ml [A・B] 820円 組高さ73H ☀ MC-1F-W 450円 (受)	 <b>YH-550-BK</b> → P109,P182 ストンボール 黒 ø111×55H・300ml [A・B] 820円 組高さ73H ☀ MC-1F-BK 450円 (受)
 <b>白飯約120g</b> <b>YH-530-W</b> → P108,P182 飯碗・小(身) 白 ø121×58H・280ml [A・B] 840円 組高さ82H ☀ ED-203-W 580円	 <b>YH-530-SK</b> → P108,P182 飯碗・小(身) 空色 ø121×58H・280ml [A・B] 840円 組高さ82H ☀ ED-203-W 580円	 <b>YH-530-SP</b> → P108,P193 飯碗・小(身) シュプール ø121×58H・280ml [A・B] 880円 組高さ82H ☀ ED-203-W 580円	 <b>YH-530-FP</b> → P108,P231 飯碗・小(身) ののか ø121×58H・280ml [A・B] 950円 組高さ82H ☀ ED-203-W 580円
 <b>白飯約120g</b> <b>ED-202</b> → P109,P204 飯碗(身) リップル ø122×54H・300ml [A・B] 720円 組高さ78H ☀ ED-203-W 580円	 <b>ED-202-SI</b> → P109,P223 飯碗(身) 七宝 ø122×54H・300ml [A・B] 860円 組高さ78H ☀ ED-203-SI 580円	 <b>ED-202-YR</b> → P109,P221 飯碗(身) ようらく彩 ø122×54H・300ml [A・B] 860円 組高さ78H ☀ ED-203-YR 580円	 <b>ED-202-TS</b> → P109 飯碗(身) 玉十草 ø122×54H・300ml [A・B] 950円
 <b>白飯約120g</b> <b>ED-202-PD</b> → P109,P200 飯碗(身) パーールドロップ ø122×54H・300ml [A・B] 880円 組高さ78H ☀ ED-203-PD 620円	 <b>ED-202-GS</b> → P109,P227 飯碗(身) 五草花 ø122×54H・300ml [A・B] 800円 組高さ78H ☀ ED-203-BM 550円	 <b>ED-202-RK</b> → P109,P229 飯碗(身) 里香 ø122×54H・300ml [A・B] 840円 組高さ78H ☀ ED-203-RK 620円	 <b>ED-202-KNI</b> → P109,P219 飯碗・小(身) 金ニシキ ø122×54H・300ml [A・B] 1,020円 組高さ78H ☀ ED-203-BK 580円