



熱に強く割れにくい

再加熱システム対応食器

再加熱システムでの使用に特化した「ほっと倶楽部」。
スチーム再加熱の様々なメニューに対応できる「ハイパーリヒート」。熱風再加熱でも
ふっくら美味しく仕上がる「リヒート」。軽くて丈夫で使いやすい「サーブ」など。

お使いの再加熱機器に最適な食器をご提案します。

⊗ 電子レンジ使用の際は、取扱説明書の内容をご確認の上、
ご使用ください(短時間温める程度は使用可)。

ほっと倶楽部紹介	54
新 スチーム再加熱対応食器 ほっと倶楽部 ハイパーリヒート	60
熱風再加熱対応食器 ほっと倶楽部 リヒート	70
ほっと倶楽部 サーブ	76
スチーム再加熱対応食器 ハイパークリスタル	82
熱風再加熱対応食器 熱風再加熱メラミンウェア	83
SKラック (食器かご)	84

再加熱システム対応食器

ほっと倶楽部

ハイパー
リヒート

リヒート

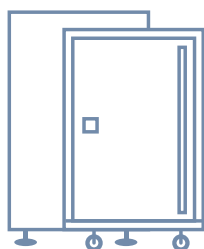
サーブ

軽くて丈夫で扱いやすく、現場の負担を軽減。
お料理がふっくら美味しく仕上がる特殊設計の
シリーズです。

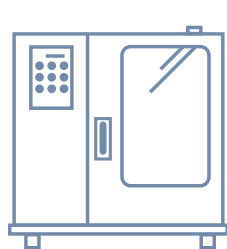
お使いの機器に応じたラインナップを揃えています

スチーム再加熱

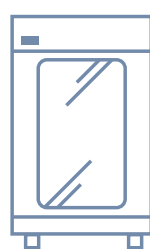
カート



スチコン



キャビネット

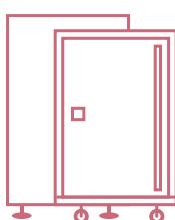


ハイパー
リヒート
使用OK!

加熱温度は最大150℃、
スチーム量制限なし

熱風再加熱

カート



ハイパー
リヒート

リヒート

マイクロ波再加熱 (温め)

電子レンジ

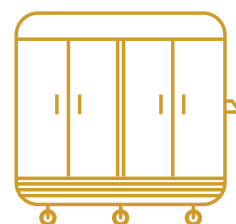


ハイパー
リヒート

リヒート

サーブ

温冷配膳車



ハイパー
リヒート

リヒート

サーブ

1 全アイテム電子レンジで温めOK

- 全アイテム蓋をしたまま電子レンジで温めできます。



2 キズや汚れがつきにくく、洗浄性抜群

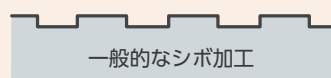
- 特殊なシボ加工「ラクシボ」で、料理がこびりつきにくくラクに洗え、キズも目立ちません。(PAT No.4683413)
- 水に沈むので浸漬洗浄が可能です。
- 洗浄時の音が小さいので、現場のストレスを軽減します。

「ラクシボ」
とは？

食器の内側表面に施した特殊なシボ加工のことです。



ラクシボ



一般的なシボ加工

【食器表面の拡大イメージ図】

3 表面が熱くなりすぎない

- 加熱後、食器表面が熱くなりすぎないため、蓋の取り外しや持ち運びが容易です。



4 再加熱カート・温冷配膳車に対応したコンパクトサイズ

- 棚ピッチを気にせず出し入れしやすい設計です。

スチーム再加熱カートに対応したサイズ



熱風再加熱カートに対応したサイズ



温冷配膳車に対応したサイズ



5 軽く、落としても割れにくい

- お食事の召し上がりやすさと、現場の作業性に配慮した軽量設計です。
- 落としても割れにくい材質です。



6 蓋と身がぴったり、食材を美味しく再加熱

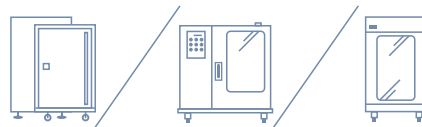
- 寸法安定性に優れ、収縮しないので、蓋と身がぴったりと嵌合(かんごう)し、乾燥を防ぎます。お料理やご飯がふっくら美味しく仕上がります。



お使いの再加熱機器に合わせた組み合わせで食材を美味しく再加熱。

MODEL SET ● 再加熱システム別モデルセット

スチーム再加熱機器



CASE 1 カート

トレイメイク&カートセット



トレイごと
再加熱

ハイパー
リヒート
(飯・汁・主菜・
副菜)

提供



CASE 2 スチコン

ホテルパンへセット



食器ごと
再加熱

ハイパー
リヒート
(主菜)

トレイメイク

サーブ
(飯・汁)



温冷配膳車で
提供



あたたかくて美味しい食事を提供できます。

CASE 3

キャビネット ※ユニットケアや食堂方式の場合

シートパンへセット



食器ごと
再加熱

ハイパー
リヒート
(主菜・副菜)



トレイメイク

サーブ
(飯・汁)



提供



ハイパー
リヒート

加熱温度は最大150℃、
スチーム量制限なし

ラインナップ



飯椀

汁椀

深皿

楕円皿



フリーボール

角皿

小鉢

茶椀蒸し

→60PAGE



リヒート

寸法安定性に優れ、
収縮のない樹脂特性を
活かした特殊設計

ラインナップ



丼

飯椀

汁椀

小鉢

→70PAGE



サーブ

軽くて丈夫、
メラミン食器との
比較でも約3割軽量

ラインナップ



飯丼

飯椀

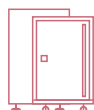
汁椀

→76PAGE



MODEL SET ● 再加熱システム別モデルセット

熱風再加熱カート



CASE 1

主食(米飯)も再加熱する場合

トレイメイク&カートセット



トレイごと再加熱

リヒート
(飯・汁)

ハイパー
リヒート
(主菜・副菜)

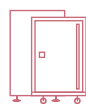
提供



CASE 2

主食(米飯)を再加熱後に後付けする場合

トレイメイク&
カートセット



トレイごと再加熱

リヒート
(汁)

ハイパー
リヒート
(主菜・副菜)

主食(米飯)をトレイへセット



サーブ(飯)
※フラット蓋
タイプ

提供



MODEL SET ● 再加熱システム別モデルセット

マイクロ波再加熱機器



再加熱システム対応食器

ほっと倶楽部紹介 再加熱システム別モデルセット

トレイメイク



食器ごと温め

サーブ
(飯)

リヒート
(汁)

ハイパー
リヒート
(主菜)

提供



MODEL SET ● 再加熱システム別モデルセット

温冷配膳車



トレイメイク&カートセット



サーブ
(飯)

リヒート
(汁)

ハイパー
リヒート
(茶碗蒸し)

提供



各アイテムの詳細は

ハイパー
リヒート
P.60

リヒート
P.70

サーブ
P.76

をご覧ください。

ハイパーリヒート

再加熱システム対応食器

ハイパーリヒート スチーム再加熱対応食器 ほっと倶楽部

ほっと倶楽部

PES 製

スチーム再加熱対応食器

スチーム再加熱にも耐えるハイスpek食器！

時代が求めるシリーズに新しいアイテムが増えました。

対応機器

スチーム再加熱機器

マイクロ波再加熱機器

熱風再加熱機器

温冷配膳車

ラインナップ



飯椀



汁椀



深皿



楕円皿



フリーボール



角皿



小鉢



茶碗蒸し



食品による着色の心配がない

- トマトケチャップ、カレー、ソース、生姜おろしなど、食品による着色汚れがありません。



使用食器 | U-171N HNE・U-170 IV 深皿

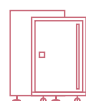
使用食器 | U-71N DIY・U-70 IV フリーボール

塩素系漂白剤が使用可能

- 殺菌力の強い洗剤を使用してもダメージを受けません。
- ウイルス対策として、次亜塩素酸ナトリウムでの消毒も可能です。
- いつまでも衛生的にお使いいただけます。

熱風再加熱カートでハイパーリヒートを使用するメリット

トレイメイク&カートセット



トレイごと
再加熱



提供

乾燥しにくい！
こびりつきにくい！



使用食器 | U-149 HNE・U-148 IV 楕円皿

ふっくら美味しい！



使用食器 | U-191 DIY・U-190 IV 角皿

ほどよい蓄熱性で、再加熱による食品のこびりつき・乾燥を軽減！

- 1 洗浄時に頭を悩ませるこびりつきを軽減し、現場での作業効率を大幅にアップします。
- 2 過加熱による食品の乾燥・褐変を抑えて、ふっくら美味しく仕上がります。

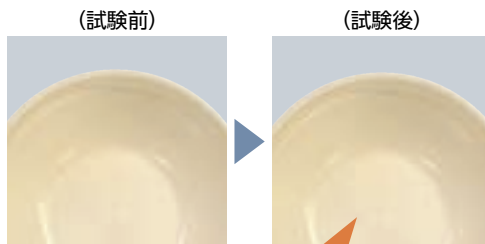
スチーム再加熱機器でハイパーリヒートを使用するメリット

カート	スチコン	キャビネット
トレイメイク& カートセット	ホテルパンへ セット	シートパンへ セット
 トレイごと 再加熱	 食器ごと 再加熱	 食器ごと 再加熱
提供	トレイメイク	トレイメイク
	 温冷配膳 車で提供	提供

耐久性に優れ、変色ありません

- 1 150℃耐熱
- 2 -40℃耐冷
- 3 スチーム量制限なし
- 4 スチームによる変色なし

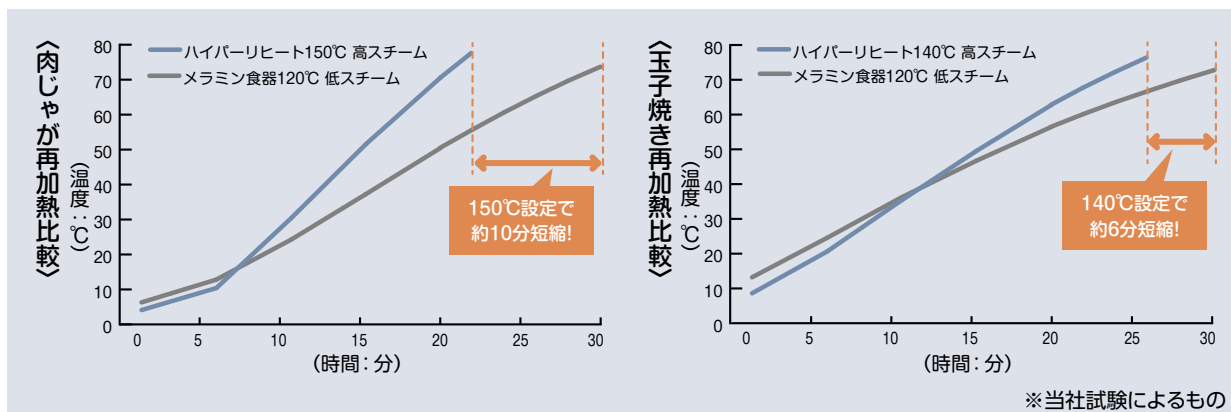
耐久性試験：150℃ 高スチーム 1000 時間
(当社品による比較)



変色なし！

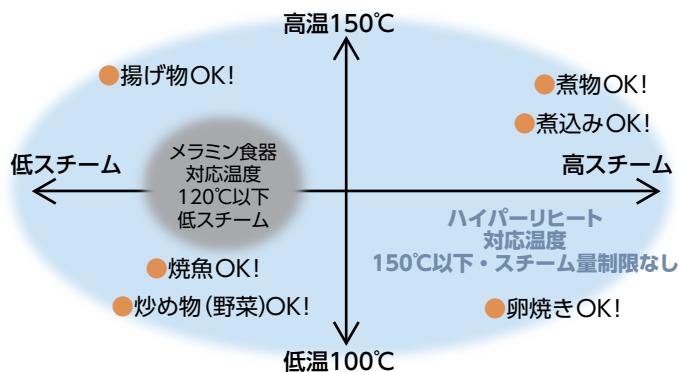
時間短縮で負担を軽減！

忙しい朝の準備時間を短縮します。加熱温度は最大150℃！スチーム量の制限は無し！
(お使いの環境によって短縮時間は前後します。)



様々なメニューに対応できます

ほっと倶楽部ハイパーリヒートは、一般的なメラミン食器と比べ様々なメニューに対応できます。



スチームコンベクションオープンの特長・性能は、メーカーや機種によって異なります。お使いのスチームコンベクションオープンにてご検証いただくことをおすすめいたします。

スチーム再加熱に適した設計

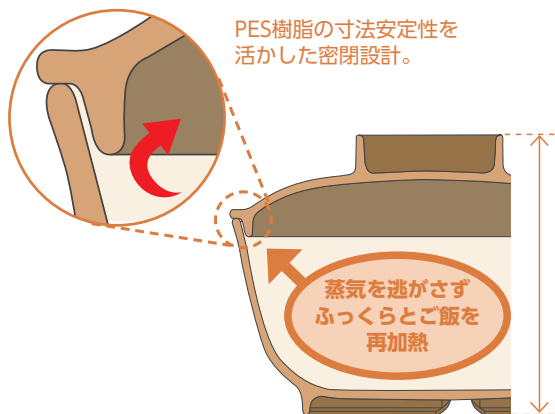
深い水切りでスチームによるプール（湯だまり）現象が起こりません。



ついに完成！ スチーム再加熱対応 ハイパーリヒート飯椀！



大・中・小の3サイズ展開で、幅広いニーズに対応します。



飯椀3サイズ共にセット高さ78mm。
多種多様な再加熱機器に対応します！



使用食器 | U-93 HNE・U-92 HNE 飯椀、U-89 AE・U-88 AE 飯椀、
U-85 HNE・U-84 HNE 飯椀

飯椀

PES製



新 U-93	飯椀蓋	152 × 28	¥1,950
新 U-92	飯椀	150 × 55 ・ 630ml	¥2,450
		セット／ 152 × 78	¥4,400



新 U-89	飯椀蓋	142 × 28	¥1,800
新 U-88	飯椀	140 × 55 ・ 530ml	¥2,250
		セット／ 142 × 78	¥4,050



新 U-85	飯椀蓋	131 × 29	¥1,650
新 U-84	飯椀	129 × 54 ・ 430ml	¥2,050
		セット／ 131 × 78	¥3,700

※最適な米飯の盛付容量は、ご使用の再加熱機器の特性や食品の状態によって異なりますので、実機でのご検証をおすすめします。

●：食器 8 分目までご飯を盛り付けた時の目安容量 (g) です。
炊き方や盛り付け方により差が出ますので現物でご確認ください。

スチーム再加熱対応 ハイパーリヒート汁椀誕生！

POINT

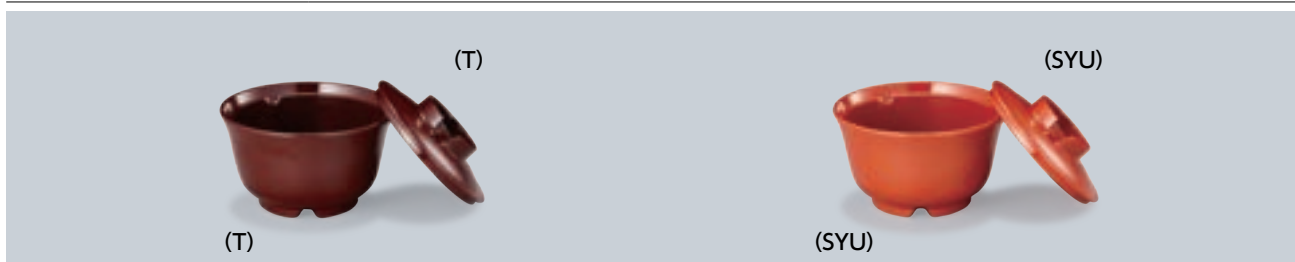
- 1 汁のこぼれ防止に配慮したデザインです。
- 2 強度、耐久性に優れ、破損や樹脂劣化によるランニングコストを軽減します。



使用食器 | U-63 T・U-62 T 汁椀、U-63 SYU・U-62 SYU 汁椀

汁椀

PES製



新 U-63	汁椀蓋	96 × 24	¥900
新 U-62	汁椀	106 × 61 ・ 310ml	¥1,500
		セット／106 × 73	¥2,400

対応機器

スチーム再加熱機器

熱風再加熱機器

マイクロ波再加熱機器

温冷配膳車

●はね葉音 (HNE) ●赤絵 (AE)
●溜 (T) ●朱 (SYU)

使用食器

U-85 HNE・U-84 HNE 飯椀、
U-63 SYU・U-62 SYU 汁椀、
U-149 HNE・U-148 IV 楕円皿、
U-41 HNE・U-40 IV 角小鉢、
U-474 KNI・U-473 KNI 茶碗蒸し、
C-110 W フードカバー、
MB-634 FB 小鉢、
P-205 W フードカバー、
CB-94 AQC フリーカップ、
TH-220S U PBT箸
※トレイは参考商品です。



対応機器

スチーム再加熱機器

マイクロ波再加熱機器

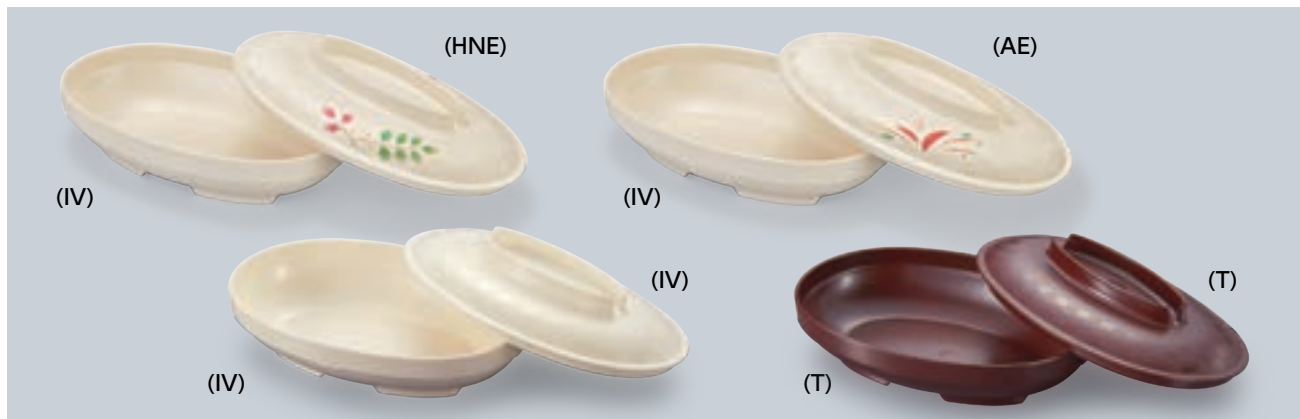
熱風再加熱機器

温冷配膳車

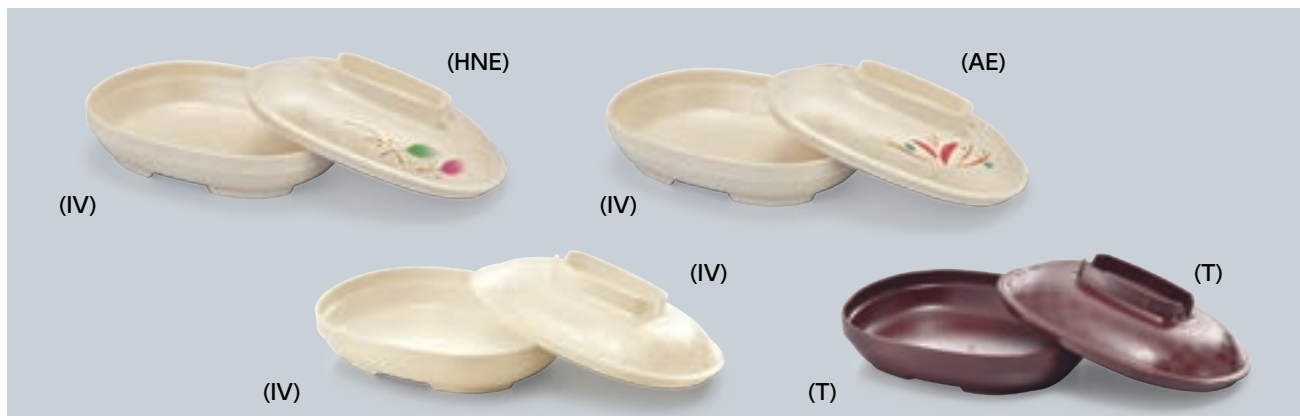
●葉音 (HNE) ●赤絵 (AE) ●アイボリー (IV)
●溜 (T) ●デイズ (DIY) ●陽花 (HRK)
●ステッチ (STC) ●メロンオレンジ (MO)

楕円皿

PES製



U-151	楕円皿蓋	182 × 122 × 30	¥2,010 (HNE / AE) ¥1,690 (IV / T)
U-150	楕円皿	180 × 119 × 40 ・ 460ml	¥1,900
	セット / 182 × 122 × 64		¥3,910 (HNE / AE) ¥3,590 (IV / T)



U-149	楕円皿蓋	152 × 122 × 35	¥1,800 (HNE / AE) ¥1,480 (IV / T)
U-148	楕円皿	150 × 120 × 32 ・ 300ml	¥1,590
	セット / 152 × 122 × 61		¥3,390 (HNE / AE) ¥3,070 (IV / T)

角皿

PES製



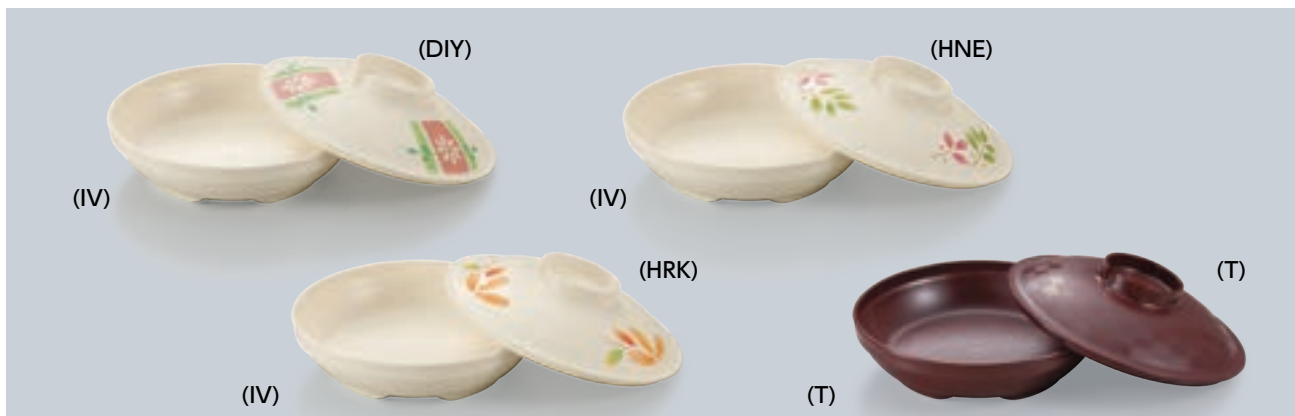
U-191	角皿蓋	170 × 126 × 42	¥2,250 (HNE / DIY / HRK) ¥1,930 (T)
U-190	角皿	168 × 123 × 27 ・ 350ml	¥2,000
	セット / 170 × 126 × 64		¥4,250 (HNE / DIY / HRK) ¥3,930 (T)



使用食器 | U-171N HRK・U-170 IV 深皿、U-71N DIY・U-70 IV フリーボール、
U-71N MO・U-70 MO フリーボール、U-71N T・U-70 T フリーボール

深皿

PES製



U-171N	深皿蓋	161 × 38	¥2,150 (DIY / HNE / HRK)	¥1,830 (T)
U-170	深皿	159 × 39 ・ 490ml	¥2,100	
	セット / 161 × 72		¥4,250 (DIY / HNE / HRK)	¥3,930 (T)

フリーボール

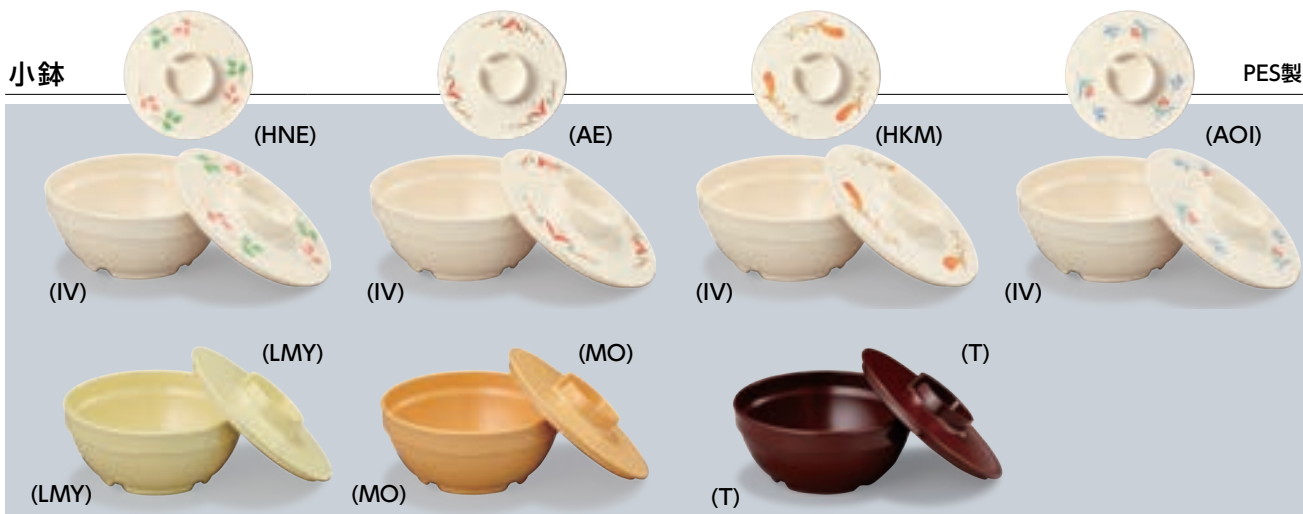
PES製



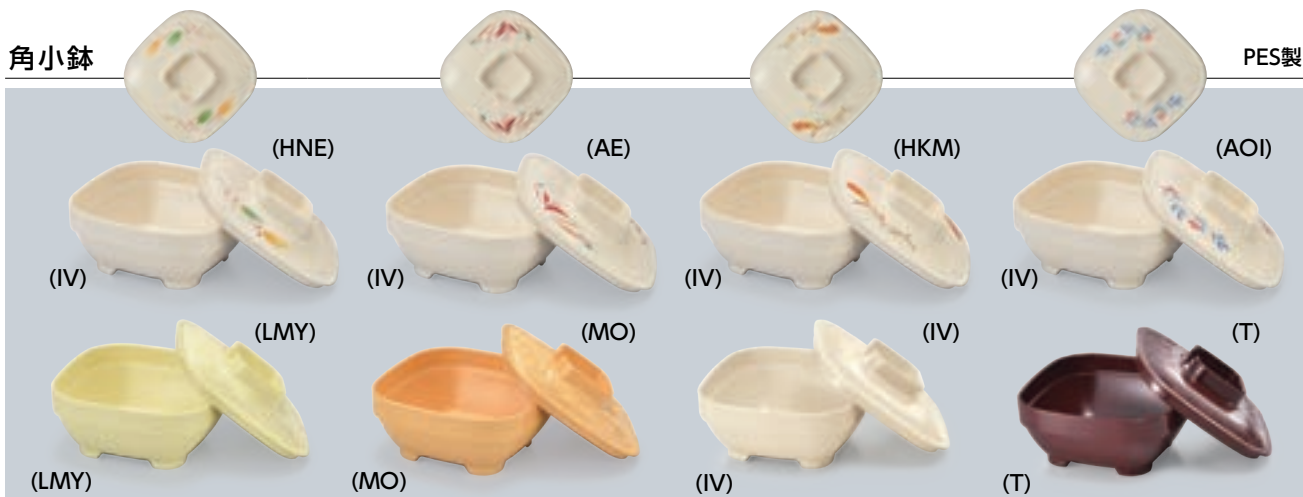
U-71N	フリーボール蓋	139 × 30	¥1,720 (DIY / HNE / STC)	¥1,400 (T / MO)
U-70	フリーボール	137 × 50 ・ 460ml	¥1,850	
	セット / 139 × 75		¥3,570 (DIY / HNE / STC)	¥3,250 (T / MO)



使用食器 | U-191 DIY・U-190 IV 角皿、U-191 T・U-190 T 角皿、U-191 HRK・U-190 IV 角皿、U-474 MSN・U-473 MSN 茶碗蒸し、U-474 KNI・U-473 KNI 茶碗蒸し、TAS-03 ティースプーン



新 U-35 小鉢蓋 115×20 ¥1,380 (HNE / AE / HKM / AOI) ¥1,060 (LMY / MO / T)
 新 U-34 小鉢 113×49・310ml ¥1,430
 セット / 115×64 ¥2,810 (HNE / AE / HKM / AOI) ¥2,490 (LMY / MO / T)



U-41 角小鉢蓋 107×107×25 ¥1,430 (HNE / AE / HKM / AOI) ¥1,110 (LMY / MO / IV / T)
 U-40 角小鉢 105×105×45・285ml ¥1,380
 セット / 107×107×64 ¥2,810 (HNE / AE / HKM / AOI) ¥2,490 (LMY / MO / IV / T)



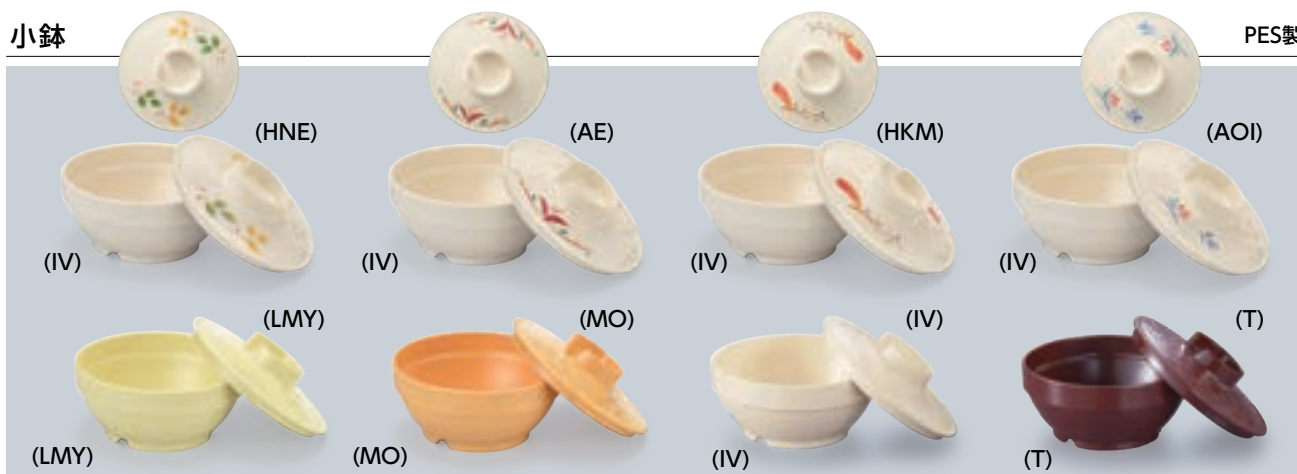
使用食器 U-41 HKM・U-40 IV 角小鉢、U-41 AOI・U-40 IV 角小鉢、
U-41 LMY・U-40 LMY 角小鉢、AH-210 C アミハード箸



使用食器 U-31 AOI・U-30 IV 小鉢、U-31 AE・U-30 IV 小鉢、
U-31 LMY・U-30 LMY 小鉢、TH-220X VUS PBT塗り箸

小鉢

PES製



U-31	小鉢蓋	102 × 25	¥1,270 (HNE / AE / HKM / AOI)	¥950 (LMY / MO / IV / T)
U-30	小鉢	100 × 45・220ml	¥1,270	
	セット / 102 × 64		¥2,540 (HNE / AE / HKM / AOI)	¥2,220 (LMY / MO / IV / T)

茶碗蒸し

PES製



U-474	茶碗蒸し蓋	78 × 25	¥920
U-473	茶碗蒸し	71 × 60・160ml	¥1,300
	セット / 78 × 79		¥2,220

対応機器

スチーム再加熱機器

マイクロ波再加熱機器

熱風再加熱機器

温冷配膳車

●葉音 (HNE)	●アイボリー (IV)	●溜 (T)
●武蔵野 (MSN)	●金彩 (KNI)	●彩十草 (AYT)
●赤絵 (AE)	●刷毛目 (HKM)	●葵 (AOI)
●ライムイエロー (LMY)	●メロンオレンジ (MO)	

コンパクトに納まる設計 (1/1サイズ 深さ20mm ホテルパン使用)

U-93・U-92 飯椀：6個



U-89・U-88 飯椀：7個



U-85・U-84 飯椀：8個



U-63・U-62 汁椀：12個



U-171N・U-170 深皿：5個



U-71N・U-70 フリーボール：7個



U-151・U-150 楕円皿：6個



U-149・U-148 楕円皿：8個



U-191・U-190 角皿：5個



U-35・U-34 小鉢：10個



U-41・U-40 角小鉢：11個



U-31・U-30 小鉢：15個



U-474・U-473 茶椀蒸し：24個



※ホテルパンの形状によっては、収納数が若干増減する場合があります。

(深さ・内側コーナーの広さ、側面テーパ角度など)

※深さのあるホテルパンでは、食器のセッティング数が少なくなり効率が悪いので、深さのないホテルパンをおすすめします。

収納性抜群



コンパクトで安定感のある積み重ね設計



コンパクトに納まる設計 (1/1サイズ 深さ25mm シートパン使用)

U-93・U-92 飯椀：11個



U-89・U-88 飯椀：12個



U-85・U-84 飯椀：15個



U-63・U-62 汁椀：24個



U-171N・U-170 深皿：8個



U-71N・U-70 フリーボール：12個



U-151・U-150 楕円皿：10個



U-149・U-148 楕円皿：14個



U-191・U-190 角皿：9個



U-35・U-34 小鉢：15個



U-41・U-40 角小鉢：15個



U-31・U-30 小鉢：24個



U-474・U-473 茶碗蒸し：40個



※シートパンへの収納数は、再加熱機器の仕様やメーカー推奨のセット方法等により、若干増減する場合があります。実機にて、事前のご確認をおすすめします。

使用食器

U-41 HNE・U-40 IV 角小鉢、
U-31 AOI・U-30 IV 小鉢、
U-149 AE・U-148 IV 楕円皿



リヒート

再加熱システム対応食器

リヒート

熱風再加熱対応食器 ほっと倶楽部

ほっと倶楽部

特殊 PP 製・特殊 PC 製
(ONPB-10 のみ)

熱風再加熱対応食器

熱風再加熱のための特殊設計

あたたかく美味しい食事を
提供できます。

対応機器

熱風再加熱機器

マイクロ波再加熱機器

温冷配膳車

ラインナップ



丼



飯椀



汁椀



小鉢

リヒートを使えば、熱風再加熱でもふっくら美味しい食事を提供できます

トレイメイク&カートセット



トレイごと
再加熱



提供

熱風再加熱のための特殊設計

- 1 程よい熱伝導と肉厚な側面で、再加熱によるオーバーフックを軽減。
- 2 再加熱しても食器が熱くなりすぎない、変形・収縮しない、色焼け・色あせがない。
- 3 熱風再加熱カートに対応したコンパクトなサイズ設計。

蓋内側のリブで
蒸気の外漏れをブロック



肉厚な側面が過度な
加熱を防止 (飯椀)

PAT NO.5344950

ご飯の視認性が高く、白く美味しく見える内面のカラーもラインナップ



朱内洗朱 (SYUA)



朱内黒 (SK)



黒内紫 (KUPU)



溜内黒 (TUK)

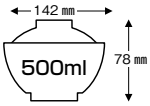
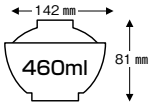
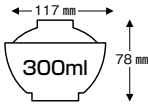


黒内朱 (KUS)



ペールイエロー内溜 (PYT)

飯椀3サイズ展開

	1 ONPF-5 ONPB-5	2 ONPF-1 ONPB-1	3 ONPF-7 ONPB-7
セット 寸法			
白飯 全粥 (※)	 	 	 
葉音			
デイジー			
陽花			
無地			

(※) 白飯・全粥は食器8分目まで盛り付けした時の目安盛付量です。炊き方や盛り付け方によって差が出ます。

(※) 最適な米飯・全粥の盛付容量は、ご使用の再加熱機器の特性や食品の状態によっても異なりますので、実機でのご検証をおすすめします。

使用食器

ONPF-1 LTG・ONPB-1 LTG 飯椀、
ONPF-12E T・ONPB-12 TUK 汁椀、
U-171N DIY・U-170 IV 深皿、
MB-917 NTK・MB-916 NTK 角小鉢、
MC-88 WAB 湯呑、
TH-220X VUS PBT塗り箸
※トレイは参考商品です。



対応機器

熱風再加熱機器

マイクロ波再加熱機器

温冷配膳車

- 溜 (T) ●溜内黒 (TUK) ●黒 (BK) ●黒内朱 (KUS)
- 葉音 (HNE) ●デイジー (DIY) ●陽花 (HRK)
- パールイエロー (PY) ●パールイエロー内溜 (PYT)
- 黒内紫 (KUPU) ●ブラウン (BR)
- レタスグリーン (LTG) ●ココナッツブラウン (CCB)
- 朱 (SYU) ●朱内黒 (SK)



ONPF-8 T・ONPB-8 TUK 丼、
ONPF-10 BNY・
ONPF-10 BNY 花小鉢、
ONPF-20 BNY・
ONPB-21 O 角小鉢、
YB-260 KI 箸置き、
AH-220 AA アミハード箸

丼

特殊PP製



340g

ONPF-8	丼蓋	174 × 13	¥460
ONPB-8	丼	165 × 65・860ml	¥1,410
	セット	174 × 70	¥1,870

使用食器

飯椀

特殊PP製



200g

ONPF-5	飯椀蓋	142 × 28	¥750
ONPB-5	飯椀	136 × 57・500ml	¥1,270
	セット	142 × 78	¥2,020



200g

ONPF-5	飯椀蓋	142 × 28	¥750
ONPB-5	飯椀	136 × 57・500ml	¥1,270
	セット	142 × 78	¥2,020



200g

ONPF-5	飯椀蓋	142 × 28	¥430
ONPB-5	飯椀	136 × 57・500ml	¥1,270
	セット	142 × 78	¥1,700



使用食器 ONPF-5 HRK・ONPF-5 PYT 飯碗、ONPF-12E T・ONPF-12 TUK 汁椀、U-191 HRK・U-190 IV 角皿、U-31 HNE・U-30 IV 小鉢、MB-917 AEK・MB-916 AEK 角小鉢、UPC-182N BNY マグカップ、YB-260 KI 箸置き、TH-220S KTK PBT塗り箸 ※トレイは参考商品です。

飯碗



(HNE)



(DIY)



(HRK)

特殊PP製

185g



(PY)



(PY)



(PY)

ONPF-1	飯椀蓋	142 × 31	¥750
ONPB-1	飯椀	133 × 58・460ml	¥1,110
		セット／142 × 81	¥1,860



(PYT)



(PYT)



(PYT)

ONPF-1	飯椀蓋	142 × 31	¥750
ONPB-1	飯椀	133 × 58・460ml	¥1,110
		セット／142 × 81	¥1,860



(LTG)



(CCB)



(SK)

ONPF-1	飯椀蓋	142 × 31	¥ 430
ONPB-1	飯椀	133 × 58・460ml	¥ 1,110
		セット／142 × 81	¥ 1,540



使用食器 | ONPF-7 HRK・ONPB-7 PYT、ONPF-1 HNE・ONPB-1 PY 飯碗、ONPF-5 DIY・ONPB-5 PY 飯碗、ONPF-6E T・ONPB-6 TUK 汁碗、U-191 DIY・U-190 IV 角皿、U-474 MSN・U-473 MSN 茶碗蒸し、CB-88 AQC 小鉢、PC-83 NBR 湯呑、YB-260 TI 箸置き、TH-220S U PBT箸 ※トレイは参考商品です。

飯碗

特殊PP製



ONPF-7	飯碗蓋	117 × 24	¥690
ONPB-7	飯碗	110 × 60・300ml	¥1,060
セット／117 × 78			¥1,750



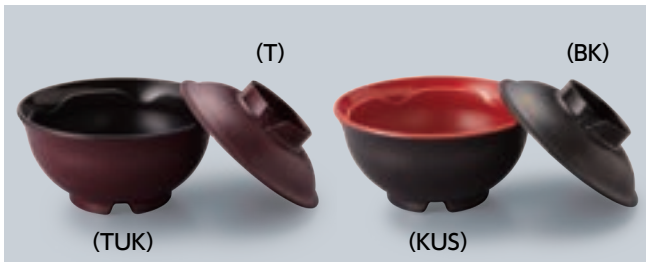
ONPF-7	飯碗蓋	117 × 24	¥690
ONPB-7	飯碗	110 × 60・300ml	¥1,060
セット／117 × 78			¥1,750



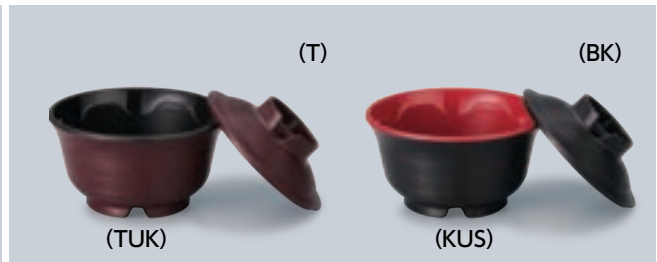
ONPF-7	飯碗蓋	117 × 24	¥370
ONPB-7	飯碗	110 × 60・300ml	¥1,060
セット／117 × 78			¥1,430

汁椀

特殊PP製



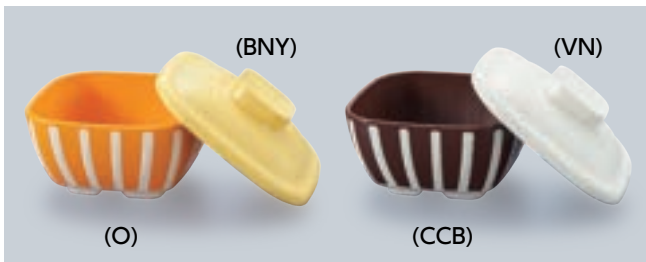
ONPF-6E	汁椀蓋	103 × 28	¥330
ONPB-6	汁椀	113 × 55・310ml	¥710
	セット／	113×76	¥1,040



ONPF-12E	汁椀蓋	90 × 27	¥310
ONPB-12	汁椀	103 × 55・250ml	¥680
	セット／	103×73	¥990

角小鉢

特殊PP製



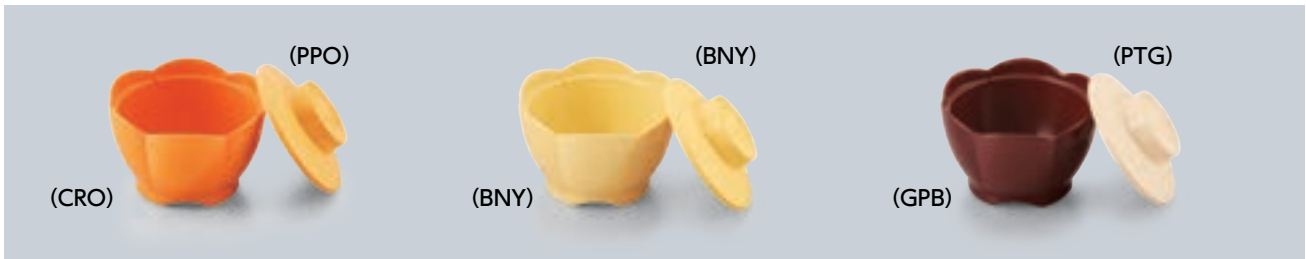
ONPF-20	角小鉢蓋	102 × 102 × 28	¥400
ONPB-21	角小鉢	95 × 95 × 47・220ml	¥780
	セット／	102 × 102 × 70	¥1,180



使用食器 | ONPF-12E T・ONPB-12 TUK 汁椀、
ONPF-12E BK・ONPB-12 KUS 汁椀、TH-220X VUS PBT塗り箸

花小鉢

蓋：特殊PP製／身：特殊PC製



ONPF-10	花小鉢蓋	90 × 25	¥400
ONPB-10	花小鉢	100 × 63・200ml	¥1,090
	セット／	100 × 74	¥1,490

対応機器

熱風再加熱機器

マイクロ波再加熱機器

温冷配膳車

- 葉音 (HNE) ●デイジー (DIY) ●陽花 (HRK)
- ペールイエロー (PY) ●ペールイエロー内溜 (PYT)
- レタスグリーン (LTG) ●朱 (SYU)
- 朱内洗朱 (SYUA) ●溜 (T) ●溜内黒 (TUK)
- 黒 (BK) ●黒内朱 (KUS)
- バナナイエロー (BNY) ●オレンジ (O)
- バニラ (VN) ●ココナッツブラウン (CCB)
- パパイアオレンジ (PPO)
- キャロットオレンジ (CRO) ●ポターージュ (PTG)
- グレープブラウン (GPB)



使用食器 | ONPF-5 T・ONPB-5 TUK 飯椀、ONPF-6E BK・ONPB-6 KUS 汁椀、
ONPB-10 GPB 花小鉢、AH-220S GR アミハード箸

再加熱システム対応食器

リヒート

熱風再加熱対応食器 ほっと倶楽部

ほっと倶楽部

特殊 PP 製

軽くて丈夫、
洗浄性に優れたシリーズ

同サイズ・同容量のメラミン飯椀
と比べて3割ほど軽い、現場での
作業性に配慮した軽量設計です。

対応機器

マイクロ波再加熱機器

温冷配膳車

ラインナップ



飯丼



飯椀

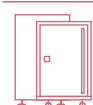


汁椀

使用食器 ONPF-9 HNE・ONPB-9 HNET 飯椀、ONPF-6E T・ONPB-6 TUK 汁椀、U-151 HNE・U-150 IV 楕円皿、
U-41 MO・U-40 MO 角小鉢、P-205 W フードカバー、CB-94 AQP フリーカップ、PC-83 NGR 湯呑、
TH-220S KTS PBT塗り箸 ※トレイは参考商品です。

フラットタイプの蓋を組み合わせることで、
サーブは熱風再加熱カートの後付け用としても活躍します。

トレイメイク&
カートセット



トレイごと
再加熱

主食（米飯）を
トレイへセット



提供

熱風再加熱カートの棚ピッチに対応したフラット蓋

用途に合わせてお選びください。



温冷配膳車、
熱風再加熱カート
の棚ピッチに
対応したサイズ

⊗熱風再加熱カートへセットする場合は、
必ず再加熱後の後付け用としてお使いください。

※棚ピッチ80mm程度まで対応します。



フラット蓋は、女性の小さい
手でも持ちやすい設計です。

飯丼・飯椀6サイズ展開

マークの見方：○内色なし ●内溜 ●内朱 ■フラット蓋の展開有

再加熱システム対応食器

サーブ
ほっと倶楽部

	1 ONPB-13	2 ONPB-19	3 ONPB-11	4 ONPB-17	5 ONPB-9	6 ONPB-15
セット 寸法						
セット 寸法 (フラット 蓋)						
白飯 (※)						
全粥 (※)						
葉音						
	●○		●○		●○	
梅						
	●○		●○		●○	
桜						
		●○ ■		●○ ■	●○ ■	●○
赤絵						
		●○ ■		●○ ■	●○ ■	●○

(※) 白飯・全粥は食器8分目まで盛り付けた時の目安盛付量です。炊き方や盛り付け方によって差が出ます。

ご飯の視認性が高く、 白く美味しく見える内面のカラー

- カラーは2種類。ご飯が白く美味しく見えるこだわりの色にしました。お好みで選べるように、外面と同じカラーもご用意しています。



(内溜)



(内朱)

対応機器

マイクロ波再加熱機器

温冷配膳車

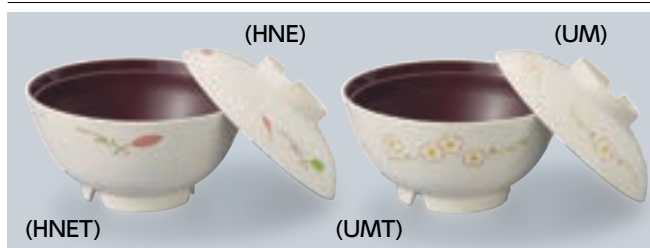
- はね 葉音 (HNE)
- 葉音内溜 (HNET)
- 梅 (UM)
- 梅内溜 (UMT)
- 桜 (SAK)
- 桜内溜 (SAKT)
- 赤絵 (AE)
- 赤絵内朱 (AES)



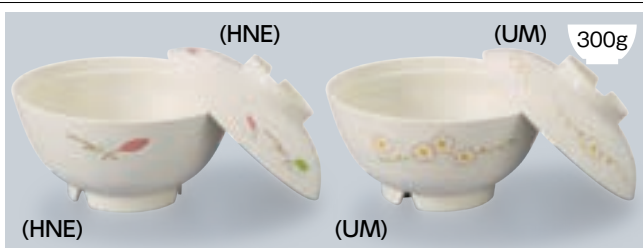
使用食器 | ONPF-119 AE・ONPB-19 AES 飯椀、ONPF-17 SAK・ONPB-17 SAK 飯椀、
ONPF-15 SAK・ONPB-15 SAK 飯椀、M-590 KUS チリレンゲ

1 飯丼 お粥メニューにも使える大容量タイプです。

特殊PP製



ONPF-13 飯丼蓋	140 × 40	¥ 620
ONPB-13 飯丼	150 × 76 ・ 745ml	¥ 1,520
セット / 150 × 107		¥ 2,140



ONPF-13 飯丼蓋	140 × 40	¥ 620
ONPB-13 飯丼	150 × 76 ・ 745ml	¥ 1,470
セット / 150 × 107		¥ 2,090

2 飯椀 お粥メニューにも使える大容量タイプです。

特殊PP製



ONPF-119 飯椀蓋	128 × 36	¥ 600
ONPB-19 飯椀	142 × 69 ・ 600ml	¥ 1,410
セット / 142 × 96		¥ 2,010



ONPF-119 飯椀蓋	128 × 36	¥ 600
ONPB-19 飯椀	142 × 69 ・ 600ml	¥ 1,360
セット / 142 × 96		¥ 1,960

フラット蓋タイプ

フラット蓋タイプ



ONPF-190 飯椀蓋	149 × 15	¥ 650
ONPB-19 飯椀	142 × 69 ・ 600ml	¥ 1,410
セット / 149 × 77		¥ 2,060



ONPF-190 飯椀蓋	149 × 15	¥ 650
ONPB-19 飯椀	142 × 69 ・ 600ml	¥ 1,360
セット / 149 × 77		¥ 2,010

サーブは軽くて丈夫、扱いやすい

- 1 同サイズ・同容量のメラミン飯椀と比較して、
およそ3割ほど軽くなっています。
- 2 適度に弾力のある樹脂なので、変形しにくく、とても丈夫です。
- 3 お食事の召し上がりやすさと、現場の作業性に配慮した
軽量設計です。



メラミン飯椀との重量比較

軽い!

ほっと倶楽部 サーブ	重量	メラミン飯椀 (類似サイズ)	重量
ONPF-13・ONPB-13	194g	MB-787・MB-786	275g
ONPF-119・ONPB-11	158g	MB-785・MB-784	234g
ONPF-9・ONPB-9	129g	MB-609・MB-608	172g

再加熱システム対応食器

サーブ
ほっと倶楽部

3 飯椀

特殊PP製

(HNE) (HNET) (UMT) (UM)

ONPF-119 飯椀蓋	128 × 36	¥600
ONPB-11 飯椀	138 × 67・535ml	¥1,340
セット / 138 × 94		¥1,940

(HNE) (HNET) (UMT) (UM)

ONPF-119 飯椀蓋	128 × 36	¥600
ONPB-11 飯椀	138 × 67・535ml	¥1,290
セット / 138 × 94		¥1,890

215g

4 飯椀

特殊PP製

(SAK) (SAKT) (AES) (AE)

ONPF-17 飯椀蓋	117 × 34	¥590
ONPB-17 飯椀	130 × 67・485ml	¥1,270
セット / 130 × 91		¥1,860

(SAK) (SAKT) (AES) (AE)

ONPF-17 飯椀蓋	117 × 34	¥590
ONPB-17 飯椀	130 × 67・485ml	¥1,220
セット / 130 × 91		¥1,810

200g

フラット蓋タイプ

フラット蓋タイプ

(SAK) (SAKT) (AES) (AE)

ONPF-170 飯椀蓋	137 × 17	¥640
ONPB-17 飯椀	130 × 67・485ml	¥1,270
セット / 137 × 78		¥1,910

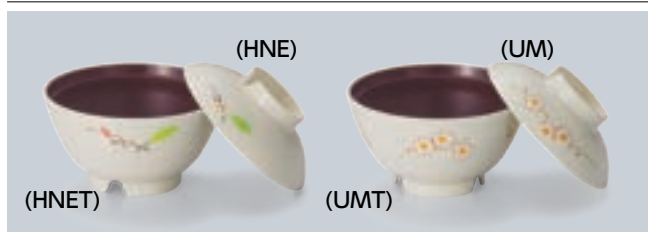
(SAK) (SAKT) (AES) (AE)

ONPF-170 飯椀蓋	137 × 17	¥640
ONPB-17 飯椀	130 × 67・485ml	¥1,220
セット / 137 × 78		¥1,860

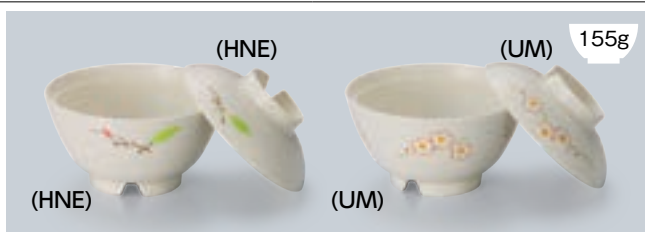
200g

5 飯椀

特殊PP製



ONPF-9	飯椀蓋	112 × 34	¥580
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,200
	セット／	121 × 89	¥1,780



ONPF-9	飯椀蓋	112 × 34	¥580
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,140
	セット／	121 × 89	¥1,720



ONPF-9	飯椀蓋	112 × 34	¥580
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,200
	セット／	121 × 89	¥1,780



ONPF-9	飯椀蓋	112 × 34	¥580
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,140
	セット／	121 × 89	¥1,720

フラット蓋タイプ

フラット蓋タイプ



ONPF-90	飯椀蓋	127 × 18	¥630
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,200
	セット／	127 × 77	¥1,830



ONPF-90	飯椀蓋	127 × 18	¥630
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,140
	セット／	127 × 77	¥1,770

6 飯椀 術後食やカロリー制限食などに最適な小さめサイズです。

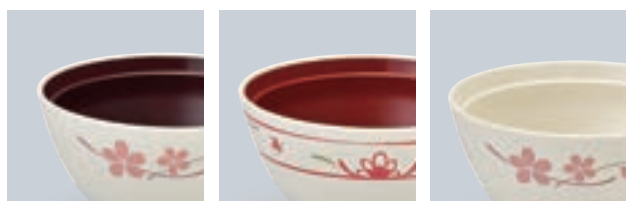
特殊PP製



ONPF-15	飯椀蓋	100 × 30	¥560
ONPB-15	飯椀	111 × 57 ・ 300ml	¥1,110
	セット／	111 × 80	¥1,670



ONPF-15	飯椀蓋	100 × 30	¥560
ONPB-15	飯椀	111 × 57 ・ 300ml	¥1,060
	セット／	111 × 80	¥1,620



内溜

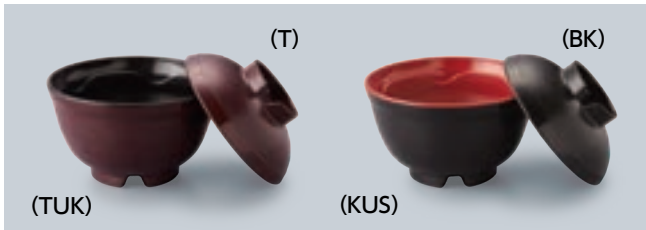
内朱

内白

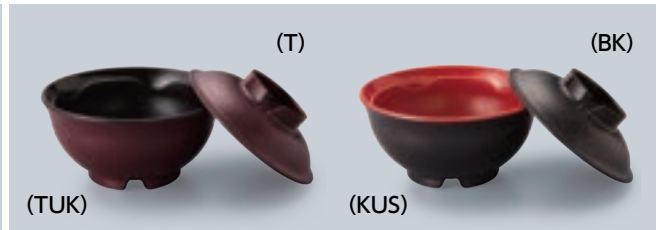
ほっと倶楽部 サーブの飯椀は
3つの内面カラーがあります。
ご注文の際は、お間違えないようご注意ください。

汁椀

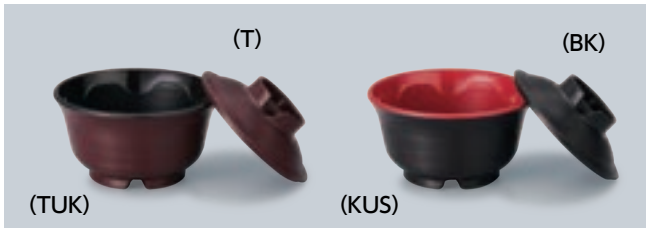
特殊PP製



ONPF-4E	汁椀蓋	98 × 34	¥330
ONPB-4	汁椀	108 × 64 ・ 330ml	¥710
	セット／	108 × 88	¥1,040



ONPF-6E	汁椀蓋	103 × 28	¥330
ONPB-6	汁椀	113 × 55 ・ 310ml	¥710
	セット／	113 × 76	¥1,040



ONPF-12E	汁椀蓋	90 × 27	¥310
ONPB-12	汁椀	103 × 55 ・ 250ml	¥680
	セット／	103 × 73	¥990

対応機器

マイクロ波再加熱機器

温冷配膳車

- 葉音 (HNE) ●葉音内溜 (HNET) ●梅 (UM)
- 梅内溜 (UMT) ●桜 (SAK) ●桜内溜 (SAKT)
- 赤絵 (AE) ●赤絵内朱 (AES) ●溜 (T)
- 溜内黒 (TUK) ●黒 (BK) ●黒内朱 (KUS)



使用食器 | ONPF-9 UM・ONPB-9 UM 飯椀、ONPF-8 BK・ONPB-8 KUS 丼



使用食器 | ONPF-9 AE・ONPB-9 AES 飯椀、ONPF-6E BK・ONPB-6 KUS 汁椀、U-151 AE・U-150 IV 楕円皿、U-31 LMY・U-30 LMY 小鉢、U-41 AOI・U-40 IV 角小鉢、C-110 W フードカバー、CB-95 AQC フリーカップ、PC-83 NGR 湯呑、YB-260 KI 箸置き、TH-220X R PBT箸 ※トレイは参考商品です。

再加熱システム対応食器

サーブ

ほっと倶楽部

スチーム再加熱対応食器

ハイパークリスタル PES 製

落ちついた色合いで使いやすいガラス調食器

加熱温度は最大150℃！スチーム量の制限はありません

対応機器

スチーム再加熱機器

熱風再加熱機器

マイクロ波再加熱機器

温冷配膳車

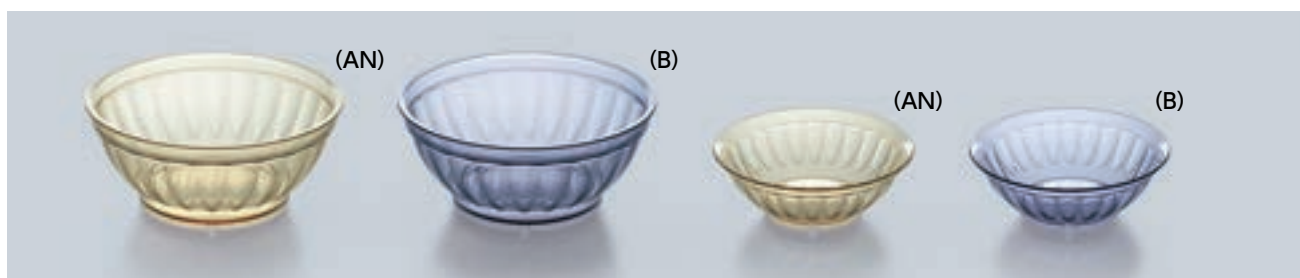
POINT

- 1 食器洗浄機・熱風消毒
保管庫に使用できます。
- 2 耐アルカリ性に優れて
います。



●アンバー (AN) ●ブルー (B)

使用食器 | U-5 B サラダボール、U-3 AN 小鉢、U-1 B コップ



▲U-6 冷麺鉢

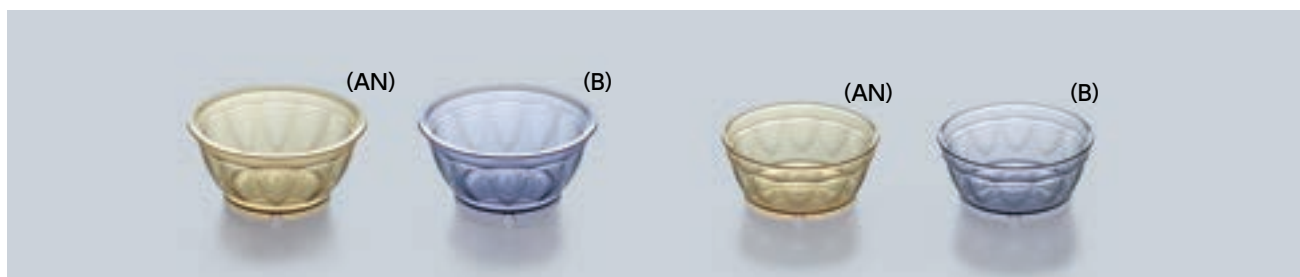
167 × 72 ・ 930ml **¥2,040**

C-170 ¥430 → P.320

U-5 サラダボール

128 × 44 ・ 290ml **¥1,210**

P-206 ¥380 → P.321



U-4 小鉢

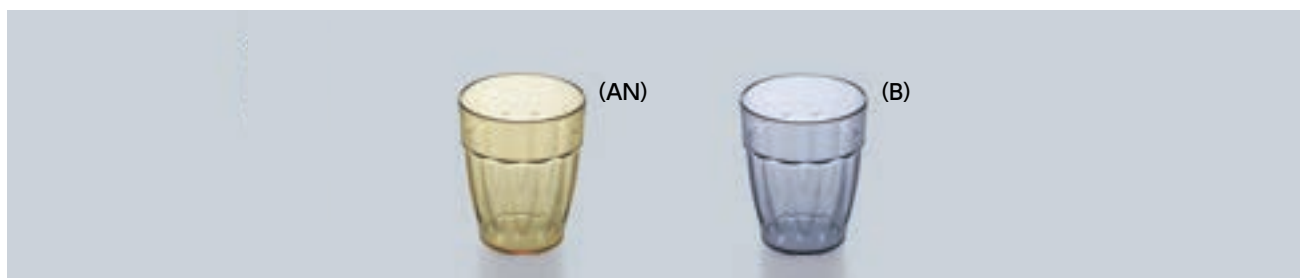
105 × 50 ・ 230ml **¥1,060**

C-106 ¥330 → P.322

U-3 小鉢

92 × 40 ・ 160ml **¥940**

P-205 ¥330 → P.322



U-1 コップ

70 × 85 ・ 220ml **¥940**

熱風再加熱対応食器

熱風再加熱メラミンウェア

低変色MF製

熱風再加熱での変色を抑え、
美しさと機能性を追求

対応機器

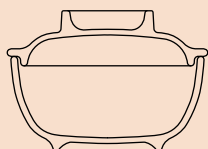
熱風再加熱機器

温冷配膳車

機能性を追求した形状

(カートに入れやすいコンパクトサイズ)

トレイピッチ 約 85mm

加熱効率を考えた形状
デザイン。

使用食器 | TMB-21・TMB-20 HNN 角小鉢、TMB-11・TMB-10 HNN 丸小鉢

POINT

- 1 従来のメラミンウェアに比べ、変色の度合いが低く「温冷配膳車」はもちろん「熱風再加熱カート」に最適。
- 2 落下の衝撃に強い肉厚な側面。
- 3 熱風の流れや加熱効率を考慮した肉厚な底面。
- 4 つかみやすく、水切れ、乾燥の早い蓋の持ち手。

⊗【使用上の注意】

- 熱風消毒保管庫の温度は85～90℃に設定してください。
- 塩素系の漂白剤は使用しないでください。
- スチームコンベクションオープンでの使用はできません。
- 電子レンジでの使用はできません。

●ひなの (HNN) ●ベジタブル (VGT)



TMB-21	角小鉢蓋	109 × 109 × 29	¥830
TMB-20	角小鉢	105 × 105 × 40・210ml	¥990
セット／109×109×63			¥1,820



TMB-11	丸小鉢蓋	106 × 30	¥810
TMB-10	丸小鉢	102 × 50・250ml	¥980
セット／106×75			¥1,790

※熱風再加熱対応の食器は、P.60～75でもご紹介しております。

SKラック (食器かご)

ポリプロピレン製

軽くて丈夫なプラスチック製食器かご

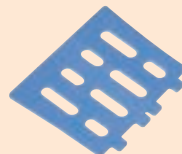
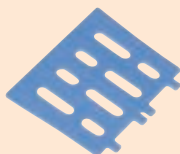
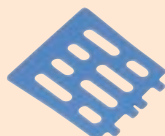
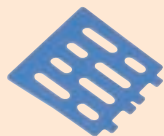
軽くて丈夫なポリプロピレン樹脂の採用と合理的な設計で、作業性に優れた食器かごです。

熱風消毒保管庫での繰り返しの使用にも十分耐えられます。

- キャメル (CM) ●ダルブルー (DLB)
- ベージュ (V) ●オレンジ (O)
- ブルー (B) ●アイボリー (IV)
- ピンク (P) ●イエロー (Y)

別売
オプション

●ブルー (B)



SKS-150

SKラック仕切 150用
¥4,900 (10枚セット)

SKS-170

SKラック仕切 170用
¥5,300 (10枚セット)

SKS-200

SKラック仕切 200用
¥5,700 (10枚セット)

SKS-215

SKラック仕切 215用
¥5,700 (10枚セット)



(CM) (DLB) (V)

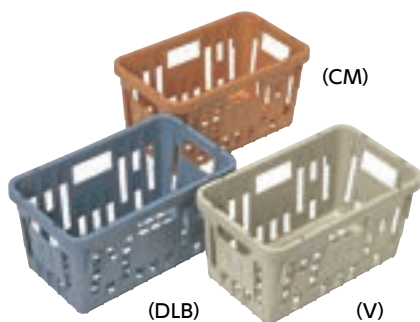
PSK-130 食器かご

268 × 268 × 205 ¥5,200

内寸 (底面) / 205 × 205 × 195

重量 / 610g

170 ~ 202 φ 食器 1 列用



PSK-150 食器かご

375 × 225 × 200 ¥5,450

内寸 (底面) / 302 × 150 × 188

重量 / 700g

115 ~ 150 φ 食器 2 列用



(CM) (DLB) (V)

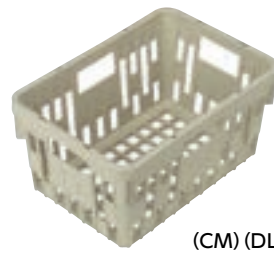
PSK-170 食器かご

420 × 245 × 200 ¥6,290

内寸 (底面) / 347 × 170 × 188

重量 / 750g

151 ~ 170 φ 食器 2 列用



(CM) (DLB) (V)

PSK-200 食器かご

390 × 273 × 200 ¥6,290

内寸 (底面) / 317 × 200 × 188

重量 / 750g

171 ~ 200 φ 食器 1 列用



(CM) (DLB) (V)

PSK-215 食器かご

450 × 284 × 200 ¥7,020

内寸 (底面) / 380 × 215 × 188

重量 / 950g

171 ~ 190 φ 食器 2 列 または

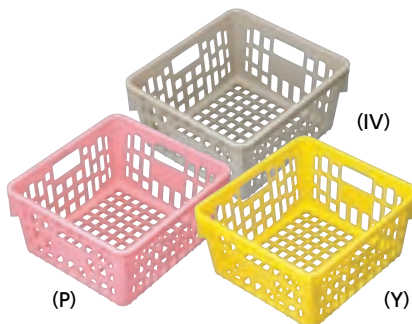
長辺 : ~ 380mm トレイ用

POINT

ステンレスかごと同サイズ！

熱風消毒保管庫に出し入れ

しやすい大きさです。

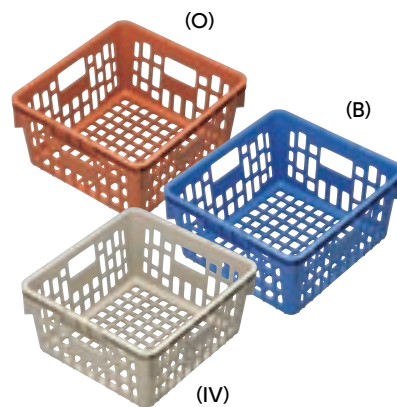


PSK-300N 食器かご

390 × 360 × 200 ¥7,400

内寸 (底面) / 333 × 301 × 186

重量 / 945g



PSK-310N 食器かご

403 × 378 × 202 ¥7,500

内寸 (底面) / 345 × 319 × 188

重量 / 1,015g