

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20419-309	株式会社クイックパック	0564-59-3525

新商品

フリースタイルの器

洋の器

和の器

中華の器

病院福祉

equal パー equal 器

食卓小物

子ども食器

漆器・弁当・配食

惣菜・デリ

強化磁器

トレイ・お盆

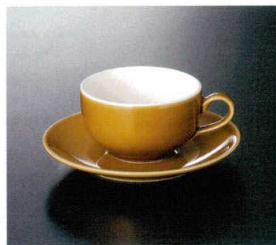
ホテルグッズ



EL-708IV カップ(アイボリー)
118×93×52 200cc ¥1,330
EL-709IV ソーサー(アイボリー)
155×22 ¥1,020



EL-708OR カップ(オレンジ)
118×93×52 200cc ¥1,650
EL-709OR ソーサー(オレンジ)
155×22 ¥1,300



EL-708BR カップ(ブラウン)
118×93×52 200cc ¥1,650
EL-709BR ソーサー(ブラウン)
155×22 ¥1,300



EL-708G カップ(グリーン)
118×93×52 200cc ¥1,650
EL-709G ソーサー(グリーン)
155×22 ¥1,300



EL-720IV スタックマグ(アイボリー)
106×81×59 220cc ¥1,330
EL-722IV ソーサー(アイボリー)
145×20 ¥1,020



EL-721IV カップ(アイボリー)
110×86×85 220cc ¥1,330
EL-722IV ソーサー(アイボリー)
145×20 ¥1,020

器と料理の色の相性について

料理を一層おいしく引き立てるために器の色は重要です。食欲を増進させる赤や黄、オレンジ色は気分も高まり、多少薄い味付けでも満足できるといわれています。緑系の色は生の肉や黄色野菜などに新鮮に見せてくれます。ピンク系の柔らかな暖色は甘さをイメージさせます。逆に青などのクールな色は甘さ控えめのイメージとなり、カロリーセーブを印象づけたいときに最適です。白はどんな色の料理にもマッチしますが、黒は白以上に食材の色を引き立て高級感を感じさせます。

