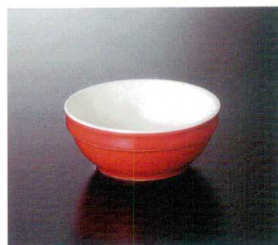


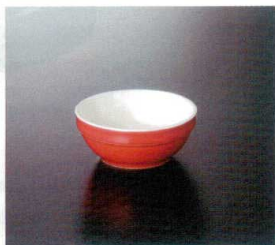
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20588-276	株式会社クイックパック	0564-59-3525

強化磁器

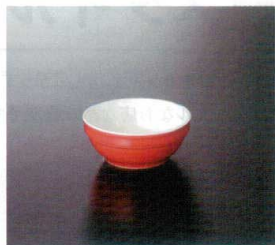
強化磁器 カラースタイル



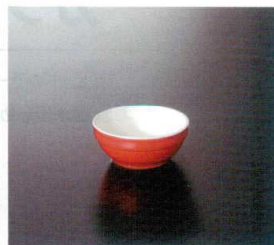
EL-714OR 11.5cmスタックボール(オレンジ)
115×48 275cc ¥1,930



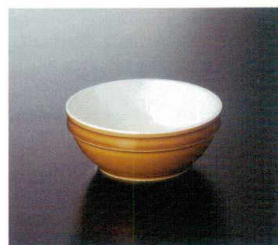
EL-715OR 9cmスタックボール(オレンジ)
93×39 135cc ¥1,290



EL-716OR 8cmスタックボール(オレンジ)
83×34 90cc ¥1,190



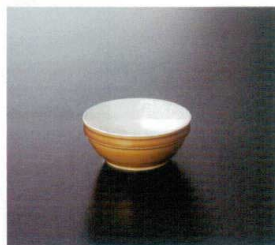
EL-717OR 7.5cmスタックボール(オレンジ)
76×31 65cc ¥1,130
P-221 ¥400 57 200頁



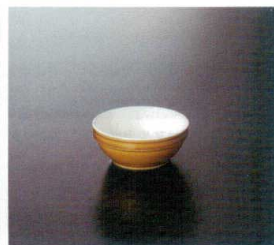
EL-714BR 11.5cmスタックボール(ブラウン)
115×48 275cc ¥1,930



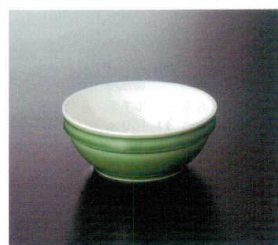
EL-715BR 9cmスタックボール(ブラウン)
93×39 135cc ¥1,290



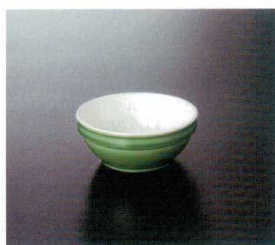
EL-716BR 8cmスタックボール(ブラウン)
83×34 90cc ¥1,190



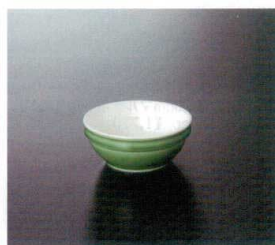
EL-717BR 7.5cmスタックボール(ブラウン)
76×31 65cc ¥1,130
P-221 ¥400 57 200頁



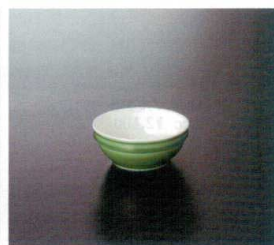
EL-714G 11.5cmスタックボール(グリーン)
115×48 275cc ¥1,930



EL-715G 9cmスタックボール(グリーン)
93×39 135cc ¥1,290



EL-716G 8cmスタックボール(グリーン)
83×34 90cc ¥1,190



EL-717G 7.5cmスタックボール(グリーン)
76×31 65cc ¥1,130
P-221 ¥400 57 200頁

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。