

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20648-47	株式会社クイックパック	0564-59-3525



▲シンプルな平皿は、スイーツプレートとしても

平皿の活用法をご提案

ナチュラルでヘルシーな和食プレート

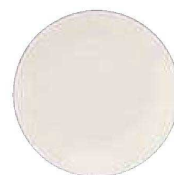
普通の和定食でも、白とベージュ系でまとめることでナチュラルな食卓を演出できます。大きなおかずだけでなく、お惣菜を繊細に盛り付けることで和のおかずプレートが簡単にできちゃいます。シンプルな白の平皿は、スイーツを盛り付けることでスイーツプレートとしても万能に活躍してくれるので便利。

(写真左) ●雑穀ご飯(SJ-61-OBEM→P60) ●豆腐の味噌汁(WD-20-NA→P122) ●赤魚味噌漬、飲み合わせ、枝豆入り海老しんじょう(NSJ-6-KH→P62) ●お茶(SJ-20-OBEM→P119)

(写真右) ●アップル、飾り切りオレンジ、メロン(NSJ-6-KH→P62) ●ミルクティー(MN-600-SLGY→P292)



▲ 皿 → P58



▲ 膳 → P62



▲対照的な色使いで目を惹きつつも、整然とした印象に

イベントや行事食では、器のサイズ差で与えたい印象を変化させる

メインと副菜のサイズ比率を大きくすることで互いの器が引き立ち、にぎやかな印象に (写真左)。同じ料理でも、器のサイズを合わせることで整然とした印象となり、料理の存在感が増します (写真右)。楽しさやインパクトを出したい時は前者、落ち着いた印象にしたい時は後者で、上手に使い分けてみてください。

(写真左) ●ちらし寿司(SJ-50-OBEM→P59) ●ふろふき大根もろみ味噌(BY-60-SLGM→P127) ●かぼちゃの煮物(RKB-95-WG→P191) ●ほうれん草のお浸し(RKB-95-W→P191)

(写真右) ●型抜きちらし寿司(NSJ-7-KH→P62) ●ふろふき大根もろみ味噌、かぼちゃの煮物、ほうれん草のお浸し(NSJ-7-T→P62)



▲ 皿 → P58



▲ 膳 → P62