

| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
|-----------|-------------|--------------|
| 20649-199 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

## （再加熱と作業効率化を考えた、独自の形状と工夫）

### ■ 蓋と身が しっかり合わさる設計

蒸気を逃がしにくく、食品の干からびを防ぎ、おいしく再加熱できます。また蓋がずれにくく、作業が効率化できます。



### ■ 器ごとに加熱効率を 考えた設計

器ごとに、最適な加熱ができるよう、糸尻の開口面積や、器の形状、肉厚を設計。料理に合った熱の伝わりやすさで、よりおいしく調理できます。



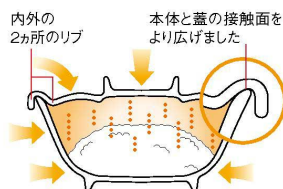
### ■ 再加熱機器のトレー ピッチに収まる形状

高さが低くても、容量を確保できる形状設計。再加熱機器からの出し入れもスムーズで作業が効率化できます。



#### ■ 丼

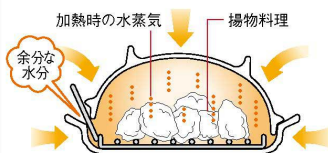
中蓋なしで、より扱いやすく  
しかも、ご飯はふっくら



本体、蓋の接触面を増やし、さらに両側の  
リブで水分蒸発を低減します。  
(A145・A146・A147・A148)

#### ■ 主菜皿・羽付スノコ(角・八角)

羽付スノコなら  
余分な水分を逃がしサクッと



羽付スノコを使えば、蓋を浮かせて余分な  
水分を逃がし、フライや天ぷらがよりおいしく、  
サクサクに仕上がります。  
(D181・S81・T-103・T-104)

#### ■ 市松丼

ご飯がおいしい  
最適な素材組み合わせ

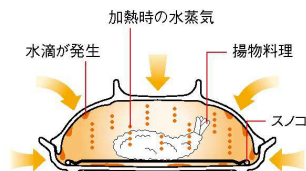
特許製品 PAT No.5057181



本体(熱伝導率の低い高比重ポリプロピレン)  
接触面の温度上昇を抑え、干からびを防止  
干からびを抑え、芯までしっかり加熱された  
ふっくらおいしいご飯に再加熱できます。  
(A145C・A146C・A147C)

#### ■ 主菜皿・スノコ(丸・角)

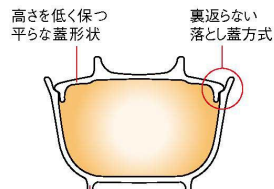
天ぷら、フライをおいしく  
専用スノコもご用意



専用スノコを使えば、皿に落ちた水分や油分が  
食品にしみ込むのを防ぎ、ベタつきを軽減、  
揚げ物や焼き魚をおいしく仕上げます。  
(D177・S73・S81・T-101・T-102)

#### ■ 汁 椀

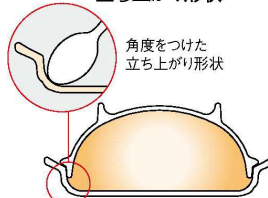
こぼれにくい落とし蓋と  
安定のよい形状



高さを低く保つ  
平らな蓋形状  
裏返らない  
落とし蓋方式  
倒れにくい大径の糸尻  
搬送中に中身がこぼれたり、食器が倒れ  
たりしにくいので、作業効率が高まります。

#### ■ UD 食器

料理がすくいやすい  
立ち上がり形状



スプーンなどで料理がすくいやすいよう、  
器内側の周囲は角度をつけた立ち上がり形状  
にしました。  
(S65・S66・S73・S74・S75・S81)