

## ■保温釜めし

### ● 春夏秋冬の釜めしメニュー(ご参考にして下さい。)

- 春** 山菜釜めし、五目釜めし。鶏釜めし、五目蒸し寿司、山菜おこわ、鶏そぼろごはん、豆ごはん、筍ごはん。
- 夏** はも釜めし、エビ釜めし、ドライカレー、鰻井、椎茸井、穴子井、挽肉の炊き込みごはん。
- 秋** 貝釜めし、栗ごはん、しめじごはん、松茸ごはん、かやくごはん、アサリごはん。
- 冬** カニ釜めし、鮭釜めし、カツ丼、牛丼、親子丼、天丼、すき焼弁当。  
その他、お店のイメージと個性をオリジナルメニューで。



釜容器は  
電子レンジ使用OK

**441-1** P.P.H-100 保温釜めしセット  
A-100-10H **¥4,000** (本体18.5×18.5×13・釜容器15.5×9.1)



蓋に段が有り積み重ねができて運びが便利です。



**441-2** A-300-10H  
P.P.H-300 汁付保温ランチジャー  
赤内クリーム(ライス入・汁入)セット  
**¥5,280** (16.2×16.2×24.8)

## ■汁つきランチジャー

### ● ランチメニュー(ご参考にして下さい。)

- ◎上はあったかごはん、下は人気メニューのカレーを入れて。
- ◎上はあったかいお粥。下はやわらかい煮物などを入れてみてはいかがでしょうか。
- ◎夏の風物そうめんを入れて、下容器を汁入れにしてみてください。
- そのほか、お客様のイメージと個性にあわせてオリジナルメニューで。



幕の内弁当

**441-3** P.P.H-302 汁入  
9-4-1 **¥490** (10.5φ×6.5)  
**441-4** P.P.H-301 ライス入れ  
9-4-2 **¥870** (12φ×10.7)



**441-5** P.P.H-31 保温幕の内  
A-31-7H ツインページ内タメ  
**¥3,200** (29×19.5×6.6)



**441-6** P.P.H-18 保温双葉幕の内  
B-18-7H もみじ内オレンジ  
**¥3,200** (29×19.5×6.6)

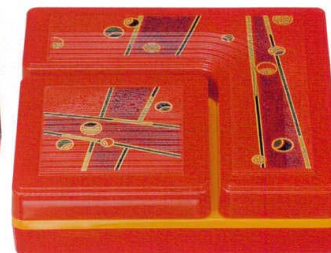


## ■八寸角保温幕の内弁当

全体のフォルムは伝統的な八寸角幕の内のスタイル。



**441-7** P.P.H-19 八寸角二枚蓋  
A-19-6H 保温幕の内 七宝タメ  
**¥4,100** (24.2×24.2×7.1)



**441-8** P.P.H-19 八寸角二枚蓋  
B-19-6H 保温幕の内 七宝内オレンジ  
**¥4,100** (24.2×24.2×7.1)

\*この頁の青字価格商品は、掛率が異なりますのでご注意ください。