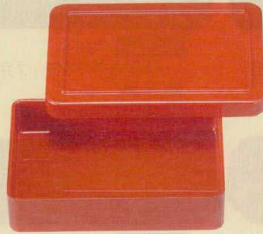


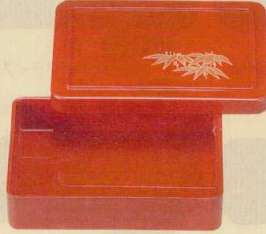
Catalogue No.
20446-725

725 P.P 弁当箱

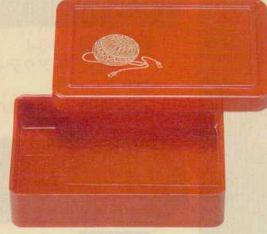
■主 食



10-725-1 F-1-16
P.P.S-201 主食 朱
(ごはん容量440cc)
¥460 (16.7×11.7×4.7)



10-725-2 F-1-17
P.P.S-201 主食 笹
(ごはん容量440cc)
¥520 (16.7×11.7×4.7)



10-725-3 F-1-18
P.P.S-201 主食 まり
(ごはん容量440cc)
¥520 (16.7×11.7×4.7)

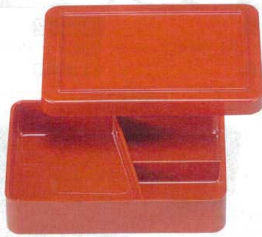
■保 温 主 食



10-725-4 B-13-4H
P.P.H-13 保温主食
ぼうし絞り(ごはん容量580cc)
¥1,870 (17×12.2×8.6)

幕の内弁当

■副 食



10-725-5 F-1-22
P.P.S-201 中角副食
朱かぶせ蓋 仕切固定
¥560 (16.5×11.7×4.5)



10-725-6 B-275-20F
P.P.F-275 副食 シティ
¥910 (17.7×14.8×4.8)



10-725-7 A-146-20F
P.P.F-146 副食 キャンディ
¥1,070 (19.5×16.6×4.8)

■弁 当



10-725-8 A-15-7H
P.P.H-15 保温幕の内
十字小紋
¥3,100
(27.8×19.2×7.7)

■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、鰹井、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、カツ井、牛井、親子井、天井、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

蓋に段が有り積み重ねができ運びが便利です。



10-725-10 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)

10-725-9 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15.5φ×9.1)

*この頁の青字価格の商品は、掛率が異なりますのでご注意下さい。