

ご当地グルメ第2弾!

ご当地グルメを目当てに遠出をする人たちが急増中!

各地の特産品名物を素材にした料理や、地域で愛されてきたメニューが人気を呼んでいます。ご当地でしか味わえない人気グルメで、舌も気分も全国行脚!



⑨ 激賞 近江八幡

NEW 牛ステーキ弁当 (ごはん約180g)
TR-230-4H 木目こげ茶 (210x230x25mm)
神戸牛、松坂牛と合わせ三大和牛のひとつ近江牛を使用した高級弁当。

Point 木目柄がシズル感を演出! 肉系メニューとの相性が抜群です。

⑩ 奈良

茶飯弁当 (ごはん約180g)
YN-716H うつわ (210x250x27mm)
お米にほうじ茶を加えて炊き上げる。精進料理としても供される。09食品容器カタログP.109参照

⑪ 大阪

わさびいなり (ごはん約40g×3)
FカップA-2H 木目 (90x163x20mm)
甘く煮た揚げに風味のいい、黒わさびの香味がアクセント。09食品容器カタログP.59参照

Point 高蓋でボリュームアップ! 蓋に食材が当たらず、大盛りのせせりメニューに対応します。

① 北海道 根室

エスカロップ (ごはん約220g)
TR-34H 黒 (194x255x24mm)
タケノコが入ったバターライスにトンカツがのり、サラダが添えられる。09食品容器カタログP.43参照

② 北海道 富良野

オムカレー (ごはん約220g)
TR-80H ベージュ (230φ×30mm)
富良野産の米や牛乳、バター、ワインを使用したオムレツ&カレー。09食品容器カタログP.43参照

③ 青森

しょうが味噌おでん
TR-35H (146x217x33mm)
生姜が入った味噌味のおでん。生姜でさらにあたたまります。09食品容器カタログP.49参照

⑫ 鳥取

蟹いくらちらし (ごはん約220g)
折膳10H 黒金彩 (136x185x33mm)
松葉ガニの種肉といくらの相性もぴったりの海鮮ちらし。09食品容器カタログP.79参照

⑬ 岡山 津山

ホルモンうどん
TR-170H 黒 (180x240x25mm)
牛ホルモンともやしなどが入った味噌噌ベースの焼きうどん。09食品容器カタログP.43参照

⑭ 広島

つけ麺 (本体) LA-227-6H 黒 (196x228x32mm)
LA-22 中蓋有穴使用
冷し麺をコマとラー油が入った醤油ベースのピリ辛のタレにつけて食べる。09食品容器カタログP.31参照

Point いなり寿司3個の最適サイズ! 多彩ないなりを手に取りやすくご提供できます。

④ 岩手 盛岡

じゃじゃ麺
TR-110H みかげ赤 (220φ×30mm)
熱々の平打ちうどんに肉味噌、キュウリ、生姜をからめていただきます。09食品容器カタログP.43参照

⑤ 宮城 仙台

NEW 牛タン麦飯サンド
F1バシW-88 (80x168x16mm)
仙台名物の牛タンを麦飯でサンド。ご飯の焦げ目が香ばしい。

⑥ 福島

焼き鳥弁当 (ごはん約180g)
RP-4-2H 黒 (200x238x34mm)
福島名物の炭火焼き鳥は、ご飯との相性も抜群。09食品容器カタログP.19参照

⑮ 島根 出雲

冷やしぜんざい
Fカップ CR-20 (120φ×31 (15)mm)
ぜんざい発祥の地といわれる出雲。冷やしぜんざいで甘味と海を満喫。09食品容器カタログP.59参照

⑯ 香川 高松

たこ飯 (ごはん約160g)
(本体) M-12SH みかげ (114x209x45mm)
(中仕切) M-122S 中仕切赤
瀬戸内海産のイタコ煮の煮付けがのったたこ飯。揚げたてもどうぞ。09食品容器カタログP.25参照

⑰ 愛媛 四国中央

揚げ足鳥
ハーフクリアバック AP-28-22 (280x220/200mm)
骨付きの鳥もも肉に塩こしょうで味付けし、パン粉を付けて丸揚げする。09総合カタログP.124参照

Point 一人前の量目が丁度よいサイズ! 様々な盛り付けでバリエーションは無限です。

⑦ 茨城 水戸

スタミナ冷し
TR-110H 白 (220φ×30mm)
太麺を茹でた後、水でさらして熱々のあんをかける。メインの具はしゃり。09食品容器カタログP.43参照

⑧ 千葉 木更津

蛤弁当 (ごはん約160g)
(本体) FU-27H 金彩 (192x231x31mm)
(中仕切) M-275 中仕切 赤
醤油油に蛤煮とアサリ煮をトッピング。海の幸いっぱい。09食品容器カタログP.23参照

⑨ 東京 品川

あなご1本巻き
和皿6H 市松黒 (107x252x21mm)
酢飯にふくらしたあなごの蒲焼きを巻いた棒巻き。09食品容器カタログP.99参照

⑱ 福岡 小倉

ぬか炊き
E-26H 桜 (118x162x25mm)
さばやいわしの煮付けにぬか床を加えて味付けする。09食品容器カタログP.54参照

⑳ 香川 高松

いかしゅうまい弁当 (ごはん約120g)
TR-187-1H R/B (187x187x25mm)
いかしゅうまいに呼子特産のヤリイカを使用。甘味が強く柔らかい食感。09食品容器カタログP.36参照

㉑ 高知 四万十

鮎の塩焼き弁当 (ごはん約150g)
FA-401H 木目内赤 (225x225x25mm)
四万十川の鮎の塩焼きが入った和風幕の内弁当。09食品容器カタログP.29参照

Point 新しい売り場作りのご提案! ハイキング・対面販売に使いやすい、紙パッケージです。

⑩ 群馬 太田

焼きそば
FK/バックP-150 竹 (125x194x31 (16)mm)
県内産の小麦粉を使用した太麺にキャベツ、豚肉などの具材が入る。09食品容器カタログP.121参照

⑪ 埼玉 加須

いがまんじゅう
スクエア30 さざなみ金 (117x231x25 (23)mm)
蒸しまんじゅうに赤飯をまぶしたお菓子。由来は赤飯が栗のイガに見えることから。09食品容器カタログP.125参照

⑫ 神奈川 三浦

マクロカツサンド
デリカパック EA23-20 アーティクルD (230 (160+70)×200mm)
ソースのかかったマクロカツをサンド。マクロカツは柔らかくてヘルシー。09総合カタログP.120参照

㉒ 長崎

皿うどん
TR-33H (198x198x28mm)
油揚げした細麺にちゃんぽんと同様の具材が入ったあんをかける。09食品容器カタログP.43参照

㉓ 熊本 阿蘇

肉巻きおにぎり
カラバーガー袋 No.16 無地 (160x160mm)
醤油で漬けた豚肉をおにぎりに巻いて、オープンで焼く。09総合カタログP.126参照

㉔ 鹿児島

さつまあげ
豊血240-155H 黒湘朱 (238x155x21mm)
薩摩で発祥。魚肉のすり身と塩・砂糖で味付けし揚げたもの。09食品容器カタログP.97参照

Point お酒落白い皿です! メインのおかずを食卓そのままに演出してはいかがですか。

⑬ 富山

白海老バーガー
デリカパック No.16 デリシャス (160 (110+50)×210mm)
富山産で獲れた白海老のかき揚げにレタスやトマトをサンドしたバーガー。09総合カタログP.120参照

⑭ 山梨 甲府

鳥もつ煮
福小鉢 中 本体 桃 (130x130x28mm)
鳥の砂肝、ハツ、レバー、きんかんなどを醤油ダレで甘辛く照り煮する。09食品容器カタログP.53参照

⑮ 長野

NEW 五平餅
紙折 No.37 竹柄 (90x210mm)
ご飯を串に刺し付け、ゴマ、クミが入った甘いタレがかかる。

⑯ 長崎

皿うどん
TR-33H (198x198x28mm)
油揚げした細麺にちゃんぽんと同様の具材が入ったあんをかける。09食品容器カタログP.43参照

⑰ 愛媛 四国中央

揚げ足鳥
ハーフクリアバック AP-28-22 (280x220/200mm)
骨付きの鳥もも肉に塩こしょうで味付けし、パン粉を付けて丸揚げする。09総合カタログP.124参照

⑱ 島根 出雲

冷やしぜんざい
Fカップ CR-20 (120φ×31 (15)mm)
ぜんざい発祥の地といわれる出雲。冷やしぜんざいで甘味と海を満喫。09食品容器カタログP.59参照

Point 盛り付け時に作業性アップ! 本体に量目安が3段階付いています。

⑯ 岐阜 下呂

トマト丼 (ごはん約160g)
TR 銅 中 本体 クリーム (154x173x48mm)
牛乳にフルーツトマトがのる。甘い肉汁とトマトの酸味がぴったり。09食品容器カタログP.50参照

⑰ 静岡 浜松

焼き餃子
TR-74H 黒 (160x184x24mm)
豚挽肉、キャベツの餡の焼き餃子に、もやしが付くおまかせ。09食品容器カタログP.43参照

⑱ 愛知 名古屋

うなぎまぶしご飯 (ごはん約220g)
TR-75H R/B (170φ×50mm)
うなぎを焼いたご飯に、おまかせのソースをかけたいただきます。09食品容器カタログP.49参照