

だし巻き玉子弁当(ごはん約210g)
 巧膳22-1H 奥山
 (215×215×25mm)
 ふんわり玉子がメインディッシュのお弁当。
 おうちごはん感覚でゆったり楽しめます。

居酒屋

焼き鳥弁当(ごはん約180g)
 RP-4-2H 黒
 (200×236×34mm)
 弾力ある歯ごたえと旨辛いタレの焼き鳥は
 ご飯にもピッタリです。ヘルシー。
 09食品容器カタログP.19参照

割烹

煮付け弁当(ごはん約240g)
 巧膳27-20-1H 暁 (195×265×25mm)
 旬の魚の煮付けに舌鼓。
 栄養バランスもバッチリ!

Point
 巧膳シリーズ 暁柄
 新角桶とコラボレーション!暁の朱赤と
 黒木目の定位印刷が、煮魚の上質感
 を際立たせ料理に華やかを与えます。

洋食屋

Point
 巧膳シリーズ ガーベラ柄
 オレンジのガーベラには食
 欲不振を改善する効果
 があると、フラワーセラピー
 で言われています。

Point
 ロールキャベツ弁当
 (ごはん約190g)
 巧膳23-17-1H ガーベラ
 (170×230×25mm)
 大きなロールキャベツが特長。
 トマトソースにご飯が進みます。

中華飯店

Point
 麻婆豆腐弁当(ごはん約260g)
 LA-22-3H 黒(LA-22中蓋有穴使用)
 (226×226×26mm)
 ボリューム満点の中弁当。
 麻婆豆腐が中フタで密封され液もれしません。
 09食品容器カタログP.31参照

Point
 餃子弁当(ごはん約210g)
 巧膳23-20-1H 大和(23-20CF使用)
 (195×230×25mm)
 お店人気の大きめの餃子と
 中華料理に映える「大和」柄が食欲をそそります。

Point
 そば&天ぷらセット
 巧膳23-20-5H 優備
 (195×230×25mm)
 カラッと揚がった天ぷらと香り豊かなそば。
 麺と天ぷらの食感が楽しめる人気メニュー。

バリア雲龍袋シリーズ新登場!! 使用用途に応じて3タイプの中からお選びいただけます。 ※規格表につきましては、総合カタログ、
 複合カタログをご覧ください。

バリアOP雲龍合掌袋

3つのおすすめポイント

- レーヨン雲龍紙
- 縦窓付き
- バリアOPP

和紙調の風合いを活かして、高級感・高品質感演出します。

縦方向に窓を付けているため、中身が見えて安心感を与えます。

酸素バリア性、防湿性に優れています。

■用途例
 農産加工品…ピーナッツ、アーモンド、ごま、小豆、乾燥果実、切り干し大根、乾燥、干椎茸など
 水産加工品…乾燥海苔(刺先、スルメ、鮓、鰯、鰯)、塩干鰯、たらこ、干し椎茸、干し椎茸など
 畜肉加工品…干し肉(ジャーキー)、サラミなど
 和洋菓子…あんぱん、おかし、せんべい、ビスケット、バターピーナッツ、鮎、和洋菓子の集積包装など

バリアNY雲龍三方袋

3つのおすすめポイント

- レーヨン雲龍紙
- 縦窓付き
- バリアONy

和紙調の風合いを活かして、高級感・高品質感演出します。

縦方向に窓を付けているため、中身が見えて安心感を与えます。

酸素バリア性、突刺強度、衝撃強度に優れています。

■用途例
 農産加工品…半生うどん、そばなどの麺類、乾燥野菜、餅、凍豆腐、干し芋、干椎茸など
 水産加工品…かまぼこ、ちくわ、海産物、煮干し、ちりめんなど
 畜肉加工品…干し肉(ジャーキー)、サラミなど
 和洋菓子…甘納豆、豆腐、パームケーキ、クッキー、ケーキ類の包装、和洋菓子土産物の集積包装など

バリアNYポリ雲龍三方袋

3つのおすすめポイント

- オレフィン雲龍
- 使用温度帯
- バリアONy

水に強く、また独特の風合いがあり、高級感・高品質感演出します。

-40℃の冷凍食品包装から85℃30分のボイル殺菌に対応できます。

酸素バリア性、突刺強度、衝撃強度に優れています。

■用途例
 農産加工品…漬物、水産(水産・野菜類)、半生類、乾燥果実、干椎茸、凍豆腐、干し芋など
 水産加工品…かまぼこ、ちくわ、海産物、煮干し、ちりめんなど
 畜肉加工品…チーズ、ハム、ソーセージ、ベーコンなど
 和洋菓子…甘納豆、豆腐、パームケーキ、クッキー、ケーキ類の包装、和洋菓子土産物の集積包装など

外食屋さんのお弁当

毎日でも食べたい専門店のこだわりの味がお弁当に!

福助工業株式会社 寿司屋

Point
 寿司&刺身弁当
 YN-716H うつわ
 (210×250×27mm)
 お皿を写した本物志向の器に
 お寿司とお刺身が一段と映えます。
 09食品容器カタログP.109参照

Point
 寿司&天ぷら弁当
 巧膳23-20-3H 大和
 (195×230×25mm)
 お寿司屋さん人気のメニュー。
 「大和」柄にお寿司が一層華やきます。

Point
 巧膳シリーズ テキスタイル柄
 柔らかなテキスタイルデザインを
 縦横の濃いめのラインで引き締め、
 料理の輪郭を際立たせます。

パスタ屋

Point
 ベベロンチーノ&チキンセット
 巧膳19-2H テキスタイル
 (187×187×25mm)
 ベベロンチーノの辛味がチキンの
 ジューシーさを引き立てます。

Point
 ナポリタン&ピラセット
 巧膳23-20-7H ガーベラ(23-20CF使用)
 (195×230×25mm)
 どこか懐かしいナポリタンが評判のお店。
 イタリアンの定番メニューです。

Point
 豊富シリーズ+Fカップシリーズ
 カクテルサラダをカップにセットし
 冷蔵パスタと合わせれば、女性に人
 気のプレートのでき上がりです。

Point
 LAシリーズ+MU-Sシリーズ
 M-10S中仕切赤がジャストフィット!
 自慢のたじつとったカツ丼は外して
 温めるとが可能です。

Point
 そば&カツ丼セット(ごはん約160g)
 【本体】LA-22-2H 黒(226×226×26mm)
 【中仕切】M-10S中仕切 赤
 おそば屋さんのカツ丼ファンは大勢います。
 そばとの相性がバツグン!
 09食品容器カタログP.31参照

Point
 巧膳シリーズ 優備柄
 木目の温かい雰囲気と陶器調の
 備前柄が、そば自体の手作り感を
 演出します。

Point
 お好み焼き&豚キムチセット
 巧膳23-20-4H 黒(23-20SF使用)
 (195×230×25mm)
 関西人でなくとも思わず手が出る
 ボリュームと人気のコンビ。

お好み焼き屋

旬のおいしさと豊かな食文化を提案する情報紙

福助俱樂部

FUKUSUKE CLUB
 2010年夏号
 福助工業株式会社 営業本部/東京都北区田端1-21-8
 TEL (03) 5685-1300 (代)

肉の旨味あふれるお弁当が勢揃い!

夏の元気は熱々ジュースやお肉で補充。
 牛肉、豚肉、鶏肉も、多彩な旨味を豪快にいただきます。

Point
 FUシリーズ 金彩柄
 3点式構造と本体の黒の中に輝く金彩柄が、
 カルビ重の高級感を際立たせ、ジュー
 シーさをアピールします。

Point
 カルビ重(ごはん約160g)
 【本体】FU-10H 金彩(119×169×45mm)
 【中仕切】FU-10-1 中仕切
 09食品容器カタログP.23参照

Point
 巧膳シリーズ 奥山柄
 中央が盛り上がったボリューム感を出す構
 造です。
 ページュの石目柄と両端の松葉模様が織り成す
 コントラストが焼肉への食欲をかき立てます。

Point
 焼肉弁当(ごはん約180g)
 巧膳23-20-2H 奥山(195×230×25mm)

肉食系、ガッツリ系の美味しい応援団!

Point
 しょうが焼き弁当(ごはん約190g)
 巧膳22-2H 暁(215×215×25mm)

Point
 焼肉弁当(ごはん約180g)
 TR-220-3H 黒(200×220×25mm)
 09食品容器カタログP.33参照

Point
 チキン南蛮弁当(ごはん約260g)
 TS-244-2H 黒(210×244×25mm)
 09食品容器カタログP.42参照

Point
 鶏のあんかけ弁当(ごはん約150g)
 LA-227-6H 黒(196×228×32mm)
 09食品容器カタログP.31参照

Point
 FAシリーズ 木目内赤柄
 定番の唐揚げ弁当を木目内赤柄が
 きっぱりとしたイメージに仕立て、
 夏の食欲をかき立てます。

Point
 ホルモン焼きそば
 TR-170H 黒(180×240×25mm)
 09食品容器カタログP.43参照

Point
 レバニラ炒め弁当(ごはん約170g)
 巧膳23-20-6H ガーベラ
 (195×230×25mm)

Point
 チャーシュー丼(ごはん約180g)
 TR-931H みかげ赤(187×187×30mm)
 09食品容器カタログP.46参照

Point
 ジンギスカンセット
 巧膳19-16-1H 大和
 (160×187×25mm)

Point
 巧膳シリーズ 19-16-1H
 大盛りおかずセットにピッタリのサイズです。
 中心にかけての緩やかなスロープにより、ジ
 ィンギスカン鍋のような立体感を演出できます。

Point
 肉巻きおにぎり
 バーガー袋No.12 無地(120×122mm)
 10複合製品カタログP.7参照

Point
 野菜炒め
 TR-162H 黒(146×218×20mm)
 09食品容器カタログP.43参照

Point
 肉巻きおにぎり
 豊田195-120H クリア
 (195×120×21mm)

Point
 生肉(豚肉)
 竹皮No.6(180×535mm)
 10複合製品カタログP.43参照

Point
 生肉(牛肉)
 白竹皮No.5(150×520mm)
 10複合製品カタログP.45参照

※ごはんはおおよその量で一例です。

※ごはんはおおよその量で一例です。