

**光沢で鮮度感を演出!**

売場照明でキラリと寿司ネタを輝かせ、さらに鮮度感を演出します。アイキャッチ効果抜群!お客様の足が止まり、思わず手が出てしまう!



日本の食文化である  
**寿司を華やかに!**  
シリーズ **清盛**



**手に取りやすい形状!**

四隅をカットした独特の形状で、陳列時、お客様の取りやすいスペースが生まれます!



NEW

にぎり寿司8貫  
清盛8H 大和  
(150×203×25mm)

**作業性アップ!**

フタが4箇所パチンとしっかり閉まり、店頭販売、持ち帰りでも安心です。フタの嵌合性をお試しください!



NEW にぎり寿司8貫  
清盛8H 平安 (150×203×25mm)

NEW にぎり寿司8貫  
清盛8H 水彩金 (150×203×25mm)

**積み重ね安心なフタ形状!**

しっかり積み重ねが出来るよう、フタの四隅がガッチリホールドします!

**刺身も豪華に彩る!**



NEW まぐろ盛り合わせ  
清盛10H 水彩金 (150×238×25mm)



NEW 刺身2点盛り  
清盛6H 流華藍 (150×168×25mm)



NEW 刺身盛り合わせ  
清盛20H 大和 (192×297×25mm)

**刺身の清涼感を演出する、福助の刺身対応シリーズ**

**新角桶シリーズ**

ボリュームと高級感を追求した角桶の新タイプ

刺身盛り合わせ  
新角桶15H 大和  
(228×228×33mm)  
10食品容器カタログP.81参照

**和皿シリーズ**

和の優美な形状が旬の食材を華やかに!!

刺身盛り合わせ  
和皿20H 市松黒  
(210×289×21mm)  
10食品容器カタログP.97参照

**豊皿シリーズ**

本物の皿をイメージした形状・柄で、そのまま食卓に!

刺身盛り合わせ  
豊皿230-140H 扇  
(227×140×21mm)  
10食品容器カタログP.95参照

**歳時カレンダー**

6月  
販売計画にお役立てください。  
6月の旬  
●オクラ ●きゅうり ●なす ●新茶  
●さくらんぼ ●びわ  
●あなご ●はも ●あゆ



7月  
7月の旬  
●とうもろこし ●かぼちゃ ●枝豆  
●マッシュルーム  
●桃 ●すいか ●メロン  
●あわび ●するめいか



8月  
8月の旬  
●ごぼう ●冬瓜  
●なし ●ぶどう  
●はぜ



毎月の記念日 独自の催しを企画しよう!  
毎日曜日 = パスタの日  
8日 = 果物の日、米の日  
11日 = 糖の日  
12日 = パンの日、豆腐の日  
15日 = お菓子の日、中華の日  
17日 = いなりの日、なすの日  
19日 = 食育の日、シュークリームの日  
20日 = ワインの日  
21日 = 漬け物の日  
22日 = 夫婦の日  
27日 = ツナの日  
28日 = ニワトリの日  
29日 = 肉の日  
30日 = みその日  
末日 = そばの日

※ごはんはおおよその量で一例です。

夏は **あなご**

土用丑 / 7月21日・8月2日  
でスタミナアップ!!  
参考にご利用とサイズを縦横に並べました。  
用途に応じてお選びください。

**クレード**  
松(持上)

- うな重(ごはん約220g)  
(本体)FU-10H 金彩(119×169×45mm)  
(中仕切)FU-10-1 中仕切赤  
10食品容器カタログP.23参照
- うな重(ごはん約190g)  
(本体)FA-10H 黒(154×207×25mm)  
(中仕切)FA-10-1 中仕切赤  
10食品容器カタログP.23参照
- うな重(ごはん約180g)  
(本体)M-14SH みかげ  
(128×178×45mm)  
(中仕切)M-142S 中仕切赤  
10食品容器カタログP.25参照
- うな重(ごはん約180g)  
(本体)M-10SH みかげ  
(114×164×45mm)  
(中仕切)M-10S 中仕切赤  
10食品容器カタログP.25参照
- うな重(ごはん約300g)  
FA-101H 木目内赤  
(154×207×25mm)  
10食品容器カタログP.29参照
- うな重(ごはん約270g)  
(本体)M-12SH みかげ  
(114×209×45mm)  
(中仕切)M-121S 中仕切赤  
10食品容器カタログP.25参照
- うなぎまぶしご飯(ごはん約230g)  
(本体)M-16SH みかげ  
(153×183×45mm)  
(中仕切)M-162S 中仕切赤  
10食品容器カタログP.25参照
- うな重(ごはん約200g)  
SP-510H R/B  
(114×164×35mm)  
10食品容器カタログP.109参照
- うなたま重(ごはん約160g)  
SP-514H 内赤外木目  
(134×174×45mm)  
10食品容器カタログP.109参照
- うなぎまぶしご飯(ごはん約180g)  
TR-62H 黒  
(138×138×40mm)  
10食品容器カタログP.49参照
- うなたま重(ごはん約210g)  
TR-87H 黒  
(135×195×30mm)  
10食品容器カタログP.49参照
- うな重(ごはん約200g)  
SP-516H R/B  
(155×185×45mm)  
10食品容器カタログP.109参照

**竹(上)**

**梅(並)**

**小**

**大** サイズ

**鰻ラベルで夏の行事をアピール!!**



**うな井 には 福丸井**

ポイント① あつあつメニューに最適! 耐熱温度130℃。さらに発泡で断熱性に優れて安心です。

ポイント② 油もの料理にも最適! 耐油性に優れ、こってり油メニューのレンジアップにも安心です。

サーマル対応形状

積み重ねもしっかり!

PP発泡シートで熱くない!  
断熱性、保温性に優れているためレンジアップ後、安心して手で持つ事ができます。

用途に合わせたフタを選べます!  
フタは外嵌合、内嵌合の2種類から選べます。メニューにより使い分けられる兼用本体です。

持ちやすく温まりやすい形状!  
本体に高台部分を設ける事でこれまでレンジで温まりづらかった底部分も温まりやすくなります。しかも指が引っ掛かり持ちやすい。

ボリューム感ある形状に加え、多彩な和柄が鰻をさらに引き立てます!!

- うな井(ごはん約220g) 福丸井180H 雲 (178×45mm)
- うな井(ごはん約180g) 福丸井160H 大和 (162×45mm)
- うな井(ごはん約240g) 福丸井190H 竹 (191×45mm)

※ごはんはおおよその量で一例です。