すべての食のシーンを演出する。

Mannen Melamine Ware

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

2025～2026

MANNEN

あさひ

朝日化工株式会社

本　　社　〒462-0035　名古屋市北区大野町4-16　TEL. 052-325-3606　FAX. 052-325-3687
東京営業所　〒185-0032　東京都国分寺市日吉町3-23-6　TEL. 042-843-0531　FAX. 042-843-0532
大分営業所　〒870-0108　大分県大分市三佐3-1-3 201　TEL. 097-527-3210　FAX. 097-527-3220
●URL　https://www.asahi-kako.co.jp　●E-mail　info@asahi-kako.co.jp

マンネン メラミンウェア　総合カタログ　2025～2026　Mannen Melamine Ware

すべての食のシーンを演出する。

あさひ

CATALOGUE

すべての食のシーンを演出する。

Mannen Melamine Ware

2025～2026

マンネンメラミンウェア

業務用メラミン食器　総合カタログ

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

「食」というおもてなしのひとときを創造するために。

Mannen Melamine Ware

私たちの食文化は他の国に類を見ないくらい奥の深いものです。
器は料理を盛り付けるためだけの道具ではなく、季節や想い、
また言葉や気持ちを伝える非常に情緒的な存在であります。
目で楽しみ、触れて愉しみ、
食器を愛でる心を知らずしらずのうちに私たちは培ってきました。

器というものをただ機能的に扱わず、
できることなら本物以上の「ゆとり」を感じながら
しかもガラスや磁器素材に較べ、極めて効率的な作業性を発揮する。
それこそが、メラミン食器の位置付けです。

私たちはこの器に対し、利便性のみを追究するのではありません。
人にとって優しく馴染み、かつ料理をより美味しく演出するための
大切な存在と考えています。

和食、洋食を問わない個性的な自信作をそろえ、
かかすことのできない食という「文化」のひとときを
あなたとともに、創造していけることを願っています。

器 うつわ

JAPANESE
DISH
AUTHENTIC
WESTERN
CHINA
URBANSTYLE
CAFÉ STYLE

Contents もくじ

■商品情報の見方

●掲載価格はメーカー希望小売本体価格(税別)です。
●品番がグリーンの商品は掛率が異なる商品です。
●印刷の都合上、カタログ写真と現物商品の色目が異なる場合がございます。

掲載商品は全て日本国内で製造しています。

発行者／関西合成樹脂工業株式会社

社員食堂 和食

社員食堂でご要望の多い、
容量たっぷりのタンブラーが新登場！
フリーカップは、味噌汁だけでなくスープやデザート
など幅広いメニューにお使いいただけます。

● 和風ハンバーグ：GS-915 楕円深皿（グレイッシュスノー）▶P21
● ポテトサラダ：PC-103 トゥインクル ダシ入れ ▶P49
● ご飯：RJ-801 飯碗・大・身（樂樹）▶P28
● 豆腐と揚げの味噌汁：PX-911 フリーカップ（ボルドー）▶P19
● お茶：TR-924 タンブラー（ティーグリーン）▶P5
● 箸：FTS-225-B Fit新箸・22.5㎝（黒）▶P41
● トレイ：FM-1LL-Y 長角トレイ（ココアブラウン）▶P92

社員食堂 洋食

マットな質感の新商品「リブレ」は6色展開。
カレーやオムライスなど、社員食堂の人気定番
メニューを華やかに演出します。
人気商品「トゥインクル」に容量の大きなタンブラーが
新しく仲間入りしました。

● ほうれん草とベーコンのパスタ：927-Br リブレ 23㎝主菜皿（ブラック）▶P4
● トマトスープ：906-Sz キャセロール（セイジ内アイボリー）▶P7
● 果物：908-s カタクチボウル（セイジグレーズ）▶P12
● 水：PC-107 トゥインクル タンブラー・大 ▶P49
● カトラリー：SFS-L シルバーフィットスプーン・L
／ SFF-L シルバーフィットフォーク・L ▶P41
● トレイ：FM-1L-IG 長角トレイ（アイスグレイ）▶P92

高齢者施設 和食

新商品のマグカップは、口当たりよく飲みやすい
羽反り形状。
減塩志向に対応した「小汁椀」は、指がかりよく
高齢者施設に最適です。

● すき焼き風煮物：TO-797 季 ウェーブ深皿・小
／ TO-798 季 ウェーブ深皿・小用フタ ▶P26
● 茶碗蒸し：TO-95M 季 蒸し碗・身／ TO-95F 季 蒸し碗・フタ ▶P27
● ご飯：RC-803-U 飯碗・小・身（樂茶内うす茶）
／ RC-804 飯碗・小・フタ（樂茶）▶P29
● 味噌汁：806-CB 小汁椀・身（ウルミ内黒）
／ 807-C 小汁椀・フタ（ウルミ）▶P38
● お茶：920-er マグカップ（萌黄）▶P5
● 箸：SQN-210M 耐熱強化木製 スクエア木箸 ▶P41
● カトラリー：SFS-S シルバーフィットスプーン・S ▶P41
● 尺四長手盆：TN801-B.R（黒天朱パール）▶P91

WEBでその他メニュー公開中▶

病院 洋食

ウエーブ深皿は、スプーンですくいやすい
ユニバーサルデザイン。
「キャセロール」で、カフェ気分を味わえる
明るく、楽しい食事の時間に。

● キャベツとサーモンのクリーム煮：
CN-800 花梨 ウェーブ深皿・大 ▶P25
／ フードカバー PT-7520 対応 ▶P111
● 野菜スープ：PH-906 キャセロール（ピュアホワイト）
／ CI-907 シトラス フタ ▶P45
● パン：CI-7818 シトラス 16.5㎝パン皿 ▶P44
／ フードカバー PT-170 対応 ▶P111
● フルーツゼリー：RP-903 テラス 小鉢（ローズピンク）▶P9
● カトラリー：CC-503 ケアスプーン・小
／ CC-504 ケアフォーク・小 ▶P41
● トレイ：F-1L-Q 長角トレイ（ライトグリーン）▶P93

病院 和食

食が細くなった方にも、バランスのとれた献立が
提供できる、少量で盛り映えする「羽反碗」。
便利なフタもご用意しました。

● うどん：922-m 羽反碗・身（抹茶）
／ フタ SRS-923-N（更紗・粉引）▶P23
● いなり寿司：AE-761 赤絵 角皿 ▶P32
／ フードカバー PT-761 対応 ▶P111
● 冷奴：787-BR ささ小鉢（黒内朱）▶P37
● 酢の物：WT-778-Nr 和楽天目 角小鉢（和楽粉引）▶P67
● お茶：WT-7210K-Nr 和楽天目 湯呑（和楽粉引）▶P67
● れんげ：810-T レンゲ（溜）▶P24
● 箸：SQN-225M 耐熱強化木製 スクエア木箸 ▶P41
● 超耐熱盆：TN-801-G.B 尺四長手盆（グリーン天黒パール）▶P91

高齢者施設 洋食

明るく色鮮やかな器が、食欲をそそります。
「テラス」シリーズの飯碗は視認性が高く、
使いやすさとデザイン性を兼ね備えています。

●薄切り牛肉のトマト煮込み：VA-7823 バレンシア 角プラター・中 ▶P77
●コーンご飯：PG-902 テラス ライスボール・小（ピクルスグリーン）▶P10
●サラダ：MY-905 テラス 小鉢・大（マンゴーイエロー）▶P9
●お茶：P-7159M-ME スタックマグ・身（メロン）▶P83
●箸：FTS-225-R Fit新箸（赤）▶P41
●トレイ：F-1L-P 長角トレイ（ライトピンク）▶P93

リブレ
LIBRE

フランス語で『自由』を意味する「リブレ」は、マットな質感と
ナチュラルで手作りの風合いが、落ち着きとくつろぎの食事シーンを演出します。

内面 グレーズ・コーティング ●耐汚染性を高めた「内面グレーズ・コーティング」仕様です。

● ハンバーグとコロッケのサラダプレート：927-Hr 23㎝主菜皿（ミルクホワイト）
● オムライス：927-Lr 23㎝主菜皿（チョコ）
● カレーライス：927-er 23㎝主菜皿（萌黄）

927-Hr 1,960円
23㎝主菜皿（ミルクホワイト） AB
φ230×H41（760cc）

927-Nr 1,960円
23㎝主菜皿（粉引） AB
φ230×H41（760cc）

927-er 1,960円
23㎝主菜皿（萌黄） AB
φ230×H41（760cc）

927-Lr 1,960円
23㎝主菜皿（チョコ） AB
φ230×H41（760cc）

927-Br 1,960円
23㎝主菜皿（ブラック） AB
φ230×H41（760cc）

MAB-927-r 1,960円
23㎝主菜皿（マーブル） AB
φ230×H41（760cc）

タンブラー・マグカップ
TUMBLER・MUGS

内面 グレーズ・コーティング ●耐汚染性を高めた「内面グレーズ・コーティング」仕様です。

社員食堂でご要望の多い、容量たっぷりのタンブラーが新登場！
マグカップは口当たり良く飲みやすい羽反り形状で、高齢者施設・病院でのご利用におすすめです。

● 水：924-kr タンブラー（こな雪）／ PB-924 タンブラー（ピュアブラック）
● ピラフ：927-Hr 23㎝主菜皿（ミルクホワイト） ►P4
● カレーライス：927-er 23㎝主菜皿（萌黄） ►P4

PH-924 1,130円
タンブラー（ピュアホワイト） AB
φ89×H107（310cc）

PB-924 1,130円
タンブラー（ピュアブラック） AB
φ89×H107（310cc）

924-kr 1,130円
タンブラー（こな雪） AB
φ89×H107（310cc）

MAB-924-r 1,130円
タンブラー（マーブル） AB
φ89×H107（310cc）

TR-924 1,180円
タンブラー（ティーグリーン） AB
φ89×H107（310cc）

920-er 1,170円
マグカップ（萌黄）
φ90×119×H78（290cc）

920-Nr 1,170円
マグカップ（粉引）
φ90×119×H78（290cc）

920-dr 1,170円
マグカップ（さくら）
φ90×119×H78（290cc）

920-kr 1,170円
マグカップ（こな雪）
φ90×119×H78（290cc）

マグカップ MUGS

特長①
口当たり良く飲みやすい
持ちやすい取手と、羽反り形状により口当たりよく飲みやすいので高齢者施設・病院でのご利用におすすめです。

特長②
引っ付き防止、水切り・乾燥が早い
面取り(タテソギ)形状で、スタッキング(積み重ね)時の「水切り・乾燥」の隙間を確保しました。

特長③
容量目安ライン付き
内側の容量目安ライン(100cc/150cc/200cc/250cc)で容量を確認・調整できます。

カフェ・スタイル
Café Style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

キャセロール
CASSEROLE

シチューや煮物など定番のお料理も、キャセロールに盛り付けるとおしゃれなカフェ風に大変身。
社員食堂だけでなく、病院や福祉施設でも重宝される、フタが付けられる器です。

●鳥もも肉とひよこ豆のホワイト煮込み:906-Lz キャセロール(チョコ内アイボリー)／907-Lr フタ(チョコ)
●ポトフ:906-Rz キャセロール(朱内アイボリー)／907-Rr フタ(朱)
●ラタトゥイユ(フランスパン添え):906-yz キャセロール(イエロー内アイボリー)／907-yr フタ(イエロー)／PH-776 ピュアホワイト14cm角皿►P47
●906-dz キャセロール(さくら内アイボリー)／907-dr フタ(さくら)

907-Rr 830円
フタ(朱)
φ106×H25
906-Rz 1,190円
キャセロール(朱内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

907-pr 830円
フタ(ピンク)
φ106×H25
906-pz 1,190円
キャセロール(ピンク内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

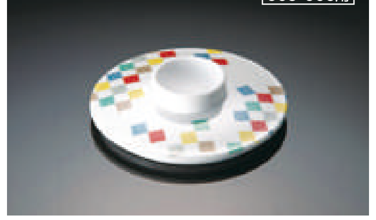
PH-907 830円
フタ(ピュアホワイト)
φ106×H25
PH-906 1,170円
キャセロール(ピュアホワイト) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

907-Sr 830円
フタ(セイジ)
φ106×H25
906-Sz 1,190円
キャセロール(セイジ内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

907-yr 830円
フタ(イエロー)
φ106×H25
906-yz 1,190円
キャセロール(イエロー内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

907-Lr 830円
フタ(チョコ)
φ106×H25
906-Lz 1,190円
キャセロール(チョコ内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

905・906用



SRS-907 910円
フタ(更紗)
φ106×H25

内面 グレーズ コーティング

●耐汚染性を高めた「内面グレーズ・コーティング」仕様です。

907-dr 830円
フタ(さくら)
φ106×H25
906-dz 1,190円
キャセロール(さくら内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

907-er 830円
フタ(萌黄)
φ106×H25
906-ez 1,190円
キャセロール(萌黄内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

907-mr 830円
フタ(抹茶)
φ106×H25
906-mz 1,190円
キャセロール(抹茶内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

さくら、萌黄、抹茶の3種は和膳にも合う石焼風仕上げ。

- 容量目安ライン(100cc/150cc/200cc)で、盛り付け量を確認・調整できます。(①参照)
- 内側はボーンチャイナを思わせるようなアイボリーカラー(ピュアホワイト除く)と肉厚な仕上げで、ぬくもりのある印象をあたえます。(①参照)
- フタの有無をお選びいただけます。フタ付きは病院・福祉施設での「温・冷配膳車」に対応します。
- 料理にあわせて身とフタの組み合わせを変更するなど、バリエーション豊かにご使用いただけます。
またテラスシリーズの905小鉢・大(P9掲載)とフタの兼用が可能です。(②参照)
- 側面にデザインされた彫刻は、スタッキング時の引っ付きを防止する効果があります。(③参照)

テラス
TERRACE

明るい木漏れ日と、さわやかな風を感じながら楽しむランチタイム。
笑顔あふれるカフェテラスのような雰囲気で会話もはずみます。

両面 グレーズ コーティング
●903 小鉢、905 小鉢・大は耐汚染性を高めた「両面グレーズ・コーティング」仕様です。

●リンゴとセロリのサラダ：MY-905 小鉢・大（マンゴーイエロー）
●さつま芋のレモン煮：CR-905 小鉢・大（カシスレッド）
●白玉フルーツみつ豆：PG-905 小鉢・大（ピクルスグリーン）／PH-907 フタ（ピュアホワイト）
●エビのガーリック焼き（パクチー添え）：PH-905 小鉢・大（ピュアホワイト）
●プチトマトとショートパスタのスープ：RP-905 小鉢・大（ローズピンク）

PH-903 980円
小鉢（ピュアホワイト） AB
φ101×H45（170cc）・組高H65
フタ・PH-912（760円）、SRS-912（880円）対応

MY-903 1,030円
小鉢（マンゴーイエロー） AB
φ101×H45（170cc）・組高H65
フタ・PH-912（760円）、SRS-912（880円）対応

RP-903 1,030円
小鉢（ローズピンク） AB
φ101×H45（170cc）・組高H65
フタ・PH-912（760円）、SRS-912（880円）対応

CR-903 1,030円
小鉢（カシスレッド） AB
φ101×H45（170cc）・組高H65
フタ・PH-912（760円）、SRS-912（880円）対応

AQ-903 1,030円
小鉢（アクアブルー） AB
φ101×H45（170cc）・組高H65
フタ・PH-912（760円）、SRS-912（880円）対応

PG-903 1,030円
小鉢（ピクルスグリーン） AB
φ101×H45（170cc）・組高H65
フタ・PH-912（760円）、SRS-912（880円）対応

PH-912 760円
フタ（ピュアホワイト）
φ102×H25

SRS-912 880円
フタ（更紗）
φ102×H25

※903小鉢ピュアブラックはP48に掲載しています。

PH-905 1,090円
小鉢・大（ピュアホワイト） AB
φ105×H53（240cc）・組高H74
フタ・PH-907（830円）、SRS-907（910円）対応

MY-905 1,110円
小鉢・大（マンゴーイエロー） AB
φ105×H53（240cc）・組高H74
フタ・PH-907（830円）、SRS-907（910円）対応

RP-905 1,110円
小鉢・大（ローズピンク） AB
φ105×H53（240cc）・組高H74
フタ・PH-907（830円）、SRS-907（910円）対応

CR-905 1,110円
小鉢・大（カシスレッド） AB
φ105×H53（240cc）・組高H74
フタ・PH-907（830円）、SRS-907（910円）対応

AQ-905 1,110円
小鉢・大（アクアブルー） AB
φ105×H53（240cc）・組高H74
フタ・PH-907（830円）、SRS-907（910円）対応

PG-905 1,110円
小鉢・大（ピクルスグリーン） AB
φ105×H53（240cc）・組高H74
フタ・PH-907（830円）、SRS-907（910円）対応

PH-907 830円
フタ（ピュアホワイト）
φ106×H25

SRS-907 910円
フタ（更紗）
φ106×H25

AR-905 1,110円
小鉢・大（アプリコットオレンジ） AB
φ105×H53（240cc）・組高H74
フタ・SO-907（910円/P13）、
PH-907（830円）、SRS-907（910円）対応

小鉢はフタを合わせる事で病院・福祉施設での「温・冷配膳車」に対応します。（持ちやすく、ペースト食もすくいやすい設計）
※フタは903小鉢対応のPH-912、SRS-912にライン模様があります。

●PG-903 小鉢（ピクルスグリーン）

●フタの違いが一目でわかるようにデザインを変えています。

MY-903 / SRS-912　MY-905 / SRS-907

※「テラス」シリーズは製品の特性として、ひとつひとつ色の濃淡・風合いが異なります。

カフェ


●照り焼きチキンと炒り卵の丼：AR-900 ライスボール・大(アプリコットオレンジ)
●エビのフォー：AQ-900 ライスボール・大(アクアブルー)


PG-900-H 1,470円
ライスボール・大(ピクルスグリーン内白光来) AB
φ133×H76(500cc)


CR-900-H 1,470円
ライスボール・大(カシスレッド内白光来) AB
φ133×H76(500cc)


PG-901-H 1,400円
ライスボール・中(ピクルスグリーン内白光来) AB
φ124×H69(410cc)


CR-901-H 1,400円
ライスボール・中(カシスレッド内白光来) AB
φ124×H69(410cc)

PG-902-H 1,270円
ライスボール・小(ピクルスグリーン内白光来) AB
φ113×H64(300cc)

CR-902-H 1,270円
ライスボール・小(カシスレッド内白光来) AB
φ113×H64(300cc)


PH-900 1,350円
ライスボール・大(ピュアホワイト) AB
φ133×H76(500cc)


AQ-900 1,470円
ライスボール・大(アクアブルー) AB
φ133×H76(500cc)


PG-900 1,470円
ライスボール・大(ピクルスグリーン) AB
φ133×H76(500cc)


AR-900 1,470円
ライスボール・大(アプリコットオレンジ) AB
φ133×H76(500cc)


PH-901 1,290円
ライスボール・中(ピュアホワイト) AB
φ124×H69(410cc)


AQ-901 1,400円
ライスボール・中(アクアブルー) AB
φ124×H69(410cc)


PG-901 1,400円
ライスボール・中(ピクルスグリーン) AB
φ124×H69(410cc)


AR-901 1,400円
ライスボール・中(アプリコットオレンジ) AB
φ124×H69(410cc)

PH-902 1,170円
ライスボール・小(ピュアホワイト) AB
φ113×H64(300cc)

AQ-902 1,270円
ライスボール・小(アクアブルー) AB
φ113×H64(300cc)

PG-902 1,270円
ライスボール・小(ピクルスグリーン) AB
φ113×H64(300cc)

AR-902 1,270円
ライスボール・小(アプリコットオレンジ) AB
φ113×H64(300cc)


●フレッシュフルーツと玄米シリアル：RP-904 14cmボール(ローズピンク)
●ヨーグルト：MY-903 小鉢(マンゴーイエロー) ►P9
●グリーンサラダ：AQ-789 フリーボール(アクアブルー)


PH-904 1,220円
14cmボール(ピュアホワイト) AB
φ140×H44(380cc)


MY-904 1,290円
14cmボール(マンゴーイエロー) AB
φ140×H44(380cc)


AR-904 1,290円
14cmボール(アプリコットオレンジ) AB
φ140×H44(380cc)


RP-904 1,290円
14cmボール(ローズピンク) AB
φ140×H44(380cc)


AQ-904 1,290円
14cmボール(アクアブルー) AB
φ140×H44(380cc)


PG-904 1,290円
14cmボール(ピクルスグリーン) AB
φ140×H44(380cc)


PH-789 1,130円
フリーボール(ピュアホワイト) AB
130×106×H56(270cc)


MY-789 1,200円
フリーボール(マンゴーイエロー) AB
130×106×H56(270cc)


AR-789 1,200円
フリーボール(アプリコットオレンジ) AB
130×106×H56(270cc)


RP-789 1,200円
フリーボール(ローズピンク) AB
130×106×H56(270cc)


AQ-789 1,200円
フリーボール(アクアブルー) AB
130×106×H56(270cc)


PG-789 1,200円
フリーボール(ピクルスグリーン) AB
130×106×H56(270cc)

※PG・CR-900-H/901-H/902-Hの内側の色「白光来(はっこうらい)」は、オフホワイトです。
他のテラスシリーズ外側のピュアホワイトとは異なります。

●耐汚染性を高めた「両面グレーズ・コーティング」仕様です。

●ライスボールは大・中・小の3サイズ展開。
ご飯もの、汁ものを問わず、幅広いメニューでお使いいただけます。

●色の濃淡差をつけた、明るくニュアンスのあるカラーリングです。

●内側がカラーの仕様は、視認性が求められる高齢者施設にも、
デザイン性が求められる社員食堂にもぴったりです。

※「テラス」シリーズは製品の特性として、ひとつひとつの色の濃淡・風合いが異なります。

※フリーボールの他カラーはP12に掲載しています。

カタクチボウル
KATAKUCHIBOWL

しずく型のキュートな見た目は、食卓のアクセントに。
煮物や和え物、おひたしやデザートなど多彩なメニューに対応します。

内面グレーズコーティング ●耐汚染性を高めた「内面グレーズ・コーティング」仕様です。

●エビと生ふオクラ添え：PH-908(ピュアホワイト)
●サーモンとアボガドのマリネ：908-yr(イエロー)
●ぶどう：908-s(セイジグレーズ)
●山芋とろろうずら卵のせ：PW-908(ワイン)
●ほうれん草と菊花のお浸し：908-dr(さくら)
●玉子豆腐すだちのせ：908-pr(ピンク)

908-s 940円
カタクチボウル(セイジグレーズ) AB
104×78×H42(140cc)

PH-908 910円
カタクチボウル(ピュアホワイト) AB
104×78×H42(140cc)

908-yr 910円
カタクチボウル(イエロー) AB
104×78×H42(140cc)

908-pr 910円
カタクチボウル(ピンク) AB
104×78×H42(140cc)

908-dr 910円
カタクチボウル(さくら) AB
104×78×H42(140cc)

PW-908 910円
カタクチボウル(ワイン) AB
104×78×H42(140cc)

フリーボール

スタイリッシュで深みがあり、サラダボールやデザート用として多用にお使いいただけます。
耐汚染性を向上させ、劣化を防ぐ「両面グレーズ・コーティング」仕様です。

※「テラス」シリーズのフリーボールはP11に掲載しています。

PH-789 1,130円
フリーボール(ピュアホワイト) AB 両面グレーズコーティング
130×106×H56(270cc)

PD-789 1,130円
フリーボール(さくら) AB 両面グレーズコーティング
130×106×H56(270cc)

PW-789 1,130円
フリーボール(ワイン) AB 両面グレーズコーティング
130×106×H56(270cc)

PB-789 1,130円
フリーボール(ピュアブラック) AB 両面グレーズコーティング
130×106×H56(270cc)

ソポ
SÖPÖ

フィンランド語で『かわいい』を意味する「SÖPÖ」は、日々を大切にする北欧の心地よい暮らしをコンセプトに生まれました。
葉っぱのモチーフとナチュラルな色使いは、盛り付ける素材の美味しさを引き立てます。

●洋風厚揚げ：AR-905 小鉢(アプリコットオレンジ)／SO-907 フタ(SOPO)
●温野菜：AR-795 ダ円深鉢(アプリコットオレンジ)／SO-796 ダ円深鉢フタ(SOPO)
●インゲンとレンコンの胡麻和え：SO-7619 丸小鉢／SO-110 小鉢用フタ(SOPO)
●AR-906 キャセロール(アプリコットオレンジ)／SO-907 フタ(SOPO)

SO-796 980円
ダ円深鉢フタ(SOPO)
133×113×H30

AR-795 1,050円
ダ円深鉢(アプリコットオレンジ) AB
132×112×H43(290cc)・組高H69

SO-110 900円
小鉢用フタ(SOPO)
φ110×H28

SO-7619 1,180円
丸小鉢(SOPO) AB
φ110×H43(250cc)・組高H68

SO-907 910円
フタ(SOPO)
φ106×H25 AR-905/AR-906共通対応

AR-906 1,190円
キャセロール(アプリコットオレンジ) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

※キャセロールの他カラーはP7に掲載しています。

SO-907 910円
フタ(SOPO)
φ106×H25 AR-905/AR-906共通対応

AR-905 1,110円
小鉢・大(アプリコットオレンジ) AB
φ105×H53(240cc)・組高H74

※小鉢の他カラーはP9に掲載しています。

カフェ・スタイル

ティアラ

TIARA

料理の盛り付け映えする斬新なフォルムと美しい彫刻のデザイン。
メニューに合わせて選べる3サイズ展開で、ミニサイズは前菜やサラダ、副菜、デザートと様々な料理シーンで活躍します。

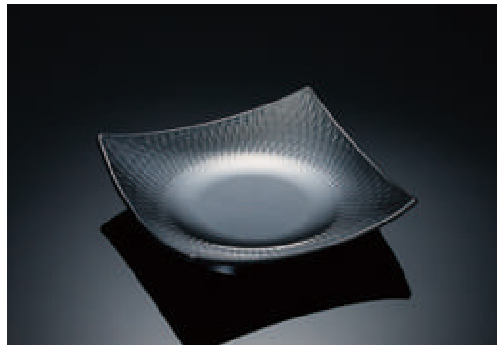
●スモークサーモンサラダ:PB-913 角皿・ミニ(ブラック)
●トマトのコンポート ゼリーソース:PH-913 角皿・ミニ(ホワイト)
●きゅうりとセロリ、イカの中華炒め:PM-913 角皿・ミニ(プラムレッド)
●抹茶わらび餅:PW-913 角皿・ミニ(ワイン)

PH-909 1,950円
角皿・大(ホワイト) AB
210×210×H43

PB-909 1,950円
角皿・大(ブラック) AB
210×210×H43

PW-909 1,950円
角皿・大(ワイン) AB
210×210×H43

PH-910 1,420円
角皿・小(ホワイト) AB
173×173×H39



PB-910 1,420円
角皿・小(ブラック) AB
173×173×H39

PW-910 1,420円
角皿・小(ワイン) AB
173×173×H39

PH-913 1,220円
角皿・ミニ(ホワイト) A
143×143×H35

PB-913 1,220円
角皿・ミニ(ブラック) A
143×143×H35

PW-913 1,220円
角皿・ミニ(ワイン) A
143×143×H35

PM-913 1,220円
角皿・ミニ(プラムレッド) A
143×143×H35

●PH-909 角皿・大(ホワイト)

- ●光の反射が織りなす彫刻の美しさが料理をいっそう引き立てます。内面グレーズ・コーティング仕様を施しているので、汚れ移りを防いでお手入れも簡単です。
- ●器の形状はスクエアでありながら、中央に美しいカーブをつけることで盛り付け映えするように設計されています。
- ●斬新なフォルムと省スペース性の両立を実現。社員食堂などトレイでの配膳にも対応しやすく、おすすめです。

内面 グレーズコーティング ●耐汚染性を高めた「内面グレーズ・コーティング」仕様です。

上:PM-913 角皿・ミニ / 中:PB-910 角皿・小
下:PW-909 角皿・大

カフェ

テラス
TERRACE

人気テラスシリーズのメインディシュに最適な深皿プレート。
美しい曲線と柔らかなライン模様がスタイリッシュな食卓を演出します。

内面 グレーズ コーティング ●耐汚染性を高めた「内面グレーズ・コーティング」仕様です。

●肉詰めパプリカ トマトソース：PH-914 21㎝丸深皿（ピュアホワイト）
●ホタテとアスパラのクリームソース煮：PB-914 21㎝丸深皿（ピュアブラック）

PH-914 1,650円
21cm丸深皿（ピュアホワイト） AB
φ211×H34（660cc）・組高H59
フードカバー・PT-7506（780円/P111）対応

PB-914 1,650円
21cm丸深皿（ピュアブラック） AB
φ211×H34（660cc）・組高H59
フードカバー・PT-7506（780円/P111）対応

PM-914 1,650円
21cm丸深皿（プラムレッド） AB
φ211×H34（660cc）・組高H59
フードカバー・PT-7506（780円/P111）対応

※ピュアホワイト・ピュアブラックシリーズはP46-P48に掲載しています。

utsuwa kobo
うつわこうぼう 器工房

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

日本の伝統によって培われたあたたかな手触りを
現代風にアレンジした「器工房」シリーズ。
自由な組み合わせで高級感のある食膳スタイルを創造。
ワンランク上をゆくおもてなしを演出します。

粉 引 こひき

KOHIKI

和洋を問わず料理を引き立てる、シンプルで使いやすい「粉引」シリーズ。
細部の質感にまでこだわり、趣のある素朴な味わいを表現しました。

7624-Nr 1,900円
とんかつ皿 AB
φ229×H25

7614-Nr 1,710円
天ぷら皿 AB
φ215×H25

7601L-Nr 1,280円
和皿・大 AB
φ184×H22

7601S-Nr 1,180円
和皿・小 AB
φ166×H20・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

7625-Nr 910円
フルーツ皿 AB
φ146×H19

7603-Nr 650円
小皿
φ110×H20

772-Nr 2,280円
23cm多用皿 AB
φ230×H47(1,080cc)
PPス・P-195(410円/P33)対応

780-Nr 1,870円
多用皿(小) AB
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円/P111)、
PPス・P-165(430円/P33)対応

7615-Nr 1,520円
角皿
202×135×H18

714-Nr 1,450円
三色薬味皿
195×91×H19

915-Nr 1,760円
楕円深皿 AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円/P21)対応

917-Nr 1,440円
楕円深皿・小 AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円/P21)対応

808-Nr 1,930円
麺鉢 AB
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ・PT-7103MF(560円/P24)対応

809-Nr 1,650円
小丼 AB
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ・527F-B(860円/P24)対応

922-N 1,110円
羽反碗・身 AB
φ120×H76(350cc)・組高H94
フタ・SRS-923-N(990円/P23)対応

801-Nr 1,220円
飯碗・大 AB
φ124×H71(480cc)

803-Nr 1,130円
飯碗・小 AB
φ112×H63(300cc)

806-Nr 800円
小碗 AB
φ99×H57(230cc)

778-Nr 880円
角小鉢 AB
93×93×H38(160cc)

7210K-Nr 760円
湯呑
φ97×H58(180cc)

920-Nr 1,170円
マグカップ
φ90×119×H78(290cc)

粉引 KOHIKI

- 伝承のろくろ目と、彫刻による趣が調和したシンプルで飽きのこない和モダンテイスト。
- 豊富なサイズ展開で幅広いメニューに対応できます。
- 耐汚染性を高めた「内面グレーズ・コーティング」仕様です。(922-N 羽反碗・身を除く)

器 工 房 utsuwa kobo

フリーカップ

FREECUP

上品なライン模様と美しいシルエット。シンプルなデザインは様々な
料理シーンにコーディネートしていただけます。和洋スープ、デザートにどうぞ。

PH-911 1,340円
フリーカップ(ピュアホワイト) AB 両面グレーズコーティング
φ101×H77(290cc)・組高H97

PX-911 1,370円
フリーカップ(ボルドー) AB 両面グレーズコーティング
φ101×H77(290cc)・組高H97
※PX-911ボルドーは
製品の特性として、縁部分に濃淡がございます。

PB-911 1,340円
フリーカップ(ピュアブラック) AB 両面グレーズコーティング
φ101×H77(290cc)・組高H97

PM-911 1,370円
フリーカップ(プラムレッド) AB 両面グレーズコーティング
φ101×H77(290cc)・組高H97

PH-912 760円
フタ(ピュアホワイト)
φ102×H25

SRS-912 880円
フタ(更紗)
φ102×H25

PB-912 760円
フタ・ピュアブラック
φ102×H25

PM-912 760円
フタ(プラムレッド)
φ102×H25

●912フタは、911フリーカップに対応します。色の異なるフタの組み合わせも、おすすめです。

楕円深皿 だえんふかざら

DAENFUKAZARA

陶器の質感を再現した趣あるデザイン。
ほどよい深さとサイズ感で、汁気のある料理問わず多彩なメニューに対応します。

内面 グレーズ コーティング ●耐汚染性を高めた「内面グレーズ・コーティング」仕様です。

● 鮭のホイル焼き:PM-917 楕円深皿・小(プラムレッド)
● エビのチリソース:PB-917 楕円深皿・小(ピュアブラック)
● バターチキンカレー:RC-917 楕円深皿・小(樂茶)
● 串焼き:GS-917 楕円深皿・小(グレイッシュスノー)

915-Nr 1,760円
楕円深皿(粉引) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円)対応

PB-915 1,760円
楕円深皿(ピュアブラック) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円)対応

917-Nr 1,440円
楕円深皿・小(粉引) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円)対応

PB-917 1,440円
楕円深皿・小(ピュアブラック) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円)対応

RC-915 1,820円
楕円深皿(樂茶) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円)対応

PM-915 1,760円
楕円深皿(プラムレッド) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円)対応

RC-917 1,480円
楕円深皿・小(樂茶) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円)対応

PM-917 1,440円
楕円深皿・小(プラムレッド) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円)対応

GS-915 1,820円
楕円深皿(グレイッシュスノー) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円)対応

PT-916 740円
PPフードカバー
216×156×H34
適合型番:915・7824

GS-917 1,480円
楕円深皿・小(グレイッシュスノー) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円)対応

PT-918 670円
PPフードカバー
180×136×H34
適合型番:917

●あんかけだし巻き卵:PB-915 楕円深皿(ピュアブラック)
●アスパラガスの豚肉巻き バケット添え:RC-915 楕円深皿(樂茶)
●豚の角煮 チンゲン菜添え:PM-915 楕円深皿(プラムレッド)
●黒米の彩り野菜カレー:915-Nr 楕円深皿(粉引)

大きさ比較

上:917 楕円深皿・小 / 下:915 楕円深皿

●楕円深皿グレイッシュスノー(GS-917、GS-915)はナチュラルでやわらかいツートンの配色が特徴です。
※色の分かれ目の仕上がりは、ひとつひとつ異なります。

●フードカバーを使用することで、料理を盛ったままコンパクトにスタッキング可能。

器工房

羽反碗 はぞりわん

HAZORIWAN

少量で盛り映えする羽反形状の碗。
食が細くなった高齢者、病院の入院患者様でも食べやすい量感でどんぶりや麺類など幅広くお使いいただけます。

● ちらし寿司：RJ-922 羽反碗・身（樂樹）
／ フタ SRS-923-N（更紗・粉引）
● ミニカレー丼：922-N 羽反碗・身（粉引）
● ミニうな丼：RC-922 羽反碗・身（樂茶）
● 小ぶりラーメン：922-R 羽反碗・身（朱）

922-B　1,110円
羽反碗・身（黒）　AB
φ120×H76（350cc）・組高H94
フタ・923-B（840円）、SRS-923-N（990円）対応

922-R　1,110円
羽反碗・身（朱）　AB
φ120×H76（350cc）・組高H94
フタ・923-R（840円）、SRS-923-N（990円）対応

922-e　1,110円
羽反碗・身（萌黄）　AB
φ120×H76（350cc）・組高H94
フタ・SRS-923-N（990円）対応

922-m　1,110円
羽反碗・身（抹茶）　AB
φ120×H76（350cc）・組高H94
フタ・SRS-923-N（990円）対応

922-N　1,110円
羽反碗・身（粉引）　AB
φ120×H76（350cc）・組高H94
フタ・SRS-923-N（990円）対応

RC-922　1,130円
羽反碗・身（樂茶）　AB
φ120×H76（350cc）・組高H94
フタ・SRS-923-N（990円）対応

RJ-922　1,130円
羽反碗・身（樂樹）　AB
φ120×H76（350cc）・組高H94
フタ・SRS-923-N（990円）対応

923-B　840円
フタ（黒）
φ121×H25

923-R　840円
フタ（朱）
φ121×H25

SRS-923-N　990円
フタ（更紗・粉引）
φ121×H25
●どの色に合わせてもフィットする配色デザインです。

内側のシボ加工が「ツヤ消し」効果を生むことにより、
光沢のある外面とのコントラストが質感を高め、料理を引き立てます。

少量のご飯（80g～100g）にお好みの具材をのせて、
ヘルシーなミニ丼としてお使いいただけます。

特長①
ご飯つぶがつきにくい
内側に「シボ加工」を施し、ご飯つぶが引っ付きにくい仕様です。

特長②
「温・冷配膳車」に対応
フタを合わせることで病院・福祉施設での「温・冷配膳車」に対応します。

特長③
引っ付き防止、水切り・乾燥が早い
外側のタテソギ彫刻により、積み重ね時の「引っ付き」を防ぎ、「水切り・乾燥」の隙間を確保しました。

器工房

麺鉢・小丼・レンゲ めんばち・こどんぶり・レンゲ

MENBACHI

陶器の質感をもたせた和モダンな麺鉢は高級感を感じさせるデザイン。
和食・中華とジャンルを問わず、お使いいただけます。

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。

808-Nr 1,930円
麺鉢・粉引 AB
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ・PT-7103MF(560円)対応

808-Rr 1,930円
麺鉢・朱 AB
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ・PT-7103MF(560円)対応

RC-808 1,970円
麺鉢・樂茶(らくちゃ) AB
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ・PT-7103MF(560円)対応

808-Br 1,930円
麺鉢・黒 AB
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ・PT-7103MF(560円)対応

809-Nr 1,650円
小丼・粉引 AB
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ・527F-B(860円)対応

809-Rr 1,650円
小丼・朱 AB
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ・527F-B(860円)対応

RC-809 1,710円
小丼・樂茶(らくちゃ) AB
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ・527F-B(860円)対応

809-Br 1,650円
小丼・黒 AB
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ・527F-B(860円)対応

809-Ne 1,780円
小丼・萌黄二彩 AB
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ・527F-B(860円)対応

809-Nm 1,780円
小丼・抹茶二彩 AB
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ・527F-B(860円)対応

PT-7103MF 560円
PPフタ
φ190×H14

527F-B 860円
フタ・黒 メラミン
φ144×H10

810 410円
レンゲ(左から、アイボリー[-I]・萌黄[-e]・柿釉[-A]・溜[-T]・黒[-B])
170×42
※レンゲは掛率が異なりますので、ご注意ください。

内面グレーズ・コーティング ●「内面グレーズ・コーティング」仕様を施し、耐汚染性を高めました。

花梨 かりん

KARIN

和食にも洋食にも、
陽気で明るくほっとした印象を添える花梨シリーズです。

CN-800 1,710円
ウェーブ深皿・大 AB
φ181×H36(580cc)・組高H69
フードカバー・PT-7520(750円/P111)対応

CN-799 1,580円
ウェーブ深皿・中 AB
φ166×H36(470cc)・組高H70
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

CN-798 1,240円
ウェーブ深皿・小用フタ
φ150×H30

CN-797 1,400円
ウェーブ深皿・小 AB
φ149×H36(390cc)・組高H62(CN-798)
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応・組高H64

CN-771 1,630円
角深皿 AB
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応

CN-268M 1,170円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

ウェーブ深皿

皿の立ちあがり角度と高さを徹底研究し、介護用のみならず病院でも使い勝手の良い、汎用タイプのユニバーサル・デザインアイテムです。

すくいやすい 内側の立ち上がり角度と、適度な深さで箸・スプーンですくいやすい形状になっています。

水切り・乾燥が早い 側面のウェーブはデザイン性だけでなく、水切り、乾燥機能も確保しています。

●797-Ir(アイボリー 内グレーズ)／797-pr(ピンク 内グレーズ) ►P101

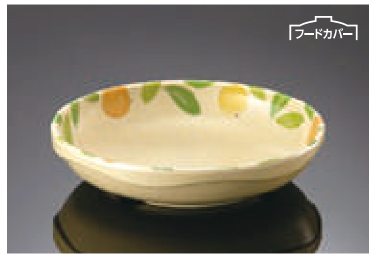
CN-796 980円
ダ円深鉢フタ
133×113×H30

CN-795 1,190円
ダ円深鉢 AB
132×112×H43(290cc)・組高H69

CN-792 1,630円
クープ皿 AB
φ192×H41(600cc)

「萌黄・花梨」はカレーメニュー等におすすめです。

CN-800-e 1,710円
ウェーブ深皿・大(萌黄・花梨) AB
φ181×H36(580cc)・組高H69
フードカバー・PT-7520(750円/P111)対応



CN-799-e 1,580円
ウェーブ深皿・中(萌黄・花梨) AB
φ166×H36(600cc)・組高H70
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

CN-797-e 1,400円
ウェーブ深皿・小(萌黄・花梨) AB
φ149×H36(390cc)・組高H64
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応

CN-792-e 1,630円
クープ皿(萌黄・花梨) AB
φ192×H41(600cc)

季 ～TOKI～ とき

TOKI

彩りも鮮やかな木の葉のモチーフで、四季を通して
明るく晴れやかな食膳を演出。楽しい食事の時間に色を添えます。

TO-800 1,710円
ウェーブ深皿・大 AB
φ181×H36(580cc)・組高H69
フードカバー・PT-7520(750円/P111)対応

TO-799 1,580円
ウェーブ深皿・中 AB
φ166×H36(470cc)・組高H70
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

TO-798 1,240円
ウェーブ深皿・小用フタ
φ150×H30

TO-797 1,400円
ウェーブ深皿・小 AB
φ149×H36(390cc)・組高H62(TO-798)
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応・組高H64

TO-771 1,630円
角深皿 AB
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応

TO-268M 1,170円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

TO-796 980円
ダ円深鉢フタ
133×113×H30

TO-795 1,190円
ダ円深鉢 AB
132×112×H43(290cc)・組高H69

●TO-765F／TO-765M 飯碗 ►P27
●TO-769F／TO-769M 輪花煮物碗 ►P27
●TO-751 丸小鉢 ►P27
●783-kr フリーカップ ►P40 ●767F-CB／767M-CB 木目吸物椀 ►P102
●CK-778 角小鉢・四季彩 ►P35 ●TO-21-T TOUGH角箸 ►P41 ●P-1M-O 長角トレイ ►P94

TO-2011F 1,040円
飯丼(フタ)
φ126×H33

TO-2011M 1,380円
飯丼(身) AB
φ141×H68(550cc)・組高H91

TO-2010F 960円
飯丼(フタ)
φ116×H31

TO-2010M 1,340円
飯丼(身) AB
φ129×H65(450cc)・組高H88

TO-765F 970円
飯碗(フタ)
φ112×H32

TO-765M 1,330円
飯碗(身) AB
φ122×H59(370cc)・組高H87

TO-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)
φ100×H33

TO-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身) AB
φ112×H57(270cc)・組高H79

TO-769F 960円
輪花煮物碗(フタ)
φ122×H34

TO-769M 1,340円
輪花煮物碗(身) AB
φ138×H50(330cc)・組高H75

TO-110 900円
小鉢用フタ
φ110×H28

TO-7619 960円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)・組高H68

TO-95F 860円
蒸し碗(フタ)
φ86×H24

TO-95M 1,250円
蒸し碗(身) AB
φ77×H62(195cc)・組高H80

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。

TO-751 1,070円
丸小鉢 AB
φ109×H55(220cc)

TO-786 1,120円
深小鉢 AB
φ96×H59(185cc)・組高H75
フタ・K16F-d(430円)対応

K16F-d 430円
フタ・さくら
φ84×H23

立ち上がりの角度と、適度な深さが、
スプーンですくいやすい
ウエーブ深皿は、
介護施設や病院でも使いやすい器です。

●季：TO-800・TO-799・TO-797 ►P26
●花梨：CN-800・CN-799・CN-797 ►P25

器工房 utsuwa kobo

しん めし わん
新飯碗

特長①
盛り付け容量がわかりやすい

内側の色を、フチから1cm下へずらしています。
このラインがご飯容量の盛り付け目安ラインになります。

	満水容量	内側ラインまでの容量
新飯碗・大	480cc	380cc(260g)
新飯碗・小	300cc	220cc(150g)

特長②
白米が見やすい

2色成形で内側に彩色を施すことで、
白米の視認性を高めました。

特長③
耐汚染性が高い

内面にグレーズ・コーティングを施し、
耐汚染性を高めました。 内面 グレーズコーティング

特長④
引っ付き防止、水切り・乾燥が早い

外側にタテソギ彫刻をあしらい
デザイン性を持たせると同時に、
積み重ね時の「引っ付き」を防いで
「水切り・乾燥」の隙間を確保しました。

特長⑤
持ちやすい形状

ⓐ外側タテソギの凹部アールが、指の腹のふくらみにフィット、
手に持った時にしっくりとなじみます。
ⓑ飯碗の下部に指かかりを設け、しっかりと手に持てる形状になっています。

特長⑥
フタがひっくり返らない

フタがひっくり返らず、作業効率がアップします。

新飯碗・大

マンネンがご提案する新飯碗は、
シンプルでモダンなデザインの中に、
使いやすい機能を兼ね備えています。

内面 グレーズコーティング 新飯碗シリーズはすべて
内面グレーズ・コーティング仕様です。

RC-801-U 1,350円 飯碗・大(身)・樂茶内うす茶 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
RC-802 880円 飯碗・大(フタ)・樂茶 φ125×H30

801-kH 1,340円 飯碗・大(身)・こな雪内白光来 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
802-k 860円 飯碗・大(フタ)・こな雪 φ125×H30

801-Je 1,340円 飯碗・大(身)・石焼内萌黄 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
802-J 860円 飯碗・大(フタ)・石焼 φ125×H30

801-Jm 1,340円 飯碗・大(身)・石焼内抹茶 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
802-J 860円 飯碗・大(フタ)・石焼 φ125×H30

RC-801 1,250円 飯碗・大(身)・樂茶 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
RC-802 880円 飯碗・大(フタ)・樂茶 φ125×H30

RJ-801-U 1,350円 飯碗・大(身)・樂樹内うす茶 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
RJ-802 880円 飯碗・大(フタ)・樂樹 φ125×H30

RJ-801 1,250円 飯碗・大(身)・樂樹 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
RJ-802 880円 飯碗・大(フタ)・樂樹 φ125×H30

PB-801 1,220円 飯碗・大(身)・ピュアブラック AB φ124×H71(480cc)・組高H97
802-B 860円 飯碗・大(フタ)・ピュアブラック φ125×H30

※ピュアブラックシリーズはP48に掲載しています。

新飯碗・小

モダンな和の装いはそのままに、
ひとまわり小さなつくりで、
女性や年配の方にフィットする茶碗です。

内面 グレーズコーティング 新飯碗シリーズはすべて
内面グレーズ・コーティング仕様です。

RC-803-U 1,270円 飯碗・小(身)・樂茶内うす茶 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
RC-804 800円 飯碗・小(フタ)・樂茶 φ113×H29

803-kH 1,240円 飯碗・小(身)・こな雪内白光来 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
804-k 760円 飯碗・小(フタ)・こな雪 φ113×H29

803-Je 1,240円 飯碗・小(身)・石焼内萌黄 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
804-J 760円 飯碗・小(フタ)・石焼 φ113×H29

803-Jm 1,240円 飯碗・小(身)・石焼内抹茶 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
804-J 760円 飯碗・小(フタ)・石焼 φ113×H29

RC-803 1,170円 飯碗・小(身)・樂茶 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
RC-804 800円 飯碗・小(フタ)・樂茶 φ113×H29

RJ-803-U 1,270円 飯碗・小(身)・樂樹内うす茶 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
RJ-804 800円 飯碗・小(フタ)・樂樹 φ113×H29

RJ-803 1,170円 飯碗・小(身)・樂樹 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
RJ-804 800円 飯碗・小(フタ)・樂樹 φ113×H29

PB-803 1,130円 飯碗・小(身)・ピュアブラック AB φ112×H63(300cc)・組高H87
804-B 760円 飯碗・小(フタ)・ピュアブラック φ113×H29

※ピュアブラックシリーズはP48に掲載しています。

飯碗・飯丼

TT-782-k 970円
飯碗(フタ)・玉椿(こな雪)
φ122×H33
TT-781-k 1,330円
飯碗(身)・玉椿(こな雪) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100

KT-782-I 970円
飯碗(フタ)・唐とくさ(アイボリー)
φ122×H33
KT-781-I 1,330円
飯碗(身)・唐とくさ(アイボリー) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100

MI-782 970円
飯碗(フタ)・舞
φ122×H33
MI-781 1,330円
飯碗(身)・舞 AB
φ122×H72(430cc)・組高H100

781・782 飯碗の特長

●フタがひっくり返らず
作業効率がアップします。

●指で支えやすい形状です。

●水切れ・乾燥が早い
スタッキング構造です。

TT-782-U 970円
飯碗(フタ)・玉椿(うす茶)
φ122×H33
TT-781-U 1,330円
飯碗(身)・玉椿(うす茶) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100

KT-782-J 970円
飯碗(フタ)・唐とくさ(石焼)
φ122×H33
KT-781-J 1,330円
飯碗(身)・唐とくさ(石焼) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100

PB-782 880円
飯碗(フタ)・ピュアブラック
φ122×H33
PB-781 1,170円
飯碗(身)・ピュアブラック AB
φ122×H72(430cc)・組高H100

KY-765F 970円
飯碗(フタ)・京とくさ
φ112×H32
KY-765M 1,330円
飯碗(身)・京とくさ AB
φ122×H59(370cc)・組高H83

HR-765F 970円
飯碗(フタ)・花あかり
φ112×H32
HR-765M 1,330円
飯碗(身)・花あかり AB
φ122×H59(370cc)・組高H83

HR-2010F 960円
飯丼(フタ)・花あかり
φ116×H31
HR-2010M 1,340円
飯丼(身)・花あかり AB
φ129×H65(450cc)・組高H88

RK-736F 890円
飯丼(フタ)・洛(らく)
φ117×H36
RK-736M 1,340円
飯丼(身)・洛(らく) AB
φ126×H72(470cc)・組高H97

小ぶり茶碗

ころんとした形がかわいく、女性や年配の方にぴったりの手のひらサイズの姫碗です。

TK-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)・十草
φ100×H33
TK-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身)・十草 AB
φ112×H57(270cc)・組高H79

CT-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)・コレット
φ100×H33
CT-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身)・コレット AB
φ112×H57(270cc)・組高H79

HO-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)・ほのか
φ100×H33
HO-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身)・ほのか AB
φ112×H57(270cc)・組高H79

HR-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)・花あかり
φ100×H33
HR-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身)・花あかり AB
φ112×H57(270cc)・組高H79

どんぶり碗

※どんぶり碗は、ピュアホワイト(PH-790/P47)、ピュアブラック(PB-790/P48)もご用意しています。

SM-790 2,060円
どんぶり碗・草紋(そうもん) AB
φ161×H70(800cc)
フタ・805-B(1,060円)、PT-790F(530円)対応

KN-790 2,060円
どんぶり碗・花音(かのん) AB
φ161×H70(800cc)
フタ・805-B(1,060円)、PT-790F(530円)対応

SA-790 2,060円
どんぶり碗・里山(さとやま) AB
φ161×H70(800cc)
フタ・805-B(1,060円)、PT-790F(530円)対応

●TG-790 どんぶり碗
●TG-805 フタ
●785-yr 花小鉢 ►P36

TG-790 2,010円
どんぶり碗・溜グレーズ内黒 AB
φ161×H70(800cc)
フタ・TG-805(1,240円)、PT-790F(530円)対応

TG-805 1,240円
どんぶり碗用フタ・溜グレーズ内黒
φ162×H38・組高H103

805-B 1,060円
どんぶり碗用フタ・黒
φ162×H38・組高H103

PT-790F 530円
PPどんぶり碗用フタ
φ171×H15・組高H80

オーバルプレート

●791-yr オーバルプレート (イエロー)
●PC-105 トゥインクル (タンブラー) ►P49

PH-791 2,280円
オーバルプレート・ピュアホワイト
270×164×H54(880cc) AB

791-Yr 2,280円
オーバルプレート・イエロー AB
270×164×H54(880cc)

791-Rr 2,280円
オーバルプレート・朱 AB
270×164×H54(880cc)

PB-791 2,280円
オーバルプレート・ピュアブラック
270×164×H54(880cc) AB

赤絵 あかえ
AKAE

無垢な白。鮮やかな上絵付。中国に端を発し、日本で醸成されたその優雅な表情を、
300年以上の時を経て、今、マンネンが再現します。

AE-769F 960円
輪花煮物碗(フタ)
ϕ122×H34
AE-769M 1,340円
輪花煮物碗(身) AB
ϕ138×H50(330cc)・組高H75

AE-765F 970円
飯碗(フタ)
ϕ112×H32
AE-765M 1,330円
飯碗(身) AB
ϕ122×H59(370cc)・組高H83

AE-764F 920円
角小鉢(フタ)
90×90×H25
AE-764M 1,060円
角小鉢(身) AB
89×89×H57(200cc)・組高H79

AE-771 1,630円
角深皿 AB
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応

AE-70 1,570円
長手湯呑
ϕ63×H80(160cc)
※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

AE-761 1,510円
角皿 AB
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応

AE-268M 1,170円
深菜皿・中 A
ϕ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

AE-268S 1,010円
深菜皿・小
ϕ149×H35(330cc)・組高H62
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応

AE-100F 940円
蒸し碗 (フタ)
ϕ92×H22
AE-100M 1,340円
蒸し碗 (身)
ϕ83×H72(240cc)・組高H87

AE-90F 860円
ミニ蒸し碗 (フタ)
ϕ71×H17
AE-90M 1,250円
ミニ蒸し碗 (身)
ϕ64×H63(145cc)・組高H76

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。

AE-763 1,010円
丸小鉢 AB
ϕ113×H39(190cc)

●AE-765M 飯碗 ●AE-761 角皿 ●AE-763 丸小鉢
●AE-100F/AE-100M 蒸し碗
●767F-TB/767M-TB 木目吸物椀 ►P102

緑彩 りょくさい
RYOKUSAI

RY-512 1,630円
ざるそば皿・緑彩 AB
ϕ197×H40(780cc)
PPス・P-165(430円/P33)対応

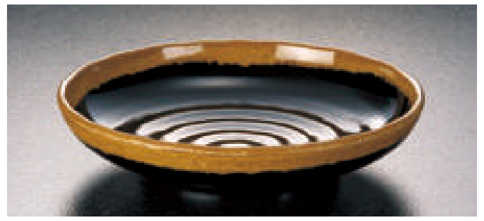
RY-719 780円
丸小鉢・緑彩
ϕ114×H35(230cc)

RY-532 670円
そば猪口・緑彩 A
ϕ79×H61(200cc)
RY-533L 440円
薬味皿・緑彩
ϕ79×H19

●RY-512 ざるそば皿 ●P-165-S PPス ►P33
●RY-532 そば猪口 ●RY-533L 薬味皿
●RY-719 丸小鉢

多用皿 たようざら
TAYOUZARA

適度な深さで、スプーンで料理をすくいやすい形状です。
カレー・パスタ・ピラフ・ざるソバ（うどん）等のメニューにピッタリ。



WT-772 2,550円
23cm多用皿・和楽天目 AB
ϕ230×H47(1,080cc)
PPス・P-195(410円)対応

FU-772 2,550円
23cm多用皿・フーシェ AB
ϕ230×H47(1,080cc)
PPス・P-195(410円)対応

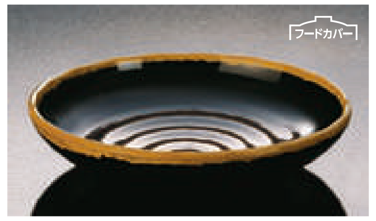
PO-772 2,590円
23cm多用皿・ポレポレ AB
ϕ230×H47(1,080cc)
PPス・P-195(410円)対応

PB-772 2,280円
23cm多用皿・ピュアブラック AB
ϕ230×H47(1,080cc)
PPス・P-195(410円)対応

PM-772 2,280円
23cm多用皿・プラムレッド AB
ϕ230×H47(1,080cc)
PPス・P-195(410円)対応

●MT-780 多用皿 (小) ミント
●TT-781-k 飯碗 玉椿 (こな雪) ►P30
●PH-768M 角小鉢 ►P47
●787-pr ささ小鉢 (ピンク) ►P37

FU-780 2,060円
多用皿(小)・フーシェ AB
ϕ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPス・P-165(430円)対応



WT-780 2,050円
多用皿(小)・和楽天目 AB
ϕ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPス・P-165(430円)対応

MT-780 2,060円
多用皿(小)・ミント AB
ϕ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPス・P-165(430円)対応

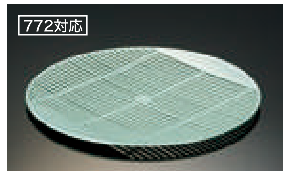
PT-7506 780円
PPフードカバー
ϕ218×H33

AL-780 2,060円
多用皿(小)・アラベスク AB
ϕ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPス・P-165(430円)対応

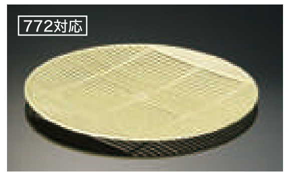
PL-780 2,060円
多用皿(小)・プラム AB
ϕ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPス・P-165(430円)対応

PB-780 1,870円
多用皿(小)・ピュアブラック AB
ϕ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPス・P-165(430円)対応

PM-780 1,870円
多用皿(小)・プラムレッド AB
ϕ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPス・P-165(430円)対応



P-195-S 410円
PPス(セイジ)
ϕ195



P-195-Z 410円
PPス(クリーム)
ϕ195

P-165-S 430円
PPス
ϕ165

風合鉢 ふうあいばち

FUAIBACHI

優しく、自然な「風合い」を大切にした
多用丼シリーズです。

※P24の「麺鉢・小丼」シリーズもご覧ください。

IT-777 2,160円
うどん鉢・色とくさ AB
φ166×H82(900cc)・組高H87
フタ・71M(1,050円)対応

MM-777 2,160円
うどん鉢・丸紋 AB
φ166×H82(900cc)・組高H87
フタ・71M(1,050円)対応

TB-777 2,160円
うどん鉢・つばき AB
φ166×H82(900cc)・組高H87
フタ・71M(1,050円)対応

777 うどん鉢の特長

●下面カット設計で持ちやすくしました。

K757-CB 1,780円
うどん鉢(ウルミ内黒) AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円)対応

K757-GB 1,780円
うどん鉢(グリーン内黒) AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円)対応

K757-B 1,510円
うどん鉢(黒) AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円)対応


K757・773 うどん鉢、766 多用丼の特長

●丼の内側に細かいシボ加工を施し、しっとりとした光沢が特長です。
●スタッキングが可能、収納性に優れた設計です。

773-TB 1,560円
小うどん鉢(溜内黒) AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応

773-CB 1,560円
小うどん鉢(ウルミ内黒) AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応

773-dB 1,560円
小うどん鉢(さくら内黒) AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応

773-GB 1,560円
小うどん鉢(グリーン内黒) AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応

773-B 1,280円
小うどん鉢(黒) AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応

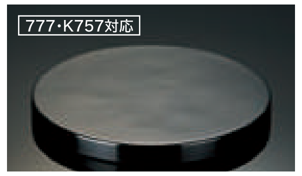
766-TB 1,340円
多用丼(溜内黒) AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応

766-CB 1,340円
多用丼(ウルミ内黒) AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応

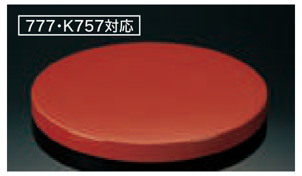
766-dB 1,340円
多用丼(さくら内黒) AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応

766-GB 1,340円
多用丼(グリーン内黒) AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応

766-B 1,100円
多用丼(黒) AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応

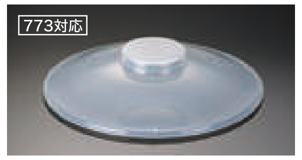


71M-B 1,050円
うどん鉢フタ・黒 メラミン
φ176×H15



71M-C 1,050円
うどん鉢フタ・ウルミ メラミン
φ176×H15

81F-B 710円
フタ・黒 メラミン
φ154×H32



PT-150 530円
PPフードカバー
φ154×H32

17F-B 630円
フタ・黒 メラミン
φ137×H32

●K757-GB うどん鉢
●AE-761 角皿 ►P32 ●SY-7513 角小皿 ►P37 ●WS-2 長手千筋盆 ►P91

四季彩 しきさい

SHIKISAI

日本の四季をイメージしたやわらかな色目が
自然に食卓にとけこみ、ほっと一息和ませてくれます。

「四季彩」シリーズは、色の分かれ目が
それぞれに変化があるのも特長です。

CK-757 1,800円
うどん鉢 AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円)対応

CK-773 1,590円
小うどん鉢 AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応

CK-765F 880円
飯碗(フタ)
φ112×H32

CK-765M 1,180円
飯碗(身) AB
φ122×H59(370cc)・組高H83

CK-766 1,360円
多用丼 AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応

CK-776 1,450円
14cm角皿 AB 内面グレーズコーティング
140×140×H27

CK-778 940円
角小鉢 AB 内面グレーズコーティング
93×93×H38(160cc)

CK-779 920円
角小皿 AB 内面グレーズコーティング
96×96×H30(130cc)

CK-621 710円
湯呑
φ90×H57(180cc)

器工房 utsuwa kobo

小鉢·小皿


7915-y 670円
菊小鉢·イエロー AB
φ113×H39(150cc)


7915-G 670円
菊小鉢·グリーン AB
φ113×H39(150cc)


7915-A 670円
菊小鉢·柿釉 AB
φ113×H39(150cc)


785-Yr 810円
花小鉢·イエロー AB
φ96×H36(120cc)


MK-785 970円
花小鉢·舞花 AB
φ96×H36(120cc)


775-y 800円
菊小鉢·イエロー
φ95×H37(110cc)


775-A 800円
菊小鉢·柿釉
φ95×H37(110cc)


775-G 800円
菊小鉢·グリーン
φ95×H37(110cc)


775-K 800円
菊小鉢·紺
φ95×H37(110cc)


775-p 800円
菊小鉢·ピンク
φ95×H37(110cc)


775-s 880円
菊小鉢·セイジグレーズ
φ95×H37(110cc)


FL-778 980円
角小鉢·フルール AB
93×93×H38(160cc)


CK-778 940円
角小鉢·四季彩 AB
93×93×H38(160cc)


ID-778 980円
角小鉢·いろどり AB
93×93×H38(160cc)


WT-778 970円
角小鉢·和楽天目 AB
93×93×H38(160cc)


KO-788 890円
姫小皿·紅梅 AB
φ96×H25

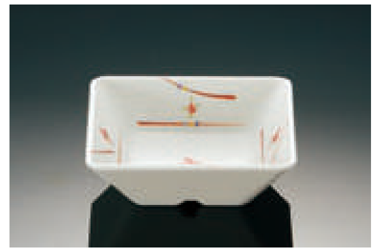

ML-788 890円
姫小皿·まり菜 AB
φ96×H25


788-BR 870円
姫小皿·黒内朱 AB
φ96×H25


788-s 870円
姫小皿·セイジグレーズ AB
φ96×H25


CK-779 920円
角小皿·四季彩 AB
96×96×H30(130cc)


KZ-779 960円
角小皿·風ぐるま AB
96×96×H30(130cc)


YK-779 960円
角小皿·遊花 AB
96×96×H30(130cc)


779-A 800円
角小皿·柿釉 AB
96×96×H30(130cc)


779-p 800円
角小皿·ピンク AB
96×96×H30(130cc)


779-s 880円
角小皿·セイジグレーズ AB
96×96×H30(130cc)


779-y 800円
角小皿·イエロー AB
96×96×H30(130cc)


779-BR 880円
角小皿·黒内朱 AB
96×96×H30(130cc)


SY-7513 740円
角小皿·旬菜 AB
98×98×H24


SY-7603 670円
丸小皿·旬菜
φ113×H20

775(菊小鉢)、778(角小鉢)、779(角小皿)、785(花小鉢)、788(姫小皿)は、WS-11(7.5寸松花堂弁当)·WS-13(三ツ仕切弁当·小)の中合として使用できます。 ►P113をご覧ください

●WS-11 7.5寸松花堂弁当 ►P113
●775-A·775-y 菊小鉢 ►P113 ●ID-778·CK-778 角小鉢 ►P113


787-Ar 960円
ささ小鉢·柿釉 内グレーズ AB
128×78×H43(120cc)


787-Pr 960円
ささ小鉢·ピンク 内グレーズ AB
128×78×H43(120cc)


787-Yr 960円
ささ小鉢·イエロー 内グレーズ AB
128×78×H43(120cc)


787-kr 960円
ささ小鉢·こな雪 内グレーズ AB
128×78×H43(120cc)


787-mr 960円
ささ小鉢·抹茶 内グレーズ AB
128×78×H43(120cc)


787-BR 1,020円
ささ小鉢·黒内朱 AB
128×78×H43(120cc)

RZ-645S 1,010円
小鉢・ラズベリー AB
φ105×H55(210cc)

BD-645S 1,010円
小鉢・ぶどう AB
φ105×H55(210cc)

KY-2015 1,010円
小鉢(大)フタ・京とくさ
128×128×H25

KY-2014 1,250円
小鉢(大)・京とくさ AB
128×128×H50(360cc)・組高H73

KY-764F 920円
角小鉢(フタ)・京とくさ
90×90×H25

KY-764M 1,060円
角小鉢(身)・京とくさ AB
89×89×H57(200cc)・組高H79

ID-763 1,010円
丸小鉢・いろどり AB
φ113×H39(190cc)

SH-786 1,120円
深小鉢・白い花
φ96×H59(185cc)・組高H75
フタ・K16F(430円)対応

AH-786 1,120円
深小鉢・赤い花
φ96×H59(185cc)・組高H75
フタ・K16F(430円)対応

K16F 430円
フタ
φ84×H23

HA-764F 920円
角小鉢(フタ)・花かすり
90×90×H25

HA-764M 1,060円
角小鉢(身)・花かすり AB
89×89×H57(200cc)・組高H79

FO-768F 960円
角小鉢(フタ)・フォリア
115×115×H27

FO-768M 1,150円
角小鉢(身)・フォリア AB
113×113×H37(230cc)・組高H62

PI-768F 960円
角小鉢(フタ)・パティスタ
115×115×H27

PI-768M 1,150円
角小鉢(身)・パティスタ AB
113×113×H37(230cc)・組高H62

TM-768F 960円
角小鉢(フタ)・てまり
115×115×H27

TM-768M 1,150円
角小鉢(身)・てまり AB
113×113×H37(230cc)・組高H62

小汁椀

『減塩志向』に対応した、小ぶりの汁椀です。
タテソギ彫刻と漆塗りのような光沢が高級感を演出します。

※他の汁椀はP102・103に掲載しています。

807-B 450円
小汁椀・フタ(黒)
φ91×H21

806-BR 860円
小汁椀・身(黒内朱) AB
φ99×H57(235cc)・組高H71

807-T 450円
小汁椀・フタ(溜)
φ91×H21

806-TB 860円
小汁椀・身(溜内黒) AB
φ99×H57(235cc)・組高H71

807-C 450円
小汁椀・フタ(ウルミ)
φ91×H21

806-CB 860円
小汁椀・身(ウルミ内黒) AB
φ99×H57(235cc)・組高H71

●すまし汁(素麺、麩、絹さや、ゆず):
806-CB 小汁椀・身(ウルミ内黒)
807-C 小汁椀・フタ(ウルミ)
●赤だし汁(あさり、三つ葉):
806-BR 小汁椀・身(黒内朱)
807-B 小汁椀・フタ(黒)

角皿・ライス皿・深菜皿

RN-784 2,050円
20.5cm角皿・蘭RAN AB
205×205×H28
角皿枠・PT-186(670円)対応

IH-784 2,050円
20.5cm角皿・色葉 AB
205×205×H28
角皿枠・PT-186(670円)対応

PT-186 680円
PP角皿枠
上160角×下186角×H60
※PT-186は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

AJ-7816 1,440円
19cmライス皿・あじさい AB
φ192×H17

TY-703 1,450円
19cm和皿・玉響(たまゆら) AB
φ189×H22

SL-268M 1,170円
深菜皿・すいれん A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

AJ-776 1,550円
14cm角皿・あじさい AB
140×140×H27

YK-776 1,550円
14cm角皿・遊花 AB
140×140×H27

CK-776 1,450円
14cm角皿・四季彩 AB
140×140×H27

KZ-776 1,550円
14cm角皿・風ぐるま AB
140×140×H27

6ツ仕切皿

左右のフチを広げたデザインは指で支えやすく、ビュッフェ・バイキングのフードサービスにおすすめです。

PH-794 1,810円
6ツ仕切皿・ピュアホワイト AB
285×186×H20

TG-794 1,870円
6ツ仕切皿・溜グレーズ AB
285×186×H20

PB-794 1,810円
6ツ仕切皿・ピュアブラック AB
285×186×H20

フリーカップ・湯呑

●フリーカップは、内面グレーズ・コーティング仕様で茶シブ汚れを防止。水切り・スタッキング性も良好です。 内面グレーズコーティング

TR-783 910円
フリーカップ・ティーグリーン
φ90×H70(240cc)

783-er 880円
フリーカップ・萌黄内グレーズ
φ90×H70(240cc)

783-kr 880円
フリーカップ・こな雪内グレーズ
φ90×H70(240cc)

783-mr 880円
フリーカップ・抹茶内グレーズ
φ90×H70(240cc)

PH-783 880円
フリーカップ・ピュアホワイト
φ90×H70(240cc)

RJ-618M 710円
湯呑・樂樹(らくじゅ) AB
φ75×H68(200cc)・組高H83
フタ・618F(430円)対応

SU-618M-e 880円
湯呑・白うさぎ(萌黄) AB
φ75×H68(200cc)・組高H83
フタ・618F(430円)対応

SU-618M-m 880円
湯呑・白うさぎ(抹茶) AB
φ75×H68(200cc)・組高H83
フタ・618F(430円)対応

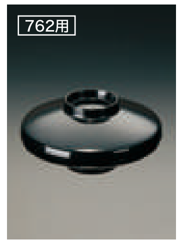
HO-618M 880円
湯呑・ほのか AB
φ75×H68(200cc)・組高H83
フタ・618F(430円)対応

AI-618M 880円
湯呑・葵 AB
φ75×H68(200cc)・組高H83
フタ・618F(430円)対応

AI-762 800円
湯呑・葵
φ97×H61(220cc)・組高H81
フタ・18F(400円)対応

NZ-762-U 800円
湯呑・うす茶なずな
φ97×H61(220cc)・組高H81
フタ・18F(400円)対応

NZ-762 800円
湯呑・なずな
φ97×H61(220cc)・組高H81
フタ・18F(400円)対応



18F-B 400円
フタ(黒)
φ102×H25

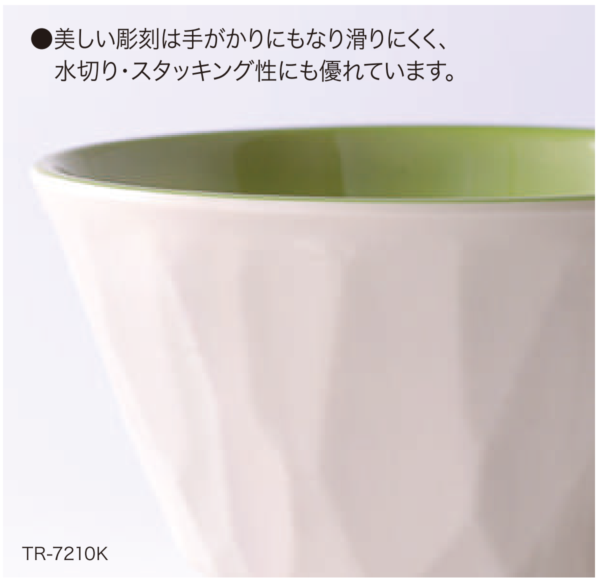
618F 430円
湯呑用フタ(萌黄[-e]・アイボリー[-I]・黒[-B])
φ83×H20

RJ-7210K 760円
湯呑・樂樹(らくじゅ)
φ94×H58(180cc)
内面グレーズコーティング

TR-7210K 830円
湯呑・ティーグリーン
φ94×H58(180cc)
内面グレーズコーティング

WT-7210K-Nr 890円
湯呑・和楽粉引
φ94×H58(180cc)
内面グレーズコーティング

●美しい彫刻は手がかりにもなり滑りにくく、
水切り・スタッキング性にも優れています。



TR-7210K

HK-7910 760円
湯呑・華小紋
φ92×H54(170cc)

TK-70 1,590円
長手湯呑・十草
φ63×H80(160cc)

AE-70 1,570円
長手湯呑・赤絵
φ63×H80(160cc)

※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。 ※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

カトラリー・箸 カトラリー・はし

CUTLERY・HASHI

※ケアカトラリー・箸は掛率が異なりますのでご注意ください。

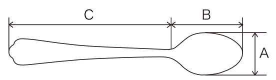
ケアカトラリー

●持ち手を太く、重量を軽くすることにより、持ちやすくしました。

SFS-S 250円
シルバーフィットスプーン・S
A26 B36 C100mm(25g)

SFS-M 300円
シルバーフィットスプーン・M
A30 B45 C125mm(30g)

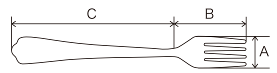
SFS-L 320円
シルバーフィットスプーン・L
A34 B52 C125mm(34g)



SFF-S 250円
シルバーフィットフォーク・S
A25 B42 C100mm(25g)

SFF-M 300円
シルバーフィットフォーク・M
A25 B42 C125mm(30g)

SFF-L 320円
シルバーフィットフォーク・L
A27 B57 C125mm(34g)



●ヘッドの幅が狭く、口に入れやすいユニバーサル・デザイン設計です。

CC-505 190円
ケアスプーン・ミニ
122×23

CC-503 210円
ケアスプーン・小
152×30

CC-501 310円
ケアスプーン・大
170×30

CC-506 190円
ケアフォーク・ミニ
132×18

CC-504 210円
ケアフォーク・小
148×23

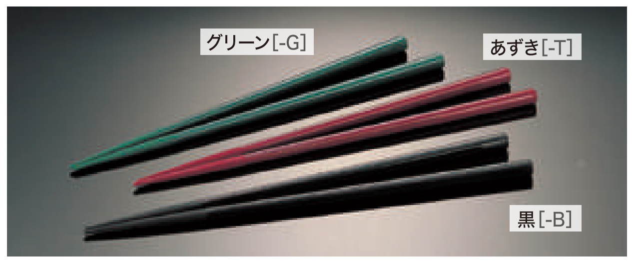
CC-502 310円
ケアフォーク・大
166×23

箸

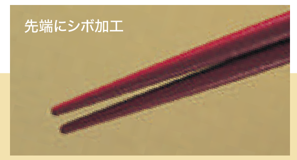
FTS-210 180円
Fit新箸(21.0cm)
黒[-B]・赤[-R]・茶[-D]

FTS-225 190円
Fit新箸(22.5cm)
黒[-B]・赤[-R]・茶[-D]

●転がりにくい ‥ 持ち手最上部は六角構造で転がりを防止。
●握りやすい ‥‥ 箸の中央部分は六角断面で握りやすい。
●つかみやすい ‥ 先端に滑り止め加工をし、さらに断面が四角形でつかみやすい。
●なめらか ‥‥‥ 手にあたる箸の上部分は丸型断面。布目加工がやさしい手触りの秘密です。
●耐熱温度-20℃～200℃（食器洗浄機・熱風消毒保管庫対応）



TO-21 320円
TOUGH(タフ)角箸
グリーン[-G]・あずき[-T]・黒[-B]
21.0cm



●先端をシボ加工して、滑り止めとつかみやすさをカバーしました。
●耐熱温度200℃で耐熱性・耐薬品性に優れています。
（ポリアミド樹脂＋ガラス繊維）

SQN-195M 700円
耐熱強化木製 スクエア木箸
19.5cm

SQN-210M 720円
耐熱強化木製 スクエア木箸
21.0cm

SQN-225M 800円
耐熱強化木製 スクエア木箸
22.5cm

●箸先まで全体を四角くすることで、つかみやすくなっています。
●北海道の樺の木を有効利用し、高温・高圧プレスしています。真鍮と同等の強度を持ち、洗浄・殺菌にも強く、水をほとんど吸わない衛生的な耐熱強化木製、もちろん環境ホルモン物質は使用していません。

【取り扱いについて】 ※木製品のため、漂白剤のご使用は避けてください。
※洗浄には中性洗剤を使用し、水またはぬるま湯程度の温度にてお願いします。
※煮沸洗浄の場合は2～3分程度でお願いします。(長時間の煮沸は劣化が早まります。)
※消毒保管庫をご使用の場合、90℃まで・20分～30分の設定としてください。

和洋食器シリーズ
Free style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

コレット
COLLETT

温・冷配膳車に対応。
コンパクトさと実用性を両立しました。

「やすらぎ」と「癒し」をコンセプトとし、印象派の巨匠・ルノアールが過ごしたという南仏「コレット荘」の庭園をイメージしました。

CT-266S 1,110円
菜皿
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

CT-268M 1,170円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

CT-268S 1,010円
深菜皿・小
φ149×H35(330cc)・組高H62
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応

CT-771 1,630円
角深皿 AB
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応

CT-2011F 1,040円
飯丼(フタ)
φ126×H33
CT-2011M 1,380円
飯丼(身) AB
φ141×H68(550cc)・組高H91

CT-2010F 960円
飯丼(フタ)
φ116×H31
CT-2010M 1,340円
飯丼(身) AB
φ129×H65(450cc)・組高H88

CT-765F 970円
飯碗(フタ)
φ112×H32
CT-765M 1,330円
飯碗(身) AB
φ122×H59(370cc)・組高H83

CT-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)
φ100×H33
CT-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身) AB
φ112×H57(270cc)・組高H79

CT-110 900円
小鉢用フタ
φ110×H28
CT-743 1,180円
丸深小鉢 AB
φ111×H63(310cc)・組高H88

CT-110 900円
小鉢用フタ
φ110×H28
CT-7619 960円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)・組高H68

CT-769F 960円
輪花煮物碗(フタ)
φ122×H34
CT-769M 1,340円
輪花煮物碗(身) AB
φ138×H50(330cc)・組高H75

CT-95F 860円
蒸し碗(フタ)
φ86×H24
CT-95M 1,250円
蒸し碗(身) AB
φ77×H62(195cc)・組高H80
※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

※「セラミック食器」は
P62、63に掲載しています。

CT-763 1,010円
丸小鉢 AB
φ113×H39(190cc)

CT-751 1,070円
丸小鉢 AB
φ109×H55(220cc)

CT-7910 760円
湯呑
φ92×H54(170cc)

シトラス
CITRUS

やさしい色あいのグリーンの葉が、心やすらぐ明るい食卓を演出します。

CI-7814 1,910円
23cmミート皿 AB
φ230×H20

CI-7825 1,670円
21cmサラダ皿 AB
φ210×H19

CI-7816 1,480円
19cmライス皿 AB
φ192×H17

CI-7818 1,120円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

CI-7815 1,910円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)

CI-261 1,670円
21cmスープ皿 AB
φ209×H34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応

CI-7817 1,500円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)

CI-7819 1,180円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

CI-793 2,300円
23.5cmパスタプレート AB
φ235×H51(1,000cc)

CI-792 1,630円
クープ皿 AB
φ192×H41(600cc)

CI-734 1,340円
14.5cmボール AB
φ145×H50(500cc)

CI-7820 1,060円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H38(230cc)

●CI-793 23.5cmパスタプレート
●CI-7820 14.5cmベリー皿
●CI-7814 23cmミート皿

CI-789 1,450円 両面グレーズコーティング
フリーボール AB
130×106×H56(270cc)

CI-907 910円 内面グレーズコーティング 身のみ
フタ(シトラス)
φ106×H25 PH-905/PH-906共通対応
PH-906 1,170円
キャセロール(ピュアホワイト) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

※キャセロールの他カラーはP7に掲載しています。

CI-907 910円 両面グレーズコーティング 身のみ
フタ(シトラス)
φ106×H25 PH-905/PH-906共通対応
PH-905 1,090円
小鉢・大(ピュアホワイト) AB
φ105×H53(240cc)・組高H74

※小鉢の他カラーはP9に掲載しています。

CI-7822C 2,550円
仕切付プラター AB
300×200×H25

CI-7822 2,470円
角プラター・大 AB
300×200×H25

CI-7823 1,980円
角プラター・中 AB
250×165×H25

CI-7824 1,580円
角プラター・小 AB
210×150×H22・組高H51
フードカバー・PT-916(740円/P111)対応

●CI-7824 角プラター・小 ►P45 ●CI-7819 16.5cmスープ皿 ►P44 ●CI-7818 16.5cmパン皿 ►P44
●PD-789 フリーボール ►P12 ●PC-106 サラダボール ►P49
●SFS-S・SFF-S シルバーフィットスプーンS・フォークS ►P41

ピュアホワイト

PURE WHITE

洗練されたフォルムに光が煌めく器は
様々な料理と素敵なハーモニーを奏でます。

内面 グレーズコーティング
ピュアホワイト・シリーズは、
「内面グレーズ・コーティング」仕様です。
汚れが落ちやすく、白い輝きを保ちます。

※PH-900・PH-901・PH-902・PH-903・PH-904・PH-905・PH-789・PH-911は両面コーティング、PH-790は外面コーティング仕様です。

PH-900 1,350円 両面グレーズコーティング
ライスボール・大 AB
φ133×H76(500cc)

PH-901 1,290円 両面グレーズコーティング
ライスボール・中 AB
φ124×H69(410cc)

PH-902 1,170円 両面グレーズコーティング
ライスボール・小 AB
φ113×H64(300cc)

PH-749 3,040円
モーニングトレイ AB
330×230×H18

PH-904 1,220円 両面グレーズコーティング
14cmボール AB
φ140×H44(380cc)

PH-905 1,090円 両面グレーズコーティング
小鉢・大 AB
φ105×H53(240cc)・組高H74
フタ・PH-907(830円)対応

PH-903 980円 両面グレーズコーティング
小鉢 AB
φ101×H45(170cc)・組高H65
フタ・PH-912(760円)対応

PH-907 830円
フタ
φ106×H25

PH-912 760円
フタ
φ102×H25

PH-2009 1,800円
23cm平皿 AB
230×230×H20

PH-2008 1,530円
21cm平皿 AB
210×210×H19

PH-2007 1,330円
19cm平皿 A
190×190×H17

PH-2006 1,030円
16.5cmパン皿 AB
165×165×H14

PH-2005 1,820円
23cm深皿 A
230×230×H36(800cc)

PH-2004 1,590円
21cm深皿 AB
210×210×H35(600cc)

PH-2003 1,350円
18cm深皿 AB
180×180×H30(360cc)

PH-2002 1,070円
16.5cm深皿 A
165×165×H25(280cc)

PH-2001 920円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H30(230cc)

PH-8002 1,550円
23cmレリーフ丸皿 AB
φ230×H23

PH-8001 1,350円
仕切皿 AB
φ198×H23

PH-791 2,280円
オーバルプレート AB
270×164×H54(880cc)

PH-793 1,910円
23.5cmパスタプレート AB
φ235×H51(1,000cc)

PH-794 1,810円
6ツ仕切皿 AB
285×186×H20

PH-789 1,130円 両面グレーズコーティング
フリーボール AB
130×106×H56(270cc)

PH-790 1,910円 外面グレーズコーティング
ボール(碗) AB
φ161×H70(800cc)・組高H80
フタ・PT-790F(530円/P111)対応

PH-792 1,450円
クープ皿 AB
φ192×H41(600cc)

PH-801 1,220円
ライスボール・大 AB
φ124×H71(480cc)

PH-803 1,130円
ライスボール・小 AB
φ112×H63(300cc)

PH-783 880円
フリーカップ
φ90×H70(240cc)

PH-911 1,340円 両面グレーズコーティング
フリーカップ AB
φ101×H77(290cc)・組高H97
フタ・PH-912(760円/P46)対応

120-h 1,220円
割子そば入 AB
φ124×H38(240cc)

PH-784 1,890円
20.5cm角皿 AB
205×205×H28
角皿枠・PT-186(670円/P39)対応

PH-776 1,200円
14cm角皿 AB
140×140×H27

PH-924 1,130円
タンブラー AB
φ89×H107(310cc)

PH-779 800円
角小皿 AB
96×96×H30(130cc)

PH-787 960円
ささ小鉢 AB
128×78×H43

PH-768M 1,070円
角小鉢 AB
113×113×H37(230cc)

PH-778 870円
角小鉢 AB
93×93×H38(160cc)

ピュアブラック

PURE BLACK

黒色に輝くシックなうつわは食材の視認性を高め、
よりスタイリッシュに演出します。

PB-915 1,760円 AB
楕円深皿
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円/P21)対応

PB-917 1,440円 AB
楕円深皿・小
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円/P21)対応

PB-801 1,220円 AB
ライスボール・大
φ124×H71(480cc)・組高H97
フタ・802-B(860円/P28)対応

PB-803 1,130円 AB
ライスボール・小
φ112×H63(300cc)・組高H87
フタ・804-B(760円/P29)対応

PB-781 1,170円 AB 外面グレーズコーティング
ライスボール
φ122×H72(430cc)・組高H100
フタ・PB-782(880円/P30)対応

PB-790 1,910円 AB 外面グレーズコーティング
ボール(碗)
φ161×H70(800cc)・組高H80
フタ・PT-790F(530円/P111)対応

PB-791 2,280円 AB
オーバルプレート
270×164×H54(880cc)

PB-772 2,280円 AB
23cm多用皿
φ230×H47(1,080cc)
PPス・P-195(410円/P33)対応

PB-780 1,870円 AB
多用皿・小
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円/P33)、
PPス・P-165(430円/P33)対応

PB-924 1,130円 AB
タンブラー
φ89×H107(310cc)

PB-794 1,810円 AB
6ツ仕切皿
285×186×H20

PB-784 1,890円 AB
20.5cm角皿
205×205×H28
角皿枠・PT-186(670円/P39)対応

PB-776 1,200円 AB
14cm角皿
140×140×H27

PB-779 800円 AB
角小皿
96×96×H30(130cc)

PB-768M 1,070円 AB
角小鉢
113×113×H37(230cc)

PB-911 1,340円 AB 両面グレーズコーティング
フリーカップ
φ101×H77(290cc)・組高H97
フタ・PB-912(760円/P19)対応

PB-903 980円 AB 両面グレーズコーティング
小鉢
φ101×H45(170cc)・組高H65
フタ・PB-912(760円/P19)対応

PB-789 1,130円 AB 両面グレーズコーティング
フリーボール
130×106×H56(270cc)

120-B 1220円 AB
割子そば入
φ124×H38(240cc)

PB-787 960円 AB
ささ小鉢
128×78×H43(120cc)

トゥインクル

TWINKLE

料理の美味しさを引き立てるためのシンプルなデザインとカラー。
シンプルだからこそ細部にこだわったフォルムや、光をうけて現れる表情は、食卓に新鮮なひとときを演出します。

PC-101 1,600円
ソーメン鉢・大
φ198×H70(1,280cc)

PC-102 1,440円
ソーメン鉢・小
φ168×H71(880cc)

PC-106 940円
サラダボール
φ128×H43(340cc)

PC-103 790円
ダシ入れ
φ103×H54(240cc)

PC-104 460円
薬味皿
φ104×H13

PC-105 670円
タンブラー
φ68×H84(210cc)

PC-105-Y 670円
タンブラー(アンバー)
φ68×H84(210cc)

PC-107 750円
タンブラー・大
φ85×H122(360cc)

PC-107-Y 750円
タンブラー・大(アンバー)
φ85×H122(360cc)

PC-107 タンブラー・大　特長

大きめサイズながら、持ちやすくスリムな
フォルムでトレイにもスッキリと収まります。

【トゥインクル 使用上のご注意】
※自動洗浄機・消毒保管庫での使用に耐える高機能素材「ポリカーボネイト」を採用しておりますが、
保管庫の温度設定は80〜85℃、時間は20分以内としてください。
特に、熱風の吹き出し口付近には置かないようにしてください。
※強アルカリ性洗剤、高濃度アルコール系洗剤の洗い落としが不十分なまま消毒保管庫に入れると、
割れの原因になりますのでご注意ください。

リーフ
LEAF

イタリアンモダンなカラーリングが気取らずカジュアルに、あらゆる料理を演出します。
木の葉をモチーフに、明るく楽しい雰囲気が伝わってきます。

LE-684L 1,860円
23cmミート皿 AB
φ234×H22

LE-7825 1,660円
21cmサラダ皿 AB
φ210×H19

LE-7816 1,440円
19cmライス皿 AB
φ192×H17

LE-7818 1,110円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

LE-7815 1,890円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)

LE-261 1,590円
21cmスープ皿 AB
φ209×H34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応

LE-7817 1,450円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)

LE-7819 1,170円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

LE-7812L 2,010円
23cm仕切皿
φ230×H24

LE-268L 1,320円
深菜皿・大 A
φ182×H35(570cc)・組高H68
フードカバー・PT-7520(750円/P111)対応

LE-268M 1,170円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

LE-266S 1,110円
菜皿・小
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

LE-2001 1,060円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H30(230cc)

LE-7101 980円
フルーツ皿 AB
φ136×H32(240cc)

LE-637 980円
角小鉢
109×109×H46(250cc)

クスクス
KUSKUS

クスクスとは北アフリカ・モロッコをはじめとする、マグレブ3国の代表的な料理名。
明るく楽しいデザインはどんな料理にもマッチします。

KS-7814 1,910円
23cmミート皿 AB
φ230×H24

KS-7816 1,480円
19cmライス皿 AB
φ192×H17

KS-7818 1,120円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

KS-7815 1,910円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)

KS-7817 1,500円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)

KS-7819 1,180円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

ほのか
HONOKA

モチーフとしている椿の花言葉は「気取らない美しさ」
やわらかく色づいた花々が料理にやさしい彩りを添えてくれます。

HO-7624 2,200円
和皿・大 AB
φ229×H24

HO-7614 1,980円
和皿 AB
φ215×H25

HO-303 1,910円
深丸皿
φ205×H31

HO-761 1,510円
角皿 AB
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応

HO-765F 970円
飯碗(フタ)
φ112×H32
HO-765M 1,330円
飯碗(身) AB
φ122×H59(370cc)・組高H83

HO-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)
φ100×H33
HO-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身) AB
φ112×H57(270cc)・組高H79

HO-110 900円
小鉢用フタ
φ110×H28
HO-7619 960円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)・組高H68

HO-769F 960円
輪花煮物碗(フタ)
φ122×H34
HO-769M 1,340円
輪花煮物碗(身) AB
φ138×H50(330cc)・組高H75

HO-268M 1,170円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

HO-268S 1,010円
深菜皿・小
φ149×H35(330cc)・組高H62
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応

HO-2013 1,190円
小鉢・中 AB
109×109×H53(210cc)

HO-2012 870円
小鉢・小 AB
90×90×H42(130cc)

HO-763 1,010円
丸小鉢 AB
φ113×H39(190cc)

HO-618M 880円
湯呑 AB
φ75×H68(200cc)・組高H83
フタ・618F(430円/P40)対応

●HO-761 角皿 ●HO-268S 深菜皿・小 ●HO-765M 飯碗
●HO-2013 小鉢・中 ●HO-618M 湯呑

ハーフトーン
HALF TONE

「ハーフトーン」シリーズは、色の分かれ目が
それぞれに変化があるのも特長です。

彩り豊かなハーフ&ハーフの器は、変化に富んだセッティングに、
また食卓のアクセント・自由自在なコーディネイトにぴったりのシリーズです。

KD-7601L 1,280円
和皿 大・カスタード AB
φ184×H20

KD-7601S 1,180円
和皿 小・カスタード AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

KD-7625 910円
フルーツ皿・カスタード AB
φ146×H17

CH-7601L 1,280円
和皿 大・チャコール AB
φ184×H20

CH-7601S 1,180円
和皿 小・チャコール AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

CH-7625 910円
フルーツ皿・チャコール AB
φ146×H17

MO-763 960円
丸小鉢・ピーチ AB
φ113×H39(190cc)

PR-763 960円
丸小鉢・パセリ AB
φ113×H39(190cc)

MN-763 960円
丸小鉢・マロン AB
φ113×H39(190cc)

MO-785 920円
花小鉢・ピーチ AB
φ96×H36(120cc)

PR-785 920円
花小鉢・パセリ AB
φ96×H36(120cc)

MN-785 920円
花小鉢・マロン AB
φ96×H36(120cc)

●785、778は7.5寸松花堂弁当の中合として使用できます。
●763は、8.5寸松花堂弁当の中合として使用できます。
►P112・113参照

MO-778 940円
角小鉢・ピーチ AB
93×93×H38(160cc)

PR-778 940円
角小鉢・パセリ AB
93×93×H38(160cc)

MN-778 940円
角小鉢・マロン AB
93×93×H38(160cc)

CA-778 940円
角小鉢・カカオ AB
93×93×H38(160cc)

MN-773 1,590円
小うどん鉢・マロン AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円/P35)、PT-150(530円/P111)対応

MN-766 1,360円
多用丼・マロン AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円/P35) 対応

MN-7610 740円
湯呑・マロン
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F(410円/P59)対応

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。

●CH-7601L 和皿・大(チャコール) ●MO-785 花小鉢(ピーチ)
●KD-7625 フルーツ皿(カスタード) ●MN-7610 湯呑(マロン)
●FTS-225-D Fit新箸・22.5cm(茶) ►P41

マリエ
MARIE

女性の優しさを全面にイメージした上品な模様と色合い。
さりげなく、うつくしく、華麗に。エレガントで心地よい生活シーンを演出します。

MR-2009 2,090円
23cm平皿 AB
230×230×H20

MR-2008 1,810円
21cm平皿 AB
210×210×H19

MR-2007 1,550円
19cm平皿 A
190×190×H17

MR-2006 1,200円
16.5cmパン皿 AB
165×165×H14

MR-2005 2,130円
23cm深皿 A
230×230×H36(800cc)

MR-2004 1,840円
21cm深皿 AB
210×210×H35(600cc)

MR-2003 1,600円
18cm深皿 AB
180×180×H30(360cc)

MR-2002 1,270円
16.5cm深皿 A
165×165×H25(280cc)

MR-7814 1,840円
23cmミート皿 AB
φ230×H20

MR-7825 1,660円
21cmサラダ皿 AB
φ210×H19

MR-7816 1,440円
19cmライス皿 AB
φ192×H17

MR-7818 1,110円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

MR-7826 2,240円
三ツ仕切皿
φ240×H33

MR-7822C 2,520円
仕切付プラター AB
300×200×H25

MR-7822 2,390円
角プラター・大 AB
300×200×H25

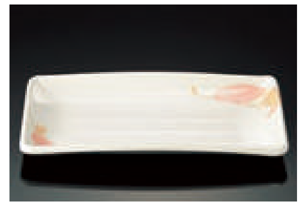
MR-7823 1,910円
角プラター・中 AB
250×165×H25

MR-7824 1,550円
角プラター・小 AB
210×150×H22・組高H51
フードカバー・PT-916(740円/P111)対応

MR-7817 1,450円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)

MR-7819 1,170円
16.5cm菜皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

MR-2001 1,060円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H30(230cc)



MR-7615 1,560円
角皿
202×135×H18

MR-761 1,510円
角皿 AB
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応

MR-7907F 1,240円
煮物碗(フタ)
φ145×H44
MR-7907M 1,530円
煮物碗(身) AB
φ170×H57(530cc)・組高H92

MR-2011F 1,040円
飯丼(フタ)
φ126×H33
MR-2011M 1,380円
飯丼(身) AB
φ141×H68(550cc)・組高H91

MR-2010F 960円
飯丼(フタ)
φ116×H31
MR-2010M 1,340円
飯丼(身) AB
φ129×H65(450cc)・組高H88

MR-742F 960円
飯碗(フタ)
φ132×H31
MR-742M 1,290円
飯碗(身) AB
φ146×H60(460cc)・組高H80

MR-745F 890円
飯碗(フタ)
φ123×H29
MR-745M 1,170円
飯碗(身) AB
φ136×H55(370cc)・組高H74

MR-100F 940円
蒸し碗(フタ) φ92×H22
MR-100M 1,340円
蒸し碗(身) φ83×H72(240cc)・組高H87
※セラミック商品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

MR-728S 2,780円
うどん鉢 AB
φ191×H75(1,100cc)

MR-110 900円
小鉢用フタ
φ110×H28
MR-743 1,180円
丸深小鉢 AB
φ111×H63(310cc)・組高H88

MR-110 900円
小鉢用フタ
φ110×H28
MR-7619 960円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)・組高H68

MR-2015 1,010円
小鉢(大)フタ
128×128×H25
MR-2014 1,250円
小鉢(大) AB
128×128×H50(360cc)・組高H73

MR-751 1,070円
丸小鉢 AB
φ109×H55(220cc)

MR-2013 1,190円
小鉢(中) AB
109×109×H53(210cc)

MR-2012 870円
小鉢(小) AB
90×90×H42(130cc)

MR-7513 740円
角小皿 AB
98×98×H24

MR-7821 630円
丸小皿 A
φ105×H14

MR-7910 760円
湯呑
φ92×H54(170cc)

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。

ワルツ
WALTZ

緩やかに流れる曲線と重なる三角形のシャドウは、ワルツを舞うバレリーナのよう。
慌ただしい食事の時間に心をくつろがせてほしいと願って。

WZ-2009 2,090円
23cm平皿 AB
230×230×H20

WZ-2008 1,810円
21cm平皿 AB
210×210×H19

WZ-2007 1,550円
19cm平皿 A
190×190×H17

WZ-2006 1,200円
16.5cmパン皿 AB
165×165×H14

WZ-2005 2,130円
23cm深皿 A
230×230×H36(800cc)

WZ-2004 1,840円
21cm深皿 AB
210×210×H35(600cc)

WZ-2003 1,600円
18cm深皿 AB
180×180×H30(360cc)

WZ-2002 1,270円
16.5cm深皿 A
165×165×H25(280cc)

シルキータッチのウェーブ彫刻が
洗練されたフォルムを際立たせます。

WZ-7822C 2,520円
仕切付プラター
300×200×H25

WZ-7822 2,390円
角プラター・大 AB
300×200×H25

WZ-7823 1,910円
角プラター・中 AB
250×165×H25

WZ-7824 1,550円
角プラター・小 AB
210×150×H22・組高H51
フードカバー・PT-916(740円/P111)対応

WZ-2011F 1,040円
飯丼(フタ)
φ126×H33
WZ-2011M 1,380円
飯丼(身) AB
φ141×H68(550cc)・組高H91

WZ-2010F 960円
飯丼(フタ)
φ116×H31
WZ-2010M 1,340円
飯丼(身) AB
φ129×H65(450cc)・組高H88

WZ-742F 960円
飯碗(フタ)
φ132×H31
WZ-742M 1,290円
飯碗(身) AB
φ146×H60(460cc)・組高H80

WZ-745F 890円
飯碗(フタ)
φ123×H29
WZ-745M 1,170円
飯碗(身) AB
φ136×H55(370cc)・組高H74

WZ-2015 1,010円
小鉢(大)フタ
128×128×H25
WZ-2014 1,250円
小鉢(大) AB
128×128×H50(360cc)・組高H73

WZ-2013 1,190円
小鉢(中) AB
109×109×H53(210cc)

WZ-2012 870円
小鉢(小) AB
90×90×H42(130cc)

WZ-761 1,510円
角皿 AB
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応

WZ-2001 1,060円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H30(230cc)

WZ-7513 740円
角小皿 AB
98×98×H24

WZ-7821 630円
丸小皿 A
φ105×H14

WZ-7910 760円
湯呑
φ92×H54(170cc)

グレイストーン
GREY STONE

「グレイストーン」シリーズは、色の分かれ目がそれぞれに変化があるのも特長です。

飾らない素朴な美しさ、あたたかみを感じさせる色合いが、料理の幅を拡げます。
和、洋を問わずにお使いいただけます。

IL-686L 5,270円
盛鉢・大 AB
φ364×H53

IL-686M 4,010円
盛鉢・中 AB
φ303×H50

IL-686S 2,530円
盛鉢・小 AB
φ243×H42

IL-7614 1,710円
丸皿 AB
φ215×H25

IL-7601L 1,280円
丸皿・大 AB
φ184×H20

IL-7601S 1,180円
丸皿・小 AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

IL-7625 910円
フルーツ皿 AB
φ146×H17

IL-770 920円
15cm取皿 A
φ152×H20

IL-728S 2,320円
うどん鉢 AB
φ191×H75(1,100cc)

IL-757 1,680円
うどん鉢 AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円/P35)対応

IL-755 1,650円
うどん鉢 AB
φ173×H75(770cc)・組高H83
フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。

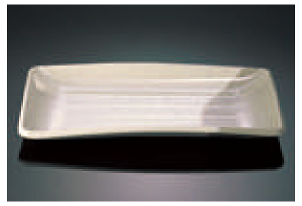
IL-7620 1,400円
小鉢 AB
φ145×H54(500cc)

IL-7622 960円
小鉢 AB
φ115×H54(290cc)

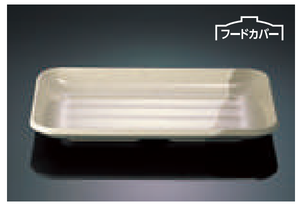
IL-7619 810円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)

IL-637 810円
角小鉢
109×109×H46(250cc)

IL-751 960円
丸小鉢 AB
φ109×H55(220cc)



IL-7615 1,520円
角皿
202×135×H18



IL-761 1,340円
角皿 AB
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応

IL-7513 670円
角小皿 AB
98×98×H24

IL-268M 1,010円
深菜皿 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

IL-7603 580円
丸小皿
φ110×H20

IL-745M 970円
茶碗・大(身) AB
φ137×H55(370cc)

IL-7602 810円
茶碗
φ120×H57(270cc)

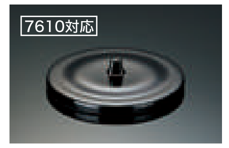
IL-7618 890円
天水
133×108×H47(210cc)

IL-7621 600円
しょうゆ入れ AB
φ77×H30(70cc)

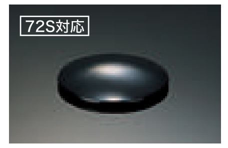
IL-621 690円
湯呑
φ90×H57(180cc)

IL-7610 740円
湯呑
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F-B(410円)対応

IL-72S 720円
湯呑
φ68×H67(160cc)・組高H80
フタ・584F-B(360円)対応



7610F-B 410円
フタ(黒)
φ92×H20



584F-B 360円
フタ(黒)
φ70×H12

IL-716 1,350円
コーヒーカップ AB
φ77×H60(160cc)

IL-538 890円
ソーサー
φ158×H18

アプリケ
APURIKE

料理と食器が一体となって奏でるハーモニーは
「美味しさ」というリズムにのって、私たちの心も潤します。

AP-7812L 2,010円
23cm仕切皿
φ230×H24

AP-7815 1,890円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)

AP-7817 1,450円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)

AP-7814 1,840円
23cmミート皿 AB
φ230×H20

AP-7825 1,660円
21cmサラダ皿 AB
φ210×H19

AP-7816 1,440円
19cmライス皿 AB
φ192×H17

AP-7818 1,110円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

AP-7819 1,170円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

AP-7820 1,040円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H38(230cc)

AP-2001 1,060円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H30(230cc)

AP-7821 630円
丸小皿 A
φ105×H14

AP-2011F 1,040円
飯丼(フタ)
φ126×H33
AP-2011M 1,380円
飯丼(身) AB
φ141×H68(550cc)・組高H91

AP-2010F 960円
飯丼(フタ)
φ116×H31
AP-2010M 1,340円
飯丼(身) AB
φ129×H65(450cc)・組高H88

AP-2013 1,190円
小鉢 AB
109×109×H53(210cc)

AP-7910 760円
湯呑
φ92×H54(170cc)

パピリオ
PAPILIO

太陽のシャワーを一身に浴びてすくすく育つ草、ケナフをテーマにデザインしました。
動きのあるやさしい色合いのラインが、幅広いメニューに対応します。

PA-2011F 1,040円
飯丼(フタ)
φ126×H33
PA-2011M 1,380円
飯丼(身) AB
φ141×H68(550cc)・組高H91

PA-2010F 960円
飯丼(フタ)
φ116×H31
PA-2010M 1,340円
飯丼(身) AB
φ129×H65(450cc)・組高H88

PA-765F 970円
飯碗(フタ)
φ112×H32
PA-765M 1,330円
飯碗(身) AB
φ122×H59(370cc)・組高H83

PA-755 2,010円
うどん鉢 AB
φ173×H75(770cc)・組高H83
フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応

PA-7619 960円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)

PA-751 1,070円
丸小鉢 AB
φ109×H55(220cc)

PA-762 800円
湯呑
φ97×H61(220cc)・組高H81
フタ・18F(400円/P40)対応

パティスタ
PATISTA

スパイスの効いた斬新なスパニッシュデザインが、
テーブルを元気に演出します。

PI-7702 2,480円
角プラター AB
299×207×H28

PI-2104 990円
ベリー皿 AB
φ137×H28

PI-768F 960円
角小鉢・フタ
115×115×H27
PI-768M 1,150円
角小鉢・身 AB
113×113×H37(230cc)・組高H62

セラミック食器
CERAMIC WARE

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

軽量、薄型でしかも強度は陶器の約3倍。きわ立つ白地に洗練されたデザイン。
本物を求める方のための、マンネンセラミックアイテムです。

マンネンのセラミックアイテム

電子レンジ対応　オーブン対応

マンネンのセラミック食器は、厳選された陶磁器原料に、アルミナの超微粒子を最適の比率で配合し、1300〜1350℃の高温で焼成しています。
強さは従来の陶器の約3倍。洗浄機・消毒乾燥保管庫はもちろん、電子レンジやオーブンにも使用可能。また、強度を持つために素地を薄くすることに成功した結果、従来の強化磁器より、約20%の軽量化を実現しました。

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

使いやすさを考えた Universal Design ユニバーサルデザインシリーズ

PU-352　2,470円
UDボール 大・プチトマト
φ130×H47(230cc)

PU-351　2,100円
UDボール 中・プチトマト
φ111×H39(150cc)

PU-350　1,850円
UDボール 小・プチトマト
φ96×H33(100cc)

Universal Design 1
すくいやすいボール
中の食品がすくいやすいよう、形状を工夫しました。
●UDボール大・中・小は
セットでスタッキングできます。

Universal Design 2
持ちやすいマグカップ
しっかり保持できるよう、把手の形状を工夫しました。
4本の指でしっかり支えられます。

618F　430円
マグカップ用フタ
(258・259共通)
φ83×H20

YZ-258　1,800円
マグカップ・ゆずり葉
φ77×H80×巾109(225cc)・組高H94
フタ・618F(430円)対応

ST-258　1,800円
マグカップ・シエスタ
φ77×H80×巾109(225cc)・組高H94
フタ・618F(430円)対応

HZ-259　1,720円
マグカップ・ほおずき
φ75×H64(190cc)・組高H79
フタ・618F(430円)対応

NH-259　1,720円
マグカップ・菜の花
φ75×H64(190cc)・組高H79
フタ・618F(430円)対応

MR-251F　1,050円
煮物碗(フタ)マリエ
φ124×H33
MR-251M　1,620円
煮物碗(身)マリエ
φ135×H50(420cc)・組高H73

MR-257F　1,040円
飯碗(フタ)マリエ
φ115×H35
MR-257M　1,550円
飯碗(身)マリエ
φ128×H56(360cc)・組高H84

MR-253　1,890円
角小鉢・マリエ
112×112×H40(240cc)

MR-250　1,610円
丸小鉢・マリエ
φ110×H42(230cc)

MR-254　1,750円
丸菜皿・マリエ
φ166×H33・組高H66
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応

MR-255　1,320円
深皿・マリエ
φ138×H35

MR-256　940円
小皿・マリエ
φ94×H25

MR-252　1,200円
湯呑・マリエ
φ94×H58(190cc)

KR-154　1,750円
丸菜皿・光琳
φ166×H33・組高H66
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

KR-152　1,200円
湯呑・光琳
φ94×H58(190cc)

TK-70　1,590円
長手湯呑・十草
φ63×H80(160cc)

AE-70　1,570円
長手湯呑・赤絵
φ63×H80(160cc)

TO-95F　860円
蒸し碗(フタ)季TOKI
φ86×H24
TO-95M　1,250円
蒸し碗(身)季TOKI AB
φ77×H62(195cc)・組高H80

CT-95F　860円
蒸し碗(フタ)コレット
φ86×H24
CT-95M　1,250円
蒸し碗(身)コレット
φ77×H62(195cc)・組高H80

MR-100F　940円
蒸し碗(フタ)マリエ
φ92×H22
MR-100M　1,340円
蒸し碗(身)マリエ
φ83×H72(240cc)・組高H87

KR-100F　940円
蒸し碗(フタ)光琳
φ92×H22
KR-100M　1,340円
蒸し碗(身)光琳
φ83×H72(240cc)・組高H87

AE-100F　940円
蒸し碗(フタ)赤絵
φ92×H22
AE-100M　1,340円
蒸し碗(身)赤絵
φ83×H72(240cc)・組高H87

AE-90F　860円
ミニ蒸し碗(フタ)赤絵
φ71×H17
AE-90M　1,250円
ミニ蒸し碗(身)赤絵
φ64×H63(145cc)・組高H76

※セラミック製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

和食器シリーズ

Japanese style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

千両志野　せんりょうしの

SENRYOSHINO

静かな趣と調和。やさしく描かれた千両の彩色の妙は
どこまでも淡く、深い安らぎを語ります。

SE-7614　1,980円
天ぷら皿　AB
φ215×H25

SE-7601L　1,400円
和皿・大　AB
φ184×H20

SE-7601S　1,300円
和皿・小　AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

SE-266S　1,110円
菜皿・小
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

SE-7625　1,040円
フルーツ皿　AB
φ146×H17

SE-7603　670円
小皿
φ110×H20

SE-7613F　1,090円
丼(フタ)
φ149×H36

SE-7613M　1,510円
丼(身)　AB
φ156×H69(550cc)・組高H96(SE-7613F)
フタ・PT-7613F(530円/P111)対応

SE-7617　1,190円
醤油入付のり皿　AB
153×106×H25

SE-7607　960円
角漬物皿　AB
130×86×H20

SE-7622　1,110円
小鉢　AB
φ115×H54(290cc)

SE-7619　960円
丸小鉢　AB
φ110×H43(250cc)

SE-637　980円
角小鉢
109×109×H46(250cc)

SE-7618　910円
天水
133×108×H47(210cc)

SE-7620　1,590円
刺身鉢　AB
φ145×H54(500cc)

SE-7602　960円
茶碗
φ120×H57(270cc)

SE-7610　800円
湯呑
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F(410円/P59)対応

SE-7910　760円
湯呑
φ92×H54(170cc)

SE-7612　730円
刺身醤油入　AB
φ83×H50(100cc)

SE-7621　680円
刺身醤油入　AB
φ77×H30(70cc)

SE-7609　1,070円
百合型小鉢　AB
φ93×H65(120cc)

SE-715F　580円
蒸し碗(フタ)
φ89×H20

SE-715M　730円
蒸し碗(身)　AB
φ80×H73(220cc)・組高H88

和楽天目　わらくてんもく

WARAKUTENMOKU

和食器の神髄、「和楽天目」に極める・・・
新しいおもてなしの美学がここに結実しました。

WT-686L　5,270円
盛鉢・大　AB
φ364×H53

WT-686M　4,010円
盛鉢・中　AB
φ303×H50

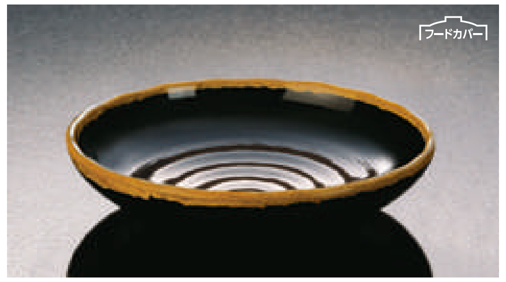
WT-686S　2,530円
盛鉢・小　AB
φ243×H42

WT-7614　1,740円
丸皿　AB
φ215×H25

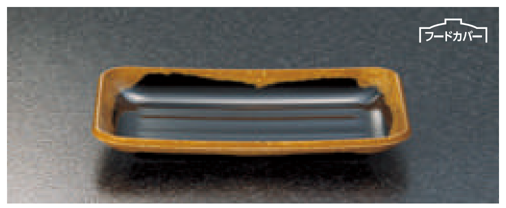
WT-7601L　1,330円
丸皿・大　AB
φ184×H20

WT-7601S　1,200円
丸皿・小　AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

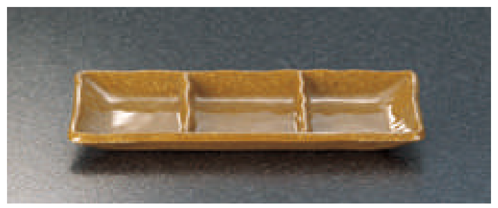
WT-772　2,550円
多用皿　AB
φ230×H47(1,080cc)
PPス・P-195(410円/P33)対応



WT-780　2,050円
多用皿・小　AB
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバーPT-7506(780円/P111)、PPス・P-165-S(430円/P33)対応



WT-761　1,480円
角皿　AB
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応



YA-714　1,520円
三色薬味皿・弥生
195×91×H19

●WT-772 多用皿 ►P66　●WT-32 小皿(薬味皿) ►P67

※天目のフチ回りに材質の性質上、白い粒子が浮き出る場合がありますが、ご使用上問題ありません。

WT-728L　2,930円
特大うどん鉢　AB
φ200×H84(1,300cc)

WT-728S　2,560円
うどん鉢　AB
φ191×H75(1,100cc)

WT-757　1,740円
うどん鉢　AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円/P35)対応

WT-773　1,590円
小うどん鉢　AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円/P35)、PT-150(530円/P111)対応

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。

WT-766　1,440円
多用丼　AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円/P35)対応

WT-7602　920円
茶碗　AB
φ120×H57(270cc)

WT-734　1,280円
スープボール　AB
φ145×H50(500cc)

WT-7622　1,050円
小鉢　AB
φ115×H54(290cc)

WT-7619　920円
丸小鉢　AB
φ110×H43(250cc)

WT-763　960円
丸小鉢(天水)　AB
φ113×H39(190cc)

WT-751　1,040円
丸小鉢　AB
φ109×H55(220cc)

WT-637　920円
角小鉢　AB
109×109×H46(250cc)

WT-778　970円
角小鉢　AB
93×93×H38(160cc)

WT-7908　1,120円
深小鉢(うどん猪口)　AB
φ104×H66(270cc)

WT-7610　750円
湯呑(そば猪口)　AB
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F(410円/P59)対応

WT-752M　1,050円
うどん猪口　AB
φ85×H70(240cc)

WT-32　580円
小皿(薬味皿)
φ90×H19

WT-715F　580円
蒸し碗(フタ)
φ89×H20

715M-B　730円
蒸し碗(身)・黒　AB
φ80×H73(220cc)・組高H88

●蒸し碗(身)はセラミック製もご用意しております。
※セラミック製品は、掛率が異なりますのでご注意ください。

WTC-715M　1,670円
蒸し碗(身)セラミック　AB

WT-7917　600円
蒸し台(小皿)　AB
φ110×H19

WT-778-Nr　1,020円
角小鉢・和楽粉引　AB
93×93×H38(160cc)
内面グレーズコーティング

WT-7210K-Nr　890円
湯呑・和楽粉引
φ94×H58(180cc)
内面グレーズコーティング

石焼はりま　いしやきはりま

ISHIYAKI HARIMA

淡く優しい絵柄と、土の生地を生かした質感が
気取りのない郷土の情景を伝えます。

HI-7614 1,980円
天ぷら皿 AB
φ215×H25

HI-7601L 1,400円
和皿・大 AB
φ184×H20

HI-7601S 1,300円
和皿・小 AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

HI-268M 1,170円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

HI-266L 1,190円
菜皿・大
φ182×H28(370cc)

HI-266S 1,110円
菜皿・小
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

HI-7615 1,560円
角皿
202×135×H18

HI-761 1,510円
角皿 AB
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応

HI-7906 730円
丸醤油入 AB
φ88×H37(110cc)

HI-7621 680円
刺身醤油入 AB
φ77×H30(70cc)

HI-7915 960円
天水 AB
φ113×H39(150cc)

HI-7513 740円
角小皿 AB
98×98×H24

HI-7907F 1,240円
煮物碗(フタ)
φ145×H44
HI-7907M 1,530円
煮物碗(身) AB
φ170×H57(530cc)・組高H92

HI-735F 1,190円
種丼(フタ)
φ144×H39
HI-735M 1,640円
種丼(身) AB
φ154×H80(820cc)・組高H109

HI-86MF 970円
飯丼・中(フタ)
φ142×H42
HI-86MM 1,300円
飯丼・中(身) AB
φ153×H69(620cc)・組高H105

HI-86SF 900円
飯丼・小(フタ)
φ135×H34
HI-86SM 1,190円
飯丼・小(身) AB
φ149×H69(550cc)・組高H96

HI-737F 800円
汁碗(フタ)
φ112×H34
HI-737M 1,150円
汁碗(身) AB
φ120×H61(360cc)・組高H88

和食器

HI-742F 960円
飯碗(フタ)
φ132×H31
HI-742M 1,290円
飯碗(身) AB
φ146×H60(460cc)・組高H80

HI-745F 890円
飯碗(フタ)
φ123×H29
HI-745M 1,170円
飯碗(身) AB
φ136×H55(370cc)・組高H74

HI-110 900円
小鉢用フタ
φ110×H28
HI-743 1,180円
丸深小鉢 AB
φ111×H63(310cc)・組高H88

HI-110 900円
小鉢用フタ
φ110×H28
HI-7619 960円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)・組高H68

HI-7620 1,590円
刺身鉢 AB
φ145×H54(500cc)

HI-7622 1,110円
小鉢 AB
φ115×H54(290cc)

HI-7908 1,170円
丸小鉢 AB
φ104×H66(270cc)

HI-751 1,070円
丸小鉢 AB
φ109×H55(220cc)

HI-7902 980円
茶碗 AB
φ119×H57(250cc)

HI-7910 760円
湯呑
φ92×H54(170cc)

HI-752F 670円
蒸し碗(フタ)
φ92×H22
HI-752M 630円
蒸し碗(身) AB
φ85×H70(240cc)・組高H87

HI-7909L 1,670円
角小鉢・大 AB
121×121×H63(440cc)

HI-7909M 1,330円
角小鉢・中 AB
104×104×H56(260cc)

HI-7909S 960円
角小鉢・小 AB
86×86×H49(150cc)

HI-33M 650円
小皿 A
φ118×H22

HI-32 580円
小皿
φ90×H19

和食器

紅志野 べにしの

BENISHINO

夕映えの野にそよぐ穂。志野焼の伝統の味わい。
ほんのり浮かぶ紅に、日本の心を感じます。

VS-7624 2,200円
とんかつ皿 AB
φ229×H24

VS-7614 1,980円
天ぷら皿 AB
φ215×H25

VS-7601L 1,400円
和皿・大 AB
φ184×H20

VS-7601S 1,300円
和皿・小 AB
φ166×H18・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

VS-266L 1,190円
菜皿・大
φ182×H28(370cc)

VS-266S 1,110円
菜皿・小
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

VS-7625 1,040円
フルーツ皿 AB
φ146×H17

VS-738 990円
高台皿 AB
φ150×H20

VS-7603 670円
小皿
φ110×H20

VS-7605F 1,280円
種丼(フタ)
φ159×H40
VS-7605M 1,870円
種丼(身) AB
φ174×H70(680cc)・組高H104

VS-7613F 1,090円
丼(フタ)
φ149×H36
VS-7613M 1,510円
丼(身) AB
φ156×H69(550cc)・組高H96(VS-7613F)
フタ・PT-7613F(530円/P111)対応

VS-7623F 920円
丼(フタ)
φ133×H34
VS-7623M 1,290円
丼(身) AB
φ150×H70(510cc)・組高H96

VS-86SF 900円
飯丼(フタ)
φ135×H34
VS-86SM 1,190円
飯丼(身) AB
φ149×H69(550cc)・組高H96

VS-7604F 920円
茶漬碗(フタ)
φ133×H34
VS-7604M 1,290円
茶漬碗(身) AB
φ148×H66(400cc)・組高H93

VS-745F 890円
飯碗(フタ)
φ123×H29
VS-745M 1,170円
飯碗(身) AB
φ136×H55(370cc)・組高H74

VS-7616F 1,280円
煮物碗(フタ)
φ159×H40
VS-7616M 1,650円
煮物碗(身) AB
φ170×H45(510cc)・組高H77

和食器

VS-7606L 1,870円
焼物皿・大 AB
208×178×H24

VS-7606S 1,660円
焼物皿・小 AB
202×135×H23

VS-7510 1,890円
波形刺身皿 AB
202×135×H27

VS-7615 1,560円
角皿
202×135×H18

VS-714 1,650円
三色薬味皿
195×91×H19

VS-7617 1,190円
醤油入付のり皿 AB
153×106×H25

VS-7607 960円
角漬物皿 AB
130×86×H20

VS-7611 1,950円
刺身鉢 AB
φ157×H78(600cc)

VS-7608 1,360円
三ッ山小鉢 AB
φ125×H71(330cc)

VS-7612 730円
刺身醤油入 AB
φ83×H50(100cc)

VS-7620 1,590円
刺身鉢 AB
φ145×H54(500cc)

VS-7622 1,110円
小鉢 AB
φ115×H54(290cc)

VS-7621 680円
刺身醤油入 AB
φ77×H30(70cc)

VS-7602 960円
茶碗
φ120×H57(270cc)

VS-7619 960円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)

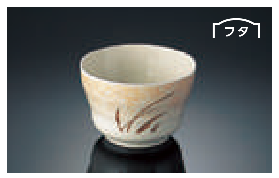
VS-637 980円
角小鉢
109×109×H46(250cc)

VS-7618 910円
天水
133×108×H47(210cc)

VS-7609 1,070円
百合型小鉢 AB
φ93×H65(120cc)

VS-715F 570円
蒸し碗(フタ)
φ89×H20
VS-715M 730円
蒸し碗(身) AB
φ80×H73(220cc)・組高H88

VS-621 740円
渦巻湯呑
φ90×H57(180cc)



VS-7610 800円
湯呑
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F(410円/P59)対応

和食器

光 琳 こうりん
KORIN

春夏秋冬、四季折々の味わいと、料理人の心づくしを盛り付ける。
和の繊細な雰囲気を、さりげなく演出する和食器です。

- KR-7614 1,980円 丸皿 AB ϕ215×H25
- KR-7601L 1,400円 丸皿・大 ϕ184×H20
- フードカバー KR-7601S 1,300円 丸皿・小 ϕ166×H18・組高H52 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
- KR-7603 670円 丸小皿 ϕ110×H20
- KR-266L 1,190円 菜皿・大 ϕ182×H28(370cc)
- フードカバー KR-266S 1,110円 菜皿・小 ϕ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
- フードカバー KR-268M 1,170円 深菜皿・中 A ϕ166×H35(430cc)・組高H69 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
- KR-2001 1,060円 14.5cmベリー皿 AB ϕ145×H30(230cc)
- KR-7615 1,560円 角皿 202×135×H18
- フードカバー KR-761 1,510円 角皿 AB 180×120×H20・組高H56 フードカバー・PT-761(660円/P111)対応
- KR-7513 740円 角小皿 AB 98×98×H24
- セラミック KR-100F 940円 蒸し碗(フタ)光琳 ϕ92×H22
- KR-100M 1,340円 蒸し碗(身)光琳 ϕ83×H72(240cc)・組高H87

※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

- KR-2011F 1,040円 飯丼(フタ) ϕ126×H33
- KR-2011M 1,380円 飯丼(身) AB ϕ141×H68(550cc)・組高H91
- KR-2010F 960円 飯丼(フタ) ϕ116×H31
- KR-2010M 1,340円 飯丼(身) AB ϕ129×H65(450cc)・組高H88
- KR-745F 890円 飯碗(フタ) ϕ123×H29
- KR-745M 1,170円 飯碗(身) AB ϕ136×H55(370cc)・組高H74
- KR-110 900円 小鉢用フタ ϕ110×H28
- KR-743 1,180円 丸深小鉢 AB ϕ111×H63(310cc)・組高H88
- KR-110 900円 小鉢用フタ ϕ110×H28
- KR-7619 960円 丸小鉢 AB ϕ110×H43(250cc)・組高H68
- KR-7622 1,110円 小鉢 AB ϕ115×H54(290cc)
- KR-2013 1,190円 小鉢 AB 109×109×H53(210cc)
- KR-751 1,070円 丸小鉢 AB ϕ109×H55(220cc)
- KR-637 980円 角小鉢 109×109×H46(250cc)
- KR-7910 760円 湯呑 ϕ92×H54(170cc)

嵯 峨 野 さがの
SAGANO

雅やかな菊模様を、大胆にそして格調高くした絵柄。
豊かな四季に育まれてきた、古都の情景が漂います。

- SG-7907F 1,240円 煮物碗(フタ) ϕ145×H44
- SG-7907M 1,530円 煮物碗(身) AB ϕ170×H57(530cc)・組高H92
- SG-7904F 990円 茶漬碗(フタ) ϕ134×H34
- SG-7904M 1,340円 茶漬碗(身) AB ϕ148×H66(420cc)・組高H93
- SG-745F 890円 飯碗(フタ) ϕ123×H29
- SG-745M 1,170円 飯碗(身) AB ϕ136×H55(370cc)・組高H74
- SG-7902 980円 茶碗 AB ϕ119×H57(250cc)
- SG-7911 1,700円 前菜皿 AB 223×90×H20
- SG-7912S 1,800円 角焼物皿・小 AB 203×136×H25
- SG-7918 1,250円 角皿 AB 154×108×H21
- SG-7913 710円 角のぞき AB 96×66×H24
- SG-7915 960円 天水 AB ϕ113×H39(150cc)
- SG-7908 1,170円 丸小鉢 AB ϕ104×H66(270cc)
- SG-7909M 1,330円 角小鉢・中 AB 104×104×H56(260cc)
- SG-7909S 960円 角小鉢・小 AB 86×86×H49(150cc)
- SG-7910 760円 湯呑 ϕ92×H54(170cc)
- SG-7903 730円 角漬物皿 AB 105×94×H17
- SG-7906 730円 丸醤油入 AB ϕ88×H37(110cc)
- SG-7916F 750円 蒸し碗(フタ) ϕ99×H28
- SG-7916M 760円 蒸し碗(身) AB ϕ87×H70(210cc)・組高H96
- SG-7917 630円 蒸し台 AB ϕ110×H19

菊清水 きくきよみず
KIKUKIYOMIZU

日本の伝統色、藍の絵付けが手料理にぬくもりをあたえます。

- KK-7601L 1,400円 和皿・大 AB ϕ184×H20
- フードカバー KK-7601S 1,300円 和皿・小 AB ϕ166×H18・組高H52 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
- KK-266L 1,190円 菜皿・大 ϕ182×H28(370cc)
- フードカバー KK-266S 1,110円 菜皿・小 ϕ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
- KK-7603 670円 丸小皿 ϕ110×H20
- KK-7622 1,110円 小鉢 AB ϕ115×H54(290cc)
- KK-7619 960円 丸小鉢 AB ϕ110×H43(250cc)
- KK-7609 1,070円 百合型小鉢 AB ϕ93×H65(120cc)
- KK-7602 960円 茶碗 ϕ120×H57(270cc)
- KK-7617 1,190円 醤油入付のり皿 AB 153×106×H25
- KK-7612 730円 刺身醤油入 AB ϕ83×H50(100cc)
- KK-7621 680円 刺身醤油入 AB ϕ77×H30(70cc)
- フタ KK-7610 800円 湯呑 ϕ88×H58(190cc)・組高H72 フタ・7610F(410円/P59)対応

若やなぎ　わかやなぎ

WAKAYANAGI

まろやかな白地に描き出された柳模様。
清楚で気品あふれる表情が、料理をすっきりと引き立ててくれます。

- **WY-7914** 2,240円 天ぷら皿 AB ϕ208×H25
- **WY-7901** 1,890円 変形焼物皿 AB 215×160×H30
- **WY-266L** 1,190円 菜皿 ϕ182×H28(370cc)
- **WY-7812A** 1,840円 セパレーツ皿 ϕ217×H23・組高H53 フードカバー・PT-7103KF(810円/P111)対応
- **WY-7812C** 1,840円 セパレーツ皿 ϕ217×H23・組高H53 フードカバー・PT-7103KF(810円/P111)対応
- **WY-7911** 1,700円 前菜皿 AB 223×90×H20
- **WY-7908** 1,170円 丸小鉢 AB ϕ104×H66(270cc)
- **WY-751** 1,070円 丸小鉢 AB ϕ109×H55(220cc)
- **WY-7915** 960円 天水 AB ϕ113×H39(150cc)
- **WY-7903** 730円 角漬物皿 AB 105×94×H17
- **WY-7907F** 1,240円 煮物碗(フタ) ϕ145×H44
- **WY-7907M** 1,530円 煮物碗(身) AB ϕ170×H57(530cc)・組高H92
- **WY-735F** 1,190円 種丼(フタ) ϕ144×H39
- **WY-735M** 1,640円 種丼(身) AB ϕ154×H80(820cc)・組高H109
- **WY-86SF** 900円 飯丼(フタ) ϕ135×H34
- **WY-86SM** 1,190円 飯丼(身) AB ϕ149×H69(550cc)・組高H96
- **WY-736F** 890円 飯丼(フタ) ϕ117×H36
- **WY-736M** 1,340円 飯丼(身) AB ϕ126×H72(470cc)・組高H97
- **WY-737F** 800円 汁碗(フタ) ϕ112×H34
- **WY-737M** 1,150円 汁碗(身) AB ϕ120×H61(360cc)・組高H88
- **WY-7904F** 990円 茶漬碗(フタ) ϕ134×H34
- **WY-7904M** 1,340円 茶漬碗(身) AB ϕ148×H66(420cc)・組高H93
- **WY-742F** 960円 飯碗(フタ) ϕ132×H31
- **WY-742M** 1,290円 飯碗(身) AB ϕ146×H60(460cc)・組高H80
- **WY-7912S** 1,800円 角焼物皿・小 AB 202×136×H25
- **WY-7918** 1,250円 角皿 AB 154×108×H21
- **WY-7913** 710円 角のぞき AB 96×66×H24
- **WY-7909M** 1,330円 角小鉢・中 AB 角104×H56(260cc)
- **WY-7909S** 960円 角小鉢・小 AB 角86×H49(150cc)
- **WY-7906** 730円 丸醤油入 AB ϕ88×H37(110cc)
- **WY-7916F** 750円 蒸し碗(フタ) ϕ99×H28
- **WY-7916M** 760円 蒸し碗(身) AB ϕ87×H70(210cc)・組高H96
- **WY-7917** 630円 蒸し台 AB ϕ110×H19
- **WY-110** 900円 小鉢用フタ ϕ110×H28
- **WY-743** 1,180円 丸深小鉢 AB ϕ111×H63(310cc)・組高H88
- **WY-110** 900円 小鉢用フタ ϕ110×H28
- **WY-7619** 960円 丸小鉢 AB ϕ110×H43(250cc)・組高H68
- **WY-7902** 980円 茶碗 AB ϕ119×H57(250cc)
- **WY-7910** 760円 湯呑 ϕ92×H54(170cc)

はりま

HARIMA

霧に霞む、朝もやの草花をあしらったデザインのはりま。
淡く優しい絵柄が、テーブルに落ち着きと瑞々しさを運んでくれます。

- **HM-7914** 2,240円 天ぷら皿 AB ϕ208×H25
- **HM-7901** 1,890円 変形焼物皿 AB 215×160×H30
- **HM-266L** 1,190円 菜皿・大 ϕ182×H28(370cc)
- **HM-266S** 1,110円 菜皿・小 ϕ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
- **HM-7911** 1,700円 前菜皿 AB 223×90×H20
- **HM-7915** 960円 天水 AB ϕ113×H39(150cc)
- **HM-7908** 1,170円 丸小鉢 AB ϕ104×H66(270cc)
- **HM-751** 1,070円 丸小鉢 AB ϕ109×H55(220cc)
- **HM-7910** 760円 湯呑 ϕ92×H54(170cc)
- **HM-7912AS** 1,800円 角焼物皿・小 AB 203×136×H25
- **HM-7918** 1,250円 角皿 AB 154×108×H21
- **HM-7619** 960円 丸小鉢 AB ϕ110×H43(250cc)
- **HM-7902** 980円 茶碗 AB ϕ119×H57(250cc)
- **HM-7907F** 1,240円 煮物碗(フタ) ϕ145×H44
- **HM-7907M** 1,530円 煮物碗(身) AB ϕ170×H57(530cc)・組高H92
- **HM-86SF** 900円 飯丼(フタ) ϕ135×H34
- **HM-86SM** 1,190円 飯丼(身) AB ϕ149×H69(550cc)・組高H96
- **HM-7904F** 990円 茶漬碗(フタ) ϕ134×H34
- **HM-7904M** 1,340円 茶漬碗(身) AB ϕ148×H66(420cc)・組高H93
- **HM-7916F** 750円 蒸し碗(フタ) ϕ99×H28
- **HM-7916M** 760円 蒸し碗(身) AB ϕ87×H70(210cc)・組高H96
- **HM-7917** 630円 蒸し台 AB ϕ110×H19
- **HM-7909L** 1,670円 角小鉢・大 AB 121×121×H63(440cc)
- **HM-7909M** 1,330円 角小鉢・中 AB 104×104×H56(260cc)
- **HM-7909S** 960円 角小鉢・小 AB 86×86×H49(150cc)
- **HM-7903** 730円 角漬物皿 AB 105×94×H17
- **HM-7913** 710円 角のぞき AB 96×66×H24
- **HM-7906** 730円 丸醤油入 AB ϕ88×H37(110cc)

京　笠　きょうがさ

KYOGASA

質感あふれる益子風の和食器。素朴で飽きのこないデザインは
故郷の囲炉裏端を思い起こさせます。

石焼京笠［KI-］　うす茶京笠［KL-］

KI-7614 1,710円
天ぷら皿 AB
φ215×H25

KI-7601L 1,290円
和皿・大 AB
φ184×H20

KI-7601S 1,180円
和皿・小 AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

KI-7603 580円
小皿
φ110×H20

KI-7615 1,520円
角皿
202×135×H18

KI-728L 2,700円
特大うどん鉢 AB
φ200×H84(1,300cc)

KI-7209 1,320円
うどん鉢 AB
φ158×H73(690cc)

KI-7211 1,660円
うどん鉢 AB
φ188×H80(950cc)・組高H88
フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応

KI-755 1,640円
うどん鉢 AB
φ173×H75(770cc)・組高H83
フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応

KL-728S 2,350円
うどん鉢(うす茶京笠) AB
φ191×H75(1,100cc)

KL-757 1,710
うどん鉢(うす茶京笠) AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円/P35)対応

KI-86MF 780円
飯丼・中(フタ)
φ142×H42
KI-86MM 1,180円
飯丼・中(身) AB
φ153×H68(620cc)・組高H105

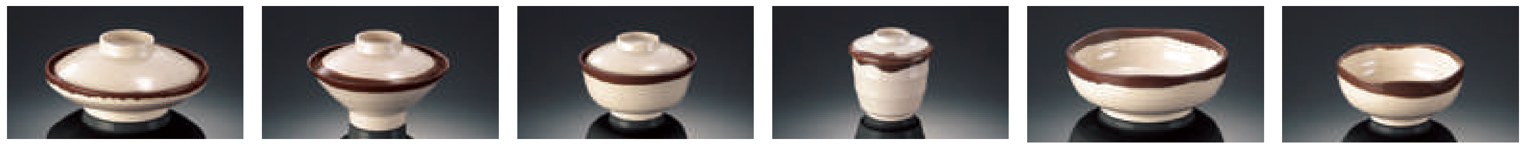
KI-86SF 740円
飯丼・小(フタ)
φ135×H34
KI-86SM 1,090円
飯丼・小(身) AB
φ149×H69(550cc)・組高H96

KI-7623F 780円
丼(フタ)
φ133×H34
KI-7623M 1,180円
丼(身) AB
φ150×H70(510cc)・組高H96

KI-534F 760円
丼(フタ)
φ127×H35
KI-534M 1,110円
丼(身) AB
φ137×H70(580cc)・組高H98

KI-7605F 1,180円
種丼(フタ)
φ159×H40
KI-7605M 1,630円
種丼(身) AB
φ174×H70(680cc)・組高H104

KI-7613F 920円
丼(フタ)
φ149×H36
KI-7613M 1,360円
丼(身) AB
φ156×H69(550cc)・組高H96(KI-7613F)
フタ・PT-7613F(530円/P111)対応



KI-7616F 1,180円
煮物碗(フタ)
φ159×H40
KI-7616M 1,330円
煮物碗(身) AB
φ170×H45(510cc)・組高H77

KI-7604F 780円
茶漬碗(フタ)
φ133×H34
KI-7604M 1,150円
茶漬碗(身) AB
φ148×H66(400cc)・組高H93

KI-K26LF 560円
汁碗(フタ)
φ113×H32
KI-K26LM 760円
汁碗(身) AB
φ123×H60(370cc)・組高H81

KI-715F 560円
蒸し碗(フタ)
φ89×H20
KI-715M 920円
蒸し碗(身) AB
φ80×H73(220cc)・組高H88

KI-7620 1,400円
刺身鉢 AB
φ145×H54(500cc)

KI-7622 960円
小鉢 AB
φ115×H54(290cc)

KI-268M 1,010円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

KI-268S 910円
深菜皿・小
φ149×H35(330cc)・組高H62
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応

KI-33M 600円
小皿 A
φ118×H22

KI-637 840円
角小鉢
109×109×H46(250cc)

KI-7619 810円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)

KI-7602 810円
茶碗
φ120×H57(270cc)

KI-621 720円
渦巻湯呑
φ90×H57(180cc)

KI-7610 750円
湯呑
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ7610F(410円/P59)対応

KI-7618 890円
天水
133×108×H47(210cc)

KI-7621 600円
刺身醤油入 AB
φ77×H30(70cc)

和食器

洋食器シリーズ

Western style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

バレンシア

VALENCIA

スペイン・バレンシア地方に咲く色とりどりの花々が
明るく楽しい食卓に引き立ててくれます。

VA-7822C 2,550円
仕切付プラター AB
300×200×H25

VA-7812L 2,050円
23cm仕切皿
φ230×H24

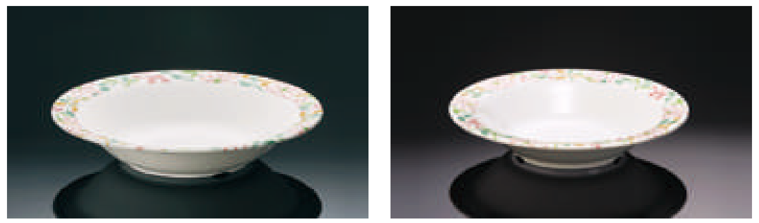
VA-7814 1,910円
23cmミート皿 AB
φ230×H20

VA-7816 1,480円
19cmライス皿 AB
φ192×H17

VA-7822 2,470円
角プラター・大 AB
300×200×H25

VA-7823 1,980円
角プラター・中 AB
250×165×H25

VA-7824 1,580円
角プラター・小 AB
210×150×H22・組高H51
フードカバー・PT-916(740円/P111)対応



VA-7815 1,910円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)

VA-7817 1,500円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)

洋食器

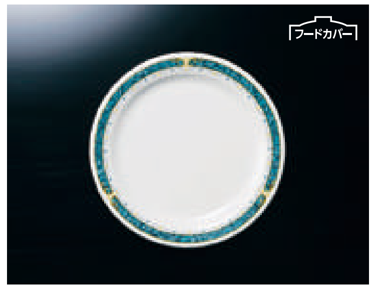
オーベルジュ
AUBERGE

静かな森の中にあるレストランをイメージし、深みのあるグリーンを基調にした
クラシックな柄は、洗練された格調高さを醸し出します。

AU-7814 1,910円
23cmミート皿 AB
φ230×H20

AU-7825 1,670円
21cmサラダ皿 AB
φ210×H19

AU-7816 1,480円
19cmライス皿 AB
φ192×H17



AU-7818 1,120円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

AU-7815 1,910円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)

AU-261 1,670円
21cmスープ皿 AB
φ209×H34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応

AU-7817 1,500円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)

AU-7819 1,180円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

AU-7820 1,060円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H38(230cc)

洋食器

ワインベルジュ
WINEBERGE

熟成された赤ワインを思い起こさせる気品高い真紅の模様は
上品に、優雅に食卓を演出します。

WI-7814 1,910円
23cmミート皿 AB
φ230×H20

WI-7825 1,670円
21cmサラダ皿 AB
φ210×H19

WI-7816 1,480円
19cmライス皿 AB
φ192×H17

WI-7818 1,120円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

WI-7815 1,910円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)

WI-261 1,670円
21cmスープ皿 AB
φ209×H34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応

WI-7817 1,500円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)

WI-7819 1,180円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

WI-7820 1,060円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H38(230cc)

バジル
BASIL

バジルの葉をモチーフにした新鮮でやさしいデザインが
心のこもった料理をすっきりと引き立てます。

BL-7826 2,240円
24cm三ツ仕切皿
φ240×H23

BL-7807 2,260円
24cmミート皿 AB
φ243×H23

BL-7803 1,900円
21cmサラダ皿 AB
φ217×H23・組高H71
フードカバー・PT-7103KF(810円/P111)対応

BL-7802 1,450円
19cmライス皿 AB
φ192×H22

BL-7808 1,060円
16.5cmパン皿 AB
φ166×H19・組高H53
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

BL-7810 2,270円
24cmスープ皿 AB
φ243×H35(680cc)

BL-7809 1,480円
19cmスープ皿 AB
φ192×H35(290cc)

BL-7801 980円
フルーツ皿 AB
φ154×H31(140cc)

BL-742F 960円
飯碗(フタ)
φ132×H31

BL-742M 1,290円
飯碗(身) AB
φ146×H60(460cc)・組高H80

BL-745F 890円
飯碗(フタ)
φ123×H29

BL-745M 1,170円
飯碗(身) AB
φ136×H55(370cc)・組高H74

BL-7902 980円
茶碗 AB
φ119×H57(250cc)

BL-7619 960円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)

BL-743 1,180円
丸深小鉢 AB
φ111×H63(310cc)

BL-744 800円
湯呑
φ96×H64(210cc)

洋食器

エスカルゴ
ESCARGOT

ヨーロピアンクラシカルの香が漂うモダンな曲線。
シンプルなレリーフが料理の個性を演出します。

SK-7811 2,440円
27cmディナー皿 AB
φ269×H26

SK-7806 2,250円
30cmプラター AB
307×215×H25

SK-7805 1,980円
27cmプラター AB
270×192×H25

SK-7804 1,760円
23cmプラター AB
232×165×H23

SK-7807 2,260円
24cmミート皿 AB
φ243×H23

SK-7803 1,900円
21cmサラダ皿 AB
φ217×H23・組高H71
フードカバー・PT-7103KF(810円/P111)対応

SK-7802 1,450円
19cmライス皿 AB
φ192×H22

SK-7808 1,060円
16.5cmパン皿 AB
φ166×H19・組高H53
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

SK-7814 1,840円
23cmミート皿 AB
φ230×H20

SK-7816 1,440円
19cmライス皿 AB
φ192×H17

SK-7826 2,240円
24cm仕切皿
φ240×H23

SK-7812L 2,010円
23cm仕切皿
φ230×H24

SK-7812A 1,840円
セパレーツ皿
φ217×H23・組高H53
フードカバー・PT-7103KF(810円/P111)対応

SK-7812B 1,840円
セパレーツ皿
φ217×H23・組高H53
フードカバー・PT-7103KF(810円/P111)対応

SK-7812C 1,840円
セパレーツ皿
φ217×H23・組高H53
フードカバー・PT-7103KF(810円/P111)対応

洋食器

SK-261 1,590円
21cmスープ皿 AB
φ209×H34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応

SK-7813 1,480円
19cmスープ皿 AB
φ195×H44(450cc)

SK-7819 1,170円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

SK-7810 2,270円
24cmスープ皿 AB
φ243×H35(680cc)

SK-7809 1,480円
19cmスープ皿 AB
φ192×H35(290cc)

SK-7801 980円
フルーツ皿 AB
φ154×H31(140cc)

SK-86SF 900円
飯丼(フタ)
φ135×H34
SK-86SM 1,190円
飯丼(身) AB
φ149×H69(550cc)・組高H96

SK-736F 890円
飯丼(フタ)
φ117×H36
SK-736M 1,340円
飯丼(身) AB
φ126×H72(470cc)・組高H97

SK-737F 800円
汁碗(フタ)
φ112×H34
SK-737M 1,150円
汁碗(身) AB
φ120×H61(360cc)・組高H88

SK-7909M 1,330円
角小鉢 AB
104×104×H56(260cc)

SK-7908 1,170円
丸小鉢 AB
φ104×H66(270cc)

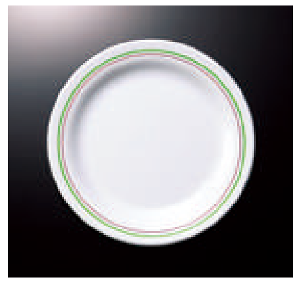
SK-7910 760円
湯呑
φ92×H54(170cc)

オリーブ
OLIVE

地中海の爽やかなオリーブをイメージさせるシンプルなライン。

※「オリーブ」シリーズは
P88・100にも掲載しています。

OL-7814 1,840円
23cmミート皿 AB
φ230×H20



OL-7816 1,440円
19cmライス皿 AB
φ192×H17

OL-7818 1,110円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

OL-7103K 2,020円
仕切皿
φ218×H25

●深みのある、すくいやすい形状
●スタッキングできます。

OL-7102T 1,780円
丸深皿
φ230×H36(580cc)

OL-7815 1,890円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)

OL-7817 1,450円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)

OL-7819 1,170円
16.5cm菜皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

OL-266S 1,110円
菜皿
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

OL-7820 1,040円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H38(230cc)

洋食器

テーブル

CASUAL TABLE WARE

カジュアルで都会的なテイストが、
テーブルを美しく盛りあげます。

PI-7702 2,480円
角プラター(パティスタ) AB
299×207×H28

CL-7702 2,390円
角プラター(クローバー) AB
299×207×H28

CS-7703 2,350円
角ベーカー(コサージュ) AB
260×176×H41(850cc)

CS-659L 2,100円
スイートベーカー・大(コサージュ) AB
264×190×H55(950cc)

659L-KW 1,970円
スイートベーカー・大(紺内純白) AB
264×190×H55(950cc)

659L-AW 1,970円
スイートベーカー・大(洗朱内純白) AB
264×190×H55(950cc)

659L-SW 1,970円
スイートベーカー・大(青磁内純白) AB
264×190×H55(950cc)

659L-I 1,550円
スイートベーカー・大(アイボリー) AB
264×190×H55(950cc)

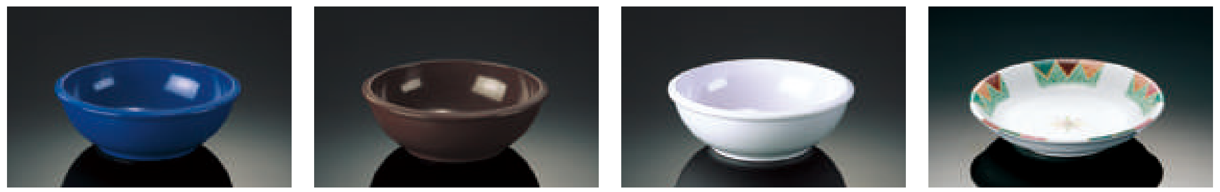
CS-659S 1,670円
スイートベーカー・小(コサージュ) AB
215×151×H48(470cc)

659S-KW 1,550円
スイートベーカー・小(紺内純白) AB
215×151×H48(470cc)

659S-AW 1,550円
スイートベーカー・小(洗朱内純白) AB
215×151×H48(470cc)

659S-SW 1,550円
スイートベーカー・小(青磁内純白) AB
215×151×H48(470cc)

659S-I 1,190円
スイートベーカー・小(アイボリー) AB
215×151×H48(470cc)



729-K 890円
サラダボール(紺)
φ141×H50(400cc)

729-L 890円
サラダボール(コゲ茶)
φ141×H50(400cc)

729-h 890円
サラダボール(ホワイト)
φ141×H50(400cc)

PI-2104 990円
ベリー皿(パティスタ) AB
φ137×H28

IL-716 1,350円
コーヒーカップ(グレイストーン) AB
φ77×H60(160cc)・組高H73
フタ・618F(430円/P40)対応
IL-538 890円
ソーサー(グレイストーン)
φ158×H18

716-J 1,120円
コーヒーカップ(石焼) AB
φ77×H60(160cc)・組高H73
フタ・618F(430円/P40)対応
538-J 680円
ソーサー(石焼) A
φ158×H18

716-RH 1,440円
コーヒーカップ(朱内白光沢) AB
φ77×H60(160cc)・組高H73
フタ・618F(430円/P40)対応
538-R 680円
ソーサー(朱) A
φ158×H18

716-LH 1,440円
コーヒーカップ(こげ茶内白光沢) AB
φ77×H60(160cc)・組高H73
フタ・618F(430円/P40)対応
538-L 680円
ソーサー(こげ茶) A
φ158×H18

716-yH 1,440円
コーヒーカップ(イエロー内白光沢) AB
φ77×H60(160cc)・組高H73
フタ・618F(430円/P40)対応

716-PH 1,440円
コーヒーカップ(ピンク内白光沢) AB
φ77×H60(160cc)・組高H73
フタ・618F(430円/P40)対応

515-I 800円
モーニングカップ(アイボリー) AB
φ100×H58(270cc)
フタ・661KF-I(550円)対応
538-I 680円
ソーサー(アイボリー) A
φ158×H18

515-S 800円
モーニングカップ(青磁) AB
φ100×H58(270cc)
フタ・661KF-S(550円)対応
538-S 680円
ソーサー(青磁) A
φ158×H18

701-RW 990円
ティーカップ(朱内純白)
φ87×H62(210cc)

701-KW 990円
ティーカップ(紺内純白)
φ87×H62(210cc)

701-SW 990円
ティーカップ(青磁内純白)
φ87×H62(210cc)

701-yW 990円
ティーカップ(イエロー内純白)
φ87×H62(210cc)

スタックマグ〈ポリプロピレン〉

大きな持ち手でにぎりやすく、スタッキング性も兼ね備えているマグカップです。

●内側に50cc単位の目盛り付き

P-7159M-OR 500円
スタックマグ(身)・オレンジ
φ74×105×H87(280cc)・組高H95
フタ・P-7159F-N(240円)対応

P-7159M-PK 500円
スタックマグ(身)・ピンク
φ74×105×H87(280cc)・組高H95
フタ・P-7159F-N(240円)対応

P-7159M-ME 500円
スタックマグ(身)・メロン
φ74×105×H87(280cc)・組高H95
フタ・P-7159F-N(240円)対応

P-7159F-N 240円
スタックマグ(フタ)
φ82×H15

【スタックマグ 使用上の注意】
※電子レンジご使用の場合は、あたためる程度で、油分の多いメニューは避けてご使用ください。
(800W程度内の電子レンジでご使用いただけます。)

※スタックマグは、掛率が異なりますのでご注意ください。

メロウ

MELLOW

繊細なレリーフ模様が、料理を格調高く演出します。
マリンブルー、サンレッド、メロングリーンの3色からお選びいただけます。

MB-549M 1,980円
プラター・中(マリンブルー) AB
266×191×H23

MB-549S 1,700円
プラター・小(マリンブルー) AB
232×170×H22

MB-684L 1,740円
ミート皿・大(マリンブルー) AB
φ234×H22

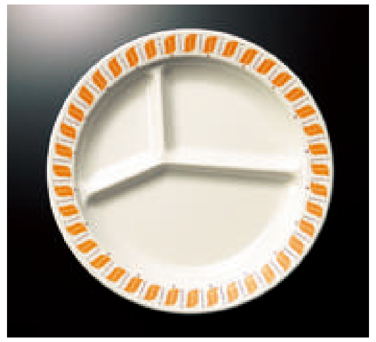
MB-684S 1,520円
ミート皿・小(マリンブルー) AB
φ215×H20

MB-7102T 1,600円
スープ皿(マリンブルー)
φ230×H36(580cc)

レスティ

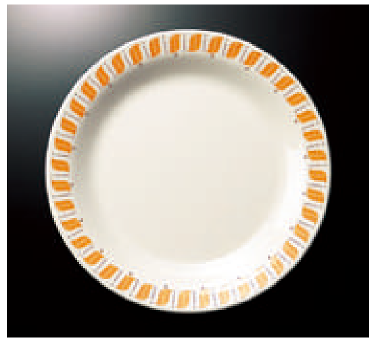
RESTY ORANGE／BLUE

明るくキュートなオレンジと、お洒落でライトなブルー。
カジュアルでライトな雰囲気を演出します。



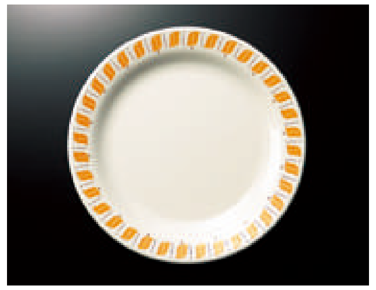
RO-7812L / RB-7812L　2,010円
23cm仕切皿
φ230×H24

RO-7812C / RB-7812C　1,840円
仕切皿　φ217×H23・組高H53
フードカバー・PT-7103KF(810円/P111)対応



RO-7814 / RB-7814　1,840円
23cmミート皿　AB
φ230×H20

RO-7825 / RB-7825　1,660円
21cmサラダ皿　AB
φ210×H19



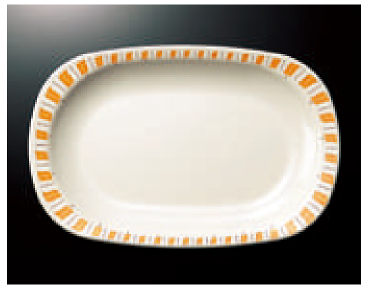
RO-7816 / RB-7816　1,440円
19cmライス皿　AB
φ192×H17

RO-7818 / RB-7818　1,110円
16.5cmパン皿　AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

RO-7815 / RB-7815　1,890円
23cmスープ皿　AB
φ230×H44(710cc)

RO-7817 / RB-7817　1,450円
19cmスープ皿　AB
φ192×H37(400cc)

RO-7822C / RB-7822C　2,520円
仕切付プラター　AB
300×200×H25



RO-7823 / RB-7823　1,910円
角プラター・中　AB
250×165×H25

RO-7824 / RB-7824　1,550円
角プラター・小　AB
210×150×H22
フードカバー・PT-916(740円/P111)対応

RO-661KF / RB-661KF　650円
汁碗(かぶせ蓋)
φ105×H20

RO-661M / RB-661M　730円
汁碗(身)　AB
φ98×H70(300cc)・組高H83

RO-7819 / RB-7819　1,170円
16.5cm菜皿　AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

RO-7820 / RB-7820　1,040円
14.5cmベリー皿　AB
φ145×H38(230cc)

RO-751 / RB-751　1,070円
丸小鉢　AB
φ109×H55(220cc)

RO-743 / RB-743　1,180円
丸深小鉢　AB
φ111×H63(310cc)

RO-7619 / RB-7619　960円
丸小鉢　AB
φ110×H43(250cc)

RO-744 / RB-744　800円
湯呑
φ96×H64(210cc)

洋食器

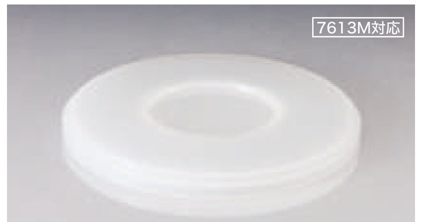
火宴 かえん

KAEN

中華厨房の燃えるような強い火をイメージした「火宴」。
鮮やかなコントラストが料理に鮮度を加えます。

KE-7613M　1,300円
飯丼・身　AB
φ156×H69(550cc)・組高H78
フタ・PT-7613F(530円)対応

810　410円
レンゲ(左から、アイボリー[-I]・萌黄[-e]・柿釉[-A]・溜[-T]・黒[-B])
170×42
※レンゲは掛率が異なりますので、ご注意ください。



PT-7613F　530円
PP飯丼用フタ
φ165×H13

KE-2101　1,910円
タンメン鉢　AB
φ214×H78(1,250cc)

KE-2102　1,780円
ラーメン鉢　AB
φ206×H66(1,160cc)・組高H93
フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応

KE-724　1,340円
八角皿　AB
188×188×H39

KE-692M　1,170円
段付丼　AB
φ153×H69(540cc)

KE-2105　910円
スープボール　AB
φ113×H53(250cc)

●KE-2102 ラーメン鉢

中華食器

凰　ファン
FAN

都会的で、洗練されたイメージのモダンテイスト。
今までにない、中華の新しい凰をお届けします。

●エビチリ：FN-2106 凰 24cm小判皿
●ワンタン麺：FN-2102 凰 ラーメン鉢
●かに玉：KE-724 火宴 八角皿 ▶P85

FN-2107　1,960円
23cm丸平皿　AB
φ230×H25

FN-2106　1,910円
24cm小判皿　AB
240×172×H22

FN-7102T　1,780円
丸深皿
φ230×H36(580cc)

FN-2101　2,250円
タンメン鉢　AB
φ214×H78(1,250cc)

FN-2102　1,990円
ラーメン鉢　AB
φ206×H66(1,160cc)・組高H93
フードカバー-PT-7506(780円/P111)対応

FN-7100　1,980円
チャンポン丼　AB
φ222×H58(750cc)

FN-2103　2,010円
浅鉢　AB
φ214×H57(680cc)

FN-724　1,590円
八角皿　AB
188×188×H39

FN-2104　990円
取皿　AB
φ137×H28

FN-2105　970円
スープボール　AB
φ113×H53(250cc)

マンダリン
MANDARIN

宝石のように華やかな彩りの、新しい中華の美「マンダリン」。
わくわくするような、中華の新しいレシピがきっと拡がります。

MD-2101　2,330円
タンメン鉢　AB
φ214×H78(1,250cc)

MD-2102　2,090円
ラーメン鉢　AB
φ206×H66(1,160cc)・組高H93
フードカバー-PT-7506(780円/P111)対応

MD-2103　2,060円
浅鉢　AB
φ214×H57(680cc)

MD-724　1,630円
八角皿　AB
188×188×H39

261-I　1,090円
受け皿（アイボリー）　AB
φ209×H34

261-S　1,090円
受け皿（セイジ）　AB
φ209×H34

261-R　1,090円
受け皿（朱）　AB
φ209×H34

●MD-2102 ラーメン鉢

青　磁　せいじ
SEIJI

スタンダードな中華食器「青磁」。
伝統的なカラーは、料理をすっきりと引き立てます。

SJ-633 3,500円
中華鉢・中 AB
φ270×H85(1,800cc)

SJ-710 2,260円
深型チャンポン鉢 AB
φ213×H81(1,180cc)

SJ-7100 1,520円
チャンポン丼 AB
φ222×H58(750cc)

SJ-640 1,300円
ラーメン鉢 AB
φ191×H62(780cc)

SJ-678 1,070円
ラーメン鉢 AB
φ188×H63(800cc)

685-SW 1,360円
唐草ラーメン鉢(セイジ内純白) AB
φ192×H61(860cc)

※「青磁」大皿は、P89に掲載しています。

685-AW 1,360円
唐草ラーメン鉢(洗朱内純白) AB
φ192×H61(860cc)

724-AW 1,360円
八角皿(洗朱内純白) AB
188×188×H39

オリーブ
OLIVE

地中海の爽やかなオリーブをイメージさせるシンプルなラインが新しい中華メニューの提案を可能にします。

※「オリーブ」シリーズは P81・100にも掲載しています。

OL-710 2,830円
深型チャンポン丼 AB
φ213×H81(1,180cc)

OL-711 2,580円
焼きそば皿 AB
φ213×H58

OL-712 2,680円
高台皿 AB
φ213×H48

大　皿　おおざら
OZARA

伝統が醸し出す華やかさや重厚感、古式を宿す様々なデザイン。
メラミンの扱いやすさを発揮するシリーズです。

AK-623 9,680円
尺三大皿(赤絵) AB
φ394×H49

AK-611 7,650円
尺二大皿(赤絵) AB
φ364×H46

AK-610 6,920円
尺一大皿(赤絵) AB
φ333×H40

AK-727 1,130円
取皿(赤絵) AB
φ165×H19

SS-623 9,680円
尺三大皿(千筋) AB
φ394×H49

SS-611 7,650円
尺二大皿(千筋) AB
φ364×H46

SS-610 6,920円
尺一大皿(千筋) AB
φ333×H40

SS-727 1,130円
取皿(千筋) AB
φ165×H19

MA-623 9,760円
尺三大皿(松) AB
φ394×H49

TA-623 9,760円
尺三大皿(竹) AB
φ394×H49

UM-623 9,760円
尺三大皿(梅) AB
φ394×H49

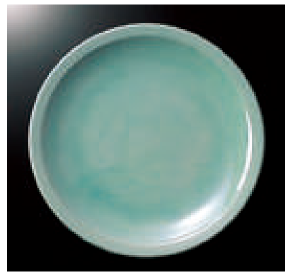
611-KW 6,920円
尺二大皿(紺内純白) AB
φ364×H46

611-RW 6,920円
尺二大皿(朱内純白) AB
φ364×H46

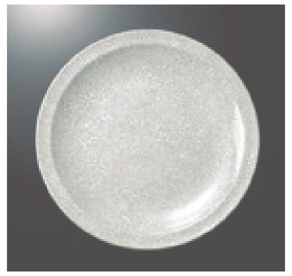
611-SW 6,920円
尺二大皿(青磁内純白) AB
φ364×H46

VS-631 5,840円
尺大皿(紅志野)
φ303×H40

VS-610 6,920円
尺一大皿(紅志野) AB
φ333×H40



EB-747 5,870円
尺二大皿(エビ) AB
φ364×H46



IM-610 6,920円
尺一大皿(石目) AB
φ333×H40

IM-611 7,650円
尺二大皿(石目) AB
φ364×H46

IM-623 9,680円
尺三大皿(石目) AB
φ394×H49

686S-A 2,100円
八寸盛鉢(洗朱) AB
φ243×H42

686M-A 3,500円
尺盛鉢(洗朱) AB
φ303×H50

686L-A 4,410円
尺二盛鉢(洗朱) AB
φ364×H53

686S-S 2,100円
八寸盛鉢(青磁) AB
φ243×H42

686M-S 3,500円
尺盛鉢(青磁) AB
φ303×H50

686L-S 4,410円
尺二盛鉢(青磁) AB
φ364×H53

627-S 1,710円
七寸洋皿(青磁) φ212×H27 AB

628-S 2,240円
八寸洋皿(青磁) φ242×H33 AB

620-S 3,620円
九寸洋皿(青磁) φ273×H46 AB

631-S 4,110円
尺大皿(青磁) φ303×H40 AB

610-S 4,770円
尺一大皿(青磁) φ333×H40 AB

611-S 5,500円
尺二大皿(青磁) φ364×H46 AB

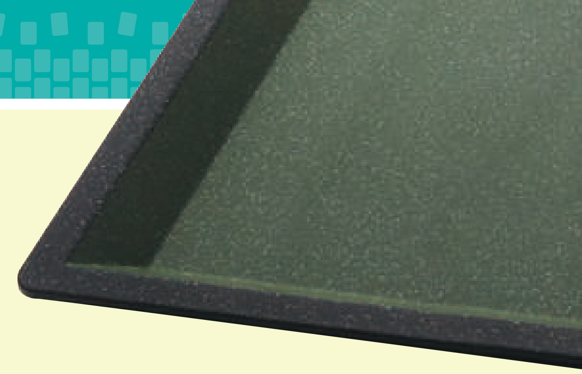
623-S 7,040円
尺三大皿(青磁) φ394×H49 AB

624-S 10,290円
尺五大皿(青磁) φ455×H58 AB

トレイシリーズ

Tray Series

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.



超耐熱盆 ちょうたいねつぼん

SUPER HEAT RESISTANCE TRAY

上質を極める超耐熱盆。食器が滑りにくく
すっきりとしたフォルムで上品な雰囲気を演出するお盆です。

TN-801 5,400円
尺四長手盆〈ノンスリップ〉
428×333×H16

TN-802 4,100円
尺一角盆〈ノンスリップ〉
330×330×H18

※超耐熱盆は掛率が異なりますのでご注意ください。

超耐熱盆の特長【材質：超耐熱ABS樹脂】

- ●洗浄機・消毒保管庫に対応。
- ●スッキリとしたフォルムとしっとりした艶消し塗装で、上品さ・高級感を実現。
- ●スタッキングができるので、収納性に優れている。
- ●程良いノンスリップ塗装で、表面がサラサラしていてベタつかない。
- ●裏面塗装を施しているので、洗浄時の水切れが良い。

【超耐熱盆 使用上の注意】
※消毒保管庫内温度は、80～85℃、時間は20分以内としてください。
※消毒保管庫の庫内熱風吹き出し口付近には置かないでください。
※斜めにした状態での乾燥は変形の原因となりますので避けてください。
※硬質たわし、みがき粉のご使用は避けてください。

超耐熱・長手千筋盆 ちょうたいねつ・ながてせんすじぼん

NAGATE SENSUJI TRAY

本格的な風合いの業務用漆器盆です。 ※ノンスリップ仕様ではありません。

WS-4 4,350円
長手千筋盆（尺4寸）・黒フチ朱
420×308×H21

WS-3 4,050円
長手千筋盆（尺3寸）・黒フチ朱
390×286×H20

WS-2 3,550円
長手千筋盆（尺2寸）・黒フチ朱
360×264×H20

※超耐熱・長手千筋盆は掛率が異なりますのでご注意ください。

F.R.P.トレイ

F.R.P.TRAY

落ち着いたアースカラーにリニューアル。
個性あふれるフードサービスをしっかりサポートします。

NEW 新商品(品番 FM)は 5サイズ展開

FM-1LL 2,700円
長角トレイ NEW
440×330×H20

左から サーモンピンク[-P]・レモンクリーム[-E]・ペールブルー[-b]・ミントグリーン[-Q]・アイスグレイ[-IG]・アイボリーホワイト[-W]・ココアブラウン[-Y]

FM-1L 2,610円
長角トレイ NEW
440×310×H20

FM-1M 2,480円
長角トレイ NEW
415×303×H20

左から サーモンピンク[-P]・レモンクリーム[-E]・ペールブルー[-b]・ミントグリーン[-Q]・アイスグレイ[-IG]・アイボリーホワイト[-W]・ココアブラウン[-Y]

FM-1S 2,110円
長角トレイ NEW
350×270×H18

左から
サーモンピンク[-P]・レモンクリーム[-E]・
ペールブルー[-b]・ミントグリーン[-Q]・
アイボリーホワイト[-W]

FM-136 2,350円
33cm正角トレイ NEW
330×330×H20

左から
サーモンピンク[-P]・
レモンクリーム[-E]・
ペールブルー[-b]・
ミントグリーン[-Q]・
アイスグレイ[-IG]・
アイボリーホワイト[-W]・
ココアブラウン[-Y]

トレイ

在庫限り ● P93 掲載の全アイテム (F-6、F-1LL、F-1L、F-1M、F-1S、F-136、F-137) は、在庫限りとなります。

F-6 2,500円
六角トレイ 在庫限り
450×340×H20

左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]

F-1LL 2,500円
長角トレイ 在庫限り
440×330×H20

F-1L 2,370円
長角トレイ 在庫限り
440×310×H20

F-1M 2,250円
長角トレイ 在庫限り
415×303×H20

左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]

F-1S 1,870円
長角トレイ 在庫限り
350×270×H18

左から
ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・
ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・
ホワイト[-W]・ライトブラウン[-Y]

F-136 1,980円
33cm正角トレイ 在庫限り
330×330×H20

F-137 1,870円
30cm正角トレイ 在庫限り
300×300×H20

左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]
※ライトブルー[-b]はF-136のみのお取り扱いです。

トレイ

ポリプロトレイ
POLYPROPYLEN TRAY

目的に合わせた各サイズを揃えております。
お好みのカラーをお選びください。

【ポリプロトレイ お取り扱いご注意】
●ポリプロトレイは、洗浄機・消毒保管庫に対応しますが、長時間、荷重が偏った状態で高温（80℃〜）加熱が続くと変形の要因となりますため、ご注意ください。
●「消毒保管庫」内では、熱の吹き出し口付近には置かないようにしてください。（局所の長時間加熱状態は、変形の要因となります。）
●「消毒保管庫」内では、一方向に偏って荷重がかからないよう、（荷重が均等に分散してかかるよう）整然とした収納ご配慮をお願いいたします。

P-1L 2,530円
長角トレイ・大
440×315×H25

左から
白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]

P-1M 2,200円
長角トレイ・中
414×302×H20

左から
白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]

P-1S 1,780円
長角トレイ・小
360×265×H25

左から
白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]

P-136 1,810円
33cm正角トレイ
328×328×H21
左から 白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]

P-137 1,680円
30cm正角トレイ
298×298×H21
左から 白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]

トレイ

ベーシック
Basic style

シンプルで機能的、経済性を持たせたマンネンのベストセラーです。

ベーシックシリーズ（P95〜98）
共通カラー


アイボリー[-I]


石焼[-J]


セイジ[-S]

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

599 1,980円
玉子形小判皿
334×251×H24

654 1,740円
小判皿 AB
297×226×H25

7702 1,680円
角プラター AB
299×207×H28

549L 1,670円
小判皿・大 AB
312×218×H30

549M 1,480円
小判皿・中 AB
266×191×H23

549S 1,400円
小判皿・小 AB
232×170×H22

684L 1,290円
ミート皿・大 AB
φ234×H22

684S 1,060円
ミート皿・小 AB
φ215×H20

8002 1,290円
波型丸皿 AB
φ230×H23

672 870円
丸皿 AB
φ205×H22

680L 1,070円
ライス皿・大
φ229×H19

680M 1,010円
ライス皿・中 AB
φ202×H17

680S 870円
ライス皿・小 AB
φ184×H13

597 1,760円
四ツ切ランチ皿
315×227×H14

554L 1,940円
小判形仕切皿・大
305×212×H25

554S 1,710円
小判形仕切皿・小
287×183×H30

570 1,710円
小判形仕切皿
261×222×H24

549LC 1,670円
小判形仕切皿
312×218×H30

698 1,180円
玉子形仕切皿
231×173×H32

ベーシック

7103K 1,480円
仕切皿
φ218×H25

7103J 1,180円
仕切皿
φ213×H26

7103G 990円
仕切皿
φ194×H26

655 1,050円
仕切皿
φ204×H23

7103L 910円
仕切皿
φ183×H25

7103M 890円
仕切皿
φ167×H29

7103A 870円
仕切皿
φ168×H20

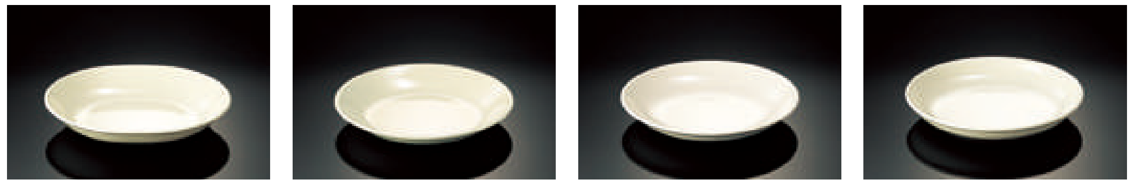
7103H 990円
仕切皿
φ183×H26

7103-I 990円
仕切皿
φ194×H24

676 900円
仕切皿
φ180×H25

268SC 710円
仕切付深菜皿
φ149×H35

17M 760円
煮物碗 AB
φ129×H52(390cc)

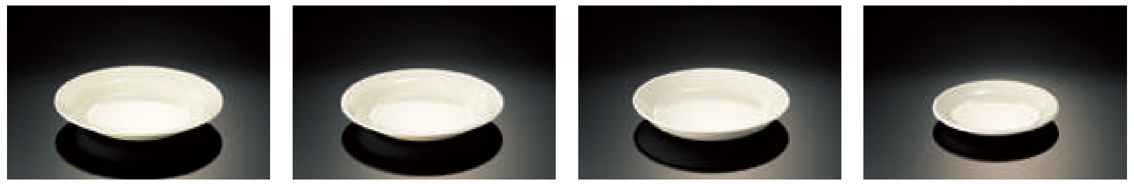


302 940円
ダエン皿
210×186×H35

677 1,060円
深丸皿 A
φ203×H29

671 1,060円
深丸皿
φ205×H32

303 1,060円
深丸皿
φ205×H31



674 870円
菜皿
φ194×H21

673 800円
菜皿
φ186×H23

675 760円
18cm皿
φ179×H25

236 550円
パン皿 A
φ146×H21

7102T 1,270円
23cmスープ皿
φ230×H36(580cc)

261 1,090円
21cmスープ皿 AB
φ209×H34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応

7007 1,070円
20cmスープ皿 AB
φ202×H37

268L 870円
深菜皿・大 A
φ182×H35(570cc)・組高H68
フードカバー・PT-7520(750円/P111)対応

268M 740円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

268S 650円
深菜皿・小
φ149×H35(330cc)・組高H62
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応

266L 730円
菜皿・大
φ182×H28(370cc)

266S 710円
菜皿・小
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

267 730円
菜皿 AB
φ166×H35(410cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

720 530円
平皿
φ150×H15

7101 580円
フルーツ皿 AB
φ136×H32(240cc)

31 530円
小皿
φ134×H21

400 550円
取皿
φ130×H26

33L 400円
小皿・大
φ126×H15

33M 410円
小皿・中 A
φ118×H22

33S 380円
小皿・小 A
φ112×H21

30L 400円
小皿・大
φ114×H24

30S 380円
小皿・小
φ90×H20

669L 760円
角皿・大 AB
153×153×H25

669S 600円
角皿・小 AB
127×127×H20

630 410円
小皿 AB
φ118×H16

32 380円
小皿
φ90×H19

7504 460円
のぞき AB
99×75×H17

592 580円
角型小皿 AB
109×91×H19

639 410円
角型小皿 AB
91×84×H22

670 760円
小鉢 AB
φ120×H50(320cc)

719 520円
小鉢
φ114×H35(230cc)

7619 610円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)

645S 610円
小鉢 AB
φ105×H55(210cc)

637 670円
角小鉢
109×109×H46(250cc)

509 550円
小鉢 AB
φ118×H52(220cc)

555L 550円
菊型小鉢・大 AB
φ121×H61(320cc)

555S 450円
菊型小鉢・小
φ100×H44(180cc)

524 730円
天水 AB
φ115×H46(240cc)

718 530円
こども碗
φ95×H63(300cc)

602 580円
茶碗 AB
φ110×H55(270cc)

226 530円
茶碗
φ114×H50(250cc)

505 1,340円
箸立
φ76×H112

563L 1,290円
うどん鉢・大 AB
φ192×H66(1,000cc)

563S 980円
うどん鉢・小 AB
φ174×H56(730cc)・組高H62
フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応

260M 890円
うどん鉢 AB
φ150×H72(650cc)

695 920円
ボール AB
φ163×H58(650cc)

300 550円
汁碗
φ129×H60(370cc)

235 530円
汁碗 AB
φ121×H61(350cc)

234 530円
こども碗
φ103×H61(340cc)

86LF 610円
丼・大(フタ)
φ148×H40

86LM 920円
丼・大(身) AB
φ159×H70(750cc)・組高H101

86MF 600円
丼・中(フタ)
φ142×H42

86MM 890円
丼・中(身) AB
φ153×H68(620cc)・組高H105

86SF 550円
丼・小(フタ)
φ135×H34

86SM 760円
丼・小(身) AB
φ149×H69(550cc)・組高H96

224LF 430円
茶碗・大(フタ)
φ114×H35

224LM 590円
茶碗・大(身) AB
φ129×H60(370cc)・組高H82

224SF 370円
茶碗・小(フタ)
φ111×H29

224SM 550円
茶碗・小(身) AB
φ122×H56(320cc)・組高H75

301F 650円
積重ね丼(フタ)
φ164×H12

301M 780円
積重ね丼(身) AB
φ154×H62(540cc)・組高H66

667 450円
湯呑
φ79×H61(210cc)

662F 440円
果汁コップ(フタ)
φ92×H20

662M 710円
果汁コップ(身)
φ86×H68(240cc)・組高H82

666L 500円
湯呑・大
φ95×H54(180cc)

666S 430円
湯呑・小
φ89×H46(150cc)

522L 420円
湯呑・大
φ94×H50(170cc)

522S 410円
湯呑・小
φ86×H46(140cc)

689 590円
コップ
φ73×H88(240cc)

750 1,040円
段付コップ
φ70×H93(220cc)

643 910円
深型湯呑
φ70×H103(270cc)

603-k 430円
湯呑(こな雪)
φ99×H45(160cc)

668-k 500円
湯呑(こな雪)
φ89×H53(190cc)
フタ・7610F(410円/P59)対応

7910-k 500円
湯呑(こな雪)
φ92×H54(170cc)

72L-k 500円
湯呑・大(こな雪)
φ72×H66(180cc)

72S-k 450円
湯呑・小(こな雪)
φ68×H67(160cc)・組高H80
フタ・584F(360円/P59)対応

660-k 530円
湯呑(こな雪)
φ87×H69(230cc)

621-k 500円
渦巻湯呑(こな雪)
φ90×H57(180cc)

●(こな雪)の湯呑は、アイボリー、石焼、セイジもご用意できます。

チャイルド・スタイル
Child style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

子供たちにとっては毎日の食事も、驚きや喜びの連続。
目にも心にもうれしい給食タイム。ちいさなグルメたちのとびきりの笑顔を演出します。
傷つきにくく割れにくいメラミン食器は、小さなお子様にも安心です。

チャイルド・スタイルシリーズの特長

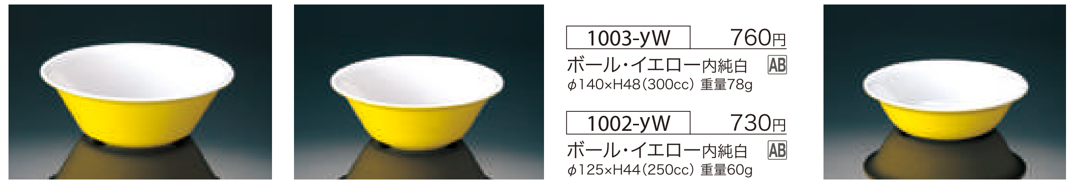
●適度な重量感があり、料理が冷めにくく、熱いものを入れても熱さを感じさせず、手でしっかり持つことができます。
●水切れがよく、また安定感があり、積み重ねの良い軽量設計です。
●世界中で愛用されているメラミン食器は、各国の公的衛生機関でその安全性が確認されていますので、安心してご使用いただけます。

レモンイエロー
YELLOW × WHITE

1006-yW 910円
平皿・イエロー内純白
φ180×H25 重量99g

1005-yW 890円
深皿・イエロー内純白
φ170×H31 重量90g

1004-yW 760円
深皿・イエロー内純白
φ158×H26 重量78g



1003-yW 760円
ボール・イエロー内純白 AB
φ140×H48(300cc) 重量78g

1002-yW 730円
ボール・イエロー内純白 AB
φ125×H44(250cc) 重量60g

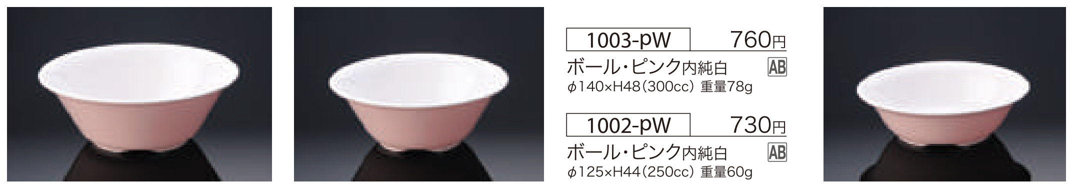
1001-yW 600円
ベリー皿・イエロー内純白 AB
φ120×H33(180cc) 重量50g

ピンク内純白
PINK × WHITE

1006-pW 910円
平皿・ピンク内純白
φ180×H25 重量99g

1005-pW 890円
深皿・ピンク内純白
φ170×H31 重量90g

1004-pW 760円
深皿・ピンク内純白
φ158×H26 重量78g



1003-pW 760円
ボール・ピンク内純白 AB
φ140×H48(300cc) 重量78g

1002-pW 730円
ボール・ピンク内純白 AB
φ125×H44(250cc) 重量60g

1001-pW 600円
ベリー皿・ピンク内純白 AB
φ120×H33(180cc) 重量50g

アイボリー
IVORY



1006-I 710円
平皿・アイボリー
φ180×H25 重量99g

1005-I 670円
深皿・アイボリー
φ170×H31 重量90g

1004-I 600円
深皿・アイボリー
φ158×H26 重量78g


1003-I 600円
ボール・アイボリー AB
φ140×H48(300cc) 重量78g

1002-I 520円
ボール・アイボリー AB
φ125×H44(250cc) 重量60g

1001-I 510円
ベリー皿・アイボリー AB
φ120×H33(180cc) 重量50g

オリーブ
OLIVE

※「オリーブ」シリーズは
P81・88にも
掲載しています。



OL-1006 1,250円
平皿・オリーブ
φ180×H25 重量99g

OL-1005 1,190円
深皿・オリーブ
φ170×H31 重量90g

OL-1004 1,010円
深皿・オリーブ
φ158×H26 重量78g


OL-1003 1,010円
ボール・オリーブ AB
φ140×H48(300cc) 重量78g

OL-1002 880円
ボール・オリーブ AB
φ125×H44(250cc) 重量60g

OL-1001 800円
ベリー皿・オリーブ AB
φ120×H33(180cc) 重量50g

ピンク
PINK



1006-p 710円
深皿・ピンク
φ180×H25 重量99g

1005-p 670円
深皿・ピンク
φ170×H31 重量90g

1004-p 600円
深皿・ピンク
φ158×H26 重量78g


1003-p 600円
ボール・ピンク AB
φ140×H48(300cc) 重量78g

1002-p 520円
ボール・ピンク AB
φ125×H44(250cc) 重量60g

1001-p 510円
ベリー皿・ピンク AB
φ120×H33(180cc) 重量50g

ウェーブ深皿

皿の立ち上がり角度と高さを徹底研究した形状。使い勝手の良い、汎用タイプのユニバーサル・デザインアイテムです。

799-Ir 1,220円
ウェーブ深皿・中(アイボリー内グレーズ) AB
φ166×H36(470cc)
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

799-pr 1,220円
ウェーブ深皿・中(ピンク内グレーズ) AB
φ166×H36(470cc)
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

797-Ir 1,050円
ウェーブ深皿・小(アイボリー内グレーズ) AB
φ149×H36(390cc)・組高H64
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応

797-pr 1,050円
ウェーブ深皿・小(ピンク内グレーズ) AB
φ149×H36(390cc)・組高H64
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応

ピーノ
PINO

サラダボールに、スープボールに、デザートボールに…
いろいろ使えて楽しいピーノで「いただきます!」

PN-1003 1,090円
ボール・ピーノ AB
φ140×H48(300cc)

PN-1002 970円
ボール・ピーノ AB
φ125×H44(250cc)

PN-1001 910円
ベリー皿・ピーノ AB
φ120×H33(180cc)

プチトマト
PETIT-TOMATO

“かわいいトマトがころんころん”
キッチンから飛び出したキュートな模様が、ママとキッズにぴったり!

PU-110 900円
ボール用フタ・プチトマト
φ110×H28

PU-2105 990円
ボール・プチトマト AB
φ113×H53(250cc)・組高H77

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。

和風食器アイテム

Japanese style ware item

木目食器　もくめしょっき

日本古来より伝わる伝承の器に、フードサービスに求められる
機能性を充実した木目アイテムです。

メラミン　消毒保管庫対応アイテム

767F　630円
木目吸物椀(フタ)
φ103×H40

767M　970円
木目吸物椀(身)　AB
φ113×H59(310cc)・組高H91

K758M　970円
改・木目小丸椀(身)　AB
φ102×H71(280cc)

フタを使わないシーンに、
フタ留めのないタイプをご用意しました。

758F　630円
木目小丸椀(フタ)
φ95×H35

758M　970円
木目小丸椀(身)　AB
φ102×H71(280cc)・組高H99

756S　1,010円
木目サラダボール・小
φ130×H45(350cc)

756M　1,300円
木目サラダボール・中
φ155×H55(610cc)

759F　780円
木目飯器(フタ)
φ114×H21

759M　1,180円
木目飯器(身)　AB
φ108×H84(520cc)・組高H97

760F　1,090円
木目丼(フタ)
φ140×H48

760M　1,650円
木目丼(身)　AB
φ155×H79(790cc)
・組高H114(760F)
フタ・PT-534LF(530円/P111)対応
・組高H88

ふぃっと亀甲椀

電子レンジ対応

持ちやすく、水切れ抜群。内側にシボ加工がしてあるため、
食材がこびりつきにくくキズが目立ちません。

PAD-132-B　340円
ふぃっと亀甲椀(フタ)・黒
φ97×H30

PAD-131-BR　870円
ふぃっと亀甲椀(身)・黒内朱　AB
φ105×H66(280cc)・組高H88

PAD-132-T　340円
ふぃっと亀甲椀(フタ)・溜
φ97×H30

PAD-131-TB　870円
ふぃっと亀甲椀(身)・溜内黒　AB
φ105×H66(280cc)・組高H88

※ふぃっと亀甲椀は掛率が異なりますので、ご注意ください。

【耐熱高比重PP樹脂 ふぃっと亀甲椀 商品特徴】
※フタと身の底に水切りがあり食器洗浄器でも水がたまりません。
※高比重(比重調整)により水に沈むので浸漬洗浄が可能です。
※電子レンジの使用は、800W以下で油分の多い食材の加熱は控えてください。

吸・物・椀

すい・もの・わん

和の伝統と雰囲気を大切にした吸物椀シリーズです。

メラミン　消毒保管庫対応アイテム

740AF-CB　690円
小吸物椀(フタ)・ウルミ内黒天黒
φ99×H37

740AM-CB　1,010円
小吸物椀(身)・ウルミ内黒糸尻黒
φ105×H67(300cc)・組高H99　AB

740AF-TB　690円
小吸物椀(フタ)・溜内黒天黒
φ99×H37

740AM-TB　1,010円
小吸物椀(身)・溜内黒糸尻黒
φ105×H67(300cc)・組高H99　AB

740BF-TB　580円
小吸物椀(フタ)・溜内黒
φ99×H37

740BM-TB　870円
小吸物椀(身)・溜内黒　AB
φ105×H67(300cc)・組高H99

K16F-B　430円
汁椀(フタ)・黒
φ84×H23

K16M-B　650円
汁椀(身)・黒
φ93×H65(250cc)・組高H81

K16F-A　430円
汁椀(フタ)・洗朱
φ84×H23

K16M-A　650円
汁椀(身)・洗朱
φ93×H65(250cc)・組高H81

K16F-T　430円
汁椀(フタ)・溜
φ84×H23

K16M-T　650円
汁椀(身)・溜
φ93×H65(250cc)・組高H81

TG-774F　720円
小吸物椀(フタ)・溜グレーズ内黒
φ100×H33

TG-774M　1,060円
小吸物椀(身)・溜グレーズ内黒　AB
φ112×H57(270cc)・組高H79

721F　590円(溜430円)
はけ目小丸椀(フタ)
・溜内黒[-TB]・溜[-T]
φ101×H34

721M　890円(溜650円)
はけ目小丸椀(身)　AB
・溜内黒[-TB]・溜[-T]
φ108×H70(350cc)・組高H94

S59LF-V　600円
汁椀(フタ)・研出
φ128×H35

S59LM-V　740円
汁椀(身)・研出　AB
φ140×H65(520cc)・組高H86

59LF-F　450円
汁椀(フタ)・朱ネゴロ
φ124×H35

59LM-F　690円
汁椀(身)・朱ネゴロ　AB
φ133×H60(440cc)・組高H86

K59LF　600円(研出490円)
汁椀(フタ)
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
φ125×H32

K59LM　900円(研出680円)
汁椀(身)　AB
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
φ134×H60(430cc)・組高H85

K26LF　520円(研出430円)
汁椀(フタ)
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
φ113×H32

K26LM　800円(研出660円)
汁椀(身)　AB
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
φ123×H60(360cc)・組高H81

696F　610円(研出520円)
亀甲形汁椀(フタ)
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
φ112×H39

696M　910円(研出710円)
亀甲形汁椀(身)　AB
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
φ121×H59(350cc)・組高H90

696F　610円(溜520円)
亀甲形汁椀(フタ)
・溜内黒[-TB]・溜[-T]
φ112×H39

696M　910円(溜710円)
亀甲形汁椀(身)　AB
・溜内黒[-TB]・溜[-T]
φ121×H59(350cc)・組高H90

26SF　520円(研出430円)
霞型吸物椀(フタ)
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
φ112×H33

26SM　710円(研出560円)
霞型吸物椀(身)　AB
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
φ122×H52(310cc)・組高H75

53F　380円(研出内朱450円)
三八汁椀(フタ)
・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ108×H30

53M　530円(研出内朱690円)
三八汁椀(身)　AB
・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ114×H50(280cc)・組高H72

661KF-V　550円
汁椀(かぶせ蓋)・研出
φ105×H20

661M-V　730円
汁椀(身)・研出　AB
φ98×H70(300cc)・組高H83

●フタがひっくり返らない
●底が広く倒れにくい

661F-V　440円
汁椀(フタ)内蓋タイプ・研出
φ91×H22・組高H86

57-F　610円
汁椀・朱ネゴロ　AB
φ119×H48(300cc)

807-B　450円
小汁椀(フタ)・黒
φ91×H21

806-BR　860円
小汁椀(身)・黒内朱　AB
φ99×H57(235cc)・組高H71

807-T　450円
小汁椀(フタ)・溜
φ91×H21

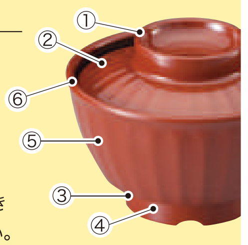
806-TB　860円
小汁椀(身)・溜内黒　AB
φ99×H57(235cc)・組高H71

807-C　450円
小汁椀(フタ)・ウルミ
φ91×H21

806-CB　860円
小汁椀(身)・ウルミ内黒　AB
φ99×H57(235cc)・組高H71

806・807小汁椀は、『減塩志向』に対応した
小ぶりサイズです。

①持ちやすいつまみ。
②ひっくり返らないフタ。
③指がかりでしっかり保持
　できる形状。
④倒れにくい大径の糸尻。
⑤タテソギ彫刻による引っつき
　の防止。水切り、乾燥が早い。
⑥玉ふち設計のため、衝撃に
　強く破損しにくい。



満水容量:235cc
(フタ留ラインまで:190cc)

どんぶり・椀

どんぶり・わん

漆塗りの質感を大切にしたシリーズです。

メラミン　消毒保管庫対応アイテム

691F-C.B　760円
高台丼(フタ)・ウルミ天黒
φ138×H38

691M-C.B　1,180円
高台丼(身)・ウルミ糸尻黒 AB
φ153×H78(590cc)・組高H98

86LF-V　610円
丼・大(フタ)・研出
φ148×H40

86LM-V　920円
丼・大(身)・研出 AB
φ159×H70(750cc)・組高H101

86MF　600円(研出内朱 760円)
丼・中(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ142×H42

86MM　890円(研出内朱 1,180円)
丼・中(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR] AB
φ153×H68(620cc)・組高H105

86SF-V　550円
丼・小(フタ)・研出
φ135×H34

86SM-V　760円
丼・小(身)・研出 AB
φ149×H69(550cc)・組高H96

573F　600円(研出内朱760円)
丼(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ131×H42

573M　890円(研出内朱1,180円)
丼(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR] AB
φ156×H73(630cc)・組高H103

75F-V　420円
羽反型丼(フタ)・研出
φ129×H28

75M-V　920円
羽反型丼(身)・研出 AB
φ141×H72(650cc)・組高H90

260F-V　600円
丼(フタ)・研出
φ153×H27

260M-V　890円
丼(身)・研出 AB
φ151×H71(650cc)・組高H98

587F-V　550円
飯椀(フタ)・研出
φ129×H41

587M-V　860円
飯椀(身)・研出 AB
φ137×H73(580cc)・組高H101

692F-V　600円
段付丼(フタ)・研出
φ128×H32

692M-V　900円
段付丼(身)・研出 AB
φ153×H69(540cc)・組高H92

534F　600円(研出内朱750円)
新形丼(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ127×H35

534M　880円(研出内朱1,130円)
新形丼(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR] AB
φ137×H70(580cc)・組高H98

227F-V　610円
丸煮物椀(フタ)・研出
φ154×H36

227M-V　910円
丸煮物椀(身)・研出 AB
φ164×H60(570cc)・組高H90

514F-V　530円
ぜんざい椀(フタ)・研出
φ145×H30

514M-V　760円
ぜんざい椀(身)・研出 AB
φ152×H57(400cc)・組高H84

682F-V　550円
蒸し椀(フタ)・研出
φ121×H26

682M-V　760円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ112×H73(460cc)・組高H92

653F-V　380円
蒸し椀(フタ)・研出
φ102×H25

653M-V　740円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ90×H70(250cc)・組高H89

19F-V　400円
蒸し椀(フタ)・研出
φ111×H27

19M-V　600円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ101×H64(290cc)・組高H86

18F-V　400円
蒸し椀(フタ)・研出
φ102×H25

18M-V　580円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ92×H63(250cc)・組高H84

24F-B　490円
八十椀平(フタ)・黒
φ128×H25

24M-B　710円
八十椀平(身)・黒 AB
φ119×H43(300cc)・組高H64

22F-B　400円
八十椀汁椀(フタ)・黒
φ108×H34

22M-B　600円
八十椀汁椀(身)・黒 AB
φ115×H49(280cc)・組高H77

23F-B　400円
八十椀飯椀(フタ)・黒
φ102×H26

23M-B　600円
八十椀飯椀(身)・黒 AB
φ118×H56(320cc)・組高H63

92F-B　380円
八十椀壷(フタ)・黒
φ93×H20

92M-B　550円
八十椀壷(身)・黒 AB
φ85×H59(220cc)・組高H75

25-B　450円
八十椀猪口・黒 AB
φ85×H55(170cc)

25-BR　760円
八十椀猪口・黒内朱 AB
φ85×H55(170cc)

飯　櫃

めしびつ

メラミン　消毒保管庫対応アイテム

《飯櫃 容量の目安》
1合(180cc=150g)の場合　炊きあがり=450cc(約2.5倍)
5合の場合　炊きあがり=2,250cc
1升の場合　炊きあがり=4,500cc

●67S、67L、77、80、132、543、619には飯杓子用の切込が入っています。
●飯櫃は各サイズ、黒[-B]・ウルミ[-C]をご用意しています。

77F　2,410円
五人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ259×H24

77MC　5,670円
五人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ246×H108(3,350cc)・セット寸法φ259×H121

77KF　2,440円
五人飯櫃(かぶせ蓋)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ257×H29

77MC　5,670円
五人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ246×H108(3,350cc)・セット寸法φ257×H121

132F　1,840円
三人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ219×H18

132MC　4,270円
三人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ209×H101(2,000cc)・セット寸法φ219×H118

543F　1,340円
二人半飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ191×H17

543MC　3,100円
二人半飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ184×H88(1,550cc)・セット寸法φ191×H100

80F　940円
二人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ170×H17

80MC　2,140円
二人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ164×H87(1,200cc)・セット寸法φ170×H97

67LF　680円
一人飯櫃・大(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ140×H15

67LMC　1,550円
一人飯櫃・大(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ136×H71(560cc)・セット寸法φ140×H82

67SF　680円
一人飯櫃・小(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ140×H15

67SMC　1,520円
一人飯櫃・小(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ133×H65(380cc)・セット寸法φ140×H75

68F-V　680円
一人櫃(フタ)・研出
φ130×H18

68M-V　1,550円
一人櫃(身)・研出
φ126×H63(550cc)・セット寸法φ130×H77

717F　670円
なつめ型飯器(フタ)
φ101×H33

717M　980円
なつめ型飯器(身)
φ99×H76(400cc)・セット寸法φ101×H99

132F-d　1,840円
三人飯櫃(フタ)・さくら
φ219×H18

132MC-d　4,270円
三人飯櫃(身)・さくら
φ209×H101(2,000cc)・セット寸法φ219×H118

543F-d　1,340円
二人半飯櫃(フタ)・さくら
φ191×H17

543MC-d　3,100円
二人半飯櫃(身)・さくら
φ184×H88(1,550cc)・セット寸法φ191×H100

80F-d　940円
二人飯櫃(フタ)・さくら
φ170×H17

80MC-d　2,140円
二人飯櫃(身)・さくら
φ164×H87(1,200cc)・セット寸法φ170×H97

60L　690円
飯杓子・大
巾73×長225
●77・619の飯櫃に適しています。

60M　630円
飯杓子・中
巾67×長215
●132・543の飯櫃に適しています。

60S　580円
飯杓子・小
巾52×長170
●67S・67L・80の飯櫃に適しています。

595F　2,720円
十人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ251×H28

595M　6,350円
十人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ237×H192(6,600cc)・セット寸法φ251×H212

619F　2,760円
平型十人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ294×H33

619MC　6,410円
平型十人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ280×H134(6,300cc)・セット寸法φ294×H143

P-619F　1,810円
619用PPフタ・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ288×H23(ポリプロピレン製)

和風アイテム

JAPANESE STYLE MELAMINE WARE

メラミン　消毒保管庫対応アイテム

694
八寸角幕之内
身:240×240×H55
フタ:250×250×H18
仕切:223×223×H39
セット 10,230円
フタ[F] 3,110円
身[M] 4,440円
仕切[C] 2,680円

545-BR
幕之内弁当箱・黒内朱
294×182×H55
●研出[-V]もあります
セット 8,290円(研出6,530円)
フタ[F] 2,910円(研出2,240円)
身[M] 4,110円(研出3,020円)
仕切[C] 1,270円

626-V
幕之内弁当箱・研出
270×170×H58
セット 4,560円
フタ[F] 1,360円
身[M] 2,280円
仕切[C] 920円

622-V
幕之内弁当箱・研出
227×164×H55
セット 3,810円
フタ[F] 1,180円
身[M] 1,890円
仕切[C] 740円

94SK-V
幕之内弁当箱・研出
203×173×H64
AB
セット 3,810円
フタ[F] 1,180円
身[M] 1,890円
仕切[C] 740円

重箱

お誕生日などメモリアルデーの御祝いに、コンパクトで収まりのよい重箱でサプライズな演出を。

131S-dB
重箱・さくら内黒
182×182×H61
(1,400cc)
フタ[F] 1,890円
身一段[M] 3,770円

131S-hR
重箱・ホワイト内朱
182×182×H61
(1,400cc)
フタ[F] 1,890円
身一段[M] 3,770円

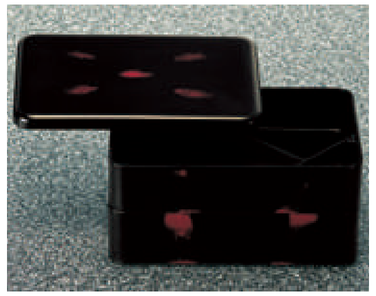
131S-mB
重箱・抹茶内黒
182×182×H61
(1,400cc)
フタ[F] 1,890円
身一段[M] 3,770円

メラミン　消毒保管庫対応アイテム

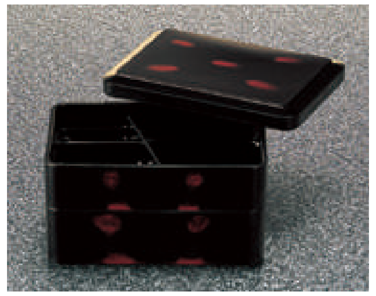
605-V
一段弁当箱・研出
210×154×H42
セット 3,460円
フタ[F] 1,200円
身[M] 1,710円
仕切[C] 550円

78-V
一段弁当箱・研出
186×131×H43
セット 3,180円
フタ[F] 1,010円
身[M] 1,730円
仕切[C] 440円

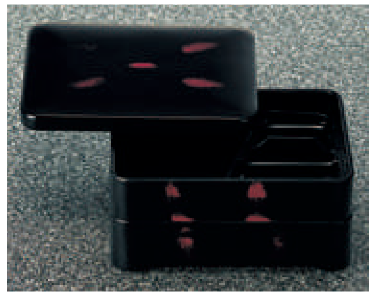
76-V
小判形弁当箱・研出
194×137×H43
AB
セット 2,840円
フタ[F] 600円
身[M] 1,660円
仕切[C] 580円



74B-V
二段弁当箱(薄型)・研出
176×121×H91
セット 3,720円(厚型4,350円)
フタ[F] 740円(厚型890円)
主食[M1] 1,490円(厚型1,730円)
副食[M2] 1,490円(厚型1,730円)
●厚型・74Aもあります。



652-V
二段弁当箱・研出
160×110×H100
AB
セット 4,100円
フタ[F] 910円
主食[M1] 1,300円
副食[M2] 1,300円
仕切[C] 590円



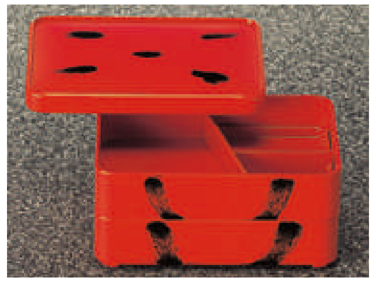
687-V
二段弁当箱・研出
161×130×H64
セット 4,780円
フタ[F] 1,050円
主食[M1] 1,530円
副食[M2] 1,520円
仕切[C] 680円

528A-V
二段弁当箱(厚型)・研出
162×110×H92
セット 4,100円(研出内朱5,300円)
フタ[F] 910円(研出内朱1,250円)
身[M] 1,300円(研出内朱1,730円)
仕切[C] 590円
●研出内朱[-VR]もあります。

569S-V
胴張丼重・小・研出
二段:
167×125×H89
AB
セット 4,090円(研出内朱5,370円)
フタ[F] 1,050円(研出内朱1,350円)
身上[M2] 1,480円(研出内朱1,970円)
身下[M1] 1,560円(研出内朱2,050円)
●研出内朱[-VR]もあります。

569L-V
胴張丼重・大・研出
176×131×H60
AB
セット 2,980円(研出内朱3,920円)
フタ[F] 1,200円(研出内朱1,560円)
身[M] 1,780円(研出内朱2,360円)
●研出内朱[-VR]もあります。

548-V
角形丼重・研出
161×121×H61
A
セット 2,910円(研出内朱3,800円)
フタ[F] 1,180円(研出内朱1,520円)
身[M] 1,730円(研出内朱2,280円)
●研出内朱[-VR]もあります。



528B-F
二段弁当箱(薄型)・朱ネゴロ
162×110×H87
AB
セット 3,420円
フタ[F] 750円
身[M] 1,090円
仕切[C] 490円

527-V
丸形鰻まむし入・研出
φ134×H73(680cc)
AB
セット 1,990円(研出内朱2,470円)
フタ[F] 860円(研出内朱980円)
身[M] 1,130円(研出内朱1,490円)
●研出内朱[-VR]もあります。

562-V
小判形ちらしすし入・研出
長径179×短径128×H52
セット 2,190円(仕切付2,640円)
フタ[F] 890円
身[M] 1,300円
仕切[C] 450円

616-V
三段弁当箱・研出
φ137×H140
AB
セット 3,920円
フタ[F] 740円
身上[M1] 750円
身中[M2] 750円
身下[M3] 1,190円
仕切[C] 490円

メラミン
消毒保管庫対応アイテム

551 1,140円(朱 810円)
すし皿・黒内朱[-BR]・朱[-R]
φ182×H24

512-BR 1,740円
すし鉢・黒内朱 AB
φ197×H40
PPス・P-165-S(430円/P33)対応

738-R 650円
高台皿・朱 AB
φ150×H20

IM-738 990円
高台皿・石目 AB
φ150×H20

138 1,590円(朱 1,240円)
すし皿・黒内朱[-BR]・朱[-R] AB
φ179×H43
PPス・P-165-S(430円/P33)対応
フードカバー・PT-7520(750円/P111)対応

579-BR 2,100円
扇形天ぷら皿・黒内朱 AB
長径273×巾155×H24

697-BR 1,910円
天ぷら桶・黒内朱 AB
長径214×短径141×H52

71L 1,070円
そば蓋 大・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ179×H18

71M 1,050円
そば蓋 中・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ176×H15

71S 920円
そば蓋 小・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ164×H15

546-R 760円
割子そば入・朱
φ125×H30(一段)

525-R 430円
そば猪口 小・朱 AB
φ73×H49(130cc)

533S-R 360円
薬味入 小・朱
φ76×H9

532-R 500円
そば猪口 大・朱 A
φ79×H61(200cc)

533L-R 380円
薬味入 大・朱
φ79×H9

518LM-R 1,800
丸形そば枠 大・朱
φ209×H52

P-195-S 410円
PPス・セイジ
φ195
●クリーム P-195-Zもあります。

518SM-R 1,480円
丸形そば枠 小・朱
φ161×H52

P-152-Z 550円
PPス・クリーム
φ152

120 1,220円
割子そば入 AB
φ124×H38(240cc)※一段

584F 360円
つき出し入(フタ)

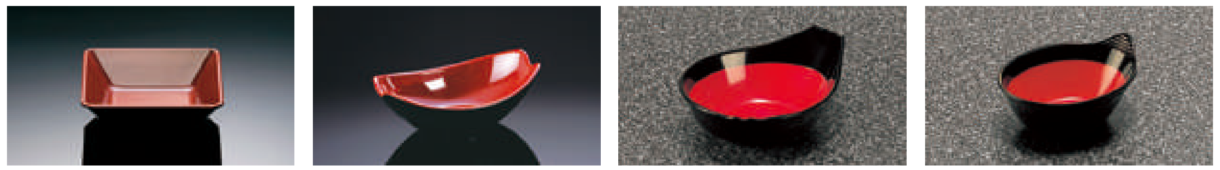
584M1 410円
つき出し入(身上)

584M2 430円
つき出し入(身下) φ70×H58

753F 400円
珍味入(フタ)
φ58×H20

753M 450円
珍味入(身)
φ58×H31(45cc)・組高H47

115 430円
のぞき A
φ70×H27



779-BR 880円
角小皿・黒内朱 AB
96×96×H30(130cc)

787-BR 1,020円
ささ小鉢・黒内朱 AB
128×78×H43

642-BR 920円
ポンズ入・黒内朱
133×105×H47(180cc)

665-BR 890円
玉子入・黒内朱
105×85×H35(120cc)

574F-BR 980円
釜あげうどん桶(フタ)・黒内朱
φ144×H10

574M-BR 2,290円
釜あげうどん桶(身)・黒内朱 AB
φ137×H100(950cc)・組高H104

※779角小皿・787ささ小鉢の他のカラーはP37に掲載しています。

メラミン
消毒保管庫対応アイテム

788-BR 870円
姫小皿・黒内朱 AB
φ96×H25

48L-A 740円
梅型皿 大・柿釉 AB
φ143×H18

48S-A 680円
梅型皿 小・柿釉
φ125×H15

48L-B 740円
梅型皿 大・黒
φ143×H18

48S-B 680円
梅型皿 小・黒
φ125×H15

586-B 830円
半月小皿・黒内朱
122×108×H10

47-B 690円
八十椀皿・黒
φ158×H24

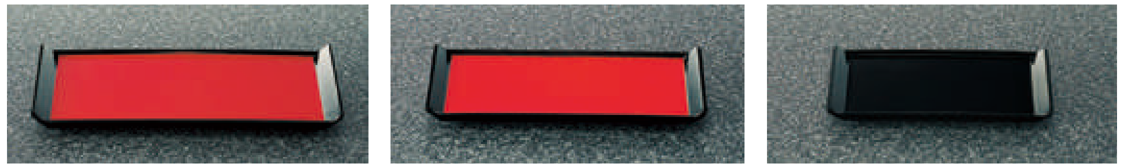
560L-G 1,520円
木の葉銘々皿 大・グリーン
233×206×H18

560S-G 780円
木の葉銘々皿 小・グリーン
149×131×H15

585-B 580円
角形茶托・黒
115×115×H21(宝槌小判絵付あり)

264-B 400円
四寸茶托・黒
φ121×H21

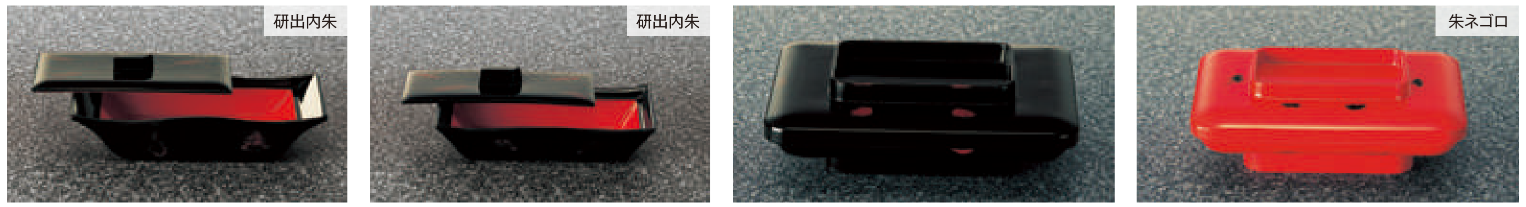
561-B 530円
新形茶托・黒
φ137×H15



582L-BR 2,050円
つけ台・大・黒内朱 AB
246×121×H18

582S-BR 1,360円
つけ台・小・黒内朱 AB
197×91×H15

582K-B 970円
改造つけ台・黒 AB
160×91×H18



547LF 740円(研出580円)
舟形のり入・大(フタ)
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
125×68×H15

547LM 1,240円(研出870円)
舟形のり入・大(身)
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
158×76×H30・組高H34

547SF 650円(研出490円)
舟形のり入・小(フタ)
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
120×58×H15

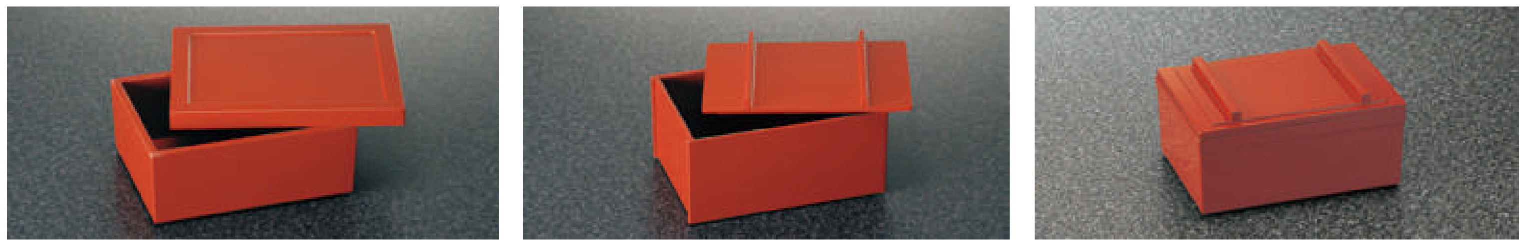
547SM 1,140円(研出710円)
舟形のり入・小(身)
・研出内朱[-VR]・研出[-V]
134×76×H28・組高H33

536LF-V 1,240円
角形蒲焼入・大(フタ)・研出
191×141×H26

536LM-V 1,240円
角形蒲焼入・大(身)・研出 AB
182×132×H45・組高H60

536SF 990円(研出内朱1,290円)
角形蒲焼入・小(フタ)
・朱ネゴロ[-F]・研出内朱[-VR]
167×122×H24

536SM 990円(研出内朱1,290円)
角形蒲焼入・小(身)
・朱ネゴロ[-F]・研出内朱[-VR]
160×115×H40・組高H58



KA-AF-C 2,390円
角セイロ・厚型(フタ)・ウルミ
204×165×H18

KA-AM-C 3,620円
角セイロ・厚型(身)・ウルミ AB
186×148×H74・組高H82

KA-BF-C 1,190円
角セイロ・薄型(フタ)・ウルミ
188×130×H23

KA-BM-C 2,740円
角セイロ・薄型(身)・ウルミ A
187×130×H88・組高H103

KA-185F-C 1,730円
角セイロ(フタ)・ウルミ
184×134×H20

KA-185M-C 2,580円
角セイロ(身)・ウルミ AB
185×134×H76・組高H93

メラミン　消毒保管庫対応アイテム

膳・盆・角盆・切手盆

純和風の「膳」「盆」に、メラミンならではの優れた機能性を実現。ハードな熱湯洗浄・熱風消毒にも耐える使い勝手のよさが重宝されます。

140L-I　2,990円
丸盆　大・アイボリー
ϕ333×H18

140L-R　2,990円
丸盆　大・朱
ϕ333×H18

140L-B　2,990円
丸盆　大・黒
ϕ333×H18

140M-I　2,260円
丸盆　中・アイボリー
ϕ273×H18

140M-R　2,260円
丸盆　中・朱
ϕ273×H18

140M-B　2,260円
丸盆　中・黒
ϕ273×H18

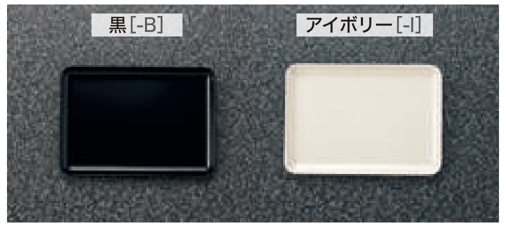
140S-I　1,430円
丸盆　小・アイボリー
ϕ227×H18

140S-R　1,430円
丸盆　小・朱
ϕ227×H18

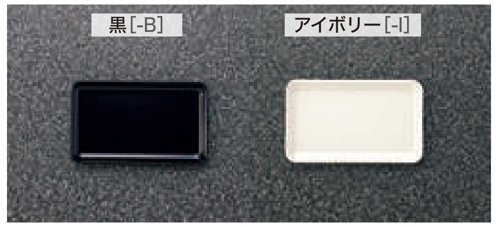
140S-B　1,430円
丸盆　小・黒
ϕ227×H18

699 /118L / 118S はルームトレイとしても 使いやすいサイズです。

699　1,400円
七寸角盆
208×208×H18



118L　1,010円
切手盆・大
212×152×H15

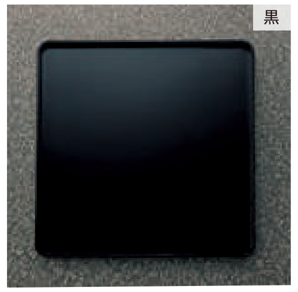


118S　960円
切手盆・小
185×112×H15

135-B　4,260円
九寸膳・黒
270×270×H24

137-B　4,550円
尺膳・黒
303×303×H25

136　5,060円
尺一膳・黒[-B]・朱[-R]
333×333×H27



141L　3,450円
角盆 大・黒[-B]・朱[-R]
303×303×H27

141S　2,390円
角盆 小・黒[-B]・朱[-R]
242×242×H18

709-B　4,290円
長角盆・黒
392×273×H21

648-B　3,110円
長角盆・黒
335×244×H18

648-I　3,110円
長角盆・アイボリー
335×244×H18

フードカバー

Food cover

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

フードカバー

PT-170　600円
PPフードカバー
ϕ173×H38
適合型番:266S・267・268M・799・7601S・7808・7818・7819

PT-761　660円
PP角フードカバー
191×132×H40
適合型番:761・771
●PC-761(1,350円)もあります。

PT-916　740円
PPフードカバー
216×156×H34
適合型番:915・7824

PT-918　670円
PPフードカバー
180×136×H34
適合型番:917

PT-7103KF　810円
PPフードカバー
ϕ228×H40
適合型番:7803・7812A・7812B・7812C

PT-7506　780円
PPフードカバー
ϕ218×H33
適合型番:261・780・914・2102

PT-7520　750円
PPフードカバー
ϕ188×H38
適合型番:268L・800・138

PT-150　530円
PPフードカバー
ϕ154×H32
適合型番:797・268S・773

PT-7103MF　560円
PPフタ
ϕ190×H14
適合型番:808・7211・755・563S

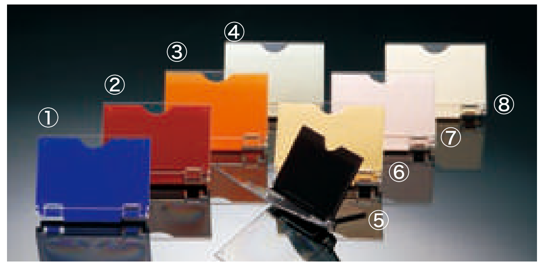
PT-790F　530円
PPフタ
ϕ171×H15
適合型番:790

PT-7613F　530円
PPフタ
ϕ165×H13
適合型番:7613M

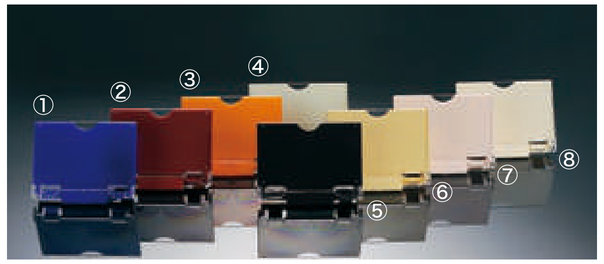
PT-534LF　530円
PPフタ
ϕ162×H17
適合型番:760M

PP食札ケース

●カード寸法はフリーサイズ。コンピューター出力用紙に対応しています。●透明板が開閉でき、簡単にセットできます。風や振動でも飛びません。



502　530円
PP食札ケース(フリー・大)
100×69×62



501　530円
PP食札ケース(フリー・小)
90×64×59

カラー共通
①ブルー[-K]
②スカーレット[-R]
③オレンジ[-O]
④ライム[-Q]
⑤チョコ[-D]
⑥レモン[-E]
⑦ピーチ[-P]
⑧アイボリー[-I]

※食札ケースは、掛率が異なりますので、ご注意ください。

超耐熱漆器

ちょうたいねつしっき

消毒保管庫対応アイテム

超耐熱漆器の特長

●消毒保管庫対応(耐熱85℃)で、現在最高の耐熱性能を持つ「超耐熱ABS樹脂」を採用しています。

●WS-7(8.5寸松花堂弁当)、WS-6(三ツ仕切弁当)、WS-11(7.5寸松花堂弁当)、WS-13(三ツ仕切弁当・小)は、フッ素樹脂塗料による硬質塗膜により、耐汚染性・耐傷性に一段と優れた仕様になっています。

【超耐熱漆器 使用上のご注意】

※消毒保管庫内温度は80～85℃、時間は20分以内としてください。また、熱の吹き出し口付近には置かないでください。

※超耐熱漆器なので、ハードな使用条件にも安心して使えますが、硬質たわしやみがき粉のご使用は避けてください。

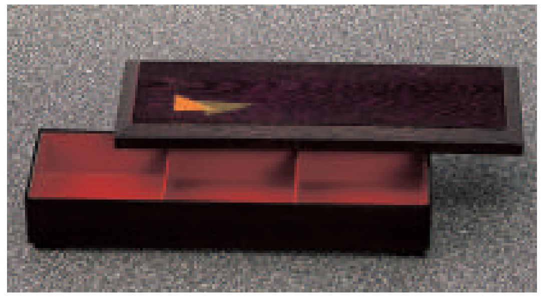
●WS-6 三ツ仕切弁当 ●ID-763 丸小鉢 ●FO-768 角小鉢 ●7915-y 菊小鉢
●KY-765F/KY-765M 飯碗 ►P30 ●AE-761 角皿 ►P32
●767M-BR 木目吸物椀 ►P102

WS-7F 3,200円
8.5寸松花堂弁当・ワルツ(フタ)
260×260×H18

WS-7M 3,750円
8.5寸松花堂弁当(身) AB
246×246×H59・組高H65

WS-10 350円
8.5寸用十字仕切
●消毒保管庫非対応

WS-9 1,250円(仕切のみの価格です。)
8.5寸用DX仕切
235×235×H40
●消毒保管庫非対応

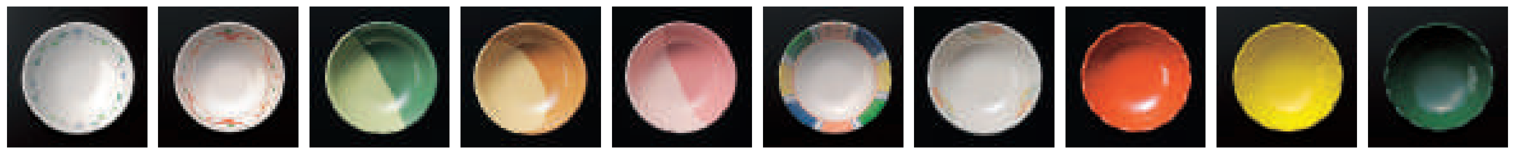


WS-6F 3,550円
三ツ仕切弁当・ワルツ(フタ)
375×136×H20

WS-6M 4,100円
三ツ仕切弁当(身) AB
362×125×H55・組高H66

※超耐熱漆器は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

8.5寸中合バリエーション／WS-7(8.5寸松花堂弁当)、WS-6(三ツ仕切弁当) 共通対応中合



CT-763コレット	AE-763赤絵	PR-763パセリ	MN-763マロン	MO-763ピーチ	ID-763いろどり	HO-763ほのか	7915-A柿釉	7915-yイエロー	7915-Gグリーン
1,010円	1,010円	960円	960円	960円	1,010円	1,010円	670円	670円	670円

787-BR黒内朱	PH-787ピュアホワイト	787-krこな雪	787-prピンク	787-yrイエロー	787-mr抹茶	787-Ar柿釉	VS-7603紅志野	KK-7603菊清水	SY-7603旬菜
1,020円	960円	960円	960円	960円	960円	960円	670円	670円	670円

WY-7917若やなぎ	HM-7917はりま	SG-7917嵯峨野	VS-7618紅志野	753黒・黄・緑・朱	FO-768Mフォリア	TM-768Mてまり	PI-768Mパティスタ	PB-768Mピュアブラック	PH-768Mピュアホワイト
630円	630円	630円	910円	フタ400円 身450円	1,150円	1,150円	1,150円	1,070円	1,070円

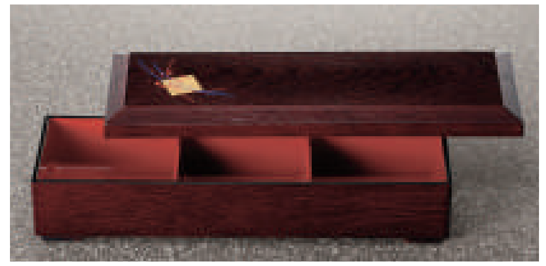
消毒保管庫対応アイテム

●WS-7 8.5寸松花堂弁当 ●753 珍味入 ►P108 ●7915-y 菊小鉢 ●ID-763 小鉢
●VS-7602 茶碗 ►P71 ●VS-7601L 和皿・大 ►P70 ●VS-7618 天水 ►P71

WS-11F 3,650円
7.5寸松花堂弁当・光琳(フタ)
234×234×H20

WS-11M 3,100円
7.5寸松花堂弁当(身) AB
223×223×H51・組高H64

WS-12 660円
7.5寸用十字仕切

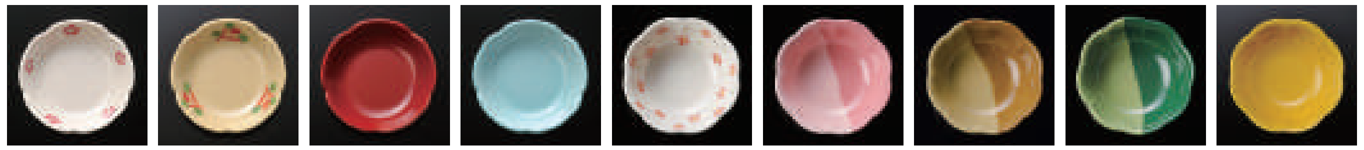


WS-13F 3,150円
三ツ仕切弁当・光琳(フタ)
324×119×H20

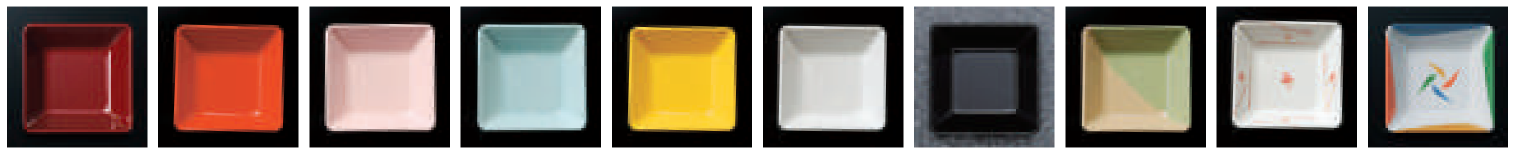
WS-13M 4,050円
三ツ仕切弁当・小(身) AB
315×109×H55・組高H65

※超耐熱漆器は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

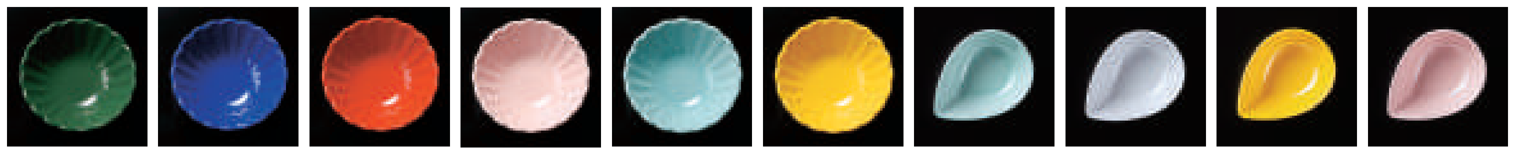
7.5寸中合バリエーション／WS-11(7.5寸松花堂弁当)、WS-13(三ツ仕切弁当・小) 共通対応中合



KO-788紅梅	ML-788まり菜	788-BR黒内朱	788-sセイジグレーズ	MK-785舞花	MO-785ピーチ	MN-785マロン	PR-785パセリ	785-yrイエロー内グレーズ
890円	890円	870円	870円	970円	920円	920円	920円	810円



779-BR黒内朱	779-A柿釉	779-pピンク	779-sセイジグレーズ	779-yイエロー	PH-779ピュアホワイト	PB-779ピュアブラック	CK-779四季彩	YK-779遊花	KZ-779風ぐるま
880円	800円	800円	880円	800円	800円	800円	920円	960円	960円



775-Gグリーン	775-K紺	775-A柿釉	775-pピンク	775-sセイジグレーズ	775-yイエロー	908-sセイジグレーズ	PH-908ピュアホワイト	908-yrイエロー	908-prピンク
800円	800円	800円	800円	880円	800円	940円	910円	910円	910円

CK-778四季彩	MN-778マロン	CA-778カカオ	PR-778パセリ	MO-778ピーチ	ID-778いろどり	FL-778フルール	WT-778和楽天目	908-drさくら	PW-908ワイン
940円	940円	940円	940円	940円	980円	980円	970円	910円	910円

システム弁当

SYSTEM LUNCH BOX

食品の衛生管理手法「HACCP」対応

適時適温ケータリング・サービス＝クックチル（事前調理→急速冷却→冷蔵保存→直前再加熱→喫食）に対応するシステム弁当です。
在住ケアや老人保健施設などでの適温サービスに求められる条件を高いレベルでクリアし、「安全・快適・機能」を徹底追求しました。

●SCD-8 8寸システム弁当
●PS-1H 中子
●PS-3H 中子
●PS-1.5H 中子

クックチル対応システム弁当

事前調理
急速冷却・冷蔵保存
再加熱

SC-9F 2,250円 電子レンジ非対応
9寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒
SC-9M 3,050円
9寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 281×110×H50

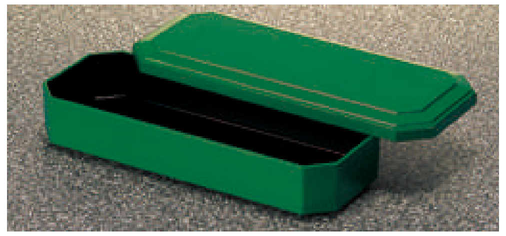
SC-8F 2,000円 電子レンジ非対応
8寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒
SC-8M 2,750円
8寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 248×110×H50

SC-7F 1,750円 電子レンジ非対応
7寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒
SC-7M 2,550円
7寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 190×110×H50

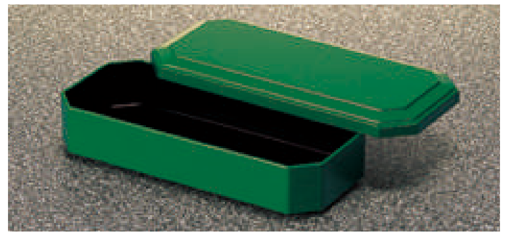
SC-BLT 1,000円
マジックベルト ●二段積用ベルトもご用意しております

【SCタイプ弁当箱 使用上の注意】
※耐熱ABS樹脂を採用、耐熱温度は100℃(消毒保管庫対応)ですが、庫内温度は80〜85℃とし、熱の吹き出し口付近には置かないでください。
※硬質タワシ・みがき粉の使用は避けてください。また、洗剤は中性洗剤・弱アルカリ洗剤を使用し、漂白は行わないでください。
※電子レンジは使用できません。

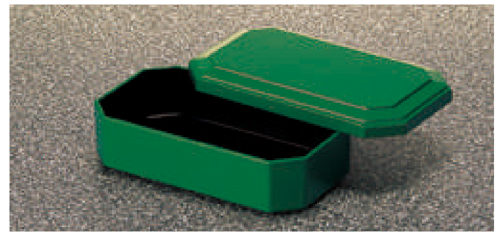
※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。



SCD-9F 2,750円 電子レンジ対応
9寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒
SCD-9M 3,500円
9寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 289×118×H55



SCD-8F 2,350円 電子レンジ対応
8寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒
SCD-8M 3,200円
8寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 257×118×H55



SCD-7F 2,150円 電子レンジ対応
7寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒
SCD-7M 2,850円
7寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 198×118×H55

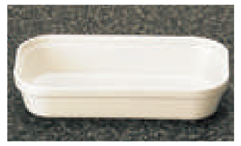
SCS-9F 2,750円 電子レンジ対応
9寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒
SCS-9M 3,500円
9寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 289×118×H55

SCS-8F 2,350円 電子レンジ対応
8寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒
SCS-8M 3,200円
8寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 257×118×H55

SCS-7F 2,150円 電子レンジ対応
7寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒
SCS-7M 2,850円
7寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 198×118×H55

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

PP中子 電子レンジ対応



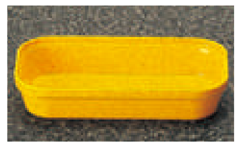
PS-3H 1,150円
PP中子(ホワイト)
182×102×H35

PS-2H 950円
PP中子(ホワイト)
120×102×H35

PS-1.5H 660円
PP中子(ホワイト)
90×102×H35

PS-1H 560円
PP中子(ホワイト)
59×102×H35

MPS-1.5H 660円
PP中子(ホワイト)
φ91×H35



PS-3Y 1,150円
PP中子(イエロー)
182×102×H35

PS-2Y 950円
PP中子(イエロー)
120×102×H35

PS-1.5Y 660円
PP中子(イエロー)
90×102×H35

PS-1Y 560円
PP中子(イエロー)
59×102×H35

MPS-1.5Y 660円
PP中子(イエロー)
φ91×H35

PP中子の特長

●電子レンジ対応
（ラップをかける→冷蔵保管→電子レンジ加熱）
●水に沈むので洗浄が容易です。(高比重PP採用)
●5種類のサイズをご用意。
メニューに応じた多彩な組み合わせが可能です。
●積み重ねて、コンパクトに収納できます。

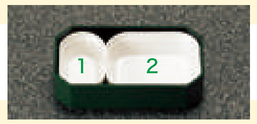
【PP中子 使用上の注意】
※食品の色素が中子に移る場合がありますので、使用後はすみやかに洗浄してください。
※長時間(3分以上)・高温度設定での電子レンジの使用は、中子の変形・色移りの原因となりますので避けてください。
※盛り付けたまま長時間保存すると、食品色素が沈着する場合があります。
※直火・オーブンでの使用は避けてください。

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

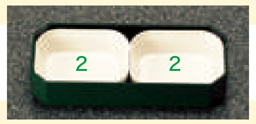
セットバリエーション

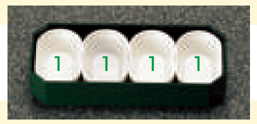
全部で13通りのバリエーションが可能。メニューに応じて、お選びいただけます。

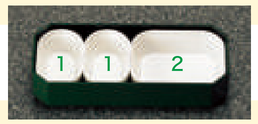
〈SC-7〉
7寸システム弁当

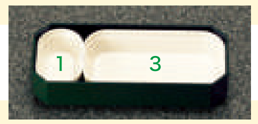


〈SC-8〉
8寸システム弁当

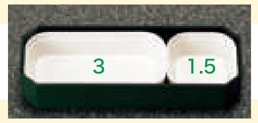


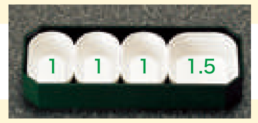






〈SC-9〉
9寸システム弁当



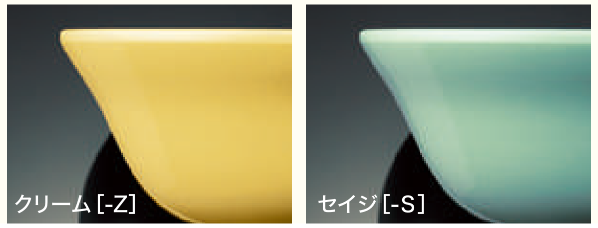


システム弁当

ポリプロウェア
POLYPROPYLEN WARE

消毒保管庫対応アイテム

軽い、丈夫、使いやすい。
三拍子揃った、給食用の定番アイテムです。



P-7103T 880円
仕切皿
φ230×H27

P-7103J 740円
仕切皿
φ218×H22

P-7103G 640円
仕切皿
φ192×H23

P-7103KF 810円
仕切皿(フタ)
φ228×H40

P-7103KM 800円
仕切皿(身)
φ218×H27・組高H57

P-7103MF 500円
仕切皿(フタ)
φ190×H14

P-7103MM 740円
仕切皿(身)
φ180×H48・組高H58

P-7102T 800円
スープ皿
φ232×H35

P-302 630円
ダエン皿
長径211×短径185×H34

P-268L 530円
深菜皿・大
φ180×H33

P-268M 500円
深菜皿・中
φ166×H34

P-266S 500円
菜皿
φ167×H27

P-7101 410円
中皿
φ134×H27

P-30L 360円
小皿・大
φ112×H23

P-30S 350円
小皿・小
φ90×H20

P-509 450円
小鉢
118×H50(200cc)

P-534LF 500円
丼・大(フタ)
φ162×H20

P-534LM 630円
丼・大(身)
φ154×H77(800cc)・組高H96

P-534SF 370円
丼・小(フタ)
φ126×H35

P-534SM 530円
丼・小(身)
φ136×H70(580cc)・組高H85

P-86SF 370円
丼・小(フタ)
φ135×H32

P-86SM 510円
丼・小(身)
φ146×H65(550cc)・組高H88

P-86MF 420円
丼・中(フタ)
φ140×H40

P-86MM 530円
丼・中(身)
φ153×H66(600cc)・組高H98

P-26LF 300円
汁碗(フタ)
φ111×H31

P-26LM 450円
汁碗(身)
φ123×H59(360cc)・組高H82

P-D30 890円
麺鉢
φ196×H68(1,060cc)

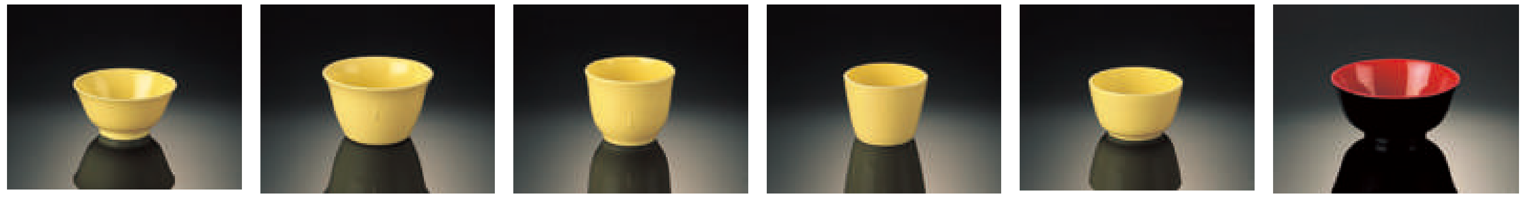
P-678 670円
中華鉢
φ185×H63(780cc)

P-7613M 660円
飯碗(身)
φ157×H69(550cc)

P-86MM-SW 800円
丼・中(身)・セイジ内純白
φ153×H66(600cc)

P-86MM-CW 800円
丼・中(身)・ウルミ内純白
φ153×H666(600cc)

ポリプロウェアは、食器洗浄機・消毒保管庫に対応しています。



P-603 370円
湯呑
φ99×H49(180cc)

P-MC 410円
ミルクカップ
φ106×H64(310cc)

P-660 370円
湯呑
φ85×H69(230cc)

P-532 370円
湯呑
φ79×H62(190cc)

P-668 360円
湯呑
φ89×H53(190cc)

P-26LM-BR 690円
汁椀(身)・黒内朱
φ123×H59(360cc)

P-528 1,790円
2段弁当箱・セット
2段セット:162×110×H89
1段セット:162×110×H54
フタ[F] 530円
身一段[M] 600円
仕切[C] 340円

N-2 1,680円
2段弁当箱・セット
2段セット:172×120×H91
1段セット:172×120×H56
フタ[F] 530円
主食[M1] 690円
副食[M2] 720円

P-687 1,910円
2段弁当箱・セット
2段セット:160×130×H82
1段セット:160×130×H50
フタ[F] 530円
身一段[M] 670円
仕切[C] 340円

N-1A 1,050円
主食弁当箱・セット
174×112×H45
フタ[F] 530円
身[M] 680円

N-1B 1,060円
副食弁当箱・セット
174×112×H45
フタ[F] 530円
身[M] 690円

ポリプロウェア弁当箱
「P-528」「N-2」「P-687」「N-1A」「N-1B」は、
食器洗浄機・消毒保管庫に対応していますが、
長時間 荷重が偏った状態での加熱、
局所の加熱は変形の要因となりますので、
ご注意ください。
また、「消毒保管庫」内では、
熱の吹き出し口付近には
置かないようにしてください。

灰皿

メラミン

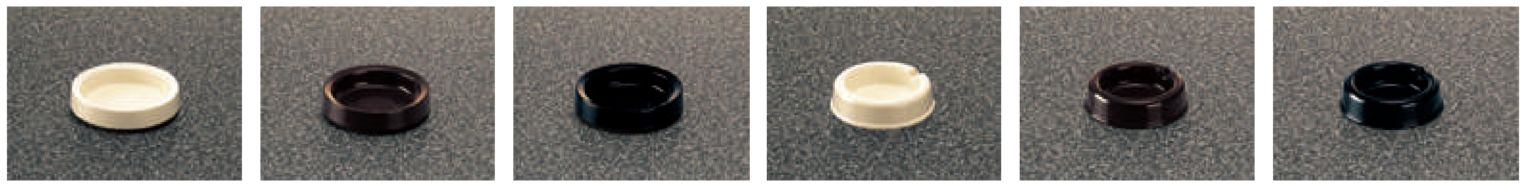
542L-L 1,650円
大型灰皿・チョコ
φ227×H52

542L-B 1,650円
大型灰皿・黒
φ227×H52

542S-L 1,380円
大型灰皿・チョコ
φ200×H46

542S-B 1,380円
大型灰皿・黒
φ200×H46

600-L 1,320円
高台灰皿・チョコ
φ175×H58



733A-I 870円
灰皿・アイボリー
φ110×H25

733A-L 870円
灰皿・チョコ
φ110×H25

733A-B 870円
灰皿・黒
φ110×H25

741-I 720円
灰皿・アイボリー
φ94×H25

741-L 720円
灰皿・チョコ
φ94×H25

741-B 720円
灰皿・黒
φ94×H25

マンネンのうつわは、
厚生労働省の安全基準をクリアした高品質・高安全性の食器です。

メラミン食器の安全性について

「メラミン食器」は「メラミン」とは異なり安全です。

日本では、メラミン食器は厚生労働省より発布されている食品衛生法による合成樹脂製の器具または容器包装の材質別規格基準が定められています。この基準に適合した原材料から製品に至るまで、安全性が確保されておりますので、安心してご使用いただけます。
また、イギリス BPF(イギリスプラスチック連盟)、ドイツ BGA(ドイツ連邦保健局)、アメリカ FDA(アメリカ食品医薬品局)など世界各国の衛生専門機関に於いても規格基準を定め、安全性を世界的に認められている素材です。
メラミン樹脂はメラミンという化学原料を原料に生成され、メラミン食器はこのメラミン樹脂成形材料を高温・高圧下で成形し、製造されます。
化学原料の「メラミン」と「メラミン樹脂成形品(メラミン食器)」は物質そのものが別物で、その作用も異なります。
また、メラミン樹脂はその製造過程に於いて、化学反応により化学原料のメラミンはほぼ全量反応していますので、この樹脂化したメラミン食器にメラミン単量体(メラミンモノマー)はほとんど残りません。

メラミン食器は世界中でその安全性が確認され、愛用されています。

メラミン食器は1938年にスイスで開発されて以来、世界中の家庭、レストラン、ホテル、病院、航空機内など様々な場所で使用されています。現在、その生産量は世界数十ヵ国をあわせて年間約4万2千トン（約3億個）といわれ、推定使用数は全世界で20億個以上にものぼると考えられています。こうした人気のほどを裏付けるのは、メラミン食器の優れた安全性にほかなりません。
メラミン食器から微量のホルムアルデヒド(※)が溶出するということが指摘され、一部ではメラミン食器反対運動がマスコミに取り上げられるなど、その安全性について間違った見解が伝えられましたが、世界中の衛生専門機関や専門家が科学的な根拠に基づいてその安全性を保証しています。

●熱硬化性樹脂食器の各国別規制値

国別	日本	イギリス	ドイツ	アメリカ
規制機関	厚生労働省	BPF	BGA	FDA
対象樹脂	メラミン	メラミン	メラミン	メラミン
溶出条件				
溶出液	蒸留水	a)蒸留水 b)3%酢酸 c)10%エタノール	a)蒸留水 b)3%酢酸 c)10%エタノール	食器に関しては規制なく原料処方で規制している。メラミン1モルとホルムアルデヒド3モル以下を水溶液中で反応させて作ったもの。
温度×時間	60℃、30分保持	80℃、30分保持	80℃、30分保持	
許容限度	検出せず (検出限界4ppm)	3μg/ml (3ppm)	3μg/ml (3ppm)	
試験法	アセチルアセトン法	アセチルアセトン法	アセチルアセトン法	

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドはほんのわずかです。

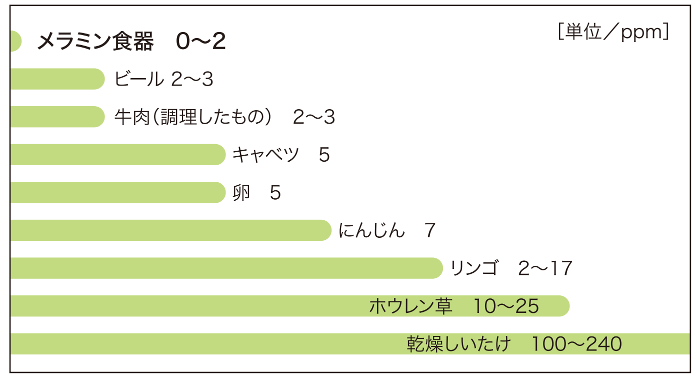
メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドの量は、国の安全基準の約1/10以下と微量ですが、実際に私たちが食べる料理をのせるため、わが国をはじめ世界各国では独自に厳しい安全基準を設けています。
日本の安全基準は4ppm（1,000,000ml＝ドラム缶5本分に1mlの物質を混入したときの濃度比率が1ppm）。これはホルムアルデヒドの濃度測定に最も多く採用されているアセチルアセトン法という試験法を用いた規制値です。各国の基準は上記のとおり。数値にわずかな違いがみられますが、これは試験温度を保持するか、放置するかの違いから生じるもので、試験結果でもほとんど差が認められないため同等の基準といえます。また業界では、さらに厳しい2ppm以下という自主規制を設け安全性には万全を期しています。

※ホルムアルデヒド＝アルコールの酸素や有機物の燃焼によってできる無色の気体のことで、自然界の多くのものにもこのアルデヒドが含まれている。気化したホルムアルデヒドを大量に吸い込むと鼻にガンが発生することが指摘されている。
ホルマリンはホルムアルデヒドの38%水溶液。

ホルムアルデヒドは、私たちが口にする天然食品の中にも含まれています。

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドは、大気の中や普段口にする食品のなかにも含まれています。なかでも乾燥したしいたけには約240ppm、ホウレン草には約25ppm、リンゴには約17ppmと、メラミン食器から溶出する量の何倍もの量が含まれています。
しかし、これら口から取り込むホルムアルデヒドは体内で短時間で水と二酸化炭素に分解し、体外に排せつされるため、体内に蓄積されることがなく無害です。
メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドは年間0.015g。リンゴを1年間、毎日1個ずつ食べた場合が0.93g。メラミン食器の安全性は歴然です。

●食品のホルムアルデヒド含有量



国立衛生試験所及び諸外国の試験所調査による。

メラミンは、熱いものや酢のものに対しても安全です。また、古くなってキズがついても安全性に問題ありません。

日本では「60℃、30分保持」という溶出条件が国の安全基準です。これは熱湯をフタ付きの食器に満杯注ぐ状況と同程度。実際に食品を盛り付ける場合、そのような条件になることはまず考えられません。基準をクリアしている食器なら、普通に盛り付けた場合の食品へのホルムアルデヒドの移行量は皆無といえます。現在の生産技術では、より厳しい条件の溶出実験でも規制値をはるかに下まわる結果が出ています。
また、使用しているうちに表面にキズがつくことがありますが、それでホルムアルデヒドの溶出量が増えることはありません。故意にサンドペーパーで傷をつけても同様です。

洗浄方法

洗浄の手順

食器の洗浄が十分なら消毒は必要ないといわれるほど、洗浄は最も大切な作業です。

1.残菜を落とす

シャワーやシンクで、食器の残菜を取り除いてください。付着物は長時間放置せず、できるだけ早く落としてください。

2.温湯に浸す

柔らかいスポンジで汚れをとり、下洗いします。下洗いで落ちにくい汚れは、浸漬槽に浸して分離させてください。また、浸漬槽の水はこまめに換え、食器をためすぎないようにしてください。30℃～40℃の温湯に約20分位、食器を浸しておくと、完全に落ちます。

3.洗浄する

機械洗浄と手洗いの場合があります。0.5%～1%の中性洗剤を用いた40℃～50℃の温湯で洗浄してください。

◎手洗いの場合

40℃～50℃の水温を保ち、中性または弱アルカリ性の洗剤を使い、柔らかいスポンジなどで洗ってください。食器の表面は硬くキズがつきにくいよう仕上げてありますが、金属や陶器に比べ柔らかいため、みがき粉やタワシ、スチールウールなどでこするとキズがつき、汚れの原因となることがあります。

◎機械洗浄の場合

使用する洗浄液は、なるべく塩素系製剤の含有量が少ない専用洗剤をお選びください。

4.すすぐ

洗浄した食器についた洗剤を、温湯または水で十分にすすいでください。流水の場合は5秒以上、ため水の場合は2回以上が目安です。

漂白について

使用回数や食物の種類によっては、長時間使用していると汚れが目立つ場合があります。漂白処理を行って、汚染防止につとめましょう。汚れ防止のためには1～2週間に1回程度の定期的な漂白処理が最適です。

漂白方法

漂白剤はプラスチック食器に適した酸素系漂白剤を使います。使用濃度や湯温、時間は漂白剤の表示のとおりに行い、漂白後は十分にすすぎ、よく乾燥してください。
※塩素系漂白剤のご使用は避けてください。

消毒について

熱風消毒の場合

80℃前後の熱気で約20分間消毒してください。庫内の温度を均一に保ち、食器をつめすぎないようにしてください。また、吹出口の熱風が直接食器に当たらないようにしてください。煮沸消毒や生蒸気を直接あてると製品の劣化が早まります。

◎消毒乾燥保管庫の使用について

直接食器に熱風があたらないように遮へい板を設け、庫内に食器をつめすぎないよう、注意してください。また、温度計の表示温度と庫内温度との誤差に注意してください。(庫内温度85℃に上昇後、20分～30分以内)

乾燥について

不必要な高温度・長時間の乾燥は避けてください。ふきんを使わず、自然乾燥か熱風乾燥することをおすすめします。前もってできる限り水分を取り除くことがポイントです。

保管・管理

熱風保管庫などに収納してください。保管庫を使用しない場合は、食器を十分に乾燥させ、その状態が維持できる場所に保管してください。

取り扱い上のご注意

日常の取扱いについて

メラミン食器は割れにくく扱いやすい食器ですが、より長く清潔にお使いいただくために、日常のお取り扱いにご注意ください。

電子レンジと直火では使用しないでください

電子レンジは使用しないでください。また、耐熱性は充分あり(耐熱温度=120℃)煮沸もできますが、直火で火が食器に直接あたると焦げて変色したりする場合がありますのでご注意ください。

無理な衝撃はさけてください

少々乱暴に扱われても割れにくい特長はありますが、あまり強い衝撃は与えないでください。また、急激な温度変化は、ひび割れの原因となりますのでご注意ください。食器は同じ種類・形のもので整理し、運搬しやすい重量でくずれがないように心掛けてください。

お取り替え時期について

毎日使用する食器とそうでない食器など、使用条件と使用頻度によって劣化の時期は異なります。お取り替え時期は、割れ・欠けなど機能的な問題が出たとき、また表面の光沢がなくなったり、黄ばみ汚れなど美観を損ねたときとお考えください。
適切な使用条件での使用回数は1,000回位を目安としていますが、これは品質保証を意味するものではなく、取扱いのご注意に従っていただくことを条件とした上での一つの目安です。

マンネン推奨・食器用洗剤

メラミン食器には、食器を傷めず効果的に洗浄できる専用洗剤をおすすめします。毎日の洗浄に加えて定期的に使用することで、いつも食器を清潔に保つことができます。

●ハイライトF　HF-50

「ハイライトF」は酸素系の食器漂白用洗剤です。食器は、その材質により、いつのまにか中性洗剤ではとれないような汚れがついてきます。ハイライトFは、このようなこびりついた油汚れ・でんぷん汚れ・茶しぶ・水アカなどの除去に効果を発揮します。定期的(1ヶ月に3回程度)な漂白作業で、食器をいつも清潔に保つことができます。

用　途	業務用食器の漂白(メラミン・ポリプロ・ニューセラミック・陶磁器等)
液　性	水溶液はアルカリ性(形状:粉末)
標準使用量	水100ℓに対して1kg
使用温度	低温用50℃ ムリンF50(高温用80℃もあります)
定　価	21,100円
包　装	ダンボール箱[10kg(1kg×10袋入)]

●むしわんくん　HF-100

「むしわんくん」は、こびりついたタンパク質汚れを、酵素の力で強力に分解する洗浄剤です。「むしわんくん」を溶かしたお湯に漬け置きしておけば、後は洗浄機にかけるか簡単な手洗いできれいに落とすことができ、食器も傷めません。

用　途	こびりついたタンパク質汚れの洗浄(茶碗蒸し・卵料理・刺身等)
液　性	弱アルカリ性(形状:粉末)
標準使用量	水150ℓに対して500g(300倍使用)
定　価	22,500円
包　装	ダンボール箱[5kg(500g×10袋)]

商品索引

ポリプロウェア

※PADはカタログでは品番をグリーン表示にしています。

F.R.P.トレイ

ポリプロトレイ

セラミック

※カタログでは品番をグリーン表示にしています。

超耐熱漆器・システム弁当

※カタログでは品番をグリーン表示にしています。

箸・カトラリー

※カタログでは品番をグリーン表示にしています。

食札ケース

※カタログでは品番をグリーン表示にしています。

洗剤

※カタログでは品番をグリーン表示にしています。