

"Hotto club"

(Tableware for hot-air reheated carts)

再加熱
& 耐熱食器

ほっと倶楽部紹介

usable
for hot-air
reheated
carts

usable
for hot/cold
insulation
serving
wagons

usable for
microwave
ovens.

usable for
•steam
convection
ovens.

使用食器

ONPF-5 T、ONPB-5 TUK 飯椀、
ONPF-6E BK、ONPB-6 KUS 汁椀、
U-151 IV、U-150 IV 楕円皿、
ONPF-10 PPO、ONPB-10 CRO 花小鉢、
ONPF-20 BNY、ONPB-21 CCB 角小鉢、
C-110 W フードカバー、CB-95 AQC フリーカップ、
TH-220S KTK PBT 塗り箸

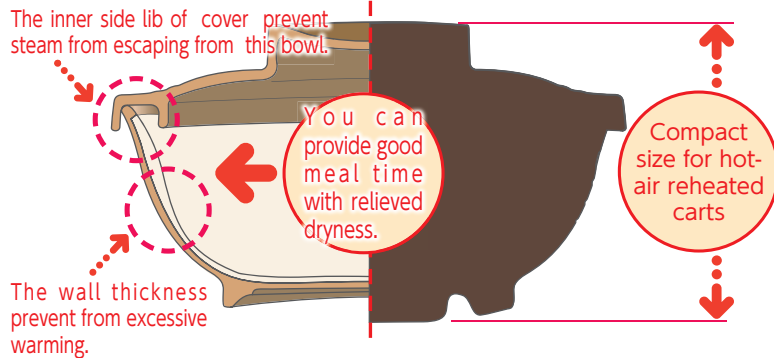
※トレイは参考商品です。



Plus This tableware's advantage

1 This specialty designed tableware for hot-air reheated carts

- The tableware does not get hot even if it is heated. There is neither deformation nor shrinkage, there is no color fade/color fading.



2 It is light and easy to handle this tableware

- It is light and easy to handle this tableware.
- The bowl is a big thread bottom diameter with a sense of stability.



3 Excellent washability

- the dishes are not stuck with food and scratches are not conspicuous either.
- Dip cleaning is possible by sinking into water of specific gravity.
- Noises during washing are small.

The merit of grain processing "RAKUSHIBO"

1. It is hard to be damaged.
2. Leftover is hard to be left.

What's RAKUSHIBO ?

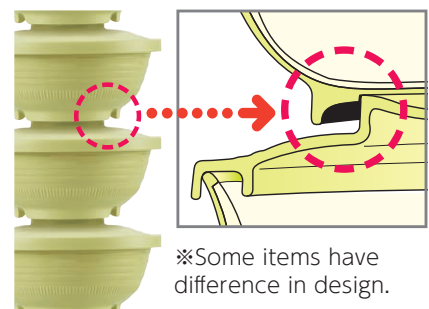
General grain processing with inside surface of the tableware



[Figure of extended image of the tableware surface]

4 Excellent storage

- We devised the overlap between the thread entrance and the lib knob, and the stacking with the lid is stable.



※Some items have difference in design.

熱風再加熱カート対応食器

ほっと倶楽部

NEW 特殊PP製・特殊PC製

- 溜 (T) ●溜内黒 (TUK) ●黒 (BK)
- 黒内朱 (KUS) ●黒内紫 (KUPU)
- ブラウン (BR) ●レタスグリーン (LTG)
- ココナッツブラウン (CCB) ●朱 (SYU)
- 朱内黒 (SK)

熱 熱風再加熱カート
対応食器

温 温冷配膳車にも
対応しています

電 電子レンジでの
温めも可能です



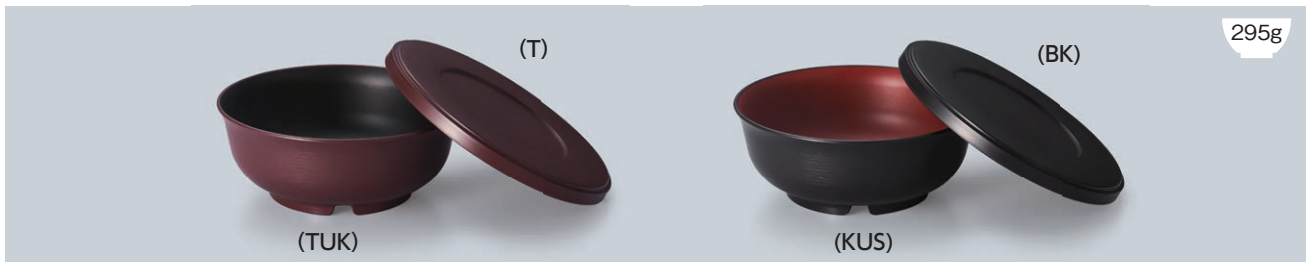
使用食器 ONPF-5 T・ONPB-5 TUK 飯椀、ONPF-6E BK・ONPB-6 KUS 汁椀、ONPB-10 GPB 花小鉢、AH-220S GR アミハード箸

再加熱
&耐熱
食器

ほっと
倶楽部

丼

特殊PP製



| | | |
|------------|--------------|--------|
| ONPF-8 丼蓋 | 174×13 | ¥430 |
| ONPB-8 丼 ☆ | 165×65・860ml | ¥1,330 |
| | セット/174×70 | ¥1,760 |

飯椀

特殊PP製



| | | |
|------------|--------------|--------|
| ONPF-5 飯椀蓋 | 142×28 | ¥400 |
| ONPB-5 飯椀 | 136×57・500ml | ¥1,200 |
| | セット/142×78 | ¥1,600 |



| | | |
|------------|--------------|--------|
| ONPF-1 飯椀蓋 | 142×31 | ¥400 |
| ONPB-1 飯椀 | 133×58・460ml | ¥1,050 |
| | セット/142×81 | ¥1,450 |

● 貼付可能なタグの種類(サイズ)の見方
 食器の7分目まで、ご飯を盛りつけた時の目安容量(g)です。
 ○ → ①② 貼付可能 ● → ③ 貼付可能 ★ → ④⑤ 貼付可能 ▲ → ⑥⑦⑧⑨ 貼付可能 ☆ → ⑩⑪⑫⑬⑭ 貼付可能
 ① → φ28×H2.3mm | ② → φ20×H2.7mm | ③ → φ30×H2.1mm | ④ → φ20×H2.9mm | ⑤ → φ22.5×H3.0mm

- 朱内洗朱 (SYUA) ● バナナイエロー (BNY) ● オレンジ (O) ● バニラ (VN) ● パパイアオレンジ (PPO)
- キャロットオレンジ (CRO) ● ポターージュ (PTG) ● グレープブラウン (GPB)



| | | | |
|--------|-----|------------------|--------|
| ONPF-7 | 飯椀蓋 | 117 × 24 | ¥350 |
| ONPB-7 | 飯椀 | 110 × 60 · 300ml | ¥1,000 |
| | | セット / 117 × 78 | ¥1,350 |

汁椀 特殊PP製



| | | | | | | | |
|---------|------|------------------|------|------------|------|------------------|------|
| ONPF-6E | 汁椀蓋 | 103 × 28 | ¥310 | 新 ONPF-12E | 汁椀蓋 | 90 × 27 | ¥290 |
| ONPB-6 | 汁椀 ☆ | 113 × 55 · 310ml | ¥670 | 新 ONPB-12 | 汁椀 ☆ | 103 × 55 · 250ml | ¥640 |
| | | セット / 113 × 76 | ¥980 | | | セット / 103 × 73 | ¥930 |

角小鉢 特殊PP製



| | | | |
|---------|-------|----------------------|--------|
| ONPF-20 | 角小鉢蓋 | 102 × 102 × 28 | ¥370 |
| ONPB-21 | 角小鉢 ☆ | 95 × 95 × 47 · 220ml | ¥730 |
| | | セット / 102 × 102 × 70 | ¥1,100 |

花小鉢 蓋：特殊PP製 / 身：特殊PC製



| | | | |
|---------|------|------------------|--------|
| ONPF-10 | 花小鉢蓋 | 90 × 25 | ¥370 |
| ONPB-10 | 花小鉢 | 100 × 63 · 200ml | ¥1,030 |
| | | セット / 100 × 74 | ¥1,400 |

再加熱 & 耐熱食器

ほっと倶楽部

※温冷配膳車対応の食器は、P.176～177でもご紹介しております。

スチームコンベクションオーブン対応食器

ほっと倶楽部 **NEW** PES製

●アイボリー (IV) ●溜 (T)

ス スチームコンベクション
オーブン対応食器

熱 熱風再加熱カートにも
対応しています

温 温冷配膳車にも
対応しています

電 電子レンジでの
温めも可能です

POINT!

表面模様は
「市松模様」です



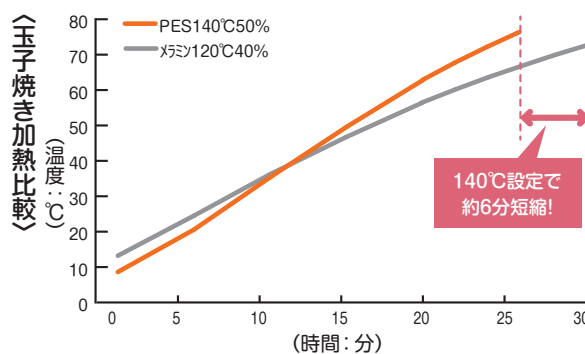
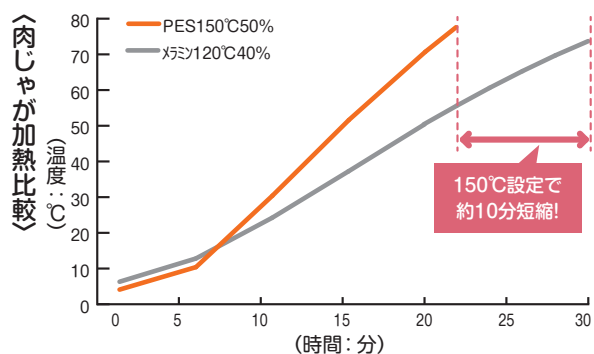
使用食器 U-149 T・U-148 T 楕円皿、U-41 IV・U-40 IV 角小鉢、AH-205X AA アミハード箸

再加熱&耐熱食器

ほっと倶楽部

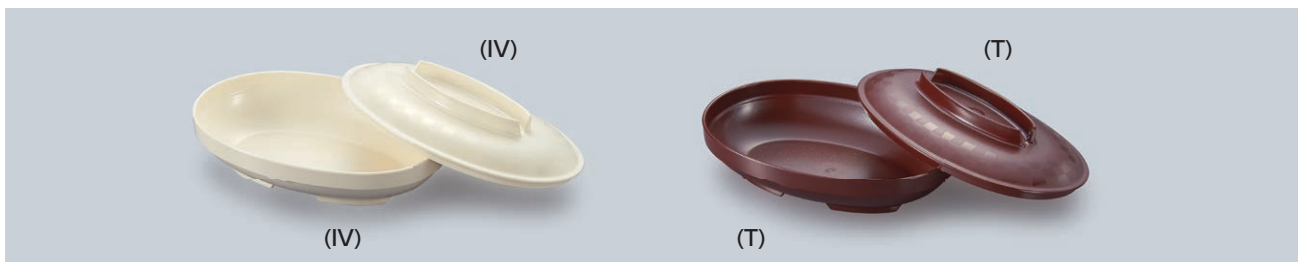
加熱温度は MAX150℃！スチームは何%でもOK!!

忙しい朝の調理時間を短縮します。

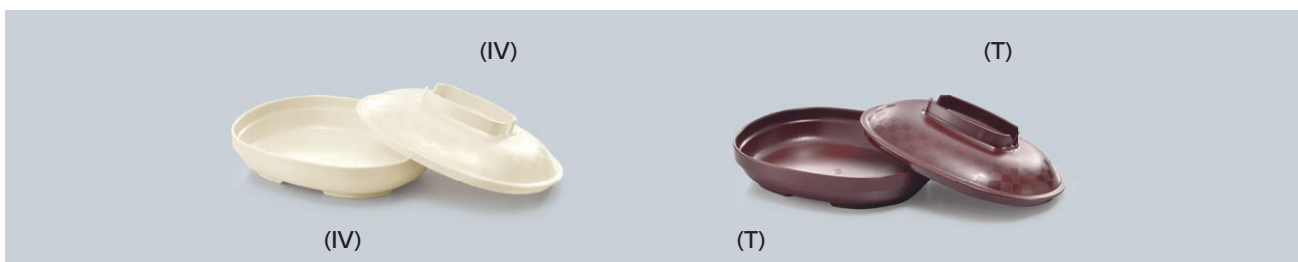


楕円皿

PES製



U-151 楕円皿蓋 182×122×30 ¥1,600 セット/182×64 ¥3,400
U-150 楕円皿 ☆ 180×119×40・460ml ¥1,800



新 U-149 楕円皿蓋 152×122×35 ¥1,400 セット/152×61 ¥2,900
新 U-148 楕円皿 ☆ 150×120×32・300ml ¥1,500

● 貼付可能なタグの種類 (サイズ) の見方

○ → @◎ 貼付可能・● → ◎ 貼付可能・★ → ④ 貼付可能・▲ → ①②④⑤ 貼付可能・☆ → ①②③④⑤ 貼付可能
 ① → φ28×H2.3mm | ② → φ20×H2.7mm | ③ → φ30×H2.1mm | ④ → φ20×H2.9mm | ⑤ → φ22.5×H3.0mm

コンパクトに納まる設計 (1/1サイズ 深さ20mm ホテルパン使用)

U-149、U-148 楕円皿：8個



U-41、U-40 角小鉢：11個



ホテルパン
選びのポイント

- 外形サイズはどのメーカーも同じですが、内側四隅のコーナーが小さい方が、効率良く食器を並べることができます。
- 浅いホテルパンの形状によっては、セッティング数が1~2個少なくなる場合があります。
- 深さ65mmホテルパンでは、食器のセッティング数が少なくなり効率が悪いので、深さ20mmホテルパンをおすすめします。

洗浄性抜群

- 特殊なシボ加工「ラクシボ」で、料理がこびり付かずラクに洗え、キズも目立ちません。
- 水に沈むため浸漬洗浄が可能です。
- 洗浄時の騒音が少ないです。

一般的な
シボ加工

ラクシボ

【食器表面の拡大イメージ図】

軽くて丈夫。表面は熱くなりにくい

[比重] PES：1.4 < メラミン：1.8

[耐熱性] 5~10℃程度、食器が熱くなりにくい

PES製食器



耐熱メラミン食器



120℃ スチーム40%で5分加熱後の表面温度 (弊社品による比較)

※メラミンより表面は熱くなりませんが、それでも配膳時はまだ熱いので注意が必要です。

収納性抜群



コンパクトで安定感のある積み重ね設計



蓋をした状態でも安定感のある積み重ね設計

角小鉢

PES製



新 U-41 角小鉢蓋 107×107×25 ¥1,050 セット / 107×64 ¥2,350
 新 U-40 角小鉢 ☆ 105×105×45・285ml ¥1,300

小鉢

PES製



U-31 小鉢蓋 102×25 ¥900 セット / 102×64 ¥2,100
 U-30 小鉢 ☆ 100×45・220ml ¥1,200

※温冷配膳車対応の食器は、P.176~177でもご紹介しております。

スチームコンベクションオーブン対応食器

ハイパークリスタル PES 製

●アンバー (AN) ●ブルー (B)

落ちついた色合いで使いやすいガラス調食器です

加熱温度は MAX150℃ ! スチームは何%でもOK!!

再加熱&耐熱食器

ハイパークリスタル

ス スチームコンベクション
オーブン対応食器

熱 熱風再加熱カートにも
対応しています

温 温冷配膳車にも
対応しています

電 電子レンジでの
温めも可能です



POINT!

- 1 食器洗浄機・消毒保管庫に使用できます。
- 2 耐アルカリ性に優れています。



使用食器 U-6 B 冷麺鉢、U-4 AN 小鉢、U-1 AN コップ



(AN)



(B)

U-6 冷麺鉢

167 × 72 ・ 930ml **¥1,830**

☞ C-170 ¥400 → P.244



(AN)



(B)

U-5 サラダボール

128 × 44 ・ 290ml **¥1,100**

☞ P-206 ¥370 → P.245



(AN)



(B)

U-4 小鉢

105 × 50 ・ 230ml **¥950**

☞ C-106 ¥310 → P.246



(AN)



(B)

U-3 小鉢

92 × 40 ・ 160ml **¥840**

☞ P-205 ¥310 → P.246



(AN)



(B)

U-1 コップ

70 × 85 ・ 220ml **¥840**

● 貼付可能なタグの種類(サイズ)の見方

○ → ①② 貼付可能 ● → ③ 貼付可能 ★ → ④⑤ 貼付可能 ▲ → ⑥⑦⑧⑨ 貼付可能 ☆ → ⑩⑪⑫⑬⑭ 貼付可能
 ① → φ28×H2.3mm | ② → φ20×H2.7mm | ③ → φ30×H2.1mm | ④ → φ20×H2.9mm | ⑤ → φ22.5×H3.0mm

熱風再加熱カート対応食器

低変色メラミンウェア

NEW

低変色MF製

● ひなの (HNN) ● ベジタブル (VGT)

熱風再加熱での変色を抑え、
 美しさと機能性を追求しました

熱 熱風再加熱カート
 対応食器

温 温冷配膳車にも
 対応しています



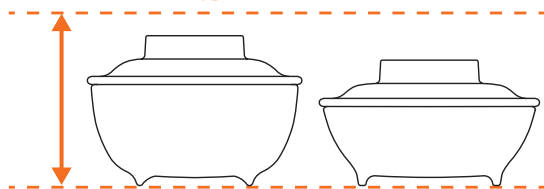
再加熱&耐熱食器

低変色メラミンウェア

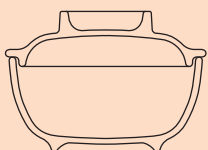
機能性を追求した形状

(カートに入れやすいコンパクトサイズ)

トレーピッチ 約 85mm



加熱効率を考えた肉厚と
 形状デザイン。



【使用食器】TMB-21・TMB-20 HNN 角小鉢、TMB-11・TMB-10 HNN 丸小鉢

POINT!

- 1 従来のメラミンウェアに比べ、耐熱性が高く「温冷配膳車」はもちろん「熱風再加熱カート」に最適。
- 2 落下の衝撃に強い側面の肉厚。
- 3 熱風の流れや加熱効率を考慮した底面の肉厚。
- 4 つかみやすく、水切れ、乾燥の早い蓋の持ち手。

【使用上の注意】

- 消毒保管庫の温度は85～90℃に設定してください。
- 塩素系の漂白剤は使用しないでください。
- スチームコンベクションオープンでの使用はできません。
- 電子レンジでの使用はできません。

角小鉢



| | | | |
|---------|--------------|------------------|--------|
| 新TMB-21 | 角小鉢蓋 | 109×109×29 | ¥780 |
| 新TMB-20 | 角小鉢 ☆ | 105×105×40・210ml | ¥930 |
| | セット / 109×63 | | ¥1,710 |

丸小鉢



| | | | |
|---------|--------------|--------------|--------|
| 新TMB-11 | 丸小鉢蓋 | 106×30 | ¥760 |
| 新TMB-10 | 丸小鉢 ☆ | 102×50・250ml | ¥920 |
| | セット / 106×75 | | ¥1,680 |

※温冷配膳車対応の食器は、P.176～177でもご紹介しております。