

毎日の食を提供するシーンの  
ニーズにお応えします

# アラカルト

給食サービスの現場のニーズに応えた  
アイテムを商品化しました。  
使用する食器や状況に合わせて、  
快適な食の提供に役立ちます。

アミハード箸	306
<b>新</b> PBT箸／パブリック箸	308
PBT塗り箸／はし箱／箸置き／チリレンジ	309
<b>新</b> スプーン・フォーク	310
食札ケース／カラー食札／流動カップ	311
食器かご紹介	312
食器かごの使用例	313
食器かご (SKラック)	314
食器かご (超耐熱SKラック)	315
前浸漬用洗剤／洗剤／食器漂白用洗剤	316
洗浄・消毒・保管の手順	317

# 箸

**四角** 持ち手の形が  
四角形になっています

**六角** 持ち手の形が  
六角形になっています

**八角** 持ち手の形が  
八角形になっています

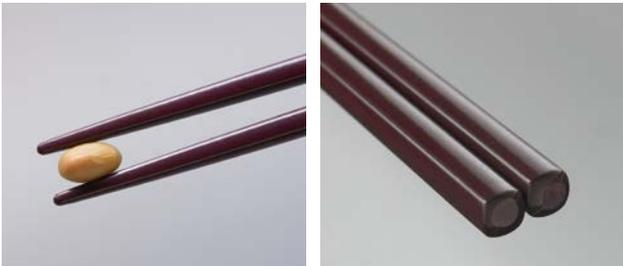


【使用食器】MB-804 F・MB-805 F 飯茶碗、QF-1 AKE・QB-1 AKE 汁椀、UMS-430 SHIO 楕円皿、CB-88 AQC 小鉢、MB-634 FB 小鉢、MB-769 UME 梅小鉢、UPC-180N P マグカップ、AH-220S O アミハード箸、Q-5 T ノンスリップABSトレイ

## アミハード箸 強化ナイロン製

**四角** ●グリーン (GR) ●アズキ (AA) ●ベージュ (V)  
●若草 (G) ●クリーム (C)

**POINT** ● ロングセラーの四角箸。  
先端はすべりにくい角型形状です。  
(シボ加工は施されていません。)



**AH-195** はし 195mm ¥250



**AH-225** はし 225mm ¥270



**AH-180** はし 180mm ¥240



**AH-210** はし 210mm ¥260



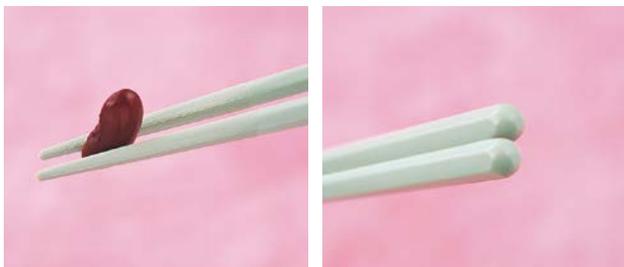
**AH-160** はし 160mm ¥230

アラカルト

アミハード箸

六角

- グリーン (GR) ● アズキ (AA) ● 若草 (G)
- オレンジ (O) ● クリーム (C) ● ピンク (P)



POINT

- 1 持ちやすいと評判の六角箸。  
先端はシボ加工を施し食材をすべりにくくしました。
- 2 AH-220Sは表面模様が木目です。



AH-195S はし 195mm ¥260



AH-220S はし 220mm ¥270



AH-180S はし 180mm ¥250



AH-210S はし 210mm ¥270



AH-160S はし 160mm ¥240

八角

- クリーム (C) ● グリーン (GR)
- アズキ (AA)

POINT

- 箸先が太く強度が高い LOG TYPE。  
先端はシボ加工を施し食材をすべりにくくしました。



LOG TYPE (先が太めの箸です)



AH-205X はし 205mm ¥260



AH-185X はし 185mm ¥250

アラカルト

アミハード箸

# PBT箸 強化PBT製

六角

- 黒 (BK) ● 赤 (R)
- うるみ (U) ● あんず (ANZ)

**POINT**

- 1 塩素系漂白剤を使用した消毒が可能です。
- 2 持ちやすいと評判の六角箸。先端はシボ加工を施し食材をすべりにくくしました。
- 3 TH-220Sは表面模様が木目です。



八角

- 黒 (BK) ● 赤 (R)

**POINT**

- 1 塩素系漂白剤を使用した消毒が可能です。
- 2 彫り模様を施した持ちやすいお箸です。
- 3 先端にシボ加工を施し、食材をすべりにくくしました。



アラカルト

# パブリック箸 強化R-PEN製

学校等で使用されているE-エポカル(PEN樹脂製)を回収し再生した原料を、68%配合した強化R-PENを使用してパブリック箸を作っています。

⊗再生原料を使用しておりますので、強度・耐久性が若干劣ります。

八角

- ライトブルー (LBL) ● レモンイエロー (LY)
- ライトサーモン (LS) ● アイボリー (IV)

**POINT**

- 転がりにくく扱いやすい八角箸。  
先端はシボ加工を施し食材をすべりにくくしました。



LOG TYPE (先が太めの箸です)



# PBT塗り箸 強化PBT製

- 八角**
- 黒内朱 (KUS) ● 黒内黄 (KUK) ● ベージュ内朱 (VUS)
  - ベージュ内黒 (VUK)



TH-220X はし 220mm ¥1,070



**POINT**

- 1 彫り模様を施した持ちやすいお箸です。
- 2 先端にシボ加工を施し、食材をすべりにくくしました。

- 六角**
- 黒/緑 (KTM) ● 黒/朱 (KTS) ● 黒/藍 (KTA)
  - 黒/黄 (KTK)



TH-220S はし 220mm ¥790

**POINT**

- 1 塗り箸は独特の高級感とあたたかみがあります。
- 2 職人による塗装加工のため、一つひとつの風合いが異なります。

# はし箱 ポリプロピレン製

- ブルー (BS) ● ピンク (PS)



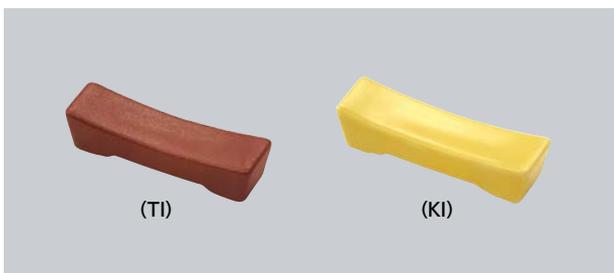
BX-1 はし箱(仕切りあり) 225 × 57 × 25 ¥490



BX-2 はし箱(仕切りなし) 227 × 61 × 25 ¥490

# 箸置き 強化磁器製

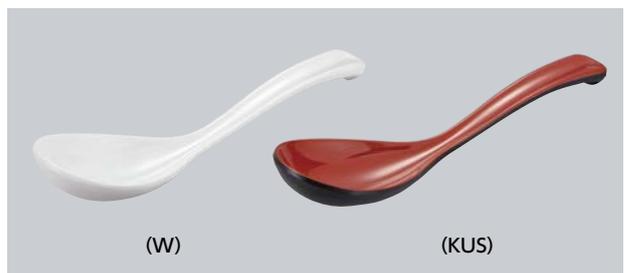
- 茶 (TI) ● 黄 (KI)



YB-260 箸置き  
65 × 18 × 17 (20 / 480) ¥470

# チリレンゲ メラミン製

- ホワイト (W) ● 黒内朱 (KUS)



M-590 チリレンゲ  
171 × 43 ¥150(W) ¥300(KUS)

アラカルト

PBT塗り箸／はし箱／  
箸置き／チリレンゲ

# スプーン・フォーク ステンレス・ポリプロピレン製

●溜 (T) ●赤 (R) ●ブラウン (BR)

**POINT** ● スプーンはすくいやすく口に入れやすい形です。  
 フォークは先端を適度に丸め、安全性を高めた形です。



**48SP** スプーン  
175mm ¥500



**47FO** フォーク  
175mm ¥500



●溜 (T) ●赤 (R) ●ブラウン (BR) ●オレンジ (O) ●イエロー (Y) ●若草 (G)



**38SP** スプーン  
144mm ¥450

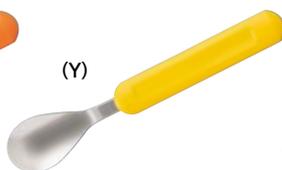


**37FO** フォーク  
144mm ¥450



●オレンジ (O) ●イエロー (Y) ●若草 (G)

**POINT** ● さじ部分が小さいスプーンです。  
 自分で給食を食べ始める乳児クラスにおすすめです。



**新18SP** スプーン  
138mm ¥450



使用食器 18SP O スプーン

# 食札ケース

色付本体：ポリプロピレン製  
透明板：ポリカーボネート製

丈夫で割れにくい食札ケースです

## POINT

- 1 透明板をスライドさせ簡単にセットできます。
  - 2 透明板が取り外し可能なため、洗浄性に優れ、熱風消毒保管庫に使用できます。
- ※熱風消毒保管庫には、色付本体から透明板を取り外して使用してください



かんたんにセットできる!

●イエロー (Y) ●ピンク (P) ●若草 (G)



SYK-1 食札ケース 100×70×61 ¥510  
SYKC-2 食札カード 90×60 ¥300(50枚セット)

# カラー食札

アクリル製

トレイに取り付けることができ、自在にスライドできます

## POINT

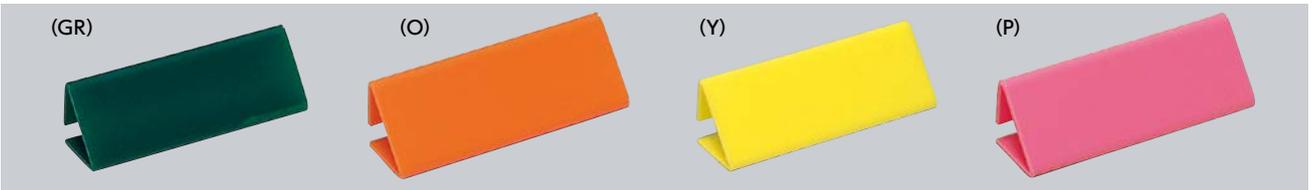
- 1 氏名や食事の指示をテープで貼りかえれば何度でも洗って使えます。
- 2 装着・取り外しが簡単でトレイから落ちにくく、置き場所をとりません。
- 3 食事の種類や喫食者のフロア別などをカラーで色分けすると、配食時に見やすく配膳ミスも防ぐことができます。

⊗熱風消毒保管庫には使用できません。



(セッティング及び記入例)

●グリーン (GR) ●オレンジ (O) ●イエロー (Y) ●ピンク (P)



CSYK カラー食札 95mm ¥510

# 流動カップ

ポリプロピレン製

●ブルー (B) ●ホワイト (W)



RYUDOFU 流動カップ蓋 ¥270  
RYUDOMI 流動カップ身 ¥440  
119×96×87・320ml セット ¥710

軽くて丈夫な  
プラスチック製食器かご

# 食器かご

熱風消毒保管庫での繰り返し  
の使用にも十分耐えられます



## 食器かご (SKラック・超耐熱SKラック) の特長

### 仕切



材質／ポリプロピレン  
強化磁器等、食器同士の  
ぶつかり合いによる  
割れを防ぎます。  
食器の大きさに応じて  
仕切の位置を自由に  
変えられます。

### スプリング取っ手

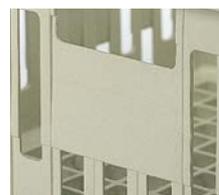


材質／ステンレス  
ご希望により取り付け  
て販売します。  
別途料金が必要となり  
ますので、最寄りの営  
業所へお問い合わせく  
ださい。  
※PSK-300N/310Nには  
取り付けできません。



### ネームスペース

PSK-130 / 215 /  
300N (短辺のみ) /  
310Nのネーム取付部分  
は使用内容を油性ペン  
で書き込みやすい形状  
になっています。



### POINT

熱風消毒保管庫での繰り返し  
の使用にも十分耐えられます。

### ●ステンレスかごと同サイズ※です。

収納スペースを気にする必要はありません。  
熱風消毒保管庫にスムーズに出し入れできます。  
※PSK-300Nのみ(外寸 / 390×360×200)

### ●メタルマークの付着を防止するポリプロピレン製です。

強化磁器等に付着しがちなメタルマークや破損の防止に大きな効果が得られます。

### 食器かご材質別特性比較表

	変形しにくさ	価格順位	食器への汚染度 (メタルマーク)	異物混入リスク
食器かご (SKラック)	○	○	付かない	生じにくい
ナイロンコーティングかご	△	△	付かない	生じやすい
ステンレスかご	△	◎	付きやすい	生じにくい

## 食器かごの使用例

**PSK-170 の使用例**  
強化磁器 楕円皿  
(YS-64 SYG) × 30枚



→ 170 PAGE

**PSK-170 の使用例**  
強化磁器 茶碗蒸し  
(KB-823 SEI) × 43個



→ 180 PAGE

**PSK-300N の使用例**  
メラミンウェア 小判皿  
(MS-560 W) × 46枚



→ 119 PAGE

**PSK-300N の使用例**  
マグカップ  
(UPC-250 G) × 45個



→ 236 PAGE

**PSK-300N の使用例**  
メラミンウェア 汁椀  
(MB-76 GUK) × 54個



→ 99 PAGE

**PSK-300N の使用例**  
メラミンウェア 小鉢  
(MB-632 EMUTG) × 96個



→ 139 PAGE

**PSK-310N の使用例**  
メラミンウェア マグカップ  
(MC-18P) × 40個



→ 146 PAGE

**PSK-310N の使用例**  
メラミンウェア 丸深皿  
(MS-343 HNE) × 40枚



→ 105 PAGE

**PSK-310N の使用例**  
メラミンウェア 角小鉢  
(MB-336 HKK) × 108枚



→ 133 PAGE

**PSK-310N の使用例**  
マグカップ  
(UPC-180N P) × 48個



→ 237 PAGE

**PSK-310N の使用例**  
フードカバー  
(C-140 Y) × 40枚



→ 289 PAGE

**PSK-310N の使用例**  
ノンスリップABSトレイ  
(Q-4 BK) × 40枚



→ 302 PAGE

# 食器かご (SKラック) ポリプロピレン製

軽くて丈夫なプラスチック製食器かご

熱風消毒保管庫での  
繰り返しの使用にも十分耐えられます。

強化磁器等に付着しがちなメタルマークや破損の防止に  
大きな効果が得られます。

★印の商品は、Lbランチボックス(P.260)対応の商品です。

- キャメル (CM) ●ダブルブルー (DLB) ●ベージュ (V) ●オレンジ (O)
- ブルー (B) ●アイボリー (IV) ●イエロー (Y) ●ピンク (P)



PSK-310N の使用例  
強化磁器 飯碗  
(KB-828 HH) × 57 枚

別売  
オプション

●ブルー (B)



**SKS-150**  
SKラック仕切 150用  
¥4,900(10枚セット)



**SKS-170**  
SKラック仕切 170用  
¥5,300(10枚セット)



**SKS-200**  
SKラック仕切 200用  
¥5,700(10枚セット)



**SKS-215**  
SKラック仕切 215用  
¥5,700(10枚セット)

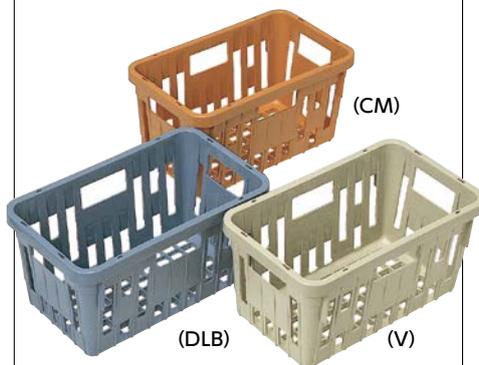
アラカルト

食器かご (SKラック)



(CM) (DLB) (V)

**PSK-130** 食器かご  
268 × 268 × 205 ¥5,200  
内寸(底面) / 205 × 205 × 195  
重量 / 610g  
170 ~ 202 φ 食器 1 列用



(DLB) (V)

**PSK-150** 食器かご  
375 × 225 × 200 ¥5,450  
内寸(底面) / 302 × 150 × 188  
重量 / 700g  
115 ~ 150 φ 食器 2 列用



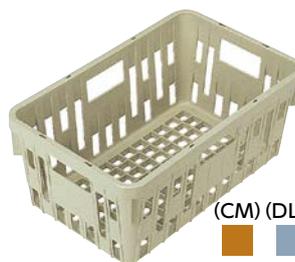
(CM) (DLB) (V)

★ **PSK-170** 食器かご  
420 × 245 × 200 ¥6,290  
内寸(底面) / 347 × 170 × 188  
重量 / 750g  
151 ~ 170 φ 食器 2 列用



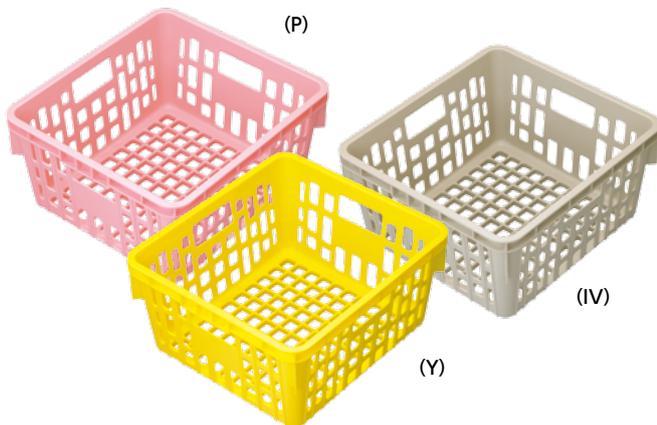
(CM) (DLB) (V)

★ **PSK-200** 食器かご  
390 × 273 × 200 ¥6,290  
内寸(底面) / 317 × 200 × 188  
重量 / 750g  
171 ~ 200 φ 食器 1 列用



(CM) (DLB) (V)

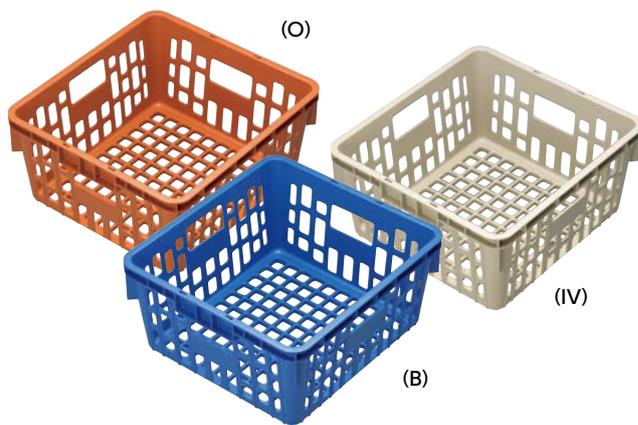
**PSK-215** 食器かご  
450 × 284 × 200 ¥7,020  
内寸(底面) / 380 × 215 × 188  
重量 / 950g  
171 ~ 190 φ 食器 2 列 または長辺 : ~ 380mm トレイ用



**PSK-300N** 食器かご  
 390 × 360 × 200 **¥7,400**  
 内寸(底面) / 333 × 301 × 186  
 重量 / 945g

**POINT**

ステンレスかごと同サイズ!  
 消毒保管庫に出し入れしやすい  
 大きさです。



**PSK-310N** 食器かご  
 403 × 378 × 202 **¥7,500**  
 内寸(底面) / 345 × 319 × 188  
 重量 / 1,015g

### 食器かご積み重ね例

安定感ある積み重ねです。



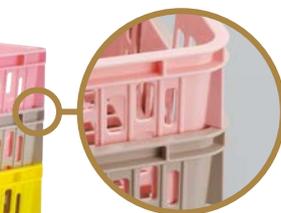
PSK-170



PSK-310N



PSK-300N



しっかりと組み合う  
 安定感のある  
 スタッキング

## 食器かご (超耐熱SKラック)

SPS製

130℃の熱風消毒保管庫でも使用可能

熱風消毒保管庫での  
 繰り返しの使用にも十分耐えられます。

⊗超耐熱SKラックは、SKラックと比べてサイズ、重量、価格が異なります。

●チャコールグレー (CGY)



**PSK-310H CGY** 食器かご  
 408 × 383 × 200 **¥7,920**  
 内寸(底面) / 335 × 310 × 188  
 重量 / 1,300g



PSK-310H の使用例  
**メラミンウェア 汁椀**  
 (MB-790 GUK) × 84個

アラカルト

食器かご (SKラック) (超耐熱SKラック)

# 前浸漬用洗剤 ミラクリンGLプラス酵素



ミラクリン GL (5kg × 2) ¥24,000

“ミラクリンGL”は、液体の前浸漬用洗剤です。一般的な中性洗剤や漂白剤では落ちにくい、E-エポカルに焼付いてしまった**デンブン汚れ**を、酵素のパワーでラクにスッキリ落とします。中性洗剤ですので、作業環境にもやさしく安心してお使いいただけます。

毎日のお手入れに（自動食器洗浄機の前浸漬として）、あるいは**ガンコなデンブン汚れ**に（浸漬用洗剤として）ご使用いただけます。

- 洗浄温度：（毎日のお手入れ）60℃ / （ガンコなデンブン汚れ）60℃
- 洗浄時間：（毎日のお手入れ）20分以上 / （ガンコなデンブン汚れ）120分
- 標準使用量：（毎日のお手入れ）0.1% / （ガンコなデンブン汚れ）湯100ℓに対して1kg

- ⊗ オープン型でジェット水流攪拌式の前浸漬水槽では使用しないでください。塩素系漂白剤と混ぜないでください。一度使用した残液は洗浄効果はありません。水質により効果に差が出ます。本品は漂白剤ではありません。

## 保存について

- 気温によりクール便でお届けします。25～4℃の保存が最適です。
- 製造日より6ヶ月以内にご使用ください。
- 直射日光の当たる所または、高温になる所に置かないでください。酵素が失活して洗浄効果が低下します。
- 開封後も25～4℃の冷暗所に保存してください。

# 洗剤 ハイライトA



“ハイライト A100 (18kg)”は、非イオン系界面活性剤で作られた台所用の液体中性洗剤です。泡立ちを抑えることにより機械洗浄での予備洗浄に効果的です。また、環境へのやさしさを考え、生分解性を良くしました。逆性・両性石鹼など殺菌消毒剤との併用も可能です。

- 洗浄温度：手洗い / 30～40℃  
機 械 / 40～50℃
- 標準使用量：湯10ℓに対して15mℓ

※価格につきましては、最寄りの営業所にお問い合わせください。

# 食器漂白用洗剤 ミラクリンXA酵素プラス



10kg/1箱

ミラクリン XA (1kg × 10袋) ¥23,200



5kg/1箱

ミラクリン XA (500g × 10袋) ¥12,700



2kg/1箱

ミラクリン XA (500g × 4袋) ¥7,800

“ミラクリン XA”は、酸素系食器漂白用洗剤です。一般的な中性洗剤では落ちにくいこびりついた**デンブン汚れ**や、取れなくなった汚れ、キズの中にもぐりこんだ汚れまで、酵素のパワーでラクにスッキリ落とします。

毎日のお手入れの前浸漬として、あるいは**1ヶ月に1～3回の漂白剤**としてご使用いただけます。

- 洗浄温度：（前浸漬として）40～60℃ / （漂白剤として）55℃
- 標準使用量：（前浸漬として）湯100ℓに対して100g  
（漂白剤として）湯100ℓに対して1kg

- ⊗ オープン型でジェット水流攪拌式の前浸漬水槽では使用しないでください。作業中は必ず換気をしてください。

## 保存について

- 気温によりクール便でお届けします。25℃以下の保存が最適です。
- 製造日より6ヶ月以内にご使用ください。

# ミラクリンS



ミラクリン S (1kg × 10袋) ¥21,500

“ミラクリンS”は、業務用食器の素性を充分研究し開発された酸素系漂白用洗剤です。食器の表面をいためずに、日常の洗浄では落とすきれない汚れ（油成分等）を化学的に分解します。

- 洗浄温度：50℃
- 標準使用量：湯100ℓに対して1kg

- ⊗ 前浸漬用洗剤・洗剤・食器漂白用洗剤のご使用にあたっては、取扱説明書に従ってご使用ください。ご不明な点は、最寄りの営業所にお問い合わせください。

# いつまでも美しくお使いいただくための洗浄・消毒・保管の手順

## 食器の回収

同種類の食器ごとにまとめて重ね、食器かごに崩れないように入れてください。

## 残菜処理

残菜を長時間放置しておきますと、残菜のデンプンが食器にこびりついて落ちにくくなりますので、できるだけ早く落としてください。

## 予備洗浄・浸漬

洗剤を入れた40℃前後のぬるま湯に、20～30分間浸漬してから、やわらかいスポンジで軽く汚れを落としてください。45℃以上のお湯では、食品残渣が食器に凝固・糊化し、落ちにくくなるので注意が必要です。(浸漬用洗剤をご使用の際は、販売元もしくは製造元発行の取扱説明書に記載されている濃度・温度・時間など用法容量を守ってご使用ください。)

食器の材質によっては、食材中の色素により、まれに着色しますので予備洗浄をていねいに行ってください。

●予備洗浄は適量の洗剤&やわらかいスポンジで洗ってください



●デンプン汚れには予備洗浄が効果的です

## すすぎ仕上げ

洗浄温度より高めのお湯ですすぎます。流水では5秒以上、ため水では2回以上、水を取り替えて十分すすいでください。

●すすぎは完全に行ってください

すすぎが不完全ですと劣化を招く原因になります。

## 手洗い

30～40℃の洗剤または石鹼溶液中でやわらかいスポンジを使って洗ってください。

## 消毒保管

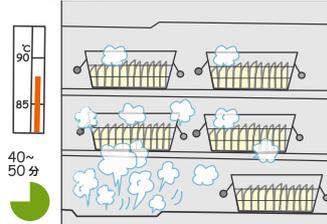
熱風消毒保管庫に収納し、材質別の「保管庫設定温度」(P.318)を40～50分程度保って消毒してください。

異なる材質の食器と一緒に保管庫に入れる場合、保管庫の設定温度は材質別の「保管庫設定温度」の低い方に合わせてください。消毒のためにも乾燥は完全にしてください。

### ●温度と時間に注意しましょう

- 熱風消毒保管庫を使用する際は、その都度、庫内温度および所定時間のチェックを実施してください。
- 乾燥後は温度を必要以上に上げないでください。  
※適正な庫内温度による管理は、製品を長持ちさせます。
- 熱風消毒保管庫内での食器の乾燥が平均して行われるように隙間をあげ、食器を詰め過ぎないでください。

○熱風消毒保管庫内の熱風吹き出し口は、設定温度より高温になります。すぐ近くには食器を置かないように注意してください。



## 機械洗浄

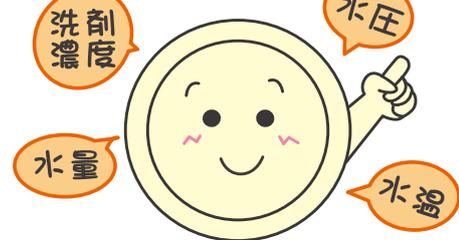
### 本洗浄

60℃において自動洗浄機専用の洗剤で所定時間洗浄してください。

### すすぎ

70～80℃の熱湯で所定時間すすぎます。湯温、水圧が低くならないように、定期的にチェックしてください。

**CHECK!**



●洗浄機は定期点検を実施してください

## ●濃色の食器を熱風消毒保管庫から取り出すと、白っぽい汚れが付いていることがあります

食器に付着した水道水が蒸発し、そこに含まれるカルキ(次亜塩素酸カルシウム)が残って付着しているものです。水道水は「水道法」で厳しく品質管理されており、水道水に含まれるカルキが体内に入ったとしても健康に害を及ぼすものではありません。

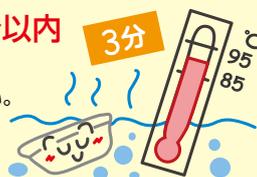
洗浄時の洗剤・石鹼カスが反応して付着してしまうケースも起こります。洗浄後の食器は、すすぎを十分に行ってください。

※機械洗浄の場合は、水温・水圧・ノズル詰まりなどを定期的にチェックして、すすぎ残しがないように注意してください。

## ●熱湯消毒は85℃～95℃で3分以内

熱湯消毒は85℃～95℃かつ3分以内で処理してください。長時間の熱湯処理は材質の劣化を招く原因になります。

※鍋の火を止め、沸騰がおさまったことを確認してから食器を入れて消毒してください。



## ●漂白

●漂白

通常の洗浄で落ちにくい汚れが生じた場合は、漂白剤で漂白処理を行うようにしてください。説明書をよく読み、濃度や浸漬時間に注意して使用し、漂白後は、すすぎを十分に行ってください。