



熱に強く割れにくい

# 再加熱システム対応食器

再加熱システムでの使用に特化した「ほっと倶楽部」。

スチーム再加熱の様々なメニューに対応できる「ハイパーリヒート」。熱風再加熱でもふっくら美味しく仕上がる「リヒート」。軽くて丈夫で使いやすい「サーブ」など。

お使いの再加熱機器に最適な食器をご提案します。

⊗ 電子レンジ使用の際は、取扱説明書の内容をご確認の上、  
ご使用ください(短時間温める程度は使用可)。

ほっと倶楽部紹介	50
<b>新</b> スチーム再加熱対応食器 ほっと倶楽部 ハイパーリヒート	54
<b>新</b> 熱風再加熱対応食器 ほっと倶楽部 リヒート	61
ほっと倶楽部 サーブ	66
スチーム再加熱対応食器 ハイパークリスタル	72
熱風再加熱メラミンウェア	73
食器かご (SKラック)	74

再加熱システム対応食器

# ほっと倶楽部

- ハイパーリヒート
- リヒート
- サーブ

軽くて丈夫で扱いやすく、現場の負担を軽減。お料理がふっくら美味しく仕上がる特殊設計のシリーズです。



## お使いの機器に応じたラインナップを揃えています

	スチーム再加熱機器 スチームコンベクションオープン リヒートキャビネット	熱風再加熱カート	電子レンジ マイクロ波	温冷配膳車 (提供時)
ハイパーリヒート	●	●	●	●
リヒート		●	●	●
サーブ			●	●

**ハイパーリヒート** 加熱温度は最大 150℃、スチーム量制限なし調理時間を大幅に短縮

ラインナップ



→ 54PAGE

**リヒート** 変形・収縮・色焼け・色あせない特殊設計の食器

ラインナップ



→ 61PAGE

**サーブ** 軽くて丈夫、メラミン食器との比較でも約3割軽量

ラインナップ



→ 66PAGE

# ほっと倶楽部 ハイパーリヒート リヒート サーブ の特長

## 1 全アイテム電子レンジで温めOK

- 全アイテム蓋をしたまま電子レンジで温めできます。



## 2 キズや汚れが付きにくく、洗浄性抜群

- 特殊なシボ加工「ラクシボ」で、料理がこびりつきにくくラクに洗え、キズも目立ちません。(PAT No.4683413)
- 水に沈むので浸漬洗浄が可能です。
- 洗浄時の音が小さいので、現場のストレスを軽減します。

「ラクシボ」  
とは？

食器の内側表面に施した特殊なシボ加工のことです。

ラクシボ

一般的なシボ加工

【食器表面の拡大イメージ図】

## 3 表面が熱くなりすぎない

- 加熱後、食器表面が熱くなりすぎないため、蓋の取り外しや持ち運びが容易です。



## 4 温冷配膳車・熱風再加熱カートに対応したコンパクトサイズ

- 棚ピッチを気にせず出し入れしやすい設計です。

温冷配膳車に  
対応したサイズ

熱風再加熱カートに  
対応したサイズ



## 5 軽く、落としても割れにくい

- お食事の召し上がりやすさと、現場の作業性に配慮した軽量設計です。
- 落としても割れにくい材質です。

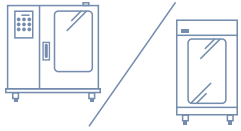


## 6 蓋と身がぴったり、食材を美味しく再加熱

- 寸法安定性に優れ、収縮が少ないので、蓋と身がぴったりと嵌合(かんごう)し、乾燥を防ぎます。料理やご飯がふっくら美味しく仕上がります。



お使いの再加熱機器に合わせた組み合わせで食材を美味しく再加熱。あたたかくて美味しい



MODEL SET ● 再加熱システム別モデルセット  
スチーム再加熱機器

CASE 1 スチームコンベクションオーブン使用

ホテルパンへセット



食器ごと  
再加熱

ハイパー  
リヒート  
(主菜)

トレイメイク

サーブ  
(飯・汁)



温冷配膳車で  
提供



CASE 2 リヒートキャビネット使用 ※ユニットケアや食堂方式の場合

シートパンへセット



食器ごと  
再加熱

ハイパー  
リヒート  
(主菜・副菜)

トレイメイク

サーブ  
(飯・汁)

提供



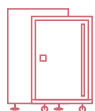
食事を提供できます。各アイテムの詳細は

ハイパー  
リヒート  
P.54

リヒート  
P.61

サーブ  
P.66

をご覧ください。



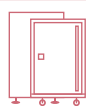
MODEL SET ● 再加熱システム別モデルセット

## 熱風再加熱カート

CASE 3

### 主食(米飯)も再加熱する場合

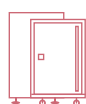
トレイメイク&カートセット



トレイごと再加熱

ハイパー  
リヒート  
(主菜・副菜)

リヒート  
(飯・汁)



熱風再加熱  
カートで提供



CASE 4

### 主食(米飯)を再加熱後に後付けする場合

トレイメイク&  
カートセット



トレイごと再加熱

ハイパー  
リヒート  
(主菜・副菜)

リヒート  
(汁)

主食(米飯)をトレイへセット



サーブ(飯)  
※フラット蓋  
タイプ

熱風再加熱カートで提供



スチーム再加熱対応食器

# ほっと倶楽部 ハイパーリヒート

PES 製

スチーム再加熱にも耐えるハイスpek食器！

時代が求めるシリーズに新しいアイテムが増えました。

対応機器

スチーム再加熱機器

熱風再加熱カート

電子レンジマイクロ波

温冷配膳車 (提供時)

ラインナップ



深皿

楕円皿

フリーボール

角皿



小鉢



茶碗蒸し



## 食品による着色の心配がない

- トマトケチャップ、カレー、ソース、生姜おろしなど、食品による着色汚れがありません。



使用食器 | U-171 HNE・U-170 IV 深皿

使用食器 | U-71 DIY・U-70 IV フリーボール

## 塩素系漂白剤が使用可能

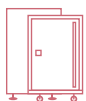
- 殺菌力の強い洗剤を使用してもダメージを受けません。
- ノロウィルス対策として、次亜塩素酸ナトリウム液での消毒も可能です。
- いつまでも衛生的にお使いいただけます。

## 熱風再加熱カートでハイパーリヒートを使用するメリット

トレイメイク&カートセット



トレイごと再加熱



熱風再加熱カートで提供

乾燥しづらい!  
こびりつきづらい!



使用食器 | U-149 HNE・U-148 IV 楕円皿

ふっくら美味しい!

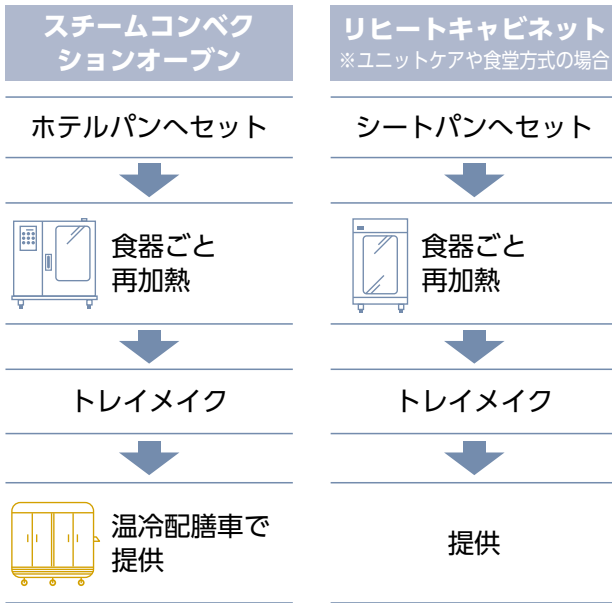


使用食器 | U-191 DIY・U-190 IV 角皿

ほどよい蓄熱性で、再加熱による食品のこびりつき・乾燥を軽減!

- 洗浄時に頭を悩ませるこびりつきを軽減し、現場での作業効率を大幅にアップします。
- 過加熱による食品の乾燥・褐変を抑えて、ふっくら美味しく仕上がります。

## スチーム再加熱機器でハイパーリヒートを使用するメリット



### 耐久性に優れ、変色もありません

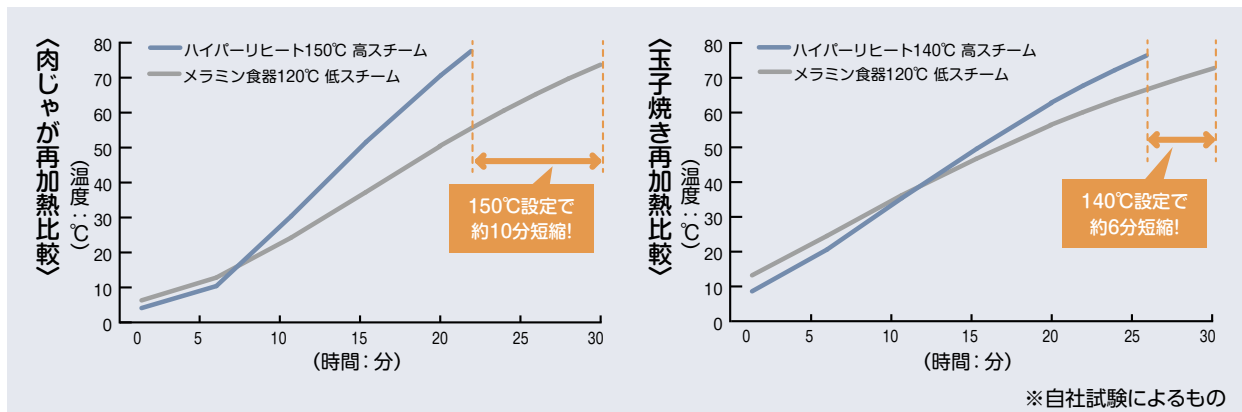
- 1 150℃耐熱
- 2 -40℃耐冷
- 3 スチーム量制限なし
- 4 スチームによる変色なし

耐久性試験:150℃ 高スチーム 1000時間 (弊社品による比較)  
(試験前) (試験後)



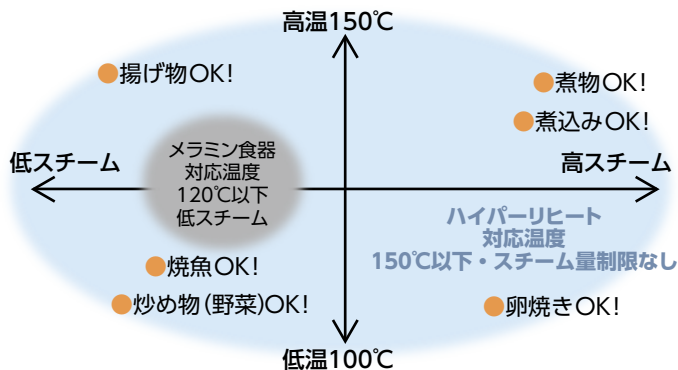
### 時間短縮で負担を軽減!

忙しい朝の準備時間を短縮します。加熱時間は MAX150℃! スチーム量の制限は無し!  
(お使いの環境によって短縮時間は前後します。)



### 様々なメニューに対応できます

ほとと倶楽部ハイパーリヒートは、一般的なメラミン食器と比べ様々なメニューに対応できます。



スチームコンベクションオープンの特長・性能は、メーカーや機種によって異なります。お使いのスチームコンベクションオープンにてご検証いただくことをおすすめいたします。

### スチーム再加熱に適した設計

深い水切りでスチームによるプール(湯だまり)現象が起こりません。



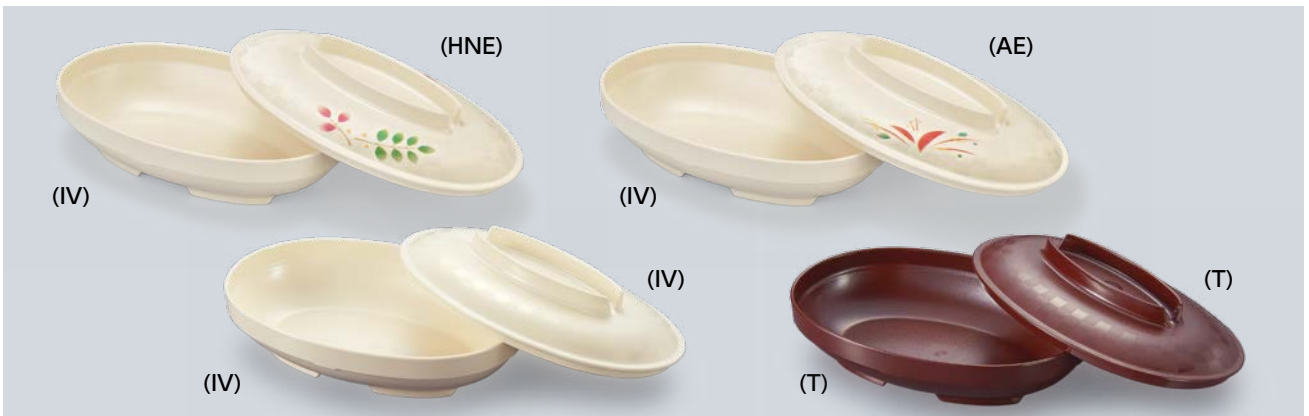


どのアイテムも表面模様は「市松模様」です  
(※茶碗蒸しをのぞく)

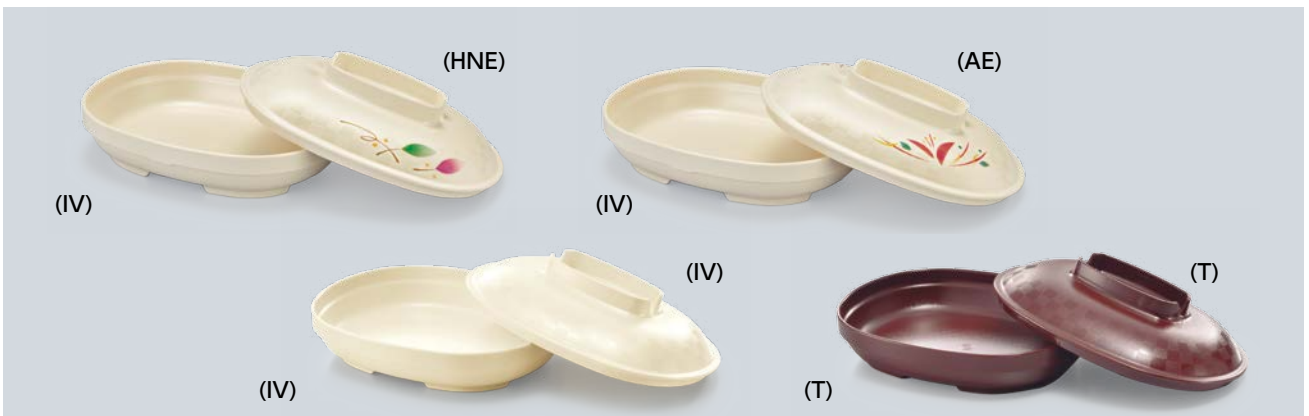
使用食器 | U-151 AE・U-150 IV 楕円皿、U-149 HNE・U-148 IV 楕円皿、TH-220S KTM PBT塗り箸

楕円皿

PES製



U-151	楕円皿蓋	182 × 122 × 30	¥2,010 (HNE / AE)	¥1,690 (IV / T)
U-150	楕円皿	180 × 119 × 40 · 460ml	¥1,900	
	セット	182 × 122 × 64	¥3,910 (HNE / AE)	¥3,590 (IV / T)



U-149	楕円皿蓋	152 × 122 × 35	¥1,800 (HNE / AE)	¥1,480 (IV / T)
U-148	楕円皿	150 × 120 × 32 · 300ml	¥1,590	
	セット	152 × 122 × 61	¥3,390 (HNE / AE)	¥3,070 (IV / T)



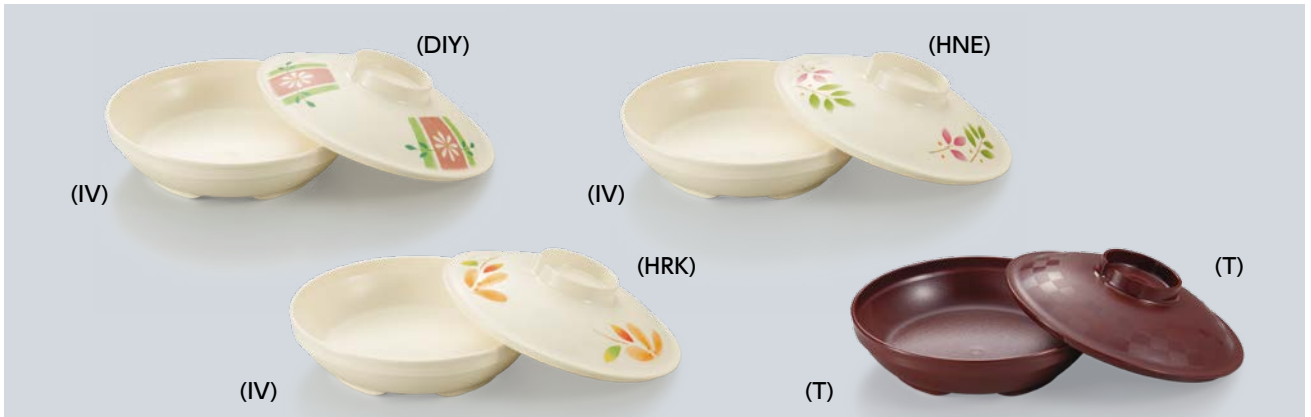


- ほね葉音 (HNE)
- 赤絵 (AE)
- アイボリー (IV)
- 溜 (T)
- ダイジー (DIY)
- はるか陽花 (HRK)
- ステッチ (STC)
- メロンオレンジ (MO)

使用食器 U-171 HRK・U-170 IV 深皿、U-71 DIY・U-70 IV フリーボール、  
U-71 MO・U-70 MO フリーボール、U-71 T・U-70 T フリーボール

深皿

PES製



U-171	深皿蓋	161 × 38	¥2,150 (DIY / HNE / HRK)	¥1,830 (T)
U-170	深皿	159 × 39 ・ 490ml	¥2,100	
	セット / 161 × 72		¥4,250 (DIY / HNE / HRK)	¥3,930 (T)

フリーボール

PES製



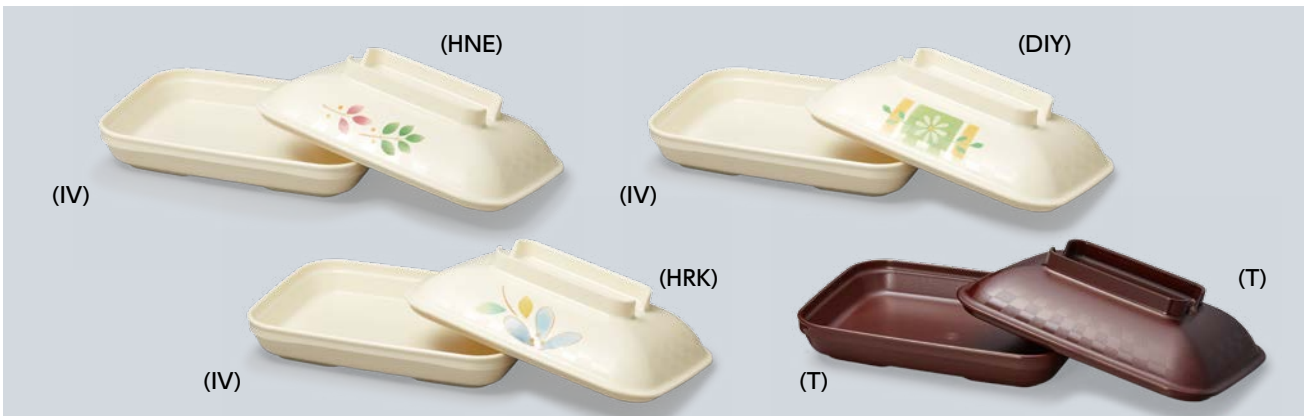
U-71	フリーボール蓋	139 × 30	¥1,720 (DIY / HNE / STC)	¥1,400 (T / MO)
U-70	フリーボール	137 × 50 ・ 460ml	¥1,850	
	セット / 139 × 75		¥3,570 (DIY / HNE / STC)	¥3,250 (T / MO)



使用食器 | U-191 DIY・U-190 IV 角皿、U-191 T・U-190 T 角皿、U-191 HRK・U-190 IV 角皿、U-474 MSN・U-473 MSN 茶碗蒸し、U-474 KNI・U-473 KNI 茶碗蒸し、TAS-03 ティースプーン

角皿

PES製



新 U-191 角皿蓋 170×126×42 ¥2,250 (HNE / DIY / HRK) ¥1,930 (T)  
 新 U-190 角皿 168×123×27・350ml ¥2,000  
 セット / 170×126×64 ¥4,250 (HNE / DIY / HRK) ¥3,930 (T)

茶碗蒸し

PES製



新 U-474 茶碗蒸し蓋 78×25 ¥920  
 新 U-473 茶碗蒸し 71×60・160ml ¥1,300  
 セット / 78×79 ¥2,220

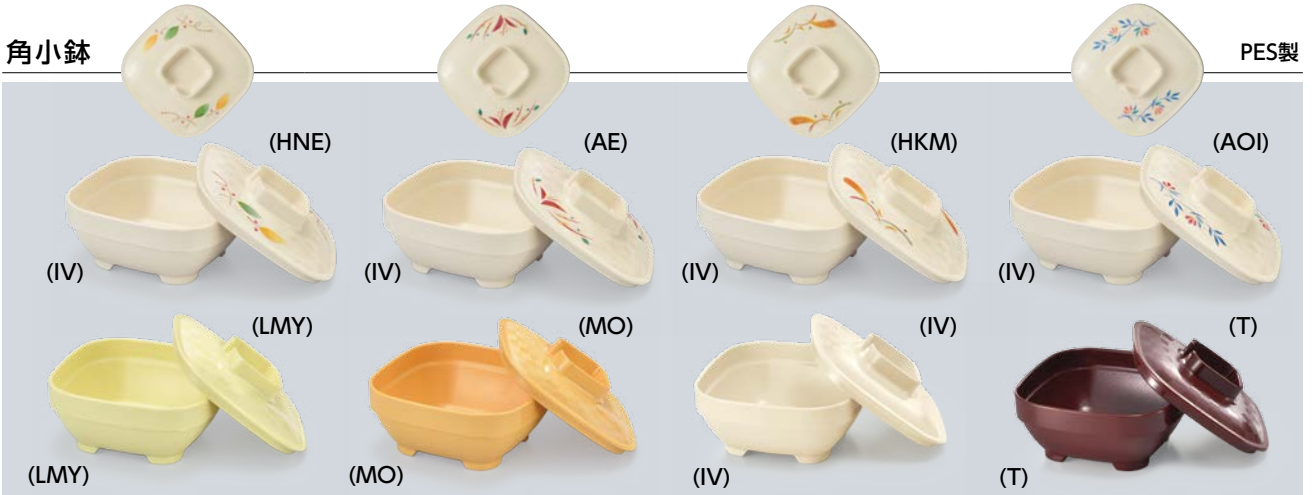
- 葉音 (HNE) ● デイジー (DIY)
- 陽花 (HRK) ● アイボリー (IV)
- 溜 (T) ● 武蔵野 (MSN)
- 金彩 (KNI) ● 彩十草 (AYT)
- 赤絵 (AE) ● 刷毛目 (HKM)
- 葵 (AOI) ● ライムイエロー (LMY)
- メロンオレンジ (MO)



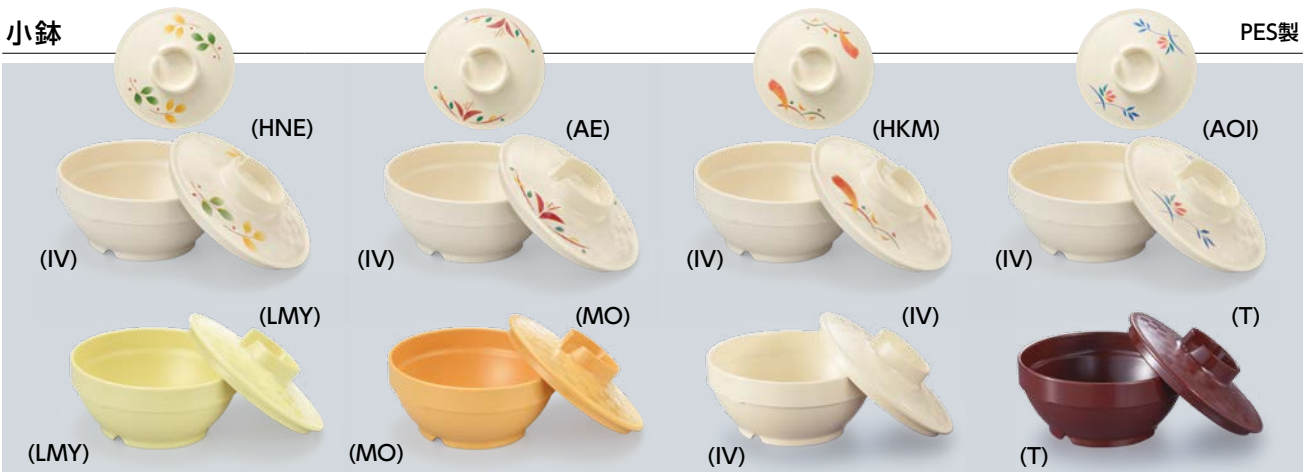
使用食器 | U-41 HKM・U-40 IV 角小鉢、U-41 AOI・U-40 IV 角小鉢、  
U-41 LMY・U-40 LMY 角小鉢、AH-210 C アミハード箸



使用食器 | U-31 AOI・U-30 IV 小鉢、U-31 AE・U-30 IV 小鉢、  
U-31 LMY・U-30 LMY 小鉢、TH-220X VUS PBT塗り箸



<b>U-41</b>	角小鉢蓋	107 × 107 × 25	¥1,430 (HNE / AE / HKM / AOI)	¥1,110 (LMY / MO / IV / T)
<b>U-40</b>	角小鉢	105 × 105 × 45・285ml	¥1,380	
	セット / 107 × 107 × 64		¥2,810 (HNE / AE / HKM / AOI)	¥2,490 (LMY / MO / IV / T)



<b>U-31</b>	小鉢蓋	102 × 25	¥1,270 (HNE / AE / HKM / AOI)	¥950 (LMY / MO / IV / T)
<b>U-30</b>	小鉢	100 × 45・220ml	¥1,270	
	セット / 102 × 64		¥2,540 (HNE / AE / HKM / AOI)	¥2,220 (LMY / MO / IV / T)

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-151、U-150 楕円皿：6個



U-149、U-148 楕円皿：8個



U-171、U-170 深皿：5個



U-71、U-70 フリーボール：7個



U-191、U-190 角皿：5個



U-41、U-40 角小鉢：11個



U-31、U-30 小鉢：15個



U-474、U-473 茶碗蒸し：24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。

収納性抜群



コンパクトで安定感のある積み重ね設計



ONPF-5 BR・ONPB-5 BR 飯椀、  
ONPF-12E T・ONPB-12 TUK 汁椀、  
U-151 HNE・U-150 IV 楕円皿、  
U-31 MO・U-30 MO 小鉢、  
MB-917 AEK・MB-916 AEK 角小鉢、  
C-110 W フードカバー、CB-95 AQC フリーカップ



熱風再加熱対応食器

# ほっと倶楽部 リヒート

特殊 PP 製・特殊 PC 製  
(ONPB-10 のみ)

熱風再加熱のための  
特殊設計

あたたかく美味しい  
食事を提供できます。

対応機器

熱風再加熱カート

電子レンジマイクロ波

温冷配膳車 (提供時)

ラインナップ



丼

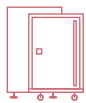
飯椀

汁椀

小鉢

## リヒートを使えば、熱風再加熱でもふっくら美味しい食事を提供できます

トレイメイク&カートセット



トレイごと  
再加熱

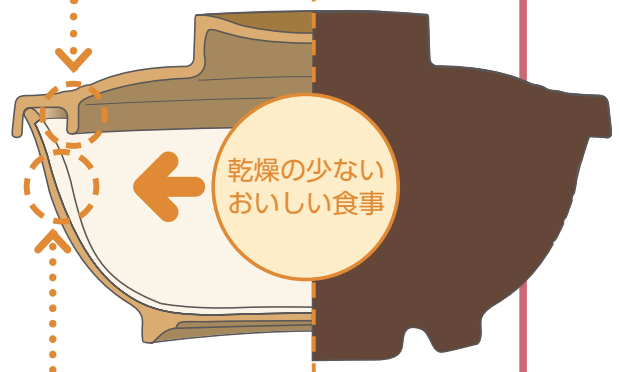


熱風再加熱カートで提供

熱風再加熱のための特殊設計

- 1 程よい熱伝導と肉厚な側面で、再加熱によるオーバーフックを軽減。
- 2 再加熱しても食器が熱くなりすぎない、変形・収縮しない、色焼け・色あせがない。
- 3 熱風再加熱カートに対応したコンパクトなサイズ設計。

蓋内側のリブで蒸気の外漏れをブロック



肉厚な側面が過度な加熱を防止 (飯椀)

PAT NO.5344950

## ご飯の視認性が高く、白く美味しく見える内面のカラーもラインナップ



朱内洗朱 (SYUA)



朱内黒 (SK)



黒内紫 (KUPU)



溜内黒 (TUK)



黒内朱 (KUS)



パールイエロー内溜 (PYT)

- 溜 (T) ●溜内黒 (TUK)
- 黒 (BK) ●黒内朱 (KUS)
- 葉音 (HNE)
- デイズ (DIY) ●<sup>はるか</sup>陽花 (HRK)
- パールイエロー (PY)
- パールイエロー内溜 (PYT)
- 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)



丼

特殊PP製



340g

ONPF-8	丼蓋	174 × 13	¥460
ONPB-8	丼	165 × 65 · 860ml	¥1,410
	セット	174 × 70	¥1,870

使用食器

ONPF-8 T · ONPB-8 TUK 丼、  
ONPF-10 BNY ·  
ONPB-10 BNY 花小鉢、  
ONPF-20 BNY ·  
ONPB-21 O 角小鉢、  
YB-260 KI 箸置き、  
AH-220 AA アミハード箸

飯椀

特殊PP製



200g

新 ONPF-5	飯椀蓋	142 × 28	¥750
新 ONPB-5	飯椀	136 × 57 · 500ml	¥1,270
	セット	142 × 78	¥2,020



200g

新 ONPF-5	飯椀蓋	142 × 28	¥750
新 ONPB-5	飯椀	136 × 57 · 500ml	¥1,270
	セット	142 × 78	¥2,020



200g

ONPF-5	飯椀蓋	142 × 28	¥430
ONPB-5	飯椀	136 × 57 · 500ml	¥1,270
	セット	142 × 78	¥1,700

▼：食器 8 分目までご飯を盛り付けた時の目安容量 (g) です。炊き方や盛り付け方により差が出ますので現物でご確認ください。



使用食器 | ONPF-5 HRK・ONPB-5 PYT 飯椀、ONPF-12E T・ONPB-12 TUK 汁椀、U-191 HRK・U-190 IV 角皿、U-31 HNE・U-30 IV 小鉢、MB-917 AEK・MB-916 AEK 角小鉢、UPC-182N BNY マグカップ、YB-260 KI 箸置き、TH-220S KTK PBT塗り箸 ※トレイは参考商品です。

飯椀 特殊PP製

(HNE)

(PY)

(DIY)

(PY)

(HRK)

(PY)

185g

新 ONPF-1	飯椀蓋	142 × 31	¥750
新 ONPB-1	飯椀	133 × 58 ・ 460ml	¥1,110
	セット / 142 × 81		¥1,860

(HNE)

(PYT)

(DIY)

(PYT)

(HRK)

(PYT)

185g

新 ONPF-1	飯椀蓋	142 × 31	¥750
新 ONPB-1	飯椀	133 × 58 ・ 460ml	¥1,110
	セット / 142 × 81		¥1,860

(LTG)

(LTG)

(CCB)

(CCB)

(SYU)

(SK)

185g

ONPF-1	飯椀蓋	142 × 31	¥430
ONPB-1	飯椀	133 × 58 ・ 460ml	¥1,110
	セット / 142 × 81		¥1,540



使用食器 | ONPF-7 HRK・ONPB-7 PYT、ONPF-1 HNE・ONPB-1 PY 飯椀、ONPF-5 DIY・ONPB-5 PY 飯椀、ONPF-6E T・ONPB-6 TUK 汁椀、U-191 DIY・U-190 IV 角皿、U-474 MSN・U-473 MSN 茶椀蒸し、CB-88 AQC 小鉢、PC-83 NBR 湯呑、YB-260 TI 箸置き、TH-220S U PBT 箸 ※トレイは参考商品です。



特殊PP製

130g

新 ONPF-7	飯椀蓋	117 × 24	¥690
新 ONPB-7	飯椀	110 × 60・300ml	¥1,060
	セット / 117 × 78		¥1,750



130g

新 ONPF-7	飯椀蓋	117 × 24	¥690
新 ONPB-7	飯椀	110 × 60・300ml	¥1,060
	セット / 117 × 78		¥1,750



130g

ONPF-7	飯椀蓋	117 × 24	¥370
ONPB-7	飯椀	110 × 60・300ml	¥1,060
	セット / 117 × 78		¥1,430



- <sup>はね</sup>葉音 (HNE) ●<sup>ダイジー</sup>ダイジー (DIY) ●<sup>はるか</sup>陽花 (HRK) ●ペールイエロー (PY) ●ペールイエロー内溜 (PYT)  
 ●レタスグリーン (LTG) ●朱 (SYU) ●朱内洗朱 (SYUA) ●溜 (T) ●溜内黒 (TUK) ●黒 (BK) ●黒内朱 (KUS)  
 ●バナナイエロー (BNY) ●オレンジ (O) ●バニラ (VN) ●ココナッツブラウン (CCB) ●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)

汁椀

特殊PP製

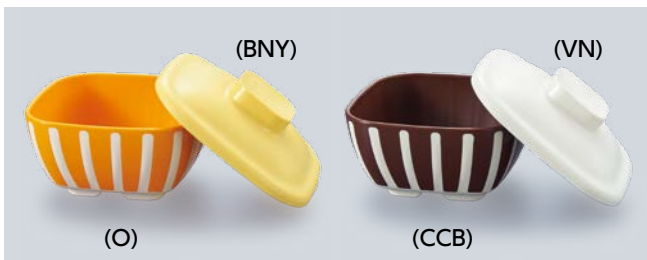


ONPF-6E 汁椀蓋 103 × 28 ¥330  
 ONPB-6 汁椀 113 × 55 ・ 310ml ¥710  
 セット / 113 × 76 ¥1,040

ONPF-12E 汁椀蓋 90 × 27 ¥310  
 ONPB-12 汁椀 103 × 55 ・ 250ml ¥680  
 セット / 103 × 73 ¥990

角小鉢

特殊PP製



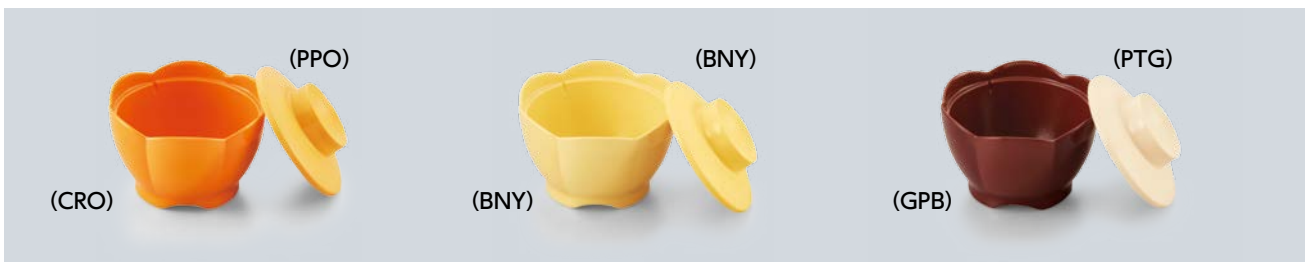
ONPF-20 角小鉢蓋 102 × 102 × 28 ¥400  
 ONPB-21 角小鉢 95 × 95 × 47 ・ 220ml ¥780  
 セット / 102 × 102 × 70 ¥1,180



使用食器 | ONPF-12E T ・ ONPB-12 TUK 汁椀、  
 ONPF-12E BK ・ ONPB-12 KUS 汁椀、TH-220X VUS PBT 塗り箸

花小鉢

蓋：特殊PP製 / 身：特殊PC製



ONPF-10 花小鉢蓋 90 × 25 ¥400  
 ONPB-10 花小鉢 100 × 63 ・ 200ml ¥1,090  
 セット / 100 × 74 ¥1,490



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

# ほっと倶楽部 サーブ

特殊 PP 製

軽くて丈夫、  
洗浄性に優れたシリーズ

同サイズ・同容量のメラミン飯椀  
と比べて3割ほど軽い、現場での  
作業性に配慮した軽量設計です。

対応機器

電子レンジマイクロ波

温冷配膳車 (提供時)

ラインナップ



飯丼・飯椀 汁椀



使用食器 ONPF-9 HNE・ONPB-9 HNET 飯椀、ONPF-6E T・ONPB-6 TUK 汁椀、U-151 HNE・U-150 IV 楕円皿、  
U-41 MO・U-40 MO 角小鉢、P-205 W フードカバー、CB-94 AQP フリーカップ、PC-83 NGR 湯呑、  
TH-220S KTS PBT塗り箸 ※トレイは参考商品です。

フラットタイプの蓋を組み合わせることで、  
サーブは熱風再加熱カートの後付け用としても活躍します。

トレイメイク&  
カートセット



トレイごと  
再加熱

主食 (米飯) を  
トレイへセット



熱風再加熱カートで提供

熱風再加熱カートの棚ピッチに対応したフラット蓋

用途に合わせてお選びください。



温冷配膳車、  
熱風再加熱カート  
の棚ピッチに  
対応したサイズ

⊗熱風再加熱カートへセットする場合は、  
必ず再加熱後の後付け用としてお使いください。

※棚ピッチ80mm程度まで対応します。

フラット蓋は、女性の小さい  
手でも持ちやすい設計です。



# 6サイズ展開

マークの見方：○内色なし ●内溜 ●内朱 ■フラット蓋の展開有

再加熱システム対応食器

ほっと倶楽部サーブ

	1 ONPB-13	2 ONPB-19	3 ONPB-11	4 ONPB-17	5 ONPB-9	6 ONPB-15
セット 寸法						
セット 寸法 (フラット 蓋)						
白飯 (※)						
全粥 (※)						
葉音						
	●○		●○		●○	
梅						
	●○		●○		●○	
桜						
		●○ ■		●○ ■	●○ ■	●○
赤絵						
		●○ ■		●○ ■	●○ ■	●○

(※) 白飯・全粥は食器8分目まで盛り付けた時の目安盛付量です。炊き方や盛り付け方によって差が出ます。

## ご飯の視認性が高く、 白く美味しく見える内面のカラー

●カラーは2種類。ご飯が白く美味しく見えるこだわりの色にしました。お好みで選べるように、外面と同じカラーもご用意しています。



(内溜)



(内朱)

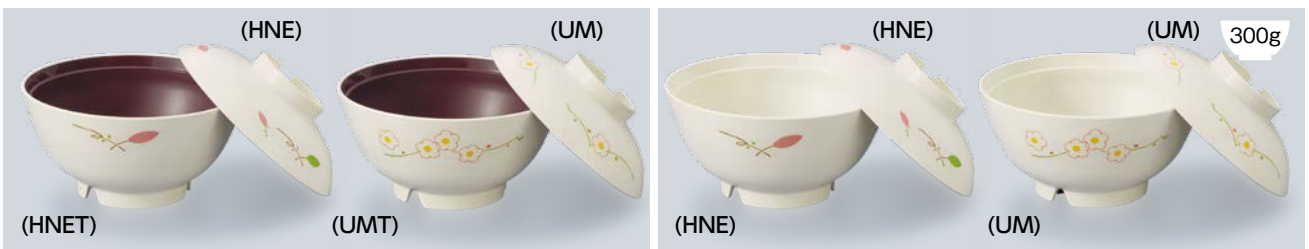


- はね (HNE)
- 葉音内溜 (HNET)
- 梅 (UM)
- 梅内溜 (UMT)
- 桜 (SAK)
- 桜内溜 (SAKT)
- 赤絵 (AE)
- 赤絵内朱 (AES)

使用食器 | ONPF-119 AE・ONPB-19 AES 飯椀、ONPF-17 SAK・ONPB-17 SAK 飯椀、  
ONPF-15 SAK・ONPB-15 SAK 飯椀、M-590 KUS チリレンゲ

**1 飯丼** お粥メニューにも使える大容量タイプです。

特殊PP製



ONPF-13	飯丼蓋	140 × 40	¥ 620
ONPB-13	飯丼	150 × 76 ・ 745ml	¥ 1,520
	セット / 150 × 107		¥ 2,140

ONPF-13	飯丼蓋	140 × 40	¥ 620
ONPB-13	飯丼	150 × 76 ・ 745ml	¥ 1,470
	セット / 150 × 107		¥ 2,090

**2 飯椀** お粥メニューにも使える大容量タイプです。

特殊PP製



ONPF-119	飯椀蓋	128 × 36	¥ 600
ONPB-19	飯椀	142 × 69 ・ 600ml	¥ 1,410
	セット / 142 × 96		¥ 2,010

ONPF-119	飯椀蓋	128 × 36	¥ 600
ONPB-19	飯椀	142 × 69 ・ 600ml	¥ 1,360
	セット / 142 × 96		¥ 1,960

フラット蓋タイプ

フラット蓋タイプ



ONPF-190	飯椀蓋	149 × 15	¥ 650
ONPB-19	飯椀	142 × 69 ・ 600ml	¥ 1,410
	セット / 149 × 77		¥ 2,060

ONPF-190	飯椀蓋	149 × 15	¥ 650
ONPB-19	飯椀	142 × 69 ・ 600ml	¥ 1,360
	セット / 149 × 77		¥ 2,010

## サーブは軽くて丈夫、扱いやすい

- 1 同サイズ・同容量のメラミン飯椀と比較して、  
おおよそ3割ほど軽くなっています。
- 2 適度に弾力のある樹脂なので、変形しにくく、とても丈夫です。
- 3 お食事の召し上がりやすさと、現場の作業性に配慮した  
軽量設計です。



### メラミン飯椀との重量比較

軽い!

ほっと倶楽部 サーブ	重量	メラミン飯椀 (類似サイズ)	重量
ONPF-13・ONPB-13	194g	MB-787・MB-786	275g
ONPF-119・ONPB-11	158g	MB-785・MB-784	234g
ONPF-9・ONPB-9	129g	MB-609・MB-608	172g

再加熱システム対応食器

ほっと倶楽部 サーブ

### 3 飯椀

特殊PP製

(HNE) (UM)

(HNET) (UMT)

(HNE) (UM) 215g

(HNE) (UM)

ONPF-119 飯椀蓋	128 × 36	¥600	ONPF-119 飯椀蓋	128 × 36	¥600
ONPB-11 飯椀	138 × 67 · 535ml	¥1,340	ONPB-11 飯椀	138 × 67 · 535ml	¥1,290
セット / 138 × 94	¥1,940		セット / 138 × 94	¥1,890	

### 4 飯椀

特殊PP製

(SAK) (AE)

(SAKT) (AES)

(SAK) (AE) 200g

(SAK) (AE)

ONPF-17 飯椀蓋	117 × 34	¥590	ONPF-17 飯椀蓋	117 × 34	¥590
ONPB-17 飯椀	130 × 67 · 485ml	¥1,270	ONPB-17 飯椀	130 × 67 · 485ml	¥1,220
セット / 130 × 91	¥1,860		セット / 130 × 91	¥1,810	

フラット蓋タイプ

フラット蓋タイプ

(SAK) (AE)

(SAKT) (AES)

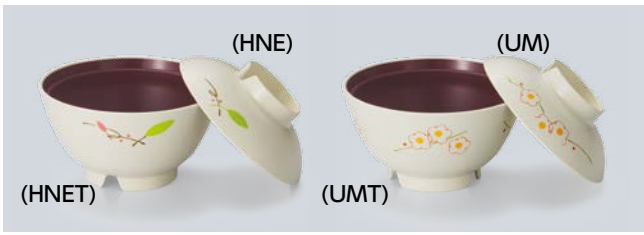
(SAK) (AE) 200g

(SAK) (AE)

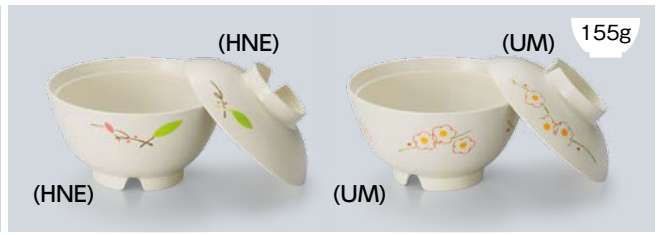
ONPF-170 飯椀蓋	137 × 17	¥640	ONPF-170 飯椀蓋	137 × 17	¥640
ONPB-17 飯椀	130 × 67 · 485ml	¥1,270	ONPB-17 飯椀	130 × 67 · 485ml	¥1,220
セット / 137 × 78	¥1,910		セット / 137 × 78	¥1,860	

5 飯椀

特殊PP製



ONPF-9	飯椀蓋	112 × 34	¥580
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,200
	セット	121 × 89	¥1,780



ONPF-9	飯椀蓋	112 × 34	¥580
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,140
	セット	121 × 89	¥1,720



ONPF-9	飯椀蓋	112 × 34	¥580
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,200
	セット	121 × 89	¥1,780



ONPF-9	飯椀蓋	112 × 34	¥580
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,140
	セット	121 × 89	¥1,720

フラット蓋タイプ

フラット蓋タイプ



ONPF-90	飯椀蓋	127 × 18	¥630
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,200
	セット	127 × 77	¥1,830



ONPF-90	飯椀蓋	127 × 18	¥630
ONPB-9	飯椀	121 × 64 ・ 385ml	¥1,140
	セット	127 × 77	¥1,770

6 飯椀 術後食やカロリー制限食などに最適な小さめサイズです。

特殊PP製



ONPF-15	飯椀蓋	100 × 30	¥560
ONPB-15	飯椀	111 × 57 ・ 300ml	¥1,110
	セット	111 × 80	¥1,670



ONPF-15	飯椀蓋	100 × 30	¥560
ONPB-15	飯椀	111 × 57 ・ 300ml	¥1,060
	セット	111 × 80	¥1,620



内溜

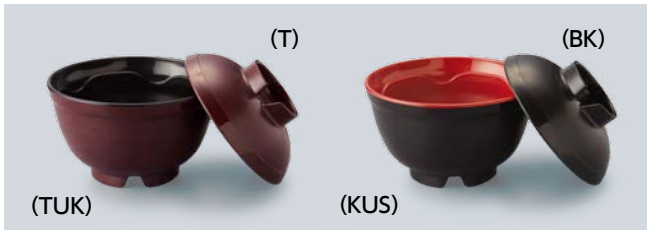
内朱

内白

ほっと倶楽部 サープの飯椀は3つの内面カラーがあります。ご注文の際は、お間違えないようご注意ください。

汁椀

特殊PP製



ONPF-4E 汁椀蓋 98 × 34 ¥330  
 ONPB-4 汁椀 108 × 64 ・ 330ml ¥710  
 セット / 108 × 88 ¥1,040



ONPF-6E 汁椀蓋 103 × 28 ¥330  
 ONPB-6 汁椀 113 × 55 ・ 310ml ¥710  
 セット / 113 × 76 ¥1,040



ONPF-12E 汁椀蓋 90 × 27 ¥310  
 ONPB-12 汁椀 103 × 55 ・ 250ml ¥680  
 セット / 103 × 73 ¥990

- はね (HNE) ● 葉音内溜 (HNET) ● 梅 (UM)
- 梅内溜 (UMT) ● 桜 (SAK) ● 桜内溜 (SAKT)
- 赤絵 (AE) ● 赤絵内朱 (AES) ● 溜 (T)
- 溜内黒 (TUK) ● 黒 (BK) ● 黒内朱 (KUS)



使用食器 | ONPF-9 UM ・ ONPB-9 UM 飯椀、ONPF-8 BK ・ ONPB-8 KUS 丼



使用食器 | ONPF-9 AE ・ ONPB-9 AES 飯椀、ONPF-6E BK ・ ONPB-6 KUS 汁椀、U-151 AE ・ U-150 IV 楕円皿、U-31 LMY ・ U-30 LMY 小鉢、U-41 AOI ・ U-40 IV 角小鉢、C-110 W フードカバー、CB-95 AQC フリーカップ、PC-83 NGR 湯呑、YB-260 KI 箸置き、TH-220X R PBT 箸 ※トレイは参考商品です。

再加熱システム対応食器

ほっと倶楽部サーブ

スチーム再加熱対応食器

# ハイパークリスタル PES 製

落ちついた色合いで使いやすいガラス調食器

加熱温度は MAX150℃！スチーム量の制限はありません

対応機器

スチーム再加熱機器

熱風再加熱カート

電子レンジマイクロ波

温冷配膳車 (提供時)

POINT

- 1 食器洗浄機・熱風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。



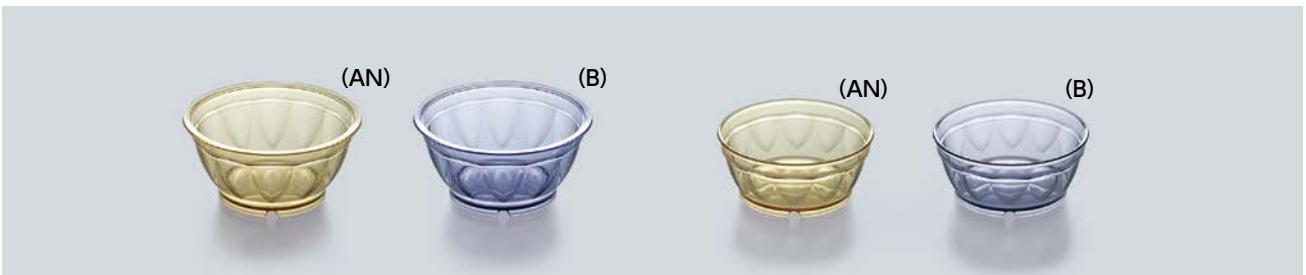
●アンバー (AN) ●ブルー (B)

使用食器 | U-5 B サラダボール、U-3 AN 小鉢、U-1 B コップ



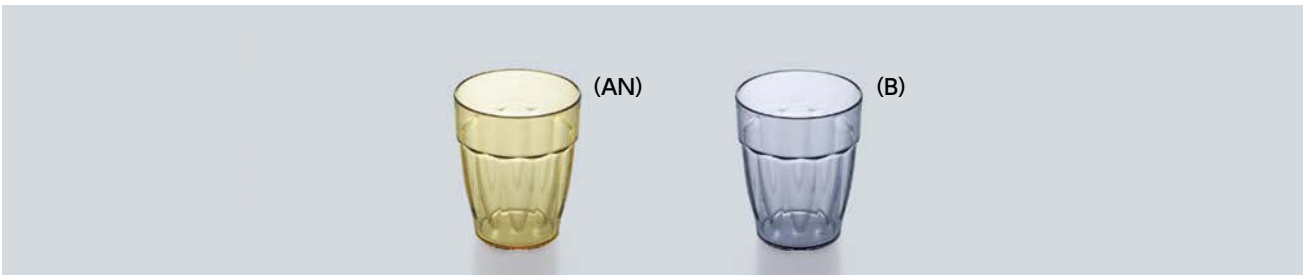
**U-6 冷麺鉢**  
167 × 72 ・ 930ml **¥2,040**  
C-170 ¥430 → P.302

**U-5 サラダボール**  
128 × 44 ・ 290ml **¥1,210**  
P-206 ¥380 → P.303



**U-4 小鉢**  
105 × 50 ・ 230ml **¥1,060**  
C-106 ¥330 → P.304

**U-3 小鉢**  
92 × 40 ・ 160ml **¥940**  
P-205 ¥330 → P.304



**U-1 コップ**  
70 × 85 ・ 220ml **¥940**



熱風再加熱対応食器

# 熱風再加熱メラミンウェア

低変色MF製

熱風再加熱での変色を抑え、  
美しさと機能性を追求

対応機器

熱風再加熱カート

温冷配膳車 (提供時)

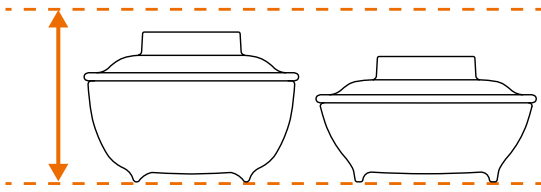


使用食器 | TMB-21・TMB-20 HNN 角小鉢、TMB-11・TMB-10 HNN 丸小鉢

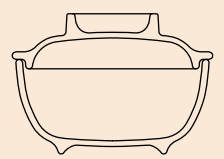
## 機能性を追求した形状

(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



加熱効率を考えた形状  
デザイン。



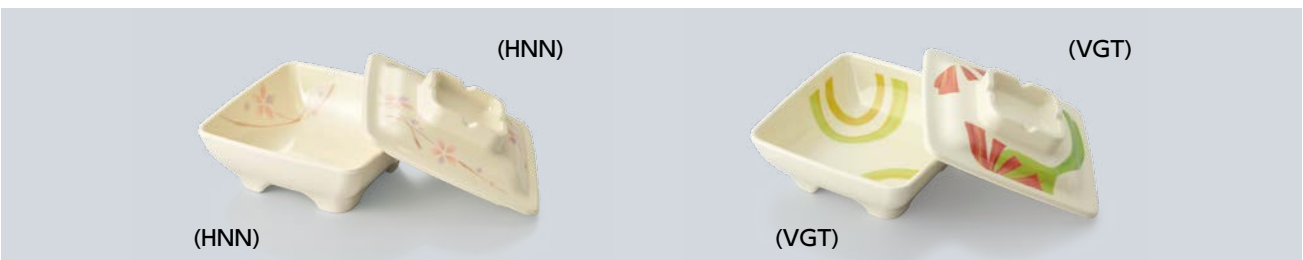
## POINT

- 1 従来のメラミンウェアに比べ、変色の度合いが低く「温冷配膳車」はもちろん「熱風再加熱カート」に最適。
- 2 落下の衝撃に強い肉厚な側面。
- 3 熱風の流れや加熱効率を考慮した肉厚な底面。
- 4 つかみやすく、水切れ、乾燥の早い蓋の持ち手。

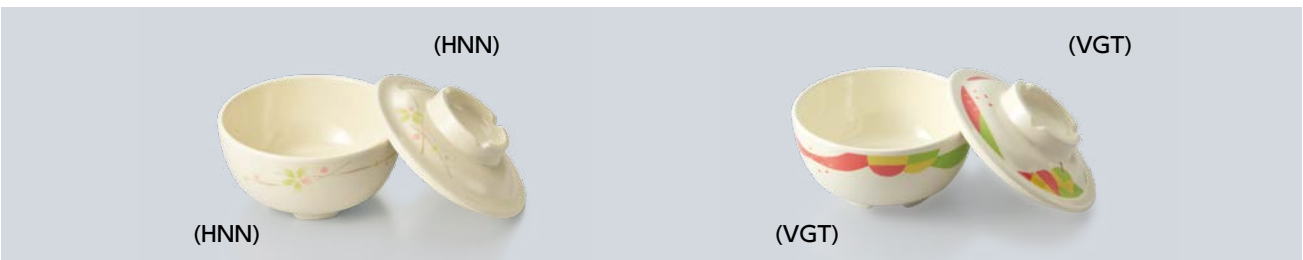
## ⊗【使用上の注意】

- 熱風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。

●ひなの (HNN) ●ベジタブル (VGT)



TMB-21	角小鉢蓋	109 × 109 × 29	¥830
TMB-20	角小鉢	105 × 105 × 40 ・ 210ml	¥990
		セット / 109 × 109 × 63	¥1,820



TMB-11	丸小鉢蓋	106 × 30	¥810
TMB-10	丸小鉢	102 × 50 ・ 250ml	¥980
		セット / 106 × 75	¥1,790

※熱風再加熱対応の食器は、P.56～67でもご紹介しております。

# 食器かご (SKラック)

ポリプロピレン製

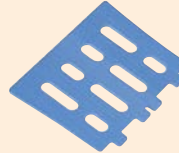
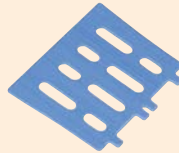
軽くて丈夫なプラスチック製食器かご

軽くて丈夫なポリプロピレン樹脂の採用と合理的な設計で、作業性に優れた食器かごです。  
熱風消毒保管庫での繰り返し使用にも十分耐えられます。

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

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**

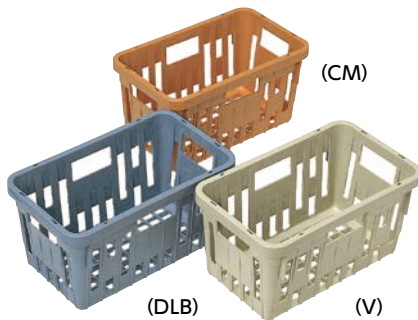
SKラック仕切 215用  
¥5,700 (10枚セット)



(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



**PSK-150** 食器かご

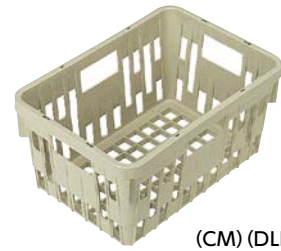
375 × 225 × 200 ¥5,450  
内寸 (底面) / 302 × 150 × 188  
重量 / 700g  
115 ~ 150 φ 食器 2 列用



(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

## POINT

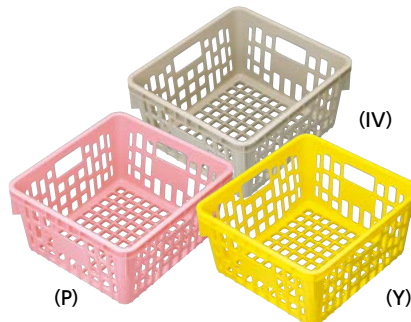
ステンレスかごと同サイズ！  
熱風消毒保管庫に出し入れ  
しやすい大きさです。



(CM) (DLB) (V)

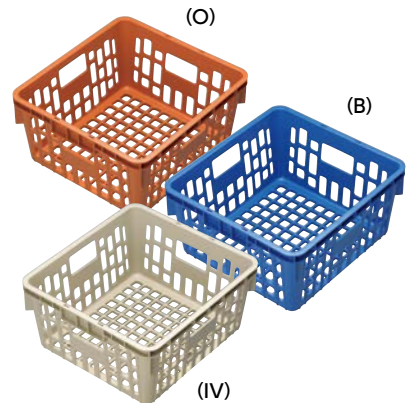
**PSK-215** 食器かご

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



**PSK-310** 食器かご

403 × 378 × 202 ¥7,500  
内寸 (底面) / 345 × 319 × 188  
重量 / 1,015g

●130°Cの熱風消毒保管庫でも使用可能な「食器かご (超耐熱SKラック)」もご用意しています。→P.335