

# 冷凍 CHUO GUIDE

・ 中央化学の冷凍食品容器 ・



## 中央化学 冷凍容器 ラインアップ

 中央化学株式会社

Copyright © 2023 CHUO KAGAKU Co.,Ltd. All rights reserved

耐寒CT素材

冷凍食品を売場から食卓まで

# フロズ



OK

130°C

さば味噌煮おかずセット

耐寒CT7フロズ K20-15T W

すき焼き重

耐寒CT7フロズ K19-13 W

グリーンカレー

耐寒CT7フロズ MS24-18 BK

POINT  
1

# CTの耐熱性はそのままに 耐寒衝撃性を向上させた 冷凍対応素材!

強度アップのリブデザイン

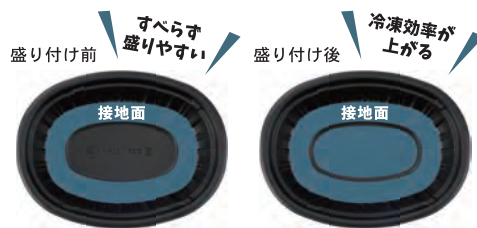


トップシール対応



POINT  
2

食材の重さでホテルパンとの  
接地面が増えて**冷凍効率アップ!**



POINT  
3

幅広いメニューに対応。**プレートメニューも! お弁当も!!**

## CONTAINER TYPE

MATERIAL  
素材

● 耐寒CT/ポリプロピレン+タルク

CTの耐熱性はそのままに、耐寒衝撃性を向上させた素材です。耐熱温度130℃。レンジ可。オープン不可。冷凍可。

COLOR  
色柄



BK



W

SHAPE  
形状



M22-17



MS24-18



K19-13



K20-15T

※内容量(ml)はおおよその目安です。

素材: ●耐寒CT(電子レンジ対応)

品名	サイズ(mm)	入数		BK	W
		ケース	袋		
耐寒CT7ロズ M22-17	220×165×45	800	50	●	●
耐寒CT7ロズ MS24-18	240×180×40	600	50	●	●
耐寒CT7ロズ K19-13	185×125×45	1000	50	●	●
耐寒CT7ロズ K20-15T	200×148×40	800	50	●	●

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。

※条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

耐寒CT素材

で、冷凍からレンジアップまで

# YD / ドン



OK

130°C



中華丼

CTドン KM17 BK



ピラフ

CT YD18-12F BK(T)



グリルチキン

CT YD18-12G W(T)

POINT  
1

# 今、注目の冷凍食品に最適!

消費者の声



- 以前より、冷凍食品が美味しくなった。
- 調理が短時間ででき、手間も省ける。
- スーパーマーケット、コンビニエンスストア、ドラッグストア、宅配など、どこでも買えて便利。
- お手頃な値段でメニューも豊富。
- 買い置きができ、必要な分だけ使える。

POINT  
2

## 耐寒CTは 耐寒性能がアップ!

耐寒CTは、CTと比較して、耐寒衝撃性が向上しています。

POINT  
3

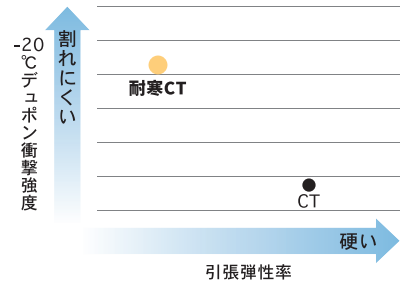
## 冷凍効率が良い

耐寒CTはソリッド素材のため、発泡素材に比べて冷凍効率に優れています。

POINT  
4

## 冷凍からレンジアップまでOK

同じ容器で、冷凍からレンジアップまで、幅広い温度帯で使用できます。耐熱温度は130℃で、CTと同等です。



POINT  
5

## さまざまな包装形態に対応

「トップシール包装(YDのみ)」「真空包装」「横ピロー包装」「横ピローシュリンク包装」にお使い頂けます。トップシール包装の場合、防汁性に優れ、持ち帰りやすいです。

### CONTAINER TYPE

MATERIAL  
素材

#### ●耐寒CT/ポリプロピレン+タルク

CTの耐熱性はそのままに、耐寒衝撃性を向上させた素材です。耐熱温度130℃。レンジ可。オープン不可。冷凍可。

COLOR  
色柄

YD



BK



W

ドン



BK

SHAPE  
形状

YD



YD18-12F(T)



YD18-12G(T)

ドン



ドンKM17

※内容量(ml)はおおよその目安です。

素材: ●耐寒CT(電子レンジ対応)

品名	サイズ(mm)	入数		BK	W
		ケース	袋		
CT YD18-12F(T)	180×120×30	1000	50	●	●
CT YD18-12G(T)	180×120×35	1000	50	●	●
CT ドンKM17	173×173×50	600	50	●	

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。

※条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

耐寒PP素材

冷凍自販機対応耐寒フードパック

れい  
冷パック



OK

110°C

醤油ラーメン

耐寒PP冷パック 23-18(56)

ギョーザ

耐寒PP冷パック 23-18(56)



POINT  
1

# 冷凍自販機の落下衝撃を考慮した形状デザイン!

耐寒衝撃性を向上させた「耐寒PP」素材を使用  
リブデザインで強度を保ち、自動販売機から取り出す際  
お客様の安全を守ります。



落下衝撃による開封を防ぐ  
ダブル嵌合方式



ぴったりの  
サイズ設計



POINT  
2

## 冷凍自販機にぴったりのサイズ設計

POINT  
3

## 冷凍対応 耐寒PP素材



POINT  
4

## 嵌合とボタンのダブル嵌合方式

### CONTAINER TYPE

MATERIAL  
素材

●耐寒PP/ポリプロピレン

PPの耐寒衝撃性を向上させた素材です。耐熱温度110℃。レンジ可。オープン不可。冷凍可。

COLOR  
色柄



半透明

SHAPE  
形状



23-16(50)



23-18(56)

素材:●耐寒PP(電子レンジ対応)

品名	閉じたサイズ(mm)	開いたサイズ(mm)	入数		半透明
			ケース	袋	
耐寒PP冷パック 23-16(50)	225×154×50	308×225×37	400	25	●
耐寒PP冷パック 23-18(56)	225×179×56	358×225×40	400	25	●

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。

※条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

真空・ラップ包装

惣菜や鮮魚、精肉などにおすすめ

# PPトレー (CR)



OK 110°C

受注生産品

ミールキット  
PP 19-13 (CR1)

POINT 1

サイズラインアップが豊富で幅広い量目に対応

POINT 2

冷凍からレンジアップまでOK

POINT 3

真空包装の場合、  
・食材に霜がつきにくい  
・袋単体よりも容器を使用した方が作業効率が良い

## CONTAINER TYPE

MATERIAL 素材

●耐寒PP/ポリプロピレン

PPの耐寒衝撃性を向上させた素材です。  
耐熱温度110°C。レンジ可。  
オープン不可。冷凍可。

COLOR 色柄



半透明

素材: ●耐寒PP(電子レンジ対応)

品名	サイズ(mm)	入数		半透明
		ケース	袋	
PP14-8 (CR1) 薄	138×85×20	3000	100	●
PP15-11F (CR1)	150×114×33	2000	100	●
PP19-12F (CR1)	190×116×33	2000	100	●
PP19-13 (CR1)	191×133×25	2000	100	●
PP19-14F (1200) CR1	190×140×31	1200	100	●
PP21-15 (CR)	206×150×26	1800	100	●
PP22-16 (CR1)	221×155×31	1800	100	●
PP25-16 (CR)	250×165×32	1400	100	●

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。 ※条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。  
※受注生産品となります。サンプル・ご注文のご要望は担当営業までお問い合わせください。



# 軽量素材

## 食材を立体的に見せる

# CITレー



牛ステーキ

CI 20-13 黒

アジの開き

CI 20-13 黒

NG

80°C



POINT  
1

環境負荷低減 **軽量素材**

POINT  
3

食材を引き立てる **新柄登場**

POINT  
2

**真空包装、スキンパック包装、ラップ包装**対応容器

### CONTAINER TYPE

**MATERIAL**  
素材

● **PSP/ポリスチレン**

PSを高発泡させた軽量素材です。  
現在、食品トレーとして最も多く利用されています。  
耐熱温度80℃。レンジ・オープン不可。冷凍可。

**SHAPE**  
形状



**COLOR**  
色柄



NEW

素材: ●PSP

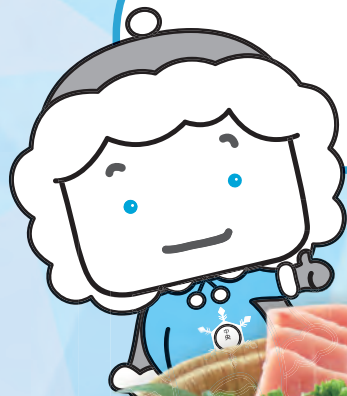
品名	サイズ(mm)	入数		木曾	ヒバ	黒
		ケース	袋			
CI 20-13	200×130×11	1500	50	●	●	●
CI 20-16	200×160×11	1200	50	●	●	●
CI 25-12	250×120×11	1500	50	●	●	●
CI 25-13	250×130×11	1200	50	●	●	●
CI 25-16	250×160×11	1000	50	●	●	●
CI 25-18	250×180×11	900	50	●	●	●
CI 30-13	300×130×11	1000	50	●	●	●
CI 30-16	300×160×11	800	50	●	●	●

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。 ※使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

紙トレ

優れた耐水・耐油・耐熱・耐寒性

## ECウェア



OK

110°C

刺身4点盛り

ECウェアK19-15 クラフト

ローストビーフ

ECウェアK11-11 クラフト

POINT

1

耐水・耐油に優れた紙トレ

POINT

3

冷凍からレンジまで対応OK!

POINT

2

ラップ包装機(ストレッチ)に対応

POINT

4

優しくナチュラルなイメージのクラフト色

## CONTAINER TYPE

MATERIAL  
素材

## ●紙+PP

紙でありながら、耐水・耐油・耐寒に優れた素材です。耐熱温度110°C。レンジ可。オープン不可。冷凍可。

COLOR  
色柄

クラフト

SHAPE  
形状

170ml

K11-11



290ml

K16-11



350ml

K18-12



500ml

K19-15

※内容量(ml)はおおよその目安です。

素材:●紙+PP

品名	サイズ(mm)	入数		クラフト
		ケース	袋	
ECウェア K11-11	112×112×25	2000	50	●
ECウェア K16-11	162×114×25	1000	50	●
ECウェア K18-12	175×122×25	1000	50	●
ECウェア K19-15	192×146×28	600	50	●

※耐熱性については、当社内基準にて評価しています。

※条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

# 中央化学の食品包装容器の素材と特性

中央化学では、環境に配慮した安全・安心な素材開発から、さまざまなニーズに対応できる多彩な食品容器を、バリエーション豊かに取り揃えています。

## 製品のお取り扱い上の注意



変形したり穴があくことがありますので、揚げたてのフライなど、熱いものを入れないでください。



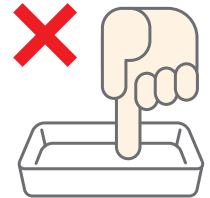
変形したり火災の原因となることがありますので、オーブンやグリルで使用しないでください。



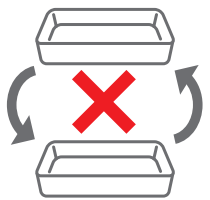
火災や変形の原因となることがありますので、火気や熱源のそばに置かないでください。



容器の縁で指先等を切ることがありますので、取扱にご注意ください。



破損する可能性がありますので容器を強く押さないでください。



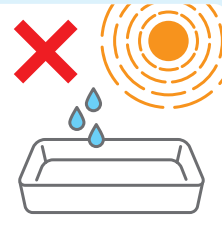
食品衛生上問題が起きることがありますので、再使用（リユース）をしないでください。



開封後は密封できるポリ袋に入れて保管してください。また、高く積まないでください。



調理台の下など、はね水がかかることのある場所での保管は避けてください。



変形・変質を起こすことがありますので、直射日光・高温・高湿下での保管を避けてください。



廃棄は自治体等が定める法令に従ってください。



ポリスチレン系素材はかんきつ類の皮により変質、割れやすくなることがありますのでこれらと直接接触する使用をお控えください。

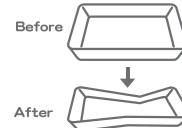


ポリスチレン系素材はMCT油等の特殊な油脂成分やアルコールにより変質、割れやすくなる場合があります。直接接触する使用をお控えください。



ポリスチレン系素材は塩化ビニル製ラップフィルムを使用した場合、変質または割れやすくなる場合がありますのでご注意ください。

### テストする



内容物により電子レンジの使用で容器が破損・変形することがあります。必ず実際に盛りつける食材でテストして適正な加熱条件を設定してください。

### テストする



条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

## ポリスチレン系素材の注意事項

- かんきつ類の皮やMCT油等の特殊な油脂成分により変質、割れやすくなる場合がありますのでこれらと直接接触する使用をお控えください。（耐熱PSPでもPPフィルムをラミネートしていない容器の外側は同様のご注意が必要です。）
- アルコール類に長期間接触すると白化する恐れがありますのでご注意ください。
- 塩化ビニル製ラップフィルムを使用した場合、ラップに含まれる可塑剤の影響により変質、割れやすくなる場合がありますのでご注意ください。

## 耐寒性に関する注意

- 耐寒性については、当社内基準にて評価しています。条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

## 電子レンジ使用上の注意

- 内容物によっては容器が破損・変形することがありますので、必ず実際に盛りつける食材でテストを実施して適正な加熱条件を設定してください。
- 適正な加熱条件においても、場合によっては容器が柔らかくなる場合がありますので、取扱にご注意ください。
- 電子レンジで温めていただくことはできますが、調理目的で使用しないでください。
- 製品毎に設定されているワット数、加熱時間の目安を守ってご使用ください。
- 必要に応じて蓋は外してください。
- 加熱時間が不明な場合は一度に長時間の加熱を避け、温まり具合を確認しながら少しづつ加熱してください。

# 冷凍容器早見表

素材や特徴から用途に応じたベストチョイスを！

素材	耐熱温度	製品名	特徴・ポイント	対応する包装形態	該当ページ	
耐寒CT	130℃	<b>フローズ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●底面の接地面積が広く、冷凍効率が良い。</li> <li>●強度アップのリブデザイン。</li> <li>●弁当や軽食、惣菜におすすめ。</li> </ul>			P2
		<b>YD</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●2種類の深さがあり、量目に合わせて選択可能。</li> <li>●発泡素材よりも冷凍効率が良い。</li> <li>●惣菜や米飯におすすめ。</li> </ul>			P4
		<b>ドン</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●持ち手付きで、レンジアップ後も持ち運びやすい。</li> <li>●発泡素材よりも冷凍効率が良い。</li> <li>●丼におすすめ。</li> </ul>			P4
耐寒PP	110℃	<b>冷パック</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷凍自販機対応。</li> <li>●嵌合とボタンのダブル嵌合方式。</li> <li>●身蓋一体型で包装機が不要。</li> <li>●惣菜、ミールキットなど幅広いメニューに対応。</li> </ul>		—	P6
		<b>PPトレイ(CR)</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●サイズラインアップが豊富で幅広い量目に対応。</li> <li>●食材に霜が付きにくい。(真空包装の場合)</li> <li>●惣菜や鮮魚、精肉、ミールキットにおすすめ。</li> </ul>			P8
PSP	80℃	<b>CIトレイ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●発泡素材のためプラスチック使用量が少ない。</li> <li>●浅型容器で食材を立体的に見せられる。</li> <li>●食材に霜が付きにくい。(真空包装の場合)</li> <li>●鮮魚や精肉におすすめ。</li> </ul>			P9
紙	110℃	<b>ECウェア</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●紙素材で環境に配慮した製品。</li> <li>●ラップ包装機(ストレッチ)対応。</li> <li>●耐油性、耐水性◎</li> <li>●惣菜はもちろん、鮮魚や精肉にもおすすめ。</li> </ul>			P10

