

本体も蓋も  
環境配慮



本体 <PSP>  
軽量素材



省資源化

蓋/浅蓋 <C-APG>  
リサイクル PET 使用



再利用・再資源化

Material

素材- 本体 ●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。

蓋 ●C-APG(CHUO A-PET green)/アモルファスポリエチレンテレフタレート  
PETボトルのリサイクル原料を使用したA-PETです。耐熱温度60℃。レンジ・オープン不可。

Color



Shape



品名	サイズ(mm)	入数		凍風B	凍風GN	渚GB	こがねYG	西陣BK	NEW 浅蓋		蓋	
		ケース	袋						素材	高さ(mm)	素材	高さ(mm)
漁台 15-11	147×112×29	1200	50	●	●	●	●	●	●	37	●	44
漁台 17-11	167×112×29	1200	50	●	●	●	●	●	●	37	●	44
漁台 20-11	197×112×29	800	50	●	●	●	●	●	●	37	●	44
漁台 20-15	197×150×29	600	50	●	●	●	●	●	●	37	●	44
漁台 20-17	197×170×29	600	50	●	●	●	●	●	●	37	●	44
漁台 24-11	237×112×29	800	50	●	●	●	●	●	●	37	●	44
漁台 24-17	237×170×29	400	50	●	●	●	●	●	●	37	●	44
NEW 漁台 28-19	277×185×30	300	50	●	●	●	●	●	●	-	●	44

中央化学株式会社

\* 容器サンプルのご要望は、当社代理店または各営業部で承りますのでお気軽にお問い合わせください。

\* このパンフレットに関するお問い合わせ・ご意見・ご感想は、マーケティング部販促企画課 Tel.03(5719)7348 まで。



中央化学株式会社



使用部位：蓋  
認定番号 15 118 006

NG 80℃

浅蓋  
追加

ツマを減らしても  
変わらない魅力



漁台

りょうだい

# 浅蓋が加わったことでより幅広いメニューに対応できるようになりました！

本体は兼用で中身に合わせて2種類の蓋を使い分けできる

浅蓋



冷たさを演出する  
青と銀の組み合わせ  
漁台20-17 凍風B/浅蓋  
柵セット (マグロ&サーモン)

蓋



ツマを感じさせる白い線が  
刺身同士の隙間を埋める  
漁台20-17 凍風B/蓋  
刺身4点盛り

こだわりの魚惣菜は  
西陣BK柄で付加価値アップ  
漁台24-11 西陣BK/浅蓋  
焼き魚



ミートデリには  
お肉の赤を際立たせる凍風GN柄と  
浅蓋がぴったり  
漁台20-11 凍風GN/浅蓋  
ローストビーフ



高価格の焼肉セットは  
こがねYG柄で売場を  
華やかに演出  
漁台24-17 こがねYG/浅蓋  
焼肉セット

ツマ削減しつつボリューム感を維持

フラット型



ツマ **100%**

漁台+蓋  
(蓋高さ44mm)



ツマ **50%** 削減

NEW  
漁台+浅蓋  
(蓋高さ37mm)



ツマ **0%** 削減

浅蓋だからツマなしでも  
ボリューム維持



ツマなしによるコストメリット

年間で **約530万円** のコスト削減

1パックあたり 0.3円×20g×4山=24円  
年間で 24円×20パック×30店舗×365日=5,256,000円  
(ツマ=0.3円/g 1山20g 4点盛り刺身 1日:20パック販売 店舗数:30店舗)

※当社調べ

メニューに合わせた2種類の傾斜角度

1列、2列サイズ



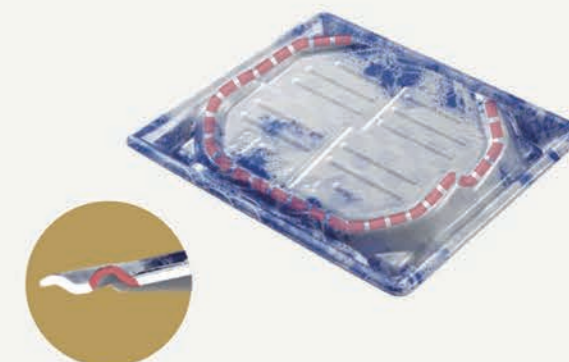
手前に食材が立ち上がる角度  
※盛り付け面手前と奥の角度は両方とも10°

切り落としサイズ



食材が手前にズレ落ちにくい角度

ズレ防止のリブ



刺身が時間とともにズレ落ちないように  
手前と横に囲いリブを配置