

## 23-13S 形状ポイント

**Point**

見栄えを追求した  
ごはん量目の目安線

蓋を閉めた時にごはんが見えすぎず、商品が上質な見た目になる高さに配置。ごはん量目も約180g入の設定で直感的なご飯盛り付けのオペレーションが可能です。

**Point**

上からパチンと  
閉められて作業性改善

蓋を閉める際に両脚が接地するため既存品と比較して安定して蓋閉め作業ができます。

**Point**

副菜沈み込み防止の  
底面の突起

底面の高さのあるリブでグラシンに入った副菜を持ち上げ、見栄えを維持できます。

**Point**

安心の積み重ね

5段積みでも安心の積み重ね。売り場で陳列した際のズレも軽減できます。

## クレート効率の良いサイズ感。

**NEW** 23-13S サイズ  
6パック × 2段

23-16 サイズ  
5パック × 3段

23-19 サイズ  
4パック × 3段

※標準クレートII型深(有効内寸: 490mm × 400mm × 126mm)で検証

**Material**

本体: ●CT/ポリプロピレン+タルク  
PPIに天然資源(タルク)を加えた耐熱素材です。耐熱温度130℃。レンジ可。オープン不可。

蓋: ●OPS/ポリスチレン  
PSを延伸処理することで強度を高めた透明素材です。耐熱温度80℃。レンジ・オープン不可。

**Color**

色柄 [本体]

BK かげは風葉 BK ころき光輝 R いろり伊織 BR

メタ DR 新メタ DB 新金 しろふた白蓋 新金ふた金蓋

**Shape**

180g 150g 140g 150g 23-13S 23-16N 23-16L 23-16E

160g 170g 180g 160g 23-19C 23-19L 23-19E 小判

※内容量(g)はご飯のおおよその目安です。

品名	サイズ(mm)	入数 ケース	入数 袋	本体						蓋									
				BK	風葉BK	光輝R	伊織BR	メタDR	メタDB	金	浅蓋 素材	浅蓋 高さ (mm)	蓋 素材	蓋 高さ (mm)	白蓋 素材	白蓋 高さ (mm)	金蓋 素材	金蓋 高さ (mm)	
<b>NEW</b> CT宝台膳 23-13S	232×131×33	600	50	●															
CT宝台膳 23-16N	230×162×26	600	50	●	●	●	●	●				●	31	●	39	●	39		
CT宝台膳 23-16L	230×162×26	600	50	●	●	●	●	●				●	31	●	39	●	39		
CT宝台膳 23-16E	230×162×26	600	50	●	●	●	●	●				●	31	●	39	●	39		
CT宝台膳 23-19C	230×192×26	600	50	●	●	●	●	●				●	31	●	39	●	39		
CT宝台膳 23-19L	230×192×26	600	50	●	●	●	●	●				●	31	●	39	●	39		
CT宝台膳 23-19E	230×192×26	600	50	●	●	●	●	●				●	31	●	39	●	39		
CT宝台膳 小判	230×162×26	600	50	●	●	●	●	●					-	●	36	●	36		



動画で紹介  
特設ページ



# 宝台膳

H●DAIZEN

お重タイプ(23-13S)と  
白蓋・金蓋が新登場



## 23-13S・蓋 柄デザイン

### 〈23-13S〉

**BK**  
 食材を引き立てる黒は季節やシーンを問わず、ご使用いただけます。高級感を訴求するには金蓋との組み合わせがおすすめです。



**メタ DB**  
 焼き魚の特別感、海鮮丼の鮮度感などを訴求します。和の食材が上品に映える色です。



**メタ DR**  
 濃厚な赤の色が食材の温度感を表現し特に肉メニューの重厚感を演出します。



**金**  
 売り場を明るくする金はシンプルな単色でも高級感を訴求します。

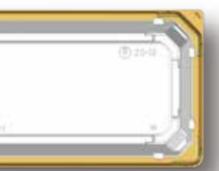


### 〈蓋〉

**白蓋**  
 通常メニューと異なる見せ方ができる白蓋はBK(本体)と組み合わせて健康弁当メニューに最適です。



**金蓋**  
 より高級感を訴求する金蓋は、BK(本体)だけではなくメタDBとの組み合わせで洋風メニューにもよく合います。



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。  
 Chuo kagaku 2410012500

## お重に適した サイズと柄。

本体と蓋の組み合わせで、  
弁当とは異なる高級感を  
演出します。

深みのあるメタ DBは  
鮮度感を訴求！

金×白蓋で洋風な  
メニューにもアレンジ可能！



CT宝台膳 23-13S 金/白蓋  
ステーキ重

黒×金蓋で  
高級感をアップ！



CT宝台膳 23-13S BK/金蓋  
うな牛



CT宝台膳 23-13S メタ DB  
海鮮丼

メタ DRで  
肉の重厚感を訴求！



CT宝台膳 23-13S メタ DR  
焼肉重(韓国風)



重厚感のある濃茶と白が  
食材にメリハリを与えます。

いおり  
CT宝台膳 小判 伊織BR  
五穀米の健康弁当

黒×白蓋のモノトーンで  
ヘルシー感を訴求！



CT宝台膳 23-16L BK/ 白蓋  
健康弁当

フランジ部分の赤と金の  
グラデーションで  
売り場を明るく演出



こうき  
CT宝台膳 23-19E 光輝 R  
幕の内弁当

スイッチ  
仕切り



かぜは  
CT宝台膳 23-19C 風葉 BK  
大きな手作りカツ弁当

挿し色で入る緑が  
茶色になりがちな  
和の食材を引き立てる！

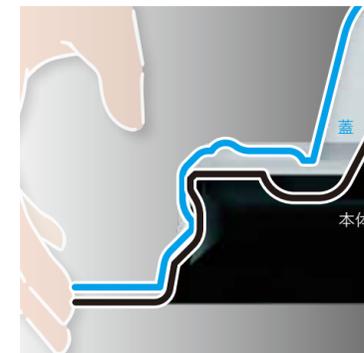
## 囲い枠®で 噛み込みにくい。

(特許第 7346637 号)

盛り付け部分の外側を一周囲む  
"囲い枠®"が食材をガード。  
蓋への食材の噛み込みを防止します。

Point

## 形状ポイント



### Point 安心の 側面外嵌合

側面外嵌合の嵌合方式で  
輸送時から持ち帰り時まで  
衝撃で蓋が開きにくい仕様になっ  
ています。



### Point 囲い枠®で ボリューム感アップ

盛り付け部分の外側を一周囲む  
"囲い枠®"が食材に高さを出し  
ボリューム感を演出します。



### Point すべり止めリブで 転がりを防止

底面の高さのあるリブは具材の  
転がりを防止し、立体的な盛り付け  
が可能です。

※弁当サイズのみ



### Point スイッチ仕切りで フレキシブルな 盛り付けを

23-19C 右上ポケットの仕切り  
高さは低く設定。仕切りのアリ・  
ナシを切り替え可能です。自由度  
の高い盛り付けを実現します。

※23-19C サイズのみ