

TABLEWARE HEAT RESISTANCE SERIES

耐熱皿 / フードケース / スチコンシート / ミニココ



耐熱皿

耐熱・耐久性に優れたSPS樹脂の食器です。
自動洗浄機、保温庫、滅菌庫でもお使いいただけます。



KOKO WORLD

- スチームコンベクションオープン、電子レンジ等の調理機器の使用にも適しております。
(食材の油等で温度が上昇することがございます。設定温度は上限200℃前後を目安にお使いすることをお勧めいたします。)
- 一般的なホテルパンにびったり並べられるサイズ展開となっております。盛り付けての再加熱等にもお使いいただけます。
- 耐薬品性に優れています。

耐熱皿



スチコン料理の強い味方。マインの耐熱容器。

いままではホテルパンに直接仕込みをし大量調理して、盛り付けることで行っていたスチコン調理を一気に効率化。

スチコン対応容器への事前盛り付けで、作業工程を大幅に減らしてオペレーションの向上が図れます。

盛り付けも崩れることなく、調理したての美しさをそのままご提供できます。

スチームコンベクションオープンとは？

焼く

蒸す

煮る

炊く

炊める

スチームコンベクションオープンとは、コンベクションオープンに、蒸気発生装置を取り付けた、熱風または蒸気を単独で利用して「焼く」「蒸す」を行ったり、それを同時に使用することで「煮る」「炊く」「炊める」などができる多機能オープンのことです。

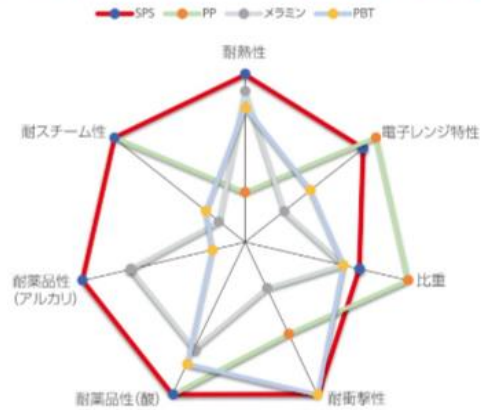


SPS樹脂の特長

耐熱性 耐スチーム性 電子レンジ特性
耐薬品性 耐衝撃性 軽量

- SPS樹脂は、出光興産株式会社が開発したシンジオタクチックポリスチレンの略称です。
- 耐熱性、耐スチーム性に優れ熱や水による劣化が起こりにくいです。
- 酸・アルカリ・中性洗剤に対して耐性があり耐熱性も優れているため、自動洗浄機・乾燥機へ対応しています。
- 電子レンジ特性に優れています。レンジ使用時の発熱量が小さく、かつ内容物を効率よく温めることができます。
- エンジニアリングプラスチックの中では軽い樹脂の一つです。

SPS樹脂の特性比較



耐熱汁椀

NEW スチコンOK (〜200℃) 電子レンジOK SPS製

出荷単位 5 ※価格は1枚の単価です。



- 1 **M11-742** 780円 耐熱汁椀 黒 φ10.2×高6.8 280cc
- 2 **M11-764** 780円 耐熱汁椀 朱 φ10.2×高6.8 280cc

耐熱飯器

NEW スチコンOK (〜200℃) 電子レンジOK SPS製

出荷単位 5 ※価格は1枚の単価です。



- 3 **M11-743** 1,260円 耐熱飯器 黒 φ12×高7 430cc
- 4 **M11-749** 1,260円 耐熱飯器 白粉引 φ12×高7 430cc
- 5 **M11-755** 1,260円 耐熱飯器 チャコールグレー φ12×高7 430cc

耐熱どんぶり

NEW スチコンOK (〜200℃) 電子レンジOK SPS製

出荷単位 5 ※価格は1枚の単価です。



- 6 **M11-744** 1,760円 耐熱どんぶり 黒 φ14.8×高9 880cc
- 7 **M11-750** 1,760円 耐熱どんぶり 白粉引 φ14.8×高9 880cc
- 8 **M11-756** 1,760円 耐熱どんぶり チャコールグレー φ14.8×高9 880cc

耐熱丸深皿

NEW スチコンOK (〜200℃) 電子レンジOK SPS製

出荷単位 5 ※価格は1枚の単価です。



- 9 **M11-745** 1,760円 耐熱丸深皿 黒 φ24×高4.3 940cc
- 10 **M11-751** 1,760円 耐熱丸深皿 白粉引 φ24×高4.3 940cc
- 11 **M11-757** 1,760円 耐熱丸深皿 チャコールグレー φ24×高4.3 940cc
- 12 **M11-761** 1,760円 耐熱丸深皿 マスタード φ24×高4.3 940cc



●耐熱性に優れた食器ですが、食材、条件によっては変形、変色等おこることがございます。ご注意ください。 ●直火、オープンには使用しないで下さい。
●出荷単位 がある商品は表示数毎のご注文をお願いします。

耐熱角深皿

スチコン
OK
(←200℃)

電子
レンジ
OK

SPS
製

出荷単位 5

※価格は1枚の
単価です。

耐熱角深皿



1 **M11-643 1,260円**
耐熱角深皿(大) 黒
縦14.8×横14.8×高4.5 410cc

4 **M11-646 1,260円**
耐熱角深皿(大) 白
縦14.8×横14.8×高4.5 410cc

7 **M11-649 1,260円**
耐熱角深皿(大) チャコールグレー
縦14.8×横14.8×高4.5 410cc

10 **M11-670 1,260円**
耐熱角深皿(大) マスタード
縦14.8×横14.8×高4.5 410cc

2 **M11-644 840円**
耐熱角深皿(中) 黒
縦11.2×横11.2×高4.5 240cc

5 **M11-647 840円**
耐熱角深皿(中) 白
縦11.2×横11.2×高4.5 240cc

8 **M11-650 840円**
耐熱角深皿(中) チャコールグレー
縦11.2×横11.2×高4.5 240cc

11 **M11-671 840円**
耐熱角深皿(中) マスタード
縦11.2×横11.2×高4.5 240cc

3 **M11-645 780円**
耐熱角深皿(小) 黒
縦9.8×横9.8×高4.5 180cc

6 **M11-648 780円**
耐熱角深皿(小) 白
縦9.8×横9.8×高4.5 180cc

9 **M11-651 780円**
耐熱角深皿(小) チャコールグレー
縦9.8×横9.8×高4.5 180cc

12 **M11-672 780円**
耐熱角深皿(小) マスタード
縦9.8×横9.8×高4.5 180cc

ホテルパン

1/1・2/3 高2cmサイズでの使用例



(大) 1/1サイズ



(大) 2/3サイズ



(中) 1/1サイズ



(中) 2/3サイズ



(小) 1/1サイズ



(小) 2/3サイズ



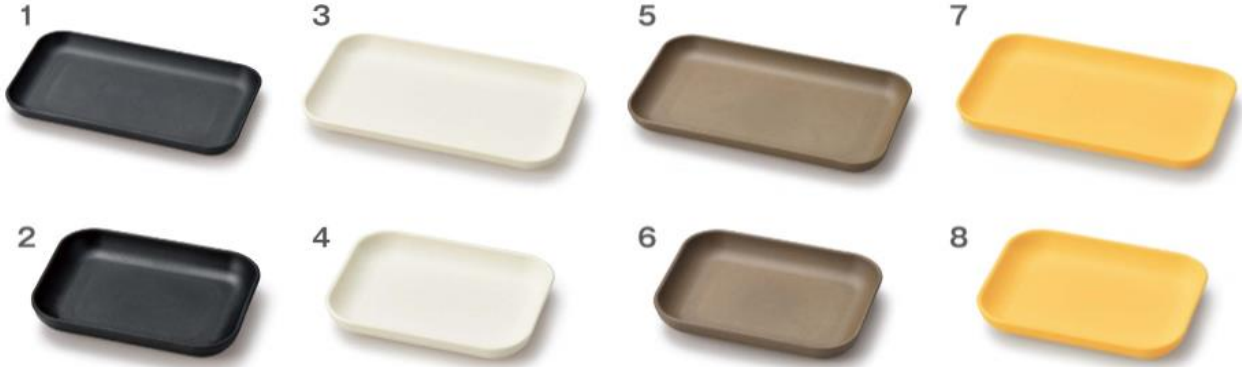
●耐熱性に優れた食器ですが、食材、条件によっては変形、変色等おこることがございます。ご注意ください。 ●直火、オープンには使用しないで下さい。
●**出荷単位** がある商品は表示数毎のご注文をお願いします。

耐熱角皿

スチコン OK (〜200℃) 電子レンジ OK SPS 製

出荷単位 5

※価格は1枚の単価です。



- 1 **M11-652** 1,580円
耐熱角皿(大) 黒
縦14×横24×高2.5
- 2 **M11-653** 1,020円
耐熱角皿(小) 黒
縦12×横16×高2.5

- 3 **M11-654** 1,580円
耐熱角皿(大) 白
縦14×横24×高2.5
- 4 **M11-655** 1,020円
耐熱角皿(小) 白
縦12×横16×高2.5

- 5 **M11-656** 1,580円
耐熱角皿(大) チャコールグレー
縦14×横24×高2.5
- 6 **M11-657** 1,020円
耐熱角皿(小) チャコールグレー
縦12×横16×高2.5

- 7 **M11-673** 1,580円
耐熱角皿(大) マスタード
縦14×横24×高2.5
- 8 **M11-674** 1,020円
耐熱角皿(小) マスタード
縦12×横16×高2.5



耐熱むし椀

9〜14 スチコン OK (〜200℃) 電子レンジ OK SPS 製 15〜20 電子レンジ OK PP製

出荷単位 5

※価格は1個(枚)の単価です。



- 9 **M11-631** 720円
耐熱むし椀(大)身 黒 φ8×高6.8 210cc
- 10 **M11-632** 720円
耐熱むし椀(大)身 白 φ8×高6.8 210cc
- 11 **M11-633** 720円
耐熱むし椀(大)身 チャコールグレー φ8×高6.8 210cc

- 12 **M11-634** 680円
耐熱むし椀(小)身 黒 φ7×高6.6 165cc
- 13 **M11-635** 680円
耐熱むし椀(小)身 白 φ7×高6.6 165cc
- 14 **M11-636** 680円
耐熱むし椀(小)身 チャコールグレー φ7×高6.6 165cc



- 15 **M11-637** 110円
耐熱むし椀(大)用 蓋 黒
縦8.5×横8.5×高1.4
- 16 **M11-638** 110円
耐熱むし椀(大)用 蓋 茶
縦8.5×横8.5×高1.4

- 17 **M11-639** 100円
耐熱むし椀(小)用 蓋 黒
縦7.5×横7.5×高1.4
- 18 **M11-640** 100円
耐熱むし椀(小)用 蓋 茶
縦7.5×横7.5×高1.4

- 19 **M11-641** 110円
耐熱むし椀(大・小)兼用 台 黒
縦9×横9×高0.8(底径大4.6 小4)
- 20 **M11-642** 110円
耐熱むし椀(大・小)兼用 台 茶
縦9×横9×高0.8(底径大4.6 小4)



●耐熱性に優れた食器ですが、食材、条件によっては変形、変色等おこることがございます。ご注意ください。 ●直火、オープンには使用しないで下さい。
●**出荷単位** がある商品は表示数毎のご注文をお願いします。

耐熱丸皿

スチコン OK
電子レンジ OK
SPS 製
(-200℃)

出荷単位 5

※価格は1枚の単価です。

1



4



7



10



2



5



8



11



3



6



9



12



1 M11-658 1,760円
耐熱丸皿φ24 黒
φ24×高2.9

4 M11-661 1,760円
耐熱丸皿φ24 白
φ24×高2.9

7 M11-664 1,760円
耐熱丸皿φ24 チャコールグレー
φ24×高2.9

10 M11-675 1,760円
耐熱丸皿φ24 マスタード
φ24×高2.9

2 M11-659 1,480円
耐熱丸皿φ21 黒
φ21×高2.8

5 M11-662 1,480円
耐熱丸皿φ21 白
φ21×高2.8

8 M11-665 1,480円
耐熱丸皿φ21 チャコールグレー
φ21×高2.8

11 M11-676 1,480円
耐熱丸皿φ21 マスタード
φ21×高2.8

3 M11-660 1,300円
耐熱丸皿φ18 黒
φ18×高2.8

6 M11-663 1,300円
耐熱丸皿φ18 白
φ18×高2.8

9 M11-666 1,300円
耐熱丸皿φ18 チャコールグレー
φ18×高2.8

12 M11-677 1,300円
耐熱丸皿φ18 マスタード
φ18×高2.8

耐熱オーバル皿

スチコン OK
電子レンジ OK
SPS 製
(-200℃)

出荷単位 5

※価格は1枚の単価です。

13



14



15



16



13 M11-667 1,760円
耐熱オーバル皿 黒
縦16.6×横24.7×高5 1100cc

14 M11-668 1,760円
耐熱オーバル皿 白
縦16.6×横24.7×高5 1100cc

15 M11-669 1,760円
耐熱オーバル皿 チャコールグレー
縦16.6×横24.7×高5 1100cc

16 M11-678 1,760円
耐熱オーバル皿 マスタード
縦16.6×横24.7×高5 1100cc





フードケース

耐熱性、保形に優れたフードコンテナなので、そのまま調理、そのまま盛り付けができ、大幅にオペレーション効率がアップします。

- 一般的なホテルパンにぴったり並べられるサイズ展開となっております。
- スチームコンベクションオープン、電子レンジ等の調理機器の使用にも適しております。
- 器具の洗浄時間短縮、人件費の削減でオペレーションを効率化できます。
- シリコン樹脂加工耐油紙を使用し保形に優れ、汁物にも対応しております。

フードケース スチコン

スチコン
OK
(~200℃)

電子
レンジ
OK

PET
フィルム
製

+ 紙製

入数 150枚×10本入



1 **M34-112**
14×14 1,500枚入
縦85×横85×高27



2 **M34-113**
11.5×16 1,500枚入
縦65×横110×高27



3 **M34-114**
13.5×18.5 1,500枚入
縦85×横135×高27

サイズ/単位はミリ表示です。※この商品は全てオープン価格です。

ホテルパン 1/1・2/3サイズ 高2cmでの使用例



1/1サイズ



2/3サイズ



1/1サイズ



2/3サイズ



1/1サイズ



2/3サイズ



- 調理器具の取扱説明書に従って使用下さい。
- 直火では使用しないで下さい。
- 食材の油等で温度が上昇することがございます。設定温度は上限200℃を目安にお使いすることをお勧めいたします。



スチコンシート

一般的なホテルパンにぴったりのスチコン用シート。
 余裕の大きめサイズでお手入れの手間を大幅軽減できます。

- 一般的なホテルパンにぴったりのサイズでカット不要で手間いらず。
 - スチームコンベクションオープン、電子レンジ等の調理機器の使用にも適しております。
 - 器具の洗浄時間短縮、人件費の削減でオペレーションを効率化できます。
 - シリコン樹脂加工耐油紙を使用し食材がつきにくいので、製菓や製パンにもお使いいただけます。
- ※別注サイズのロットについてはお問い合わせください。

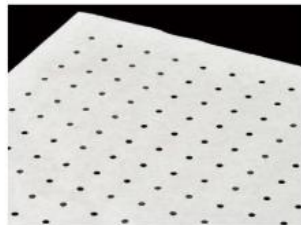
スチコンシート

スチコン OK (〜230℃)
電子レンジ OK
オープン OK
紙製

入数 500枚



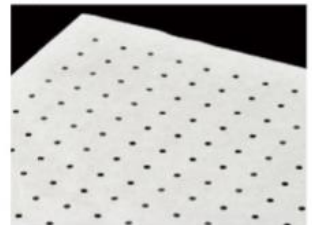
1 **M34-115 11,030円**
 スチコンシート
 ホテルパン 1/1用 (500)
 縦34×横54



2 **M34-117 14,350円**
 スチコンシート
 ホテルパン 1/1用 穴あき (500)
 縦34×横54



3 **M34-116 7,880円**
 スチコンシート
 ホテルパン 2/3用 (500)
 縦34×横36



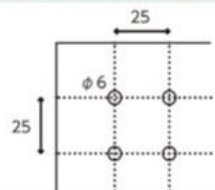
4 **M34-118 10,300円**
 スチコンシート
 ホテルパン 2/3用 穴あき (500)
 縦34×横36

ホテルパン

1/1サイズ 高6.5cmでの使用例
 ホテルパン1/1、2/3に合わせたサイズ
 (タレ等、多少の汁気のあるものにも対応)



スチコンシート 穴あき詳細図



- 7
- 調理器具の取扱説明書に従って使用下さい。 ● 直火では使用しないで下さい。
 - 耐熱温度を超える高温、または20分以上では使用しないで下さい。
 - 空焼き、包み焼きはしないで下さい。 ● オープンやオープントスターでご使用の際は、必ず天板を用いて、はみ出さないようにして下さい。

