

2023 CALENDAR

SEASONS SALADALAS

New idea Salad & promotion

RISUPACK



二十四節気

小寒

しょうかん

1月6日

「寒の入り」といわれ、
これから更に寒さが
厳しくなるころ。

七十二候

◆ 1月 6日

芹乃栄

せりがよく育つ

せりすなわちさかう

◆ 1月 10日

水泉動

地中で凍った泉が動き始める

しみずあたたかさをふくむ

◆ 1月 15日

雉始雉

オスのきじが鳴き始める

きじはじめてなく

◆ 1月 19日

ingredients

- ・トレビス
- ・ラディッシュ
- ・レタス
- ・フリルレタス
- ・グリーンリーフ
- ・サニーレタス
- ・レッドオーク
- ・エンダイブ
- ・デトロイト
- ・きゅうり
- ・小菊
- ・食用菊
- ・スモークサーモン

- ・トレビス
- ・ラディッシュ
- ・レタス
- ・フリルレタス
- ・グリーンリーフ
- ・サニーレタス
- ・レッドオーク
- ・エンダイブ
- ・デトロイト
- ・きゅうり
- ・小菊
- ・食用菊
- ・ローストビーフ

使用容器

バイオリファイン 20-OCH
バイオリファイン 20-25 B 黒
60TCL/60BL

バイオリファイン 20-OCH
バイオリファイン 20-25 B 白
60TCL/60BL



容器で魅せる盛り付け方

様々な形状のリーフ種をベースにトッピング
になる野菜をのせる。隙間にラディッシュや
きゅうりを入れて菊を適量散らす。メインのサー
モンやローストビーフは最後に見栄え良く盛り
付け。



七草には7種の葉野菜と彩り野菜をベースに
お肉とお魚でサラダをいただく。

Happy new year 2023



A vegetables pack for pot

二十四節気

大寒

1年でもっとも寒い頃

だいかん

1月20日

七十二候

- ◆ 1月20日 **款冬華** ふきのとうがつぼみを出す
かんとうはなさく
- ◆ 1月25日 **水沢腹堅** 沢に氷が厚くはりつめる
さわみずこおりつめる
- ◆ 1月30日 **鶏始乳** 鶏が卵を産み始める
- ◆ 2月 3日 にわとりはじめてにゅうす

青果の迫力。バックヤードでお店のおすすめ野菜を全部入れちゃうお鍋のセット

ingredients

- ・白菜
- ・春菊
- ・大根
- ・丹波しめじ
- ・霜降りひらたけ
- ・フナピー
- ・ブラウンエノキ
- ・エノキ
- ・椎茸
- ・舞茸
- ・長葱
- ・紅芯大根
- ・食用菊
- ・小葱

使用容器

アールケース 38-22 OC
アールケース 38-22 B
90TCL/90BL

容器で魅せる盛り付け方

バックヤードで作る鍋セット。冬の具材が満載に。白菜40mm程度のカットを底に約150g入れ、冬のおすすめ食材をどんどん詰めておのろまで入れてあげると尚良し。迫力のある盛り付けで売場を華やかに。

2023

1

睦月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

二十四節気

立春

りっしゅん

2月4日

曆上で春が始まる日であり、「二十四節気」の最初の節気です

七十二候

◆ 2月 4日

東風解冻

はるかぜこおりをとく

春の風が厚い氷を解かし始めるせりがよく育つ

◆ 2月 9日

黄鶯睨皖

おうこうけんかす

うぐいすが山里で鳴き始める

◆ 2月 14日

魚上氷

うおこおりをはいずる

割れた氷の間から魚が飛び出る

◆ 2月 18日

ingredients

キンパ (キムチーズ)

- ・ 筍
- ・ 菜の花
- ・ キムチ混ぜご飯
- ・ クリームチーズ
- ・ 豚バラ肉
- ・ たくあん
- ・ グリーンリーフ

キンパ (プルコギ)

- ・ ごま油混ぜご飯
- ・ プルコギ
- ・ たくあん
- ・ 豆苗
- ・ アスパラガス
- ・ きゅうり
- ・ 人参
- ・ たまご

使用容器

- バイオカップ キューブ 15-TC 金
- バイオカップ キューブ 15-80 B
- バイオカップ キューブ 17-TC 金
- バイオカップ キューブ 17-80 B



容器で魅せる盛り付け方

キンパを積み重ねた時にできる隙間にグリーンリーフを入れて、華やかさを演出。サイズ違いの器を重ねてケーキ風に。華やかな売場を演出。



積み重ね2種キンパ。
菜の花入りキムチーズとプルコギ



2 types of Kimbap



右肩上がりで、合格祈願。
散らさないちらし寿司。筍入り

Chirashi Sushi that does not "Chirashi"

ingredients

酢飯

- ・たけのこ
- ・人参
- ・椎茸

トッピング

- ・ネギトロ
- ・れんこん
- ・玉子
- ・きゅうり
- ・サーモン
- ・いくら
- ・マグロ中トロ
- ・マグロ赤身
- ・穂紫蘇



使用容器

バイオカップらぶ L 蓋
バイオカップらぶ L 本体 アモーレピンク



容器で魅せる盛り付け方

らぶの本体の柄(ストライプ)をガイドにして具材を斜めに盛り付け。縁起担ぎにもピッタリの容器。
2月はさまざまな思いや願いを詰める月。

二十四節気

雨水

雪が終わり
雨が降るようになる頃

うすい

2月19日

七十二候

- ◆ 2月19日 **土脉潤起** 雨が降って田畑が湿り気を含む
つちのしょううるおいおこる
- ◆ 2月24日 **霞始翳** 霞がたなびき始める
かすみはじめてたなびく
- ◆ 3月1日 **草木萌動** 草木が芽吹き始める
- ◆ 3月5日 そうもくめばえいずる

2023	日	月	火	水	木	金	土
2 如月	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28				

二十四節気

啓蟄

暖かくなって
虫が地上に
這い出てくる頃

けいちつ

3月6日

七十二候

◆ 3月6日

蟄虫啓戸

冬ごもりをしていた
虫が出てくる

◆ 3月11日

桃始笑

桃の花が咲き始める

ももはじめてさく

◆ 3月16日

菜虫化蝶

青虫が羽化して
モンシロチョウになる

◆ 3月20日

ingredients

- ・いちご
- ・ブルーベリー
- ・りんご
- ・パイナップル
- ・キウイ
- ・アールスメロン
- ・オレンジ
- ・キウイフルーツ
- ・ピタヤ(ドラゴンフルーツ) 赤
- ・ピタヤ(ドラゴンフルーツ) 白
- ・パイナップル

使用容器

バイオパティ 20 OC
バイオパティ 20B-3S 白

バイオパティ 20 OC
バイオパティ 20B-3S



容器で魅せる盛り付け方

3つ仕切りの容器ですが、セットの高蓋効果で仕切りをまたいで盛り付けることも可能。3つの仕切りが盛り付けの立体感と迫力を演出。1つのお皿に盛り付けているような見栄えも再現もできる。

春のワクワク。
いちごたっぷりカットフルーツ。



Fruits assort strawberry



昼と夜が半分半分。そんな春分の日にかレーも半分半分。春分カレー。

2 types of curry

ingredients

新ジャガイモのベジタブルカレー
新玉ねぎのバターチキンカレー
サフランライス

スナップエンドウ
セロリのピクルス（アチャール）
イタリアンパセリ
紫キャベツのピクルス（アチャール）



使用容器

バイオデリカ サラエル D24 OCA
バイオデリカ サラエル D24 B K-ピアグリーン
バイオデリカ サラエル D21 OCWA
バイオデリカ サラエル D21 B 白



容器で魅せる盛り付け方

サラエル本体機能のスプーンでさらしやすい“さらえる”カレー。あいがけカレーで見栄え良くセンターのご飯の上のトッピングで季節感を演出。

二十四節気

春分

春の彼岸。
昼夜の長さがほぼ同じに

しゅんぶん

3月21日

七十二候

- ◆ 3月21日 **雀始巢** すずめが巢を構え始める
すずめはじめてすくう
- ◆ 3月26日 **桜始開** 桜の花が咲き始める
さくらはじめてひらく
- ◆ 3月31日 **雷乃発声** 遠くで雷の音がし始める
- ◆ 4月4日 **らいすなわちこえをはっす**

2023	日	月	火	水	木	金	土
3	5	6	7	8	9	10	11
弥生	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	

二十四節気

清明

せいめい

4月5日

七十二候

- ◆ 4月 5日
- ◆ 4月 10日
- ◆ 4月 15日
- ◆ 4月 19日

玄鳥至

つばめきたる

つばめが南からやってくる

鴻雁北

こうがんかえる

雁が北へ渡って行く

虹始見

にじはじめてあらわる

雨の後に虹が出始める

ingredients

- ・グリーンピース
- ・ミニパン
- ・たまごフリング
- ・グリーンリーフ
- ・うずらの卵

使用容器

- バイオカップ キューブ 11-60 B
- バイオカップ キューブルック 11 ルミナスブルー
- バイオカップ キューブ 11-60 B
- バイオカップ キューブルック 11 ルミナスレッド



容器で魅せる盛り付け方

横からも上からもよく見えるキューブ LOOK。パンのサイズを容器に合わせ好きな具材をたっぷり挟んでボリューム感を演出。

イースターは eggs & peace
よく見ればみんなで合唱。



wawawawaaa ♪ ♪



Eggs & Peace

Salad & Soup



鯛とオレンジのサラダと3種の食べるスープ。

ingredients

鯛とオレンジのサラダ

- ・鯛
- ・オレンジ
- ・グリーンリーフ
- ・レタス
- ・きゅうり
- ・紫玉ねぎ
- ・デイル
- ・ピンクペッパー

食べるスープ(ポテトサラダ)

- ・新じゃがいも
- ・新玉葱のスープ
- ・輪切りのじゃがいも
- ・新じゃがいも
- ・人参
- ・きゅうり
- ・コーン
- ・ハム
- ・フリルレタス
- ・デトロイト
- ・チャービル

食べるスープ(ラタトゥイ)

- ・トマトと新玉葱のスープ
- ・輪切りトマト
- ・茄子
- ・パプリカ赤
- ・サラダチキン
- ・ズッキーニ
- ・玉葱
- ・フリルレタス
- ・デトロイト
- ・チャービル

食べるスープ(グリーンピース)

- ・グリーンピース
- ・枝豆
- ・ベーコン
- ・チーズ
- ・きゅうり
- ・フリルレタス
- ・デトロイト
- ・チャービル



使用容器

- バイオカップ ハレル 15-0C
- バイオカップ ハレル 15-45 B
- バイオカップ ハレル 10-0C
- バイオカップ ハレル 10-68 B



容器で魅せる盛り付け方

食べるスープは野菜のスライスを硬めのスープの上に軽いリーフをフワッと盛り付け、スプーンで混ぜて食べるスープです。横からも具材の見栄えが◎。サラダはリーフの上にきゅうりと紫玉ねぎをサイドに配置しメインの鯛とオレンジを交互に盛り付け。切り方を変えたきゅうりと紫玉ねぎのダイスとピンクペッパー・黒胡椒。デイルを適量散らす。

二十四節気

穀雨

穀物を潤す春雨が降る
菜種梅雨(なたねづゆ)の頃

こくう

4月20日

七十二候

◆ 4月20日

葎始生

葎(あし)が芽吹き始める

あしはじめてしょうず

◆ 4月25日

霜止出苗

霜が終わり稲の苗が生長する

しもやみてなえいずる

◆ 4月30日

牡丹華

牡丹の花が咲く

◆ 5月5日

ぼたんはなさく

2023

4

卯月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

二十四節気

立夏

夏の始まり。

りっか

5月6日

七十二候

◆ 5月 6日

蛙始鳴

かえるはじめてなく

かえるが鳴き始める

◆ 5月 11日

蚯蚓出

みみずいずる

みみずが地上に這い出る

◆ 5月 16日

竹笋生

たけのこしょうず

たけのこが生えてくる

◆ 5月 20日

ingredients

- ・スイートチリソース
- ・サニーレタス
- ・グリーンリーフ

- ・きゅうり
- ・生春巻きの皮
- ・アボカド
- ・紫キャベツ
- ・かいわれ大根
- ・サニーレタス
- ・春雨

- ・レタス
- ・生春巻きの皮
- ・トマト
- ・海老
- ・ラディッシュ
- ・春雨
- ・人参
- ・紫キャベツ

使用容器

ニュートカップ ビュー 250 OC
ニュートカップ ビュー 250 B



容器で魅せる盛り付け方

鯉のぼりをイメージした生春巻き2種類。
お魚の鱗をイメージし具材を交互に規則正しく盛り付け。
表に見える食材の色を同系色でまとめるとすっきりしたおしゃれな生春巻きのできあがり。サイドのソースはリーフで仕切りを。

生春巻き2種。
きゅうりとアボカド。エビトマト。



罪悪感ゼロ。お子様から大人まで
ヴィーガンエネルギーボール（オーツ麦入り）



No Sugar, No Gluten.
No Additives.
Guilt-free treat

Energy Ball



小満

草木が次第に茂る頃

しょうまん
5月21日



- ◆ 5月21日 **蚕起食桑** かいこが盛んに桑を食べ始める
かいこおきてくわをはむ
- ◆ 5月26日 **紅花榮** 紅花が盛んに咲く
べにはなさかう
- ◆ 6月1日 **麦秋至** 麦が熟して収穫期を迎える
- ◆ 6月5日 **むぎのときいたる**

ingredients

エナジーボール（いちじく）

- ・オートミール
- ・ミックスナッツ
- ・アーモンド
- ・カシューナッツ
- ・くるみ
- ・ドライいちじく
- ・カカオパウダー
- ・ココナッツオイル

エナジーボール（デーツ）

- ・オートミール
- ・ミックスナッツ
- ・アーモンド
- ・カシューナッツ
- ・くるみ
- ・ドライデーツ
- ・キャラメルパウダー
- ・ココナッツオイル

- (デーツ) カカオパウダー
- (デーツ) いちごパウダー
- (デーツ) ごま
- (いちじく) 抹茶パウダー
- (いちじく) キaramelパウダー
- (いちじく) ココナッツ

使用容器

- パイオ 129 パイ FSL J10
- パイオ 129 パイ 320B J10
- パイオ 129 パイ FSL J10
- パイオ 129 パイ 430B J10



容器で魅せる盛り付け方

エナジーボールのベースを作っているようなトッピングでコーティング。7種類の色の配置で見栄え良く。アソートでも単品パックでもそれぞれ組み合わせを楽しめる。



2023	日	月	火	水	木	金	土
5		1	2	3	4	5	6
臯月	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31			

二十四節気

芒種

ぼうしゅ

6月6日

田植えを始める時季。
梅雨入りの頃

七十二候

◆ 6月 6日

螳螂生

かまきりが生まれる

かまきりしょうず

◆ 6月 11日

腐草為螢

腐った草の下から螢が出てくる

くされたるくさほたるとなる

◆ 6月 16日

梅子黄

梅の実が黄ばんで熟す

◆ 6月 20日

うめのみきなり

ingredients

左から

- ・インゲン
- ・ゴーヤチャンプルー
- ・ラフテー
- ・もずくチヂミ(ヒラヤーチー)



使用容器

A-PET 美粹 20-12 OC

バイオPET 美粹 20-12 B ステラブル



容器で魅せる盛り付け方

高蓋効果を利用して高さのある盛り付けを。センターに高さがある具材を置いて両サイドのお惣菜で盛り固める。



沖縄の味。ゴーヤチャンプルー
ラフテー・もずくチヂミ

Oyster gratin



Salad with stir-fried Octopus and sweet pepper

梅雨を乗り切る。
タコと甘唐の炒めサラダ

ingredients

- ・タコ
- ・甘唐辛子
- ・みょうが
- ・小ネギ
- ・ごま油
- ・白胡麻
- ・めんつゆ (醤油・みりん・だし)



使用容器

- バイオ キラカク 13 OC
- バイオ キラカク 13-45 B
- バイオ キラカク 13 OC
- バイオ キラカク 13-45 B 黒



容器で魅せる盛り付け方

天面が広い形状なので全ての食材を見せ、偏らないように盛り付ける。最後に白胡麻を散らす。

二十四節気

夏至

1年でもっとも昼が長く、夜が短くなる日

げし

6月21日

七十二候

- ◆ 6月21日 **乃東枯** 夏枯草(かごそう)が枯れる
なつかれくさかる
- ◆ 6月27日 **菖蒲華** あやめの花が咲く
あやめはなさく
- ◆ 7月2日 **半夏生** からすびしやくが生える
- ◆ 7月6日 はんげしょうず

2023	日	月	火	水	木	金	土
6	4	5	6	7	8	9	10
水無月	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	

二十四節気

小暑

しょうしょ

7月7日

梅雨が明け、
本格的な暑さが始まる頃

七十二候

◆ 7月 7日

温風至

あたたかい風が吹いてくる

あつかぜいたる

◆ 7月 12日

蓮始開

蓮の花が開き始める

はすはじめてひらく

◆ 7月 18日

鷹乃学習

鷹の幼鳥が飛ぶことを覚える

◆ 7月 22日 たかすなわちわざをならう

ingredients

- ・フリルレタス
- ・トマト(赤黄オレンジ)
- ・ブロッコリー
- ・トレビス
- ・ラディッシュ
- ・合鴨スモーク
- ・オレンジドレッシング



使用容器

バイオカップ マルル 13 TC
バイオカップ マルル 13-45 B



容器で魅せる盛り付け方

フリルレタスをベースにオレンジドレッシングをかける。そこからブロッコリーの位置を決めて、鴨を隣に置く。隙間にトマトやラディッシュ・トレビスを盛り付け、最後に紫玉ねぎを散らす。
全ての具材が見えるように盛り付けると華やかです。

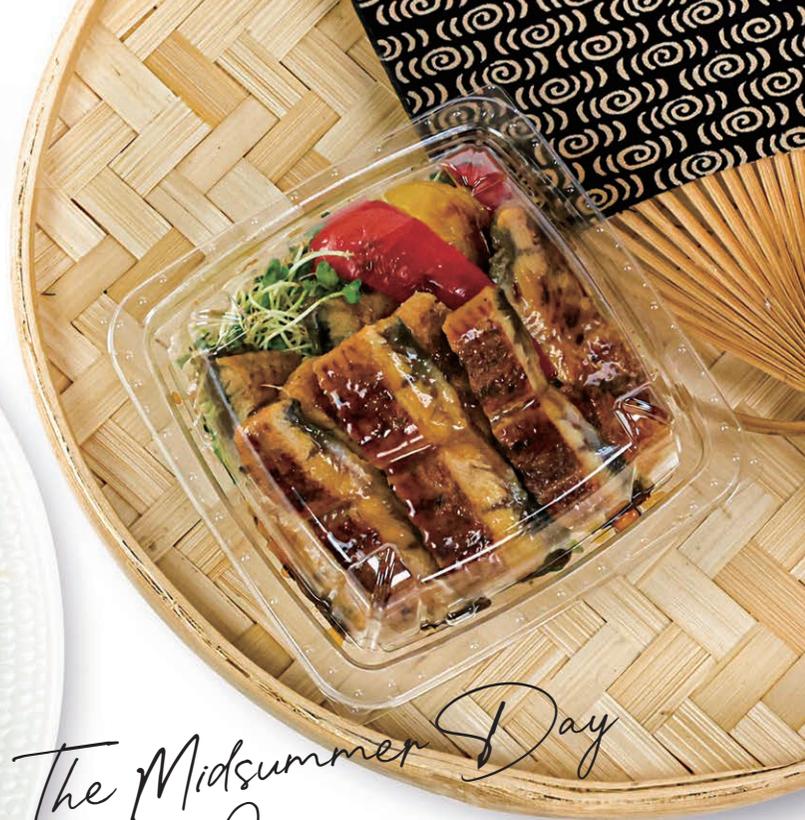


合鴨とカラフルトマトのサラダ
with オレンジソース

土用の丑の日。
うなぎをサラダ仕立てに。



The Midsummer Day
of the Os



二十四節気

大暑 もっとも暑さが厳しい頃

たいしよ

7月23日

七十二候

- ◆ 7月23日 **桐始結花** 桐の実がなり始める
きりはじめてはなをむすぶ
- ◆ 7月28日 **土潤溽暑** 土が湿って蒸し暑くなる
つちうるおうてむしあつし
- ◆ 8月2日 **大雨時行** 時として大雨が降る
- ◆ 8月6日 **たいうときどきふる**

ingredients

- ・うなぎ
- ・パプリカ赤黄
- ・スプラウト
- ・鰻のタレ
- ・山椒
- ・グリーンリーフ
- ・レタス
- ・紫キャベツ
- ・人参
- ・大根

2023	日	月	火	水	木	金	土
7	2	3	4	5	6	7	8
文月	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23 ₃₀	24 ₃₁	25	26	27	28	29



使用容器

バイオカップ ツブ 13 OCH
バイオカップ ツブ 13-45 B



容器で魅せる盛り付け方

グリーンリーフ・レタスを底に敷き、にんじん・大根・紫キャベツのミックスを乗せ、左上にスプラウトを盛り付け。隣にパプリカを置いて鰻を2段に盛り付けてボリューム感を演出。鰻のタレをかけ山椒を散らす。

二十四節気

立秋

秋の始まり。

りっしゅう

8月8日

七十二候

◆ 8月 8日

涼風至

涼しい風が吹き始める

すざかぜいたる

◆ 8月 13日

寒蝉鳴

ひぐらしが鳴き始める

ひぐらしなく

◆ 8月 18日

蒙霧升降

深い霧が立ち込める

ふかききりまとう

◆ 8月 22日

ingredients

- ・無花果
- ・アーモンド
- ・ケール
- ・クランベリー
- ・フリルレタス
- ・カッテージチーズ
- ・クルミ
- ・生ハム



使用容器

バイオ ナチュラル 15-OC
バイオ ナチュラル 15-37 B 黒
60TC/60BL 浅

バイオ ナチュラル 15-OC
バイオ ナチュラル 15-37 B
60TC/60BL 浅

容器で魅せる盛り付け方

いちじくを贅沢に1個分使用。
リーフの上にドレッシングカップを配置し、
メインのいちじくのカット面を見せるように
盛り付け。隙間に生ハム・ドライフルーツ・
カッテージチーズを。
売場の雰囲気に合わせてブラック&クリア
アールをチョイス。



無花果と生ハムのサラダ
ブラック&クリア



Fig and raw ham salad

秋茄子は嫁も食べる！
パクチーとレモン香るジャージャー麺。



Zha jiang mian

ingredients

・揚げナス

- ・うどん
- ・パクチー
- ・肉味噌※
- ・味付き玉子
- ・レモン

肉味噌

- ・豚ひき肉
- ・玉ねぎ
- ・にんにく
- ・しょうが
- ・ごま油
- ・味噌
- ・酒
- ・砂糖
- ・醤油
- ・豆板醤
- ・ごま
- ・麻辣油

使用容器

ニュートボール M 中蓋
ニュートボール M 中 M 本体
バイオカップ MP71-TC
バイオカップ MP71-60B



容器で魅せる盛り付け方

うどんの上にお肉の入ったカップを配置。見栄え良く茄子・玉子・パクチー・レモンを盛り付け。



二十四節気

処暑

暑さが峠をこえて
おさまってくる頃

しよしよ

8月23日

七十二候

◆ 8月23日

綿柎開

綿を包むガクが開く

わたのはなしべひらく

◆ 8月28日

天地始肅

ようやく暑さがしずまる

てんちはじめてさむし

◆ 9月3日

禾乃登

稲が実る

◆ 9月7日

こくものすなわちみのる

2023

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

葉月

二十四節気

白露

明け方、草木に露がつくことが多くなる時期

はくろ

9月8日

七十二候

◆ 9月 8日

草露白

草に降った露が白く光る

くさのつゆしろし

◆ 9月 13日

鶴鶴鳴

せきれい（鳥の名前）が鳴き始める

せきれいなく

◆ 9月 18日

玄鳥去

つばめが南へ帰って行く

つばめさる

◆ 9月 22日

ingredients

- ・お米
- ・さんま塩焼き
- ・塩
- ・酒
- ・醤油
- ・白胡麻
- ・穂紫蘇
- ・お漬物3種類
しぼ漬
刻みきゅうり
赤無の塩漬（めしどろぼ漬）



使用容器

バイオデリカ 優枠 18-13 OC
バイオデリカ 優枠 18-13 B 黒



容器で魅せる盛り付け方

さんまの炊き込みご飯150gを平らに盛り付け。焼いたさんまを1/3にカットし中央に3本並べ両サイドにお漬物を盛り付け。最後に穂紫蘇を散らす。トッピングの数が2(偶数)よりも3(奇数)がおすすです。

白露にさんま。さんま飯。
重用の節句。菊酒と一緒に。

"Sanma" Cooked rice



お彼岸には4種のおはぎで
秋を楽しむ。



Colorful Ohagi

ingredients

おはぎベース
・もち米
・あんこ

- ・青のり
- ・紫芋パウダー
- ・あんこ
- ・白ごま
- ・黒胡麻
- ・きなこ

使用容器

バイオカップ 優枠 18-13 OC
バイオカップ 優枠 18-13 B カリス金

バイオカップ 優枠 13-11 OC
バイオカップ 優枠 13-11 B ルミナスレッド



容器で魅せる盛り付け方

このおはぎの大きさを容器の内寸に合わせて美しく。
このおはぎは
35(縦)×65(横)×40(高さ)mm です。



二十四節気

秋分

秋の彼岸。

しゅうぶん

9月23日

七十二候

- ◆ 9月23日 **雷乃収声** 雷が鳴り響かなくなる
かみなりすなわちこえをおさむ
- ◆ 9月28日 **蟄虫坏戸** 虫が土の中に入って冬ごもりする
むしかくれてとをふさぐ
- ◆ 10月3日 **水始涸** 田畑の水がなくなる
- ◆ 10月7日 **みずはじめてかる**

2023

9

長月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

二十四節気

寒露

秋が深まり、
朝露が冷たい頃

かんろ

10月8日

七十二候

10月 8日

鴻雁来

雁が飛来し始める

こうがんきたる

10月 13日

菊花開

菊の花が咲く

きくのはなひらく

10月 19日

蟋蟀在戸

きりぎりすが戸のあたりで鳴く

10月 23日

きりぎりすとにあり

ingredients

- ・じゃがいも
- ・ベーコン
- ・ソーセージ
- ・ローズマリー
- ・黒胡椒
- ・チーズクリーム



使用容器

ニュートカップ NT スライス 15F
バイオデリカ NT スライス 15B 白

容器で魅せる盛り付け方

チーズクリームをベースにソーセージを片側に2本盛り付け、ソーセージ1本をハッセルバックの枕にし、高さを演出。一緒に焼いたローズマリーとペッパーを散らす。



チーズクリームで食べるじゃがいもとベーコン入りハッセルバックとソーセージ。

Oktoberfest

Halloween

パンプキンサラダと
人参と紫キャベツのサラダ。
目でも楽しめる秋。

二十四節気

霜降

山里では霜が
降り始める時期

そうこう

10月24日

七十二候

- ◆ 10月24日 **霜始降** 霜が降りはじめる
しもはじめてふる
- ◆ 10月29日 **霎時施** 小雨がしとしとと降る
こさめときどきふる
- ◆ 11月 3日 **楓蔦黄** もみじやツタが黄葉する
- ◆ 11月 7日 もみじつたきばむ

ingredients

- ・人参と紫キャベツのマリネ
- ・かぼちゃサラダ・グリーンリーフ
- ・クリームチーズ
- ・ドライフルーツ
- ・ミックスナッツ



使用容器

バイオ プリズムシェル 15-45(85)



容器で魅せる盛り付け方

容器の形状を活かして、ハロウィン感を演出。下半分にはグリーンリーフをベースに人参と紫キャベツのマリネを敷く。上半分にはかぼちゃのサラダ・クリームチーズ・ナッツをバランスよく盛り付け。最後にジャック・オー・ランタン用のシールを上蓋に貼って HappyHalloween!

2023	日	月	火	水	木	金	土
10	1	2	3	4	5	6	7
神無月	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				

二十四節気

立冬

冬の始まり。

りっとう

11月8日

七十二候

- ◆ 11月 8日 **山茶始開** つばきが咲き始める
つばきはじめてひらく
- ◆ 11月 13日 **地始凍** 大地が凍り始める
ちはじめてこおる
- ◆ 11月 18日 **金盞香** すいせんの花が咲く
- ◆ 11月 21日 **金盞香** きんせんかさく

ingredients

紅あずま焼き芋
・さつま芋

紅あずま大学芋
 ・さつま芋
 ・砂糖
 ・醤油
 ・みりん
 ・塩
 ・黒胡麻

使用容器

バイオデリカ リッジ 18-12 OC
バイオデリカ リッジ 18-12 B いとオレンジ

容器で魅せる盛り付け方

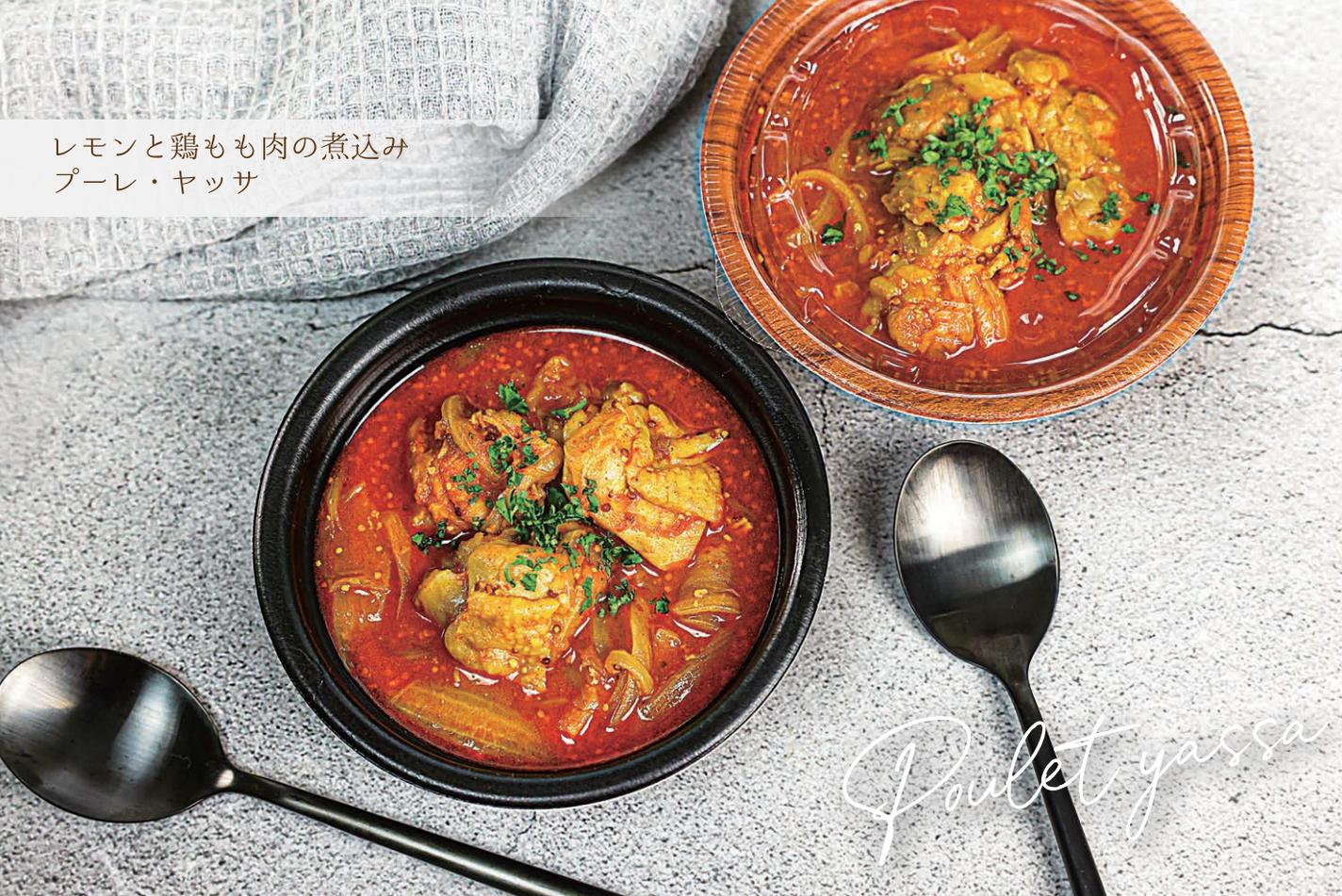
2 仕切りで美味しいさつまいもメニューを2つアソート。仕切りが見えないくらいに積み上げるように盛り付けてボリューム感を演出。

みんな大好き。大学芋と焼きいも。
2種盛りセット



Sweet potato dessert

レモンと鶏もも肉の煮込み
プーレ・ヤッサ



Poulet yassa

二十四節気

小雪

ちらほら雪が降り始める頃

しょうせつ

11月22日

七十二候

- ◆ 11月22日 **虹蔵不見** 虹を見かけなくなる
にじかくれてみえず
- ◆ 11月27日 **朔風払葉** 北風が木の葉を払いのける
きたかぜこのはをはらう
- ◆ 12月2日 **橘始黄** たちばなの葉が黄葉し始める
- ◆ 12月6日 たちばなはじめてきばむ

ingredients

- ・レモン果汁
- ・鶏もも肉
- ・玉ねぎ
- ・白ワイン
- ・チリパウダー
- ・ニンニク
- ・固形ブイヨン
- ・粒マスタード
- ・パセリ

使用容器

ホット ほっこり 145 OC 耐熱
ホット ほっこり 145-40 B とちのき
ホット ほっこり 145 OC 耐熱
ホット ほっこり 145-40 B 黒

容器で魅せる盛り付け方

容器中央に鶏肉を入れ、鶏肉の周りに玉ねぎを盛り付け、スープを静かに注ぐ。なるべく中央にメインを置いてパセリを散らす。



2023	日	月	火	水	木	金	土
11	5	6	7	8	9	10	11
霜月	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30		

二十四節気

大雪

本格的な冬の到来

たいせつ

12月7日

七十二候

- ◆ 12月7日 **閉塞成冬** 冬ごもりをしていた虫が出てくる
そらむくふゆとなる
- ◆ 12月12日 **熊蟄穴** 桃の花が咲き始める
くまあなにこもる
- ◆ 12月17日 **鰯魚群** 青虫が羽化してモンシロチョウになる
さけのうおむらがる

ingredients

- ・牡蠣
- ・ほうれん草
- ・しめじ
- ・玉ねぎ
- ・ホワイトソース
- ・牛乳
- ・ピザ用チーズ

使用容器

ペットクッカー デリシェフ 23-14 OCH
ペットクッカー デリシェフ 23-14 B 浅

容器で魅せる盛り付け方

ホワイトソースを底に広げて玉ねぎを敷く。しめじ・ほうれん草・蒸した牡蠣を散らして溶けるチーズをのせる。具材がチーズで隠れないように適度に見せて焼き上がった牡蠣にも彩り良く存在感を演出。



お店で作り立てを買って帰ろう。
牡蠣とほうれん草しめじグラタン



冬至に食べる『ん』のつく食材で運氣アップ
お鍋に入れて強運に。運盛り鍋

- だいこん
- にんじん
- きんかん
- なんきん
- ぎんなん
- れんこん
- れもん
- うどん

increase luck

二十四節気

冬至

1年でもっとも
昼が短く、夜が長くなる日

とうじ

12月22日

七十二候

- ◆ 12月22日 **乃東生** 夏枯草(なつかれくさ)が芽を出す
なつかれくさしようず
- ◆ 12月27日 **麋角解** 大鹿が角を落とす
さわしかのつのおつる
- ◆ 1月1日 **雪下出麦** 雪の下で麦が芽を出す
- ◆ 1月5日 ゆきわたりてむぎのびる

ingredients

- ・レディーサラダ (大根)
- ・大根
- ・金時人参
- ・金柑
- ・レモン
- ・水菜
- ・銀杏
- ・蓮根
- ・南瓜
- ・うどん

2023

12

師走

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 31	25	26	27	28	29	30



使用容器

バイオ アソートケース 24-20 OC
バイオ アソートケース 24-20 B(48)



容器で魅せる盛り付け方

うどんのバックを片側に置き、スライスした野菜を交互に盛り付け。銀杏のカップ・レモンを入れてから金柑を入れる。アクセントとして最後に水菜を盛り付け。野菜の配置だけで華やかさを演出。



1年間カレンダー
としてご使用
いただけます

事務所や加工場の壁面に貼って
お使いください!



日本の季節や旬のものを活かした商品・売り場作り
のご参考としてご利用ください。



商品・売場づくりのお役立ちサイト



<https://www.risupack.co.jp>

営業本部

〒484-0894 愛知県犬山市羽黒宮浦1番地

TEL(0568)67-5513(代) FAX(0568)67-7721

札幌営業所 TEL(011)864-8394(代)
仙台支店 TEL(022)223-3113(代)
東京支店 TEL(03)6702-0190(代)
大宮営業部 TEL(048)650-3786(代)

西東京営業部 TEL(042)724-1580(代)
名古屋支店 TEL(052)732-1411(代)
金沢営業所 TEL(076)237-5480(代)
静岡営業所 TEL(054)205-3231(代)

大阪支店 TEL(06)6445-7722(代)
中四国支店 TEL(086)212-1611(代)
福岡支店 TEL(092)431-8032(代)

0062302①改①SN

2023 CALENDAR

SEASONS SALADALS

New idea Salad & promotion

RISUPACK

