

満足を創る!届ける!

減らす工夫から、満たす工夫へ。

2025
米飯カタログ

第2弾

満足。

「イッピン」で、

or



満足。

「スイッヂ」で、



米や食品の価格高騰、人件費・物流費の上昇

量目調整

米の置換

値上げ

各社様々な対策を実施

生活者の満足度を高める

唱
典
ipin

「イッピン」

満足を創

減らす工夫から、

おかずを1品に絞り特別感を演出し
“おいしさにこだわったメニュー”で満足をお届け。

シルピタ

ソースや煮汁の味移りを抑制する
仕切り付き内嵌合蓋

逸品！一品！



煮込み系おかず弁当



P.3、4へ

勝盛重

玉子とじ料理の
手作り感を演出する
スチコン対応中皿

逸品！一品！



のつけおかず重



P.5、6へ



生活者の満足度低下により売上が伸び悩む

米をはじめとした食品、さらに人件費や物流費の価格上昇が著しい昨今。量目の調整、米を別食材に置き換えることによる売価維持、値上げなど各社対策を講じています。

しかし、量目調整での対応には生活者から物足りなさを感じるという意見が多く見受けられ、また値上げによる対応についても売上減少という形で影響が表れています。

メニューづくりが必要

る！届ける！ 満たす工夫へ。

白米を麺や雑穀米、外国産米に置き換え、それぞれの魅力を活かし
“いつもと一味違うメニュー”で満足をお届け。

「スイッチ

翻
轉

バイ シルピタ

小型弁当から軽食まで網羅する
万能デザイン

米も、気分も
切り替え！

麺・雑穀米弁当



P.7、8へ

バイ ピタプレ

異国の雰囲気にマッチする
バリエーション豊富な柄

米も、気分も
切り替え！

外国産米プレート



P.9、10へ

SWITCH

バイオ シルピタで

『煮込み系お

仕切り付き内嵌合蓋で
ご飯への味移りを抑制!



ソース容量
60g

バイオ シルピタ



バイオ シルピタ 24-18-2 B

白黒

サイズ:235×176×22

フタ:バイオ シルピタ 24-18-2 OC

point



構造の秘密

汁気

断面図

〉ロールキャベツのトマトソース煮〈

ソース染み込む、彩りロールキャベツ弁当

トマトコンソメソースでじっくり煮込んだロールキャベツに彩り野菜を添えて、ソースたっぷりに仕上げた濃厚な逸品。

ソースを脚部に逃がしにくい構造で、シズル感をキープ。さらに、副菜なしのおかず1品に絞ることで、作業の効率化にも繋がります。

〈 使用食材 〉 総重量:450g/ご飯:180g

・トマトソース:60g・ロールキャベツ:85g×2個・じゃがいも:15g・人参:10g

・プロコッキー:10g・パセリ:適量

おかず部分を内嵌合で囲う
仕切り付き蓋で汁漏れを抑制。

逸品！一品！

かず弁当』

主菜をシズル感たっぷりの
煮込み系おかず1品に絞り、
特別感を演出。

リブのないドーム蓋で
1品おかずのシズル感を際立てる！

煮汁容量
40g



バイオ シルピタ
蓋 バイオ OPS + 本体 バイオ

バイオ シルピタ 24-18-1 B

白金

サイズ:235×176×22

フタ:バイオ シルピタ 24-18-1 OC

》 ブリ大根ともち麦米のお弁当 〈

point

たっぷりの煮汁で味わう、極上ブリ大根

醤油とみりんでくつくつ煮込んだブリと大根に、薄塩でサッと茹でたほうれん草を添えた、極上な逸品。

仕切り付き内嵌合蓋により、ジューシーで脂の乗ったブリの切り身をたっぷりの煮汁で楽しめ、もち麦のプチプチ食感も損ないません。

〈使用食材〉 総重量:431g／ご飯:160g (もち麦1:白米1)

・煮汁:40g・ブリ切り身:80g・大根:80g・ほうれん草:30g・柚子:適量

・高菜:15g・切り干し大根:15g・梅干し:1個



24-18-1・24-19-1



24-18-2・24-19-2

低めに設計したセレクト仕切りで
副菜ポケットの有無を選べて自由に盛付け可能。

「イッピン」

バイオ 勝盛重、豪華重で

『のっけおか

スチコン対応の中皿で
玉子とじ料理の手作り感を演出!



スチコン設定
(コンビモード)
加熱温度 蒸気量
120°C × 100%
5分
※RATIONAL
CombiMaster®Plusの場合

ねぎ玉牛ごぼう重

スチコンでふわっと仕上げた、玉子とじ牛肉重

牛肉の甘みと旨味、ごぼうとねぎの香りを汁出で引き出し、溶き卵を加えスチコン調理でふわっと仕上げた、丁寧な逸品。

スチコン対応中皿により、一食ごとに調理できるため、手作り感ある見栄えをキープできます。

〈 使用食材 〉 総重量:456g / ご飯:180g

- ・煮汁:120g(出汁:70g、卵:50g)
- ・牛切り落とし:80g・ごぼうささがき:30g
- ・青ねぎ:10g・紅しょうが:適量

point

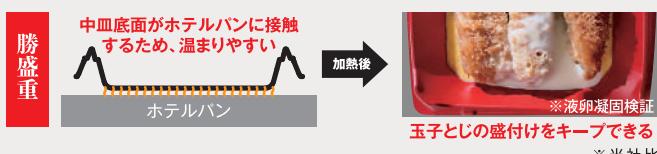
耐熱温度 130°C

スチコン対応の中皿で盛付け・洗浄の手間軽減

※20-16サイズのみ

具材をホテルパンに直乗せすると、盛替えの煮くずれや調理汚れが発生

見栄えキープ、負担軽減のため、中皿を使用するユーザーが増加



逸品！一品！

『重』

ご飯の上に主役となるおかず1品を
贅沢に乗せて特別感を演出。

折箱のような見栄えで
特別感を演出！



黒酢あんの酢豚と彩り野菜の“塊”重

かたまり

“塊”酢豚がドンッと乗った贅沢一品重

下味をしつかり付けトロトロに煮込んだ豚バラ肉の塊を揚げ、
黒酢あんをたっぷりかけた贅沢な逸品。

折箱形状により高質感ある見栄えを演出し、浅め本体+
高め蓋が具材の大きさを際立たせます。

〈使用食材〉 総重量:522g/ご飯:150g

・豚バラ塊肉:200g・黒酢あん:70g・人参:10g・パプリカ:15g

・ヤングコーン:2本・しとう:2本・漬け物:適量

豪華重

バイオ
OPS

中皿

OK

豪華重 20-12 B

黒

サイズ:203×115×38

中皿:豪華重 20-12 中皿1 K-プラチナ
フタ:豪華重 20-12 OC

「イッピン」

バイオ シルピタで

『麺・雑穀米

副菜ポケットを使わず
● ● ● ● ●
麺弁当にも！



副菜ポケット
不使用

同じ容器で
軽食にも弁当にも！



》 オムナポ&煮込みハンバーグ弁当 〈

ご飯から麺にスイッチ！オムナポリタン

香ばしく焼き付けたケチャップ香るナポリタンと、じっくり火入れし旨味を閉じ込めたデミグラスソースで煮込んだハンバーグをセットにした麺弁当。

「オムライス(米)」から「オムナポリタン(麺)」に置き換えることで、満足感はそのままに、新しい味わいを提供できます。

〈 使用食材 〉 総重量:330g / パスタ :80g

- ・ベーコン:10g・玉ねぎ:5g
- ・ピーマン:5g・ハンバーグ:150g
- ・デミグラスソース(マッシュルーム、椎茸):50g・卵:20g

バイオ シルピタ



バイオ シルピタ 24-16-2 B

ビアレッド

サイズ:235×154×22

フタ:バイオ シルピタ 24-16 0C 内

point



24-16-2

低めに設計した
セレクト仕切りで
副菜ポケットの
有無を選べて
自由に盛付け可能。

米も、気分も
切り替え！

弁当』

いつもの白米を麺や雑穀米に置き換え
それぞれの素材の魅力を活用。

小さめサイズで
健康志向に最適な量目に！

副菜ポケット
2つ使用

五種の野菜と焼塩鮭の雑穀米弁当

白米から雑穀米にスイッチ！
ヘルシー弁当

ふっくらと焼き上げた塩鮭に、五種の野菜の“煮しめ”を合わせた健康弁当。
「白米」から栄養価の高い「雑穀米」に置き換えることで、ヘルシーさと満足感の両方を提供できます。

〈使用食材〉 総重量:339g

雑穀米 副菜ポケット2つ:140g
副菜ポケット1つ:160g

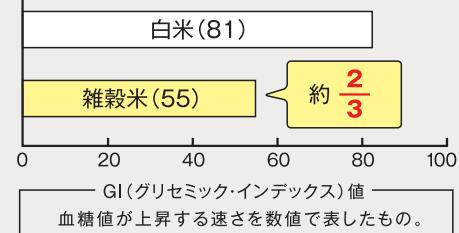
・塩鮭:70g・椎茸:15g・筍:15g・人参:10g

・ごぼう:5g・蓮根:10g・鶏肉:15g

・ごぼうと人参の金平:15g・しば漬け:10g・玉子焼き:半切れ

point

雑穀米は白米より血糖値を
穏やかに上げる！



※ URL: <https://zakkokuhonke.jp/column/486?srsltid=AfmB0oo0go-0tB12dV60g7IT1G-pFRSIPo-XpdeCrDnYpB1ZZqL8pSx>
/雑穀本家 緑屋 参照

中華おこげと焼きそばのあんかけ弁当

白米から麺&おこげにスイッチ！
新感覚中華

モチモチの焼きそば麺と、香ばしく揚げた中華おこげに、野菜や魚介類、豚肉の旨味をしつかり引き出した中華あんをたっぷり添えた麺弁当。

中華飯の「白米」を「麺」と「おこげ」に置き換えることで、いつもと一味違う味を提供できます。

〈使用食材〉 総重量:264g/麺:70g

- ・おこげ:20g・中華あん:40g・豚バラ肉:15g
- ・イカ:15g・海老:30g・人参:10g・椎茸:10g
- ・ニラ:適量

バイオ シルピタ
蓋 バイオ OPS + 本体 バイオリカ レジ OK

バイオ シルピタ 24-16 B

ビアヒスイ

サイズ:235×154×22

フタ:バイオ シルピタ 24-16 OC 内



スイッチ

バイオ ピタプレで

『外国産米

浅本体+高蓋で
トッピングが際立つ!

カルローズ米
使用



》 サフラン香るシーフードパエリア 〈

「カルローズ米」で、本格シーフードパエリア

カルローズ米と甘みを引き出した炒め玉ねぎに、サフランとブイヨンを加え、海老・ムール貝などを一緒に炊き上げた、魚介の旨味がギュッと詰まったシーフードパエリア。

「カルローズ米」を魚介と炊き上げることで、家庭では難しい本場スペインの味を提供できます。

バイオ ピタプレ



バイオ ピタプレ 20 BA

K-ソフアブルー

サイズ:200×200×25

フタ:バイオ ピタプレ 20 OCH

〈 使用食材 〉 総重量:416g / サフランライス(カルローズ米使用):250g

- ・有頭海老:1尾・ムール貝:3個・アサリ:7個・イカリング:2個
- ・イタリアンパセリ:適量

米も、気分も
切り替え！

プレート】

国産米を外国産米に置き換え
調理の工夫でおいしさを表現。

エスニック料理にマッチした柄で
メニューが映える！

ジャスミン米
使用



「スイッチ」

》 スパイス香るタンドリーチキンのビリヤニ 〈

「ジャスミン米」で、スパイス香るビリヤニ

お湯で戻したジャスミン米に、鶏肉と9種のスパイスを合わせて
炊き上げた、スパイス香るビリヤニ。

「ジャスミン米」をスパイスと炊き上げることで食べやすくし
海外気分が楽しめる特別な味を提供できます。

〈使用食材〉 総重量:314g/ビリヤニ(ジャスミン米使用):200g

・タンドリーチキン:80g・パクチー:適量・唐辛子:適量

※「ビリヤニ」とは…インドやその周辺国で食べられている
スパイスとお肉の炊き込みご飯。

バイオ ピタプレ



バイオ ピタプレ 19 BA

K-ソワレグリーン

サイズ:190×190×25

フタ:バイオ ピタプレ 19 OC

バイオ シルピタ

意匠出願中

バイオ
OPS

レンジ
OK

蓋

本体

24-18、24-19サイズは… 煮込み系メニューに対応する“仕切り付き内嵌合蓋”



バイオ シルピタ 24-18-1 B 白金

サイズ: 235×176×22
フタ: バイオ シルピタ 24-18-1 OC
(鯛の煮付け弁当 約400g)

構造の秘密



おかず部分を内嵌合で囲う
仕切り付き蓋で、
ご飯への味移りを抑制。
ご飯のおいしさをキープ!

柄見本▶



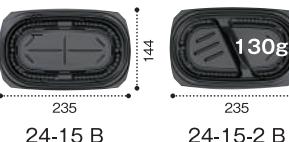
形状見本▶ ※表示のグラム数はご飯容量の目安です。※ は仕切りが低いセレクト仕切りです。

小型弁当へ軽食に対応

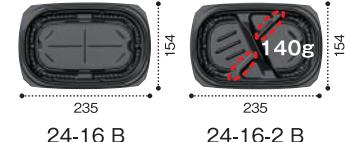
24-15
(235×144)

標準クレートII型深
3段積み可能

24-16
(235×154)



24-15 B 24-15-2 B

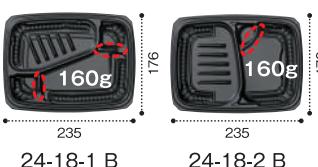


24-16 B 24-16-2 B

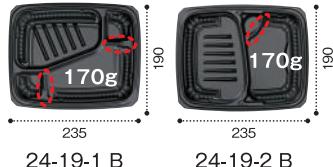
煮込み系メニューに対応

24-18
(235×176)

24-19
(235×190)



24-18-1 B 24-18-2 B



24-19-1 B 24-19-2 B

内
嵌
合

24-15 OC 内

24-16 OC 内

24-18-1 OC
24-18-2 OC

24-19-1 OC
24-19-2 OC

外
嵌
合

24-15 OC 外

24-16 OC 外

※仕切り付き蓋は24-18、24-19サイズのみ取り揃え

兼
用
可

バイオ マウント 24-18 OCA
バイオ マウント 24-18 OC

兼
用
可

バイオ マウント 24-19 OCA
バイオ マウント 24-19 OC

バイオ
OPS

品名	サイズ	材質	袋入数	ケース入数	黒	白黒	セン赤	白金	ピアレッド	ピアブルー	ピアヒスイ	クリアーフラッシュ	備考
バイオ シルピタ 24-15 B	235×144×22	バイオPPF	50	600	RHHU101	RHHU102	RHHU103	RHHU104	RHHU105	RHHU106	RHHU107		
バイオ シルピタ 24-15-2 B	235×144×22	バイオPPF	50	600	RHHU121	RHHU122	RHHU123	RHHU124	RHHU125	RHHU126	RHHU127		
バイオ シルピタ 24-15 OC 外	235×144×33	バイオOPS	50	600								RHHU188	外嵌合蓋
バイオ シルピタ 24-15 OC 内	235×144×28	バイオOPS	50	600								RHHU189	内嵌合蓋
バイオ シルピタ 24-16 B	235×154×22	バイオPPF	50	600	RHHU301	RHHU302	RHHU303	RHHU304	RHHU305	RHHU306	RHHU307		
バイオ シルピタ 24-16-2 B	235×154×22	バイオPPF	50	600	RHHU321	RHHU322	RHHU323	RHHU324	RHHU325	RHHU326	RHHU327		
バイオ シルピタ 24-16 OC 外	235×154×33	バイオOPS	50	600								RHHU388	外嵌合蓋
バイオ シルピタ 24-16 OC 内	235×154×28	バイオOPS	50	600								RHHU389	内嵌合蓋
バイオ シルピタ 24-18-1 B	235×176×22	バイオPPF	50	600	RHHU401	RHHU402	RHHU403	RHHU404					
バイオ シルピタ 24-18-2 B	235×176×22	バイオPPF	50	600	RHHU405	RHHU406	RHHU407	RHHU408					
バイオ シルピタ 24-18-1 OC	235×176×33	バイオOPS	50	600								RHHU488	内嵌合蓋(仕切嵌合付)
バイオ シルピタ 24-18-2 OC	235×176×33	バイオOPS	50	600								RHHU489	内嵌合蓋(仕切嵌合付)
バイオ シルピタ 24-19-1 B	235×190×22	バイオPPF	50	600	RHHU601	RHHU602	RHHU603	RHHU604					
バイオ シルピタ 24-19-2 B	235×190×22	バイオPPF	50	600	RHHU621	RHHU622	RHHU623	RHHU624					
バイオ シルピタ 24-19-1 OC	235×190×33	バイオOPS	50	600								RHHU688	内嵌合蓋(仕切嵌合付)
バイオ シルピタ 24-19-2 OC	235×190×33	バイオOPS	50	600								RHHU689	内嵌合蓋(仕切嵌合付)

バイオ 勝盛重

意匠登録済
特許出願中

バイオ OPS

+



本体・中皿 スマート嵌合

蓋

市場に見合った適正サイズで具材を目立たせる

カツ重に

本体
浅型 黒の額縁効果で、中身が際立ち
ぎっしり感UP

本体
深型 「スチコン」対応中皿使用で
作業性UP

浅本体+高蓋で
カツなどの具材を
立体的に見せる



バイオ 勝盛重 20-16 BA
K-風格赤

サイズ: 202×160×33
フタ: バイオ 勝盛重 20-16 OC
(カツ重 約490g)



バイオ 勝盛重 20-16 BF 黒

サイズ: 202×160×43
中皿: バイオ 勝盛重 20-16 中皿 RBS
フタ: バイオ 勝盛重 20-16 OC
(カツ重 約420g)

柄見本▶



黒



RBS



K-いつくし紺
紺金の補色構成で
売れ筋商品を際立たせる



K-風格赤
シンプルで中身を選ばない
黒赤柄で高質感と汎用性◎

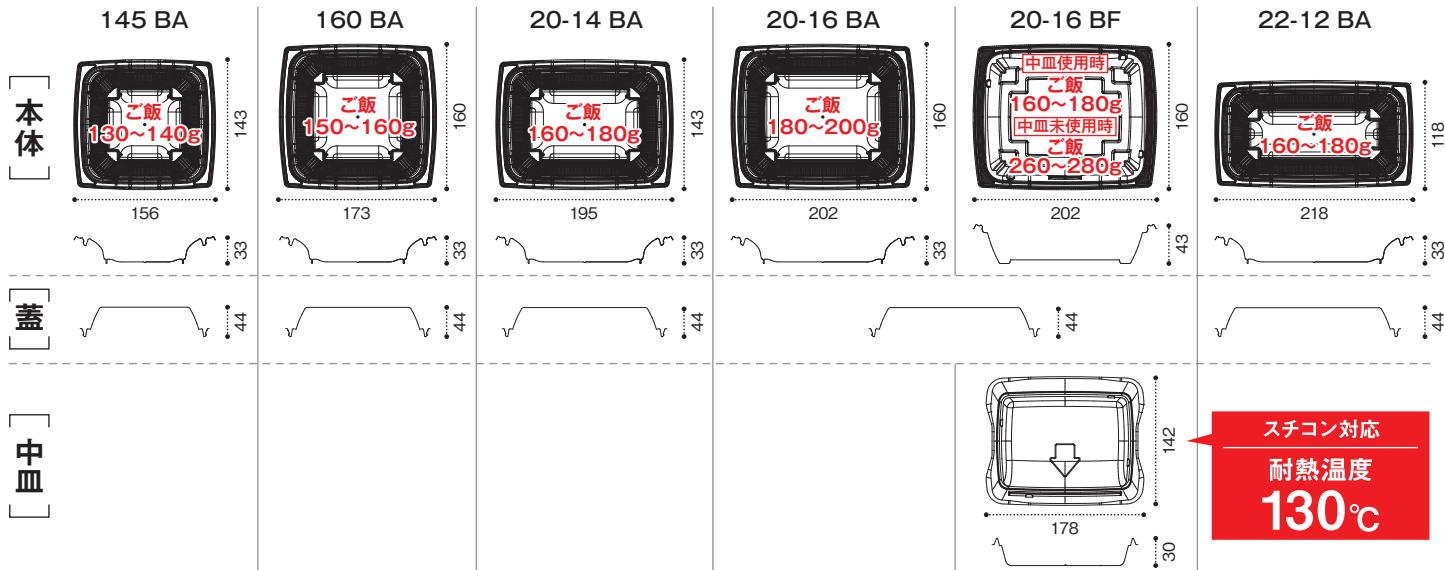


K-風格金
中身を高見えさせる
黒金柄で高売価商品に◎



K-みめよし朱
独自性ある赤金柄で
売場を華やかに彩る

形状見本▶ ※表示のグラム数はご飯容量の目安です。



品名	サイズ	材質	袋入数	ケース入数	スチコン対応							備考
					黒	RBS	K-いつくし紺	K-風格赤	K-風格金	K-みめよし朱	クリアー防曇	
バイオ 勝盛重 145 BA	156×143×33	バイオPPF	50	900	RHBQ081	RHBQ083	RHBQ084	RHBQ085	RHBQ086	RHBQ087		
バイオ 勝盛重 145 OC	156×143×44	バイオOPS	50	900							RHBQ159	スマート嵌合蓋
バイオ 勝盛重 160 BA	173×160×33	バイオPPF	50	600	RHBQ241	RHBQ243	RHBQ244	RHBQ245	RHBQ246	RHBQ247		
バイオ 勝盛重 160 OC	173×160×44	バイオOPS	50	600							RHBQ319	スマート嵌合蓋
バイオ 勝盛重 20-14 BA	195×143×33	バイオPPF	50	800	RHBQ481	RHBQ483	RHBQ484	RHBQ485	RHBQ486	RHBQ487		
バイオ 勝盛重 20-14 OC	195×143×44	バイオOPS	50	800							RHBQ559	スマート嵌合蓋
バイオ 勝盛重 20-16 BA	202×160×33	バイオPPF	50	600	RHBQ641	RHBQ643	RHBQ644	RHBQ645	RHBQ646	RHBQ647		
バイオ 勝盛重 20-16 BF	202×160×43	バイオPPF	50	600	RHBQ681	RHBQ683						
バイオ 勝盛重 20-16 中皿	178×142×30	バイオPPF	50	1,200	RHBQ701	RHBQ703						
バイオ 勝盛重 20-16 OC	202×160×44	バイオOPS	50	600							RHBQ719	スマート嵌合蓋
バイオ 勝盛重 22-12 BA	218×118×33	バイオPPF	50	800	RHBQ801	RHBQ803	RHBQ804	RHBQ805	RHBQ806	RHBQ807		
バイオ 勝盛重 22-12 OC	218×118×44	バイオOPS	50	800							RHBQ879	スマート嵌合蓋

※バイオマス素材の配合率は約3%です。 12

豪華重

ニュースタンダード折箱風お重容器

意匠登録済
特許出願中

バイオ
OPS
蓋

バイオデリカ
RISUPACK
中皿

レンジ
OK

上品な色合いの黒木目柄で
高級感UP!!



豪華重 20-12 B 大王杉

サイズ: 203×115×38
中皿: 豪華重 20-12 中皿1 K-ひかり
フタ: 豪華重 20-12 OCA
(焼肉重 約370g)

今までにない
上品なカラーで
特別感を演出



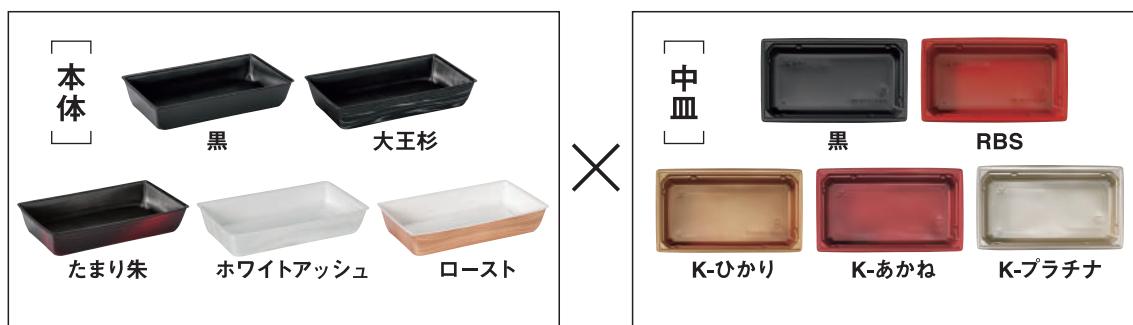
豪華重 170 B
ホワイトアッシュ

サイズ: 172×172×29
中皿: 豪華重 170 中皿5 K-プラチナ
フタ: 豪華重 170 OCH
(オードブル 約340g)

170
サイズ
のみ
セット惣菜向け
の仕切り形状も!

柄見本▶

3点式で本体5柄×中皿5柄=25通りのおもてなし



= 25通り

ニュースタンダードな柄で多彩な組み合わせ!!

こだわりの具材がしっかり伝わる!



具材が
しっかり
見える!

従来品より…

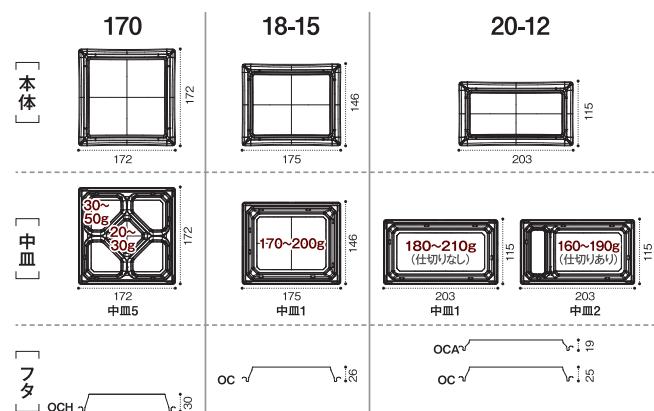
高め蓋

浅め本体

豪華重 20-12 B 大王杉

サイズ: 203×115×38
中皿: 豪華重 20-12 中皿1 K-ひかり
フタ: 豪華重 20-12 OC
(海老天重 約360g)

形状見本▶※表示のグラム数はご飯容量の目安です。



品名	サイズ	材質	袋 入数	ケース 入数	柄										備考
					黒	大王杉	たまり朱	ホワイト アッシュ	ロースト	RBS	K-ひかり	K-あかね	K- プラチナ	クリア 防曇	
豪華重 170 B	172×172×29	PSP	50	450	RHJU361	RHJU362	RHJU363	RHJU364	RHJU365						
豪華重 170 中皿5	172×172×21	バイオPPF	50	450	RHJU401					RHJU402	RHJU403	RHJU404	RHJU405		
豪華重 170 OCH	172×172×30	バイオOPS	50	450											RHJU429 内嵌合蓋
豪華重 18-15 B	175×146×35	PSP	50	450	RHJU501	RHJU502	RHJU503	RHJU504	RHJU505						
豪華重 18-15 中皿1	175×146×27	バイオPPF	50	450	RHJU521					RHJU522	RHJU523	RHJU524	RHJU525		
豪華重 18-15 OC	175×146×26	バイオOPS	50	450											RHJU568 内嵌合蓋
豪華重 20-12 B	203×115×38	PSP	50	500	RHJU711	RHJU712	RHJU713	RHJU714	RHJU715						
豪華重 20-12 中皿1	203×115×31	バイオPPF	50	500	RHJU731					RHJU732	RHJU733	RHJU734	RHJU735		
豪華重 20-12 中皿2	203×115×31	バイオPPF	50	500	RHJU751					RHJU752	RHJU753	RHJU754	RHJU755		
豪華重 20-12 OCA	203×115×19	バイオOPS	50	500											RHJU777 内嵌合蓋
豪華重 20-12 OC	203×115×25	バイオOPS	50	500											RHJU778 内嵌合蓋

※バイオマス素材の配合率は約3%です。

バイオ ピタプレ

メニューが際立つ形状と柄

意匠登録済

特許出願中

バイオ OPS
蓋

バイオデリカ
RISUPACK
本体

レンジ
OK

深型は
沈み込んで
見えてしまう



従来品



バイオ ピタプレ

浅+高で
本体
蓋
メニューが
際立つ!

バイオ ピタプレ 20 BA 黒

サイズ: 200×200×25
フタ: バイオ ピタプレ 20 OCH
(デミグラスハンバーグ 約390g)

柄見本▶



黒
和洋中アジアンまで



K-ソフレッド
デミグラスソースの
ハンバーグプレート
中華系メニュー



K-ソフレイエロー
野菜の彩りカレー
アヒージョ
シェフ監修メニュー



K-ソフレグリーン
ジャンバラヤ
シーフードバエリア
野菜の彩りカレー



K-ソフレブルー
オムライス
半熟卵のカルボナーラ
ペンネバスタ



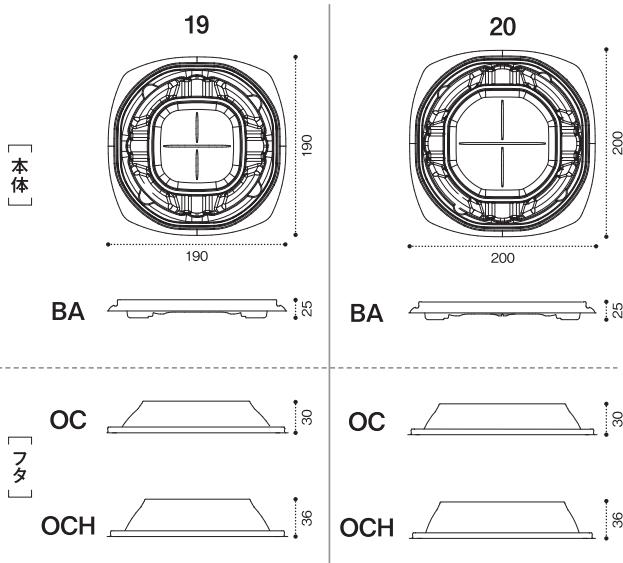
K-木
オムライス
洋食プレート
(ピラフ・ナポリタン・
ハンバーグ)



K-シルバーW
海鮮焼きそば
店内手作りお好み焼き

内外嵌合蓋で汁漏れしにくく売場が綺麗

形状見本▶



オムライスにも!



カレーにも!

バイオ ピタプレ 20 BA K-ソフレブルー

サイズ: 200×200×25 フタ: バイオ ピタプレ 20 OCH
(2種のソースオムライス 約420g)

バイオ ピタプレ 20 BA K-ソフレイエロー

サイズ: 200×200×25 フタ: バイオ ピタプレ 20 OC
(野菜と牛ひき肉のキーマカレー 約420g)

品名	サイズ	材質	袋 入数	ケース 入数	柄							備考
					黒	K-ソフレ レッド	K-ソフレ イエロー	K-ソフレ グリーン	K-ソフレ ブルー	K-木	K-シルバーW	
バイオ ピタプレ 19 BA	190×190×25	バイオPPF	50	600	RHPU201	RHPU202	RHPU203	RHPU204	RHPU205	RHPU206	RHPU207	
バイオ ピタプレ 19 OC	190×190×30	バイオOPS	50	600								RHPU280 内外嵌合蓋
バイオ ピタプレ 19 OCH	190×190×36	バイオOPS	50	600								RHPU285 内外嵌合蓋
バイオ ピタプレ 20 BA	200×200×25	バイオPPF	50	600	RHPU401	RHPU402	RHPU403	RHPU404	RHPU405	RHPU406	RHPU407	
バイオ ピタプレ 20 OC	200×200×30	バイオOPS	50	600								RHPU480 内外嵌合蓋
バイオ ピタプレ 20 OCH	200×200×36	バイオOPS	50	600								RHPU485 内外嵌合蓋

※バイオマス素材の配合率は約3%です。 14

商品・売場づくりのお役立ちサイト



メールマガジン
登録はこちらから



 <https://www.risupack.co.jp>
リスパック株式会社

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

東京本社

〒105-0022 東京都港区海岸一丁目16番1号(ニュービア竹芝サウスタワー9階)
TEL(03)6702-0190(代) FAX(03)6661-0165

札幌営業部 TEL(011)864-8394(代) | 名古屋支店 TEL(052)732-1411(代) | 中四国支店 TEL(086)212-1611(代)
仙台支店 TEL(022)223-3113(代) | 金沢営業所 TEL(076)237-5480(代) | 福岡支店 TEL(092)431-8032(代)
大宮営業部 TEL(048)650-3786(代) | 静岡営業所 TEL(054)205-3231(代) | 大阪支店 TEL(06)6445-7722(代)

代理店

※印刷の都合上、実際の色と異なる場合があります。※本仕様は予告なく変更する場合があります。