



C-PET事例集

バイオ マルシェフ

バイオ デリシェフ

採用事例をお客様の声と併せてご紹介

+100℃
高耐熱素材
220℃
の価値

スチコンなどによる高温調理が可能

耐熱温度220℃ バイオ C-PET



● 使用可能な調理機器

調理機器の種類	使用可否	
オーブンレンジ※	○	グリル機能 使用不可
スチームコンベクション		
熱風オーブン		トースト・グリル機能 使用不可
オーブントースター	×	温度調整機能付き 含む
直火		
IHヒーター		

※自動調理機能は使用できません。(220℃を超える、グリル機能が働く可能性があるため)

● ホテルパンの洗浄・盛り替え必要なし！

【今までのスチコン調理】



【マルシェフ・デリシェフ使用】



+100℃
高耐熱素材
220℃
の価値

環境に配慮したバイオマス素材

バイオ C-PET

● リスパックのバイオ11素材 ※マルシェフ・デリシェフともにバイオマス素材の配合率は約3%です。



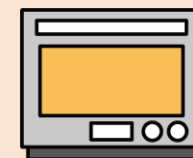
バイオ素材で
スチコン調理メニューでも
環境対応可能!



惣菜

ナポリタンクリームパスタ

関東SM様 (250円(税抜))



コンベクション
オープン

ご
採用



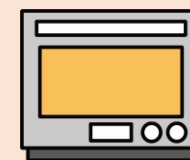
0 257663 602502 本体 **250円**
税込 **270.00円**
ナポリタンクリームパスタ
電子レンジ使用時には、上ぶたを取り耐熱
ラップを使用して下さい。
直射日光及び高温多湿を避けて保存して下さい
消費期限 26.7.10 3:20 製造日 3621 26.7.9 12:20
名称:惣菜
原材料名:ナポリタンスパゲティ(国内製造)、ホウ
レンソウ、マッシュルーム、ベーコン、



フタなし

製造工程

インストア



すべての工程を
インストアにて実施

- 本体:バイオ マルシェフ 114 B(40) 黒
- フタ:バイオ マルシェフ 114-0C



ユーザー様の声

調理後のホテルパンの洗浄が簡素化 &
容器への移し替えが不要で作業効率UP!売上好調!

惣菜

自家製ホワイトソースの海老グラタン

関西SM様 (498円(税抜))

ご採用



スチーム
コンベクション
オーブン



フタなし



- 本体:バイオ デリシェフ 18-14 B 浅黒
- フタ:ペットクッカー デリシェフ 18-14 OCH

製造工程

自社PC



焼成前までの
下地を製造

インストア



スチコンにて
焼成



ユーザー様の声

焼成前も焼成後も同じ蓋が嵌められ
PCからの輸送後そのまま店頭に並べられる!

惣菜

カレーハンバーグドリア

中四国SM様 (498円(税抜))

ご採用



スチーム
コンベクション
オーブン

チーズソースを
網目状にかけて
見栄えを華やかに!

フタなし

インの作業負担軽減で
人手不足でも製造可能
なオペレーションに!

製造工程

自社PC



焼成前までの下地を
前日製造



ラップを
かけて輸送



インストア



チーズソースをかけて
スチコンにて焼成

- 本体: バイオ デリシェフ 18-14 B 浅黒
- フタ: ペットクッカー デリシェフ 18-14 OCH



ユーザー様の声

紙容器を使用すると保管・輸送中に水分が
染み出すおそれがあるが、デリシェフなら染み出さない!

※本商品はすでに終売しております。ご了承ください。

鮮魚

鮭とポテトチーズ焼き

中四国SM様 (398円(税抜))

ご採用



スチーム
コンベクション
オーブン



フタなし

鮭の端材
使用で
値入改善!

製造工程

自社水産PC



すべての工程を
自社PCにて実施



インストア



常温にて店舗に陳列

チルドにて
輸送



ユーザー様の声

高温調理可能!
さらに、紙容器 + 嵌合パックと比較して見栄えが良い!

デザート

半熟スイートポテト

関東直売所様 (352円(税抜))

ご採用



Before

●アルミ本体 + プラスチック蓋

蓋が外れやすい...



スチーム
コンベクション
オーブン



フタなし

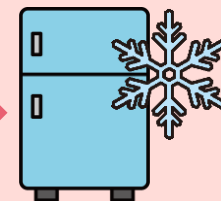
- 本体: バイオ マルシェフ 76 B(50) 黒
- フタ: バイオカップ 76パイ FC 1P50

製造工程

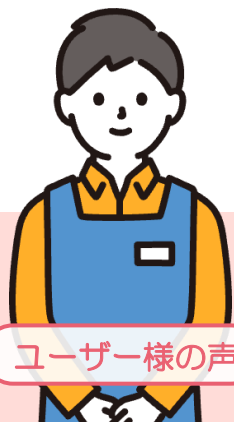
インストア



すべての工程を
インストアにて実施



冷凍にて
店舗に陳列



ユーザー様の声

マルシェフは蓋が嵌めやすく外れにくいいため
輸送時やお客様が手に取った際の蓋外れ問題が解消!

C-PETレシピ集

バイオ マルシェフ

マルシェフを使用したメニューのご提案



ギリシャ風マルシェフグラタン (ムサカ)

スチコン設定
〈コンビモード〉

蒸気量

180℃×40%

20分



本体：バイオ マルシェフ 114 B (40)
フタ：バイオ マルシェフ 114 OC

蓋あり



作り方③



〈材 料〉(8個分)

- ・ミートソース(業務用):800g
- ・ホワイトソース(業務用):80g
- ・ナス:6本
- ・ジャガイモ(メークイン):3個
- ・粉チーズ:適量
- ・ドライパセリ:適量
- ・パプリカパウダー:適量

- 作り方 -

- ① ナスを7mm幅にスライスし、素揚げにする。
- ② ジャガイモはスチコンスチームモードで火を通して皮を剥き、5mm幅にスライスする。
- ③ マルシェフの底にナス(6枚)を敷き詰め、ミートソース(40g)→ジャガイモ(6枚)→ミートソース(60g)→ナス(8枚)→ホワイトソース(10g)の順で重ねる。
※並べ方は写真を参照
- ④ 粉チーズを振ってスチコンコンビモード(180℃×蒸気量40%)で20分加熱(芯温85℃クリア)し、取り出し冷却する。冷めたらドライパセリとパプリカパウダーを振り、蓋を嵌めて完成。

※ラショナル・スチームコンベクションオープン コンビマスタープラスを使用

マルシェフお好み焼きボウル

スチコン設定
〈コンビモード〉

蒸気量

210℃×100%

14分



本体：バイオ マルシェフ 114 B (40)
フタ：バイオ マルシェフ 114 OC

蓋あり



作り方③



※ラショナル・スチームコンベクションオープン コンビマスタープラスを使用

〈材 料〉(8個分)

- ・豚バラ薄切り肉:160g
- ・キャベツ(千切り):450g
- ・ラード又はサラダ油:12g

【A】

- ・薄力粉:300g
- ・水:300ml
- ・卵液:75g
- ・紅しょうが:45g
- ・揚げ玉:45g
- ・顆粒だし:15g

【トッピング】

- ・お好みソース:適量
- ・マヨネーズ:適量
- ・青のり:適量
- ・かつお節:適量

- 作り方 -

- ① 豚バラ肉の長さを半分または4等分に切る。
- ② ボウルにキャベツ、【A】を入れ混ぜ合わせる。
- ③ マルシェフの内側にラードまたはサラダ油を塗り②を8等分(各約150g)にして入れ、表面をならして豚肉をのせる。
※並べ方は写真を参照
- ④ スチコンコンビモード(210℃×蒸気量100%)で14分加熱(芯温85℃クリア)し取り出す。
- ⑤ あら熱を取ってトッピングを飾り、蓋を嵌めて完成。

マルシェフ長芋トロロ焼き

スチコン設定
〈コンビモード〉

蒸気量

210℃×100%

10分

〈材 料〉(8個分)

- ・冷凍長芋とろろ: 700g
- ・長芋7mm角切り: 100g
- ・ごま油: 8g

【A】

- ・卵液: 200g
- ・水: 150g
- ・酒: 45g
- ・しょうゆ: 30g
- ・片栗粉: 30g
- ・顆粒だし: 8g

【トッピング】

- ・ぽん酢しょうゆ: 適量
- ・マヨネーズ: 適量
- ・青のり: 適量
- ・かつお節: 適量



本 体 : バイオ マルシェフ 114 B (40)
フ タ : バイオ マルシェフ 114 OC

蓋 あり



※ラショナル・スチームコンベクションオープン コンビマスタープラスを使用

- 作り方 -

- ① 長芋とろろ、長芋7mm角切りを混ぜ合わせ、【A】を加えてさらに混ぜ合わせる。
- ② マルシェフの内側にゴマ油を塗り、①を6等分(各約150g)にして流し入れる。
- ③ スチコンコンビモード(210℃×蒸気量100%)で10分加熱(芯温85℃クリア)し取り出す。
- ④ あら熱を取ってトッピングを飾り、蓋を嵌めて完成。

昔ながらのマルシェフ焼きプリン

スチコン設定
〈コンビモード〉

蒸気量

130℃×100%

10分



本体：パイオ マルシェフ 88 B (45)
フタ：パイオ M88-OC (24)

蓋あり



※ラショナル・スチームコンベクションオープン コンビマスタープラスを使用

〈材 料〉(8個分)

- ・牛乳:450g
- ・全卵:300g
- ・グラニュー糖:125g
- ・バニラオイル:適量
- ・カラメルタブレット:8個
- ・ホイップクリーム:80g

- 作り方 -

- ① 卵液をボウルに入れ、グラニュー糖を加えよく混ぜ合わせる。
※白っぽくなる程度。
- ② ①に牛乳とバニラオイルを加え混ぜ合わせ、ザル等でこす。
※泡立てないように注意。
- ③ マルシェフにカラメルタブレットを入れ、②を105gずつ入れたら、表面にアルコールを吹きかけて表面の泡を潰す。
- ④ ホテルパンに並べ入れ、容器全体にオーブンシートをかぶせる。その上に金網をのせ、スチコンの風でシートが飛ばないようにする。
- ⑤ スチコンコンビモード(130℃×蒸気量100%)で10分加熱して取り出し、あら熱を取って冷蔵庫等に入れてしっかり冷やす。
※好みでフルーツを飾る。

ベリーのマルシェフカップケーキ

スチコン設定

〈エアーマード〉

180℃

25分



本体：パイオ マルシェフ 76 B (50)
フタ：パイオ MS 76-OC シン

蓋あり



※ラショナル・スチームコンベクションオーブン コンビマスタープラスを使用

〈材 料〉(8個分)

- ・バター:80g
- ・グラニュー糖:80g
- ・全卵:80g
- ・薄力粉:100g
- ・アーモンドパウダー:30g
- ・ベーキングパウダー:4g
- ・牛乳:65g
- ・4種ベリー(イチゴ/ブルーベリー/ラズベリー/クランベリー)
のドライフルーツ:160g
- ・ラム酒入りシロップ:適量
- ・ホイップクリーム:40g
- ・イチゴクランチ:適量

- 作り方 -

- ① 室温に戻したバターとグラニュー糖をボウルに入れ、よく混ぜ合わせる。
- ② 溶いた全卵を①に3回に分けて混ぜながら加え、さらに振るった粉類を加え、粉気がなくなるまで混ぜたら牛乳を加えて混ぜる。
- ③ ラム酒シロップに漬け込んだドライフルーツをザルにあげ、②に加えて混ぜ合わせる。
- ④ マルシェフに③の生地を約8分目まで入れ、スチコンエアーマード(180℃)で25分加熱して取り出す。冷めたらホイップクリームを絞り、イチゴクランチを散らし、蓋を嵌めて完成。

マルシェフ生ガトーチョコラ

スチコン設定
〈コンビモード〉

蒸気量

130℃×100%

13分



本体：パイオ マルシェフ 76 B (50)
フタ：パイオ MS 76-OC シン

〈材 料〉(8個分)

- ・製菓用板チョコレート:200g
- ・バター:100g
- ・グラニュー糖:60g
- ・卵液:120g
- ・牛乳:100g
- ・生クリーム(35%):50g
- ・ココアパウダー:5g
- ・ホイップクリーム:適量
- ・ココアパウダー:適量
- ・粉砂糖:適量

- 作り方 -

- ① ボウルに刻んだチョコレートとバターを入れて湯煎にかけてビーターでよく混ぜる。
- ② ①に砂糖を加え砂糖が溶けるまで混ぜたら、卵液を3回くらいに分けて混ぜ合わせる。
- ③ ②に牛乳と生クリームを加え、よく混ぜる。混ぜたら茶こしでココアパウダーをふるい入れ、粉気がなくなるまで混ぜたらこし網でこす。
- ④ ③を絞り袋に移し、マルシェフに75gずつ入れる。
- ⑤ スチコンコンビモード(130℃×蒸気量100%)で13分加熱して取り出し、あら熱を取って冷蔵庫等に入れてしっかり冷やす。
- ⑥ ホイップクリームを絞り、ココアパウダーを振り、蓋を嵌めて完成。

※ラショナル・スチームコンベクションオーブン コンビマスタープラスを使用

M E M O

[illegible]

M E M O

[illegible]

リスパック株式会社 お役立ち情報 配信中



商品情報や環境配慮への取り組み、お役立ち情報やクイズなどを交えた小ネタなどを配信。



商品カタログや商品紹介動画など最新の情報をお届けするサイト。



新商品情報やメルマガ
会員限定の生活者アンケート
分析資料などを定期的に配信！



商品・売場づくりのお役立ちサイト

最新情報をチェック



<https://www.risupacknext.com>

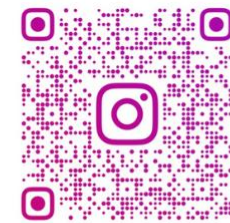


メルマガ

メルマガ登録はこちらから



フォローお願いします



RISUPACK_OFFICIAL_JP

【お問合せ】



営業本部	TEL(0568)67-5513(代)	FAX(0568)67-7721	〒484-0894	愛知県犬山市羽黒宮浦1番地
バイオ営業部	TEL(0568)67-5513(代)	FAX(0568)67-7721	〒484-0894	愛知県犬山市羽黒宮浦1番地
札幌営業所	TEL(011)864-8394(代)	FAX(011)864-8147	〒003-0024	札幌市白石区本郷通4丁目南1番2号
仙台支店	TEL(022)223-3113(代)	FAX(022)223-3115	〒980-0811	仙台市青葉区一番町2丁目8番15号(太陽生命ビル5階)
東京本社	TEL(03)6702-0190(代)	FAX(03)6661-0165	〒105-0022	東京都港区海岸一丁目16番1号(ニューピア竹芝サウスタワー9階)
大宮営業部	TEL(048)650-3786(代)	FAX(048)650-3789	〒330-0801	さいたま市大宮区土手町1丁目62の1(ワコーレ大宮ビルⅡ2階)
西東京営業部	TEL(042)724-1580(代)	FAX(042)724-6495	〒194-0022	東京都町田市森野1丁目25番5号(博信ビル3階)
名古屋支店	TEL(052)732-1411(代)	FAX(052)733-3740	〒464-0850	名古屋市千種区今池4丁目1番29号(ニッセイ今池ビル1階)
金沢営業所	TEL(076)237-5480(代)	FAX(076)237-8615	〒920-0062	金沢市割出町633番地の1(新保第2ビル3階)
静岡営業所	TEL(054)205-3231(代)	FAX(054)273-2750	〒420-0851	静岡市葵区黒金町11番地7(大樹生命静岡駅前ビル5階)
大阪支店	TEL(06)6445-7722(代)	FAX(06)6445-7527	〒550-0003	大阪市西区京町堀1丁目6番4号(アーバンリサーチビル5階)
中四国支店	TEL(086)212-1611(代)	FAX(086)212-1615	〒700-0821	岡山市北区中山下1丁目2-3(太陽生命岡山ビル7階)
福岡支店	TEL(092)431-8032(代)	FAX(092)473-5908	〒812-0016	福岡市博多区博多駅南1丁目2番15号(事務機ビル5階)