

スチコン対応容器 活用レシピ集

調理から提供まで、容器で完結



バイオ
マルシェフ



バイオ
デリシェフ

2026年1月発刊

スチコン専用高耐熱容器
「バイオ マルシェフ」

+100℃
高耐熱素材
220℃
の価値

スチコン専用高耐熱容器
「バイオ デリシェフ」



スチコン専用高耐熱容器だからホテルパンの洗浄・盛り変えいらず

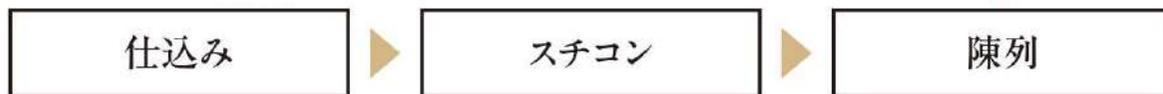
今までのスチコン調理



盛り変え不要

洗浄不要

マルシェフ、デリシェフ使用



盛り変えなし! 洗浄なし!
人件費削減にも!

デリシェフで作るミートローフ

スチコン設定
〈コンビモード〉
蒸気量

150℃×100%

25分



〈できあがり断面〉



本体：バイオ デリシェフ 23-10 B
フタ：ペットクッカー デリシェフ 23-10 0C

蓋あり



作り方④



〈材 料〉(6個分)

【A】

- ・牛ミンチ:840g
- ・豚ミンチ:360g
- ・ソテーオニオン:300g
- ・全卵:120g
- ・パン粉:60g
- ・牛乳:60g
- ・塩:適量
- ・黒コショウ:適量
- ・ナツメグ:適量

【B】

- ・インゲン:50g
- ・赤パプリカ:50g
- ・ニンジン:50g
- ・パセリみじん切り:10g
- ・スライスベーコン:12枚
- ・茹でうずら卵:42個

- 作り方 -

- ① 【A】の材料をハンバーグの手順でこねる。
- ② 【B】の野菜を5mm角にカットして塩茹でし、水気を切る。
※冷凍野菜で代用可
- ③ ①に②とパセリを加える。
- ④ デリシェフにベーコンを2枚並べ③の生地を半分詰め、茹でうずら卵を7個並べ残りの生地を詰め、ベーコンを巻く。
※並べ方は写真を参照
- ⑤ スチコンコンビモード(150℃×蒸気量100%)で25分加熱(芯温85℃クリア)し、取り出し冷却する。冷めたら蓋を嵌めて完成。

※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

Copyright RISUPACK Corporation All Right Reserved.

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。

たら 鱈のデリシェフ焼きカプレーゼ風

スチコン設定
〈コンビモード〉

蒸気量

200℃×60%

①6分 ②2分



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

〈材 料〉(6個分)

- ・薄塩鱈(生・切り身・70g):6切れ
- ・冷凍アボカドチャンク:180g
- ・トマト輪切り(厚さ7mm):18枚
- ・生しいたけ斜め切り:18枚
- ・トマトソース:180g
- ・バケット(厚さ5mm):18枚
- ・モッツアレラチーズ:120g
- ・ピザ用チーズ:90g
- ・バジルソース:30g
- ・オリーブオイル:30g

- 作り方 -

- ① 鱈を半分に切り、モッツアレラチーズは1cm角にカットする。
- ② デリシェフにバケットを敷き、トマト→鱈→生しいたけの順に2回繰り返して並べ入れ、周りにアボカドを散らす。
※並べ方は写真を参照
- ③ オリーブオイルを鱈とトマトに垂らしホテルパンに並べ入れる。スチコンコンビモード(200℃×蒸気量60%)で6分加熱して取り出し、トマトソースを周りに散らし、ピザ用チーズ→モッツアレラチーズの順にのせる。
- ④ 再度スチコンコンビモード(200℃×蒸気量60%)で約2分加熱(芯温85℃クリア)し取り出し、バジルソースをかけ、冷めたら蓋を嵌めて完成。

蓋あり



作り方②



鮭のデリシェフ香草パン粉焼き

スチコン設定
〈コンビモード〉
蒸気量

200℃×80%

9分



本体：バイオ デリシェフ 23-10 B
フタ：ペットクッカー デリシェフ 23-10 OC

〈材 料〉(6個分)

- ・薄塩鮭(生・切り身・130g):6切れ
- ・冷凍ほうれん草:240g
- ・トマトソース:60g
- ・黄パプリカ細切り:60g

【A】

- ・マヨネーズ:50g
- ・粒マスタード:25g

【B】

- ・香草パン粉:80g
- ・サラダ油:40g

- 作り方 -

- ① デリシェフにほうれん草、パプリカを広げて入れ、トマトソースをかける。
- ② 【A】を混ぜ合わせ鮭の表面に塗り、【B】を混ぜ合わせその上へのせ、デリシェフに入れる。
- ③ スチコンコンビモード(200℃×蒸気量80%)で9分加熱(芯温180℃クリア)し取り出す。冷めたら蓋を嵌めて完成。

蓋あり



※ラショナル・スチ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

Copyright RISUPACK Corporation All Right Reserved.

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



〈材 料〉(8個分)

- ・豚バラ薄切り肉:120g
- ・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



- 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。

デリシェフで作る カリカリベーコンのローディッドポテト

スチコン設定
〈コンビモード〉

蒸気量

200℃×100%

①6分 ②2分



本体：バイオ デリシェフ 23-14 B 浅
フタ：ペットクッカー デリシェフ 23-14 OCH

蓋あり



〈材 料〉(6個分)

- ・冷凍さつまいもスティック:900g
- ・ピザ用チーズ:240g
- ・ベーコン細切り:180g
- ・シーザードレッシング:120g
- ・フライドオニオン:60g
- ・サラダ油:30g
- ・乾燥パセリ:適量
- ・あらびき黒こしょう:適量

- 作り方 -

- ① さつまいもをボウルに入れ、サラダ油を加えて良く混ぜ合わせ、6等分に分けてデリシェフに広げて入れ、ベーコンを散らす。
- ② スチコンコンビモード(200℃×蒸気量100%)で6分加熱し取り出す。
※フライドポテト(じゃがいも)を使用する場合は加熱時間を5分にする。
- ③ シーザードレッシングをかけてチーズをのせ、再度スチコンコンビモード(200℃×蒸気量100%)で2分加熱して取り出す。
- ④ あら熱をとってフライドオニオン、パセリ、あらびき黒こしょうを振り、蓋を嵌めて完成。

じゃがいもとマッシュルームの デリシェフグラタン

スチコン設定
〈コンビモード〉
蒸気量

180℃×100%

①15分 ②5分



本体：バイオ デリシェフ 16-14 B
フタ：ペットクッカー デリシェフ 16-14 OC

蓋あり



※ラショナル・スチ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

Copyright RISUPACK Corporation All Right Reserved.

〈材 料〉(6個分)

- ・皮むきじゃがいも(130g):780g
- ・マッシュルーム薄切り(30g):180g
- ・ピザ用チーズ(30g):180g
- ・バター：適量
- ・パセリ(みじん切り):適量
- ・塩:適量
- ・こしょう:適量

【A】

- ・牛乳(45g):270g
- ・生クリーム(45g):270g

- 作り方 -

- ① じゃがいもはスライサー等で輪切りにする。
※じゃがいもの薄切りを使用するのが難しい場合は、7mm厚または乱切りのじゃがいもに少量の片栗粉をまぶして調理をすると代用可能。
- ② デリシェフの内側にバターを塗り、じゃがいもを等分に分けて並べ入れ、間にマッシュルームを挟む。混ぜ合わせた【A】を均等に分けて注ぎ入れ、塩・こしょうを振る。
- ③ ホテルパンに入れホテルパンの蓋をして、スチコンコンビモード(180℃×蒸気量100%)で15分加熱し取り出す。
- ④ ホテルパンの蓋を取って表面にチーズを散らし、再度スチコンコンビモード(180℃×蒸気量100%)で5分加熱(芯温85℃クリア)して取り出し、パセリを散らす。蓋を嵌めたら完成。

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

蓋あり



〈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、容器全体にオープ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。
※好みにフルーツを飾る。

ベリーのマルシェフカップケーキ

スチコン設定

〈エアモード〉

180℃

25分



本体：バイオ マルシェフ 76 B (50)
フタ：バイオ MS 76-0C シン

蓋あり



〈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、スチコンエアモード(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。

バイオ マルシェフ



76パイ

デザート向け

トップシール対応

【対応蓋】

3種類

50

88パイ

デザート向け

トップシール対応

【対応蓋】

4種類

45

114パイ

デリカ向け

トップシール対応

【対応蓋】

4種類

40

バイオカップ90 TCL 1P50 バイオカップ76パイ FC 1P50 バイオMS 76-OC シン
 バイオ RP 88-FC シン バイオ RP 88-OC (A) シン バイオ M 88-OC (24) バイオ RP 88-OC (30)
 バイオマルシェフ 114 OC

POINT 耐熱温度220℃ スチコン専用高耐熱容器をバイオ化



バイオ素材のスチコン専用メニューも可能に!

デザート向け

76パイ・88パイ

デリカ向け

114パイ

- 詳しくはHPをチェック! -



チラシ、動画など商品の詳細をご覧ください



バイオ マルシェフ 検索

バイオ デリシェフ



本誌

〈形状見本〉

ボリューム感upで売場でうれしい**ボリュームサイズ**

ホテルパンに無駄なく収まる**ぴったりサイズ**



そのままスチコン調理、 そのまま陳列。



- 温める
- 焼く
- 煮る
- 蒸す
- 茹でる
- 炊く
- 揚げる
- 炒める

「デリシェフ」は、具材を詰めてスチコン調理し、完成すれば粗熱をとってフタをし陳列するだけでOK。盛り替え不要だから焼き崩れなし。容器のまま出来立ての美味しさを売場に並べることが出来ます。「デリシェフ」×「スチコン」で売場の価値を高める本格メニューが不慣れなスタッフでも高品質に実現できます。さらなるメニュー展開の拡大に「+100℃の価値」をもたらすデリシェフをぜひご活用ください。

盛り替え不要で
焼き崩れなし



- 詳しくはHPをチェック! -



チラシ、動画など
商品の詳細を
ご覧いただけます



バイオ デリシェフ

検索

お役立ち情報 配信中



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・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>



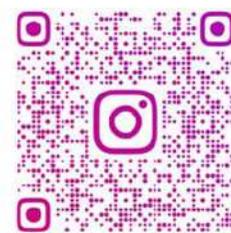
メルマガ

おたよリス

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

リスパック事業所一覧

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)