

多様化する価値観に応え、生活者の心に響く商品を

# Catch NEW Value!

2025 米飯カタログ

ボリューム&カロリー満点!

# 北 育 徳



健康的な体づくりをお手伝い!

# 健 康

ワンランク良いものを!

# 贅 沢



市場背景  
1

## 長引く物価高騰



原材料費上昇



円安



人件費上昇  
etc.

生活者の節約志向が高まり

『メリハリ消費』の傾向が強まる

市場背景  
2

## 生活者のライフスタイルの多様化



少子高齢化



働き方の多様化



家族形態の多様化  
etc.

生活者の価値観の多様化が進む

多様化する価値観に応え、  
生活者の心に響く商品が必要!!

今、生活者が求める「価値」とは？

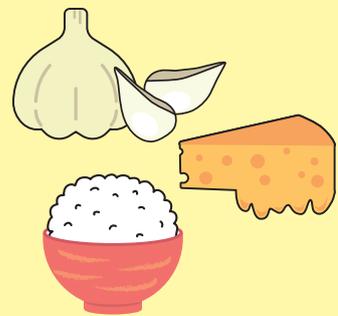
01

コンビニ各社でもトレンド

## 背徳グルメ

カロリーを忘れて  
ストレス発散!

背徳グルメとは、食べることに後ろめたさを感じるようなガーリックやチーズなどをたっぷり使った大容量、高カロリー、濃厚味付けのメニューです。カロリーを気にせず、満足感を味わって日々のストレスを解消したいという生活者ニーズに応えた商品です。



02

現代社会に欠かせない定番テーマ

## ヘルス&ウェルネス

健康維持・  
増進をサポート!

毎日の食事から健康を考える意識は根強く、体のあらゆる部分を構築・修復する“たんぱく質”や、消化を促進し血糖値の上昇を防ぐ“食物繊維”摂取への関心も高まっています。

積極的に摂ろうとした栄養素・成分  
(複数回答)

1位	食物繊維	33.9%
2位	たんぱく質	33.3%
3位	ビタミンC	29.4%
4位	カルシウム	23.9%
5位	ビタミンB	18.8%

© 日清食品株式会社

03

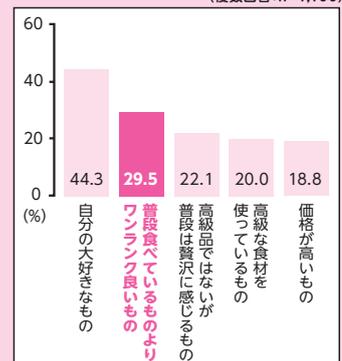
原料高騰下、取組企業が増加中

## プチ贅沢

頑張る自分に、  
いつもよりちょっと贅沢を!

いつも頑張っている自分へのご褒美として、普段よりワンランク良いものを求める“プチ贅沢”ニーズが拡大しつつあります。これは企業側にとっても客単価を上げる為の効果的な施策です。自分自身を大切にして、生活の質を高めたいという気持ちの高まりも“プチ贅沢”ニーズ拡大を後押ししています。

自分にとって「ご褒美グルメ」と呼べるもの  
(複数回答:n=1,100)



※マーケティング・リサーチ会社 クロス・マーケティング調べ

多様化する価値観に応え、生活者の心に響く商品を

# Catch NEW Value!

2025 米飯カタログ

バイオ  
マウントと

バイオ  
勝盛重で

ボリューム&カロリー満点

## 「背徳 MAX 弁当」

高蓋で中身を目立たせ  
ボリューム感UP!



健康維持・増進をサポート!

バイオ  
ビオルで

## 「ヘルス&ウェルネス弁当」

クラフト紙のような柄で  
健康イメージを訴求!



豪華重と

バイオ  
フィネオウッドで

## ご褒美に「プチ贅沢'お重&丼」

ワンランク良いものを!

新定番折箱重&木目調の器で  
豪華さを演出!



バイオ  
マウントと

バイオ  
勝盛重で

ボリューム&カロリー満点

ボリューム感ある立体的な盛付けで  
食欲を刺激し背徳感を訴求!

NEW  
VALUE

✓背徳!肉三種弁当  
牛・豚・鶏の3種を使った  
これぞ!『背徳MAX弁当』

リブのないドーム蓋形状が中身を目立たせ  
ボリューム感UP!!



バイオ マウント

蓋 本体



バイオマウント 22-22-1B

オレンジ黒

サイズ:217×217×22

フタ:バイオマウント 22-22 OCH

〈使用食材〉 総重量:575g

ご飯:150g・チキン南蛮:130g・牛焼肉:100g・トンカツ:120g

じゃがいもグラタン:35g・レタス、黒胡麻:適量

厚切りロースカツとタルタルたっぷりのチキン南蛮に、ジューシーな焼肉を合わせました。分厚いカツは仕切りをまたいで盛付けることで、メインのおかずのボリュームを強調できます。



この仕切りが低くなっています  
副菜のあり・なしを選べる  
『セレクト仕切り』で  
盛付けの自由度 UP!

# 「背徳 MAX 弁当」

✓背徳!分厚いミルフィーユチーズカツ弁当  
高脂肪+炭水化物のWメインで  
まさに!『背徳MAX弁当』

ダブルメイン引き立つ  
仕切り形状!



## バイオ マウント

蓋 本体



バイオ マウント 29-16-2B

セン赤

サイズ:289×159×22

フタ:バイオ マウント 29-16 OCH

〈使用食材〉 総重量:647g

ミルフィーユチーズカツ:250g

パスタ:100g・ミートソース:100g

ガーリックライス:100g・キャベツ:10g

フライドポテト:20g・目玉焼き:1個

ふりかけチーズ:適量

チーズたっぷりのミルフィーユカツと、ミートソースパスタに目玉焼きを組み合わせ、Wメイン弁当です。背徳感をさらにUPするガーリックライスは、食べやすい俵結びにして盛付けました。高蓋で厚いカツの上からソースをかけても蓋が汚れにくく、見栄えを保ちます。

浅本体+高蓋で  
トッピングが際立つ!



✓背徳!のり弁  
分厚い!でっかい!大きめ具材の  
これこそ!『背徳のり弁』

## かつもりじゅう 背徳のつけ弁には「バイオ 勝盛重」

分厚い焼鮭に、大きめのだし巻き玉子、そこに大きな鰻蒲焼をプラスし、背徳感を強調しました。高蓋で、これらの具材をより立体的に大きく目立たせます。

## バイオ 勝盛重

蓋 本体



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

〈使用食材〉 総重量:550g

ご飯:180g・焼き鮭:120g・

唐揚げ:30g・ちくわ天:20g

白身魚フライ:50g・鰻蒲焼:50g

だし巻き玉子:60g

タルタルソース:適量

バイオ  
ビオルで

健康維持・増進をサポート!

NEW  
VALUE

たんぱく質や食物繊維が摂れる食材で  
高まる健康志向に応える!

クラフト紙のような  
ナチュラルイメージの柄で健康PR!

✓ 鶏肉とサーモンの洋風弁当  
鶏肉とサーモンの  
W高たんぱく質で  
『高たんぱく質 低カロリー弁当』



蓋 本体・中皿

バイオ ビオル



バイオ ビオル小判 20-10 B

クラフト石目

サイズ:200×101×53

中 皿:バイオ ビオル小判 20-10 中皿1

クラフトB

フ タ:バイオ ビオル小判 20-10 OC

〈使用食材〉 総重量:361g

【上段】鶏ささみのグリル:20g・野菜グリル(ナス、ズッキーニ、カボチャ):20g  
マスタードソース:適量・キノコのマリネ(マッシュルーム、椎茸、しめじ、舞茸):30g  
ラタトゥイユ(ナス、ズッキーニ、赤黄パプリカ、玉ねぎ):40g  
サーモンムニエル:30g・パジルソース:適量・レタス:適量・カットレモン:適量  
【下段】ターメリックライス:150g・ドライパセリ:適量

2段目

ターメリックライス

ターメリックライスで  
消化をサポート



健康維持に優れた高たんぱく質源の食材である鶏肉と  
鮭をメインに、野菜などの食材はすべて少量の油と塩・  
胡椒だけで仕上げることで、高たんぱく質・低カロリーに  
仕上げました。素朴なクラフト柄が中身の健康イメージ  
を引き立てます。

# 「ヘルス&ウェルネス弁当」

角形状は  
のつけ弁当に最適!

✓シンガポールチキンライス  
蒸し鶏・玉子と生野菜を  
エキゾチックテイストで楽しむ『ウェルネス弁当』



〈使用食材〉 総重量:348g

ご飯(炊き込み):150g・蒸し鶏(胸):75g

きゅうり:20g・トマト:10g・ブロッコリー:10g

紅白なます:25g・ゆで玉子:20g・レタス:適量

パクチー:適量・スイートチリソース:適量

バイオ ビオール



バイオビオール角18-12B

クラフト石目

サイズ:175×121×35

フタ:バイオビオール角18-12.0C  
カップ:ミニカップ 3/4オンス 白

仕上げに油を一切使わず、良質なたんぱく質を含む鶏胸肉と玉子を  
メインに、ビタミンやカルシウムが摂れる新鮮な生野菜を合わせました。

マイバッグに入れやすい  
細身の小判形状!



✓ピピンパ風バランス弁当

大豆ミートとボイル野菜、  
キムチを盛り込んだ  
『ピピンパ風バランス弁当』

〈使用食材〉 総重量:347g

【上段】人参ナムル:30g・もやしナムル:30g・小松菜ナムル:30g

キムチ:20g・ゆで玉子:1/2個

大豆たんぱくそぼろコチュジャン和え:30g・サンチュ:適量

【下段】ご飯(胡麻油、白胡麻):150g・韓国海苔:適量

ボイルして胡麻油と塩だけで味付けをした、ビタミンやミネラルが豊富な野菜のナムルに、発酵食品であるキムチや大豆たんぱくのそぼろを添えて、低カロリーに仕上げました。

バイオ ビオール



バイオビオール小判 20-10 B

クラフト石目

サイズ:200×101×53

中皿:バイオビオール小判 20-10 中皿1  
クラフトB

フタ:バイオビオール小判 20-10 OC

2段目

こんにゃくライス(キンパ風)

お米の1/3を  
こんにゃくライスに置き換え、  
糖質1/3カット!



豪華重と

バイオ  
フィネオウッドで

ご褒美に「プチ

NEW  
VALUE

少し贅沢な食材と重厚感ある容器で  
ちょっとした癒しや満足感を提供!

折箱形状と漆器のような柄で  
高級感を演出!

✓サーモン親子重

分厚い柚庵焼き鮭にいくらをたっぷり!  
これぞ!『贅沢親子重』



豪華重



豪華重 20-12 B

たまり朱

サイズ:203×115×38

中 皿:豪華重 20-12 中皿2 黒  
フ タ:豪華重 20-12 OC

柚子が爽やかに香る甘いタレで味付けし、ふっくらと焼き上げた分厚い鮭をご飯の上に盛付け、その上からいくらをたっぷりトッピングしました。右側のおかずスペースには料亭の様な彩り鮮やかな焼き合わせを盛り込みました。

〈使用食材〉 総重量:367g  
ご飯:150g・鮭の柚庵焼き:120g・いくら:30g  
大葉:1枚・飾り切り柚子:適量  
焼き合わせ(海老、かぼちゃ、椎茸、里芋、いんげん):適量

# 贅沢'お重&丼」ワンランク良いものを!

✓ 海鮮五目ちらし&ローストビーフちらし  
 ローストビーフと  
 海鮮のWメイン!  
 まさに!『贅沢ご褒美重』

今までにない上品なカラーで  
 プレミアム感を演出!



豪華重



豪華重 20-12 B

ホワイトアッシュ

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 OCA

〈使用食材〉 総重量:381g

ご飯:180g

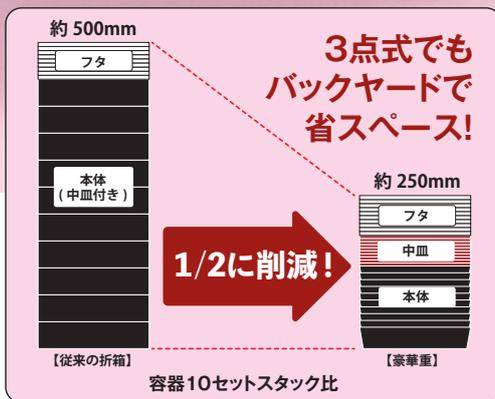
角切り海鮮(マグロ、サーモン、ホタテ、タイ、エビ):85g

いくら:適量・きゅうり、芽ねぎ、玉子焼き、レンコン:適量

大葉:適量・ローストビーフ:65g

ポン酢ジュレ:適量・その他飾り野菜:25g

本体5柄×中皿5柄=計25通の組合せが可能!!



3点式でも  
 バックヤードで  
 省スペース!

5種の魚介と、きゅうり・レンコン  
 を彩り良く盛り付けた海鮮重と、  
 和風に仕上げたローストビーフ  
 を一度に楽しめる贅沢お重です。

本物の器のような  
 木目加工が  
 高級感を演出!

✓ うなぎだし巻きとろろ丼  
 手の平サイズの食べやすさ!  
 これこそ!『プチ贅沢丼』

プチ贅沢丼には  
 『バイオ フィネオウツド』

バイオ フィネオウツド



バイオフィネオウツド 100-240

バニラホワイト

サイズ:100バイ×53

フ タ:バイオ 101バイ OC-S

〈使用食材〉 総重量:224g

ご飯:120g・鰻蒲焼:50g・だし巻き玉子:20g

とろろ:15g・いくら:5g・大葉:1枚

はじかみ:適量

身の厚い鰻の蒲焼を二切れと、いくらをのせたとろろをご飯の  
 上に盛り付けました。好きなものを少しづつ・・・頑張っている自分へ  
 のプチ贅沢な丼に仕上げました。

NEW

# バイオ勝盛重

意匠出願中  
特許出願中



蓋

本体・中皿

スマート嵌合

## 市場に見合った適正サイズで具材が際立つ



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)

### 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

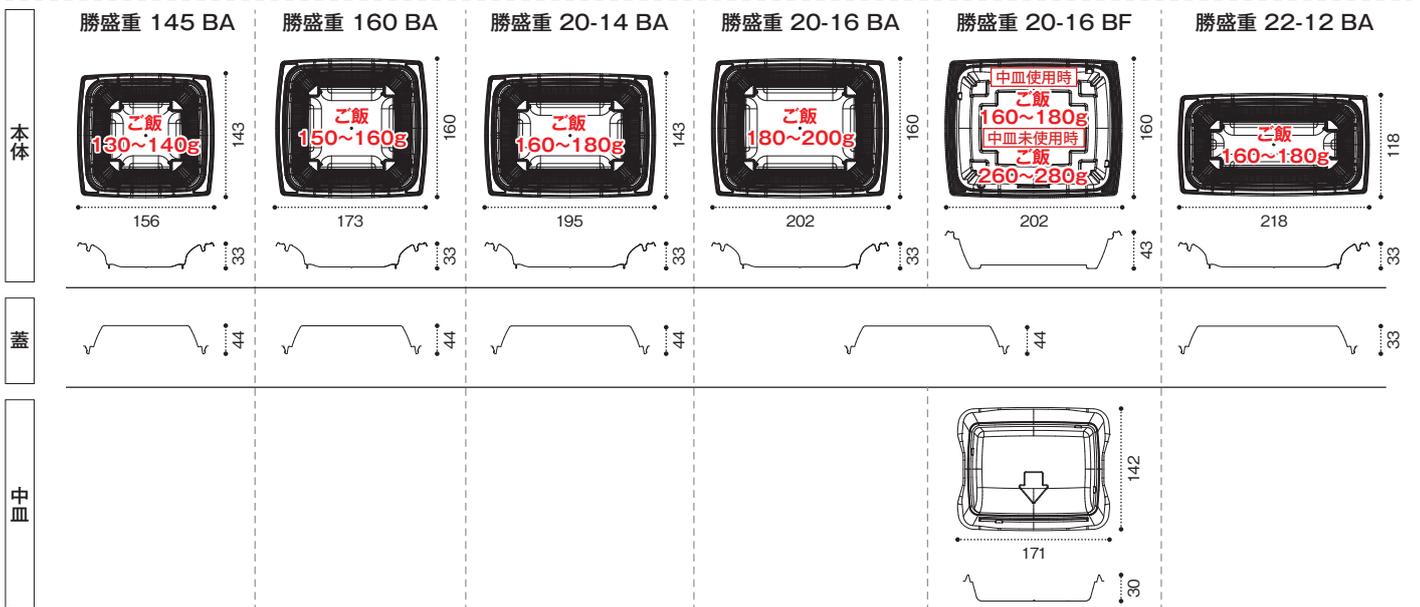
K-風格赤  
シンプルで中身を選ばない  
黒赤柄で高質感と汎用性◎

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	柄						クリアー防曇	備考
					黒	RBS	K-いつくし紺	K-風格赤	K-風格金	K-みめよし朱		
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	171×142×30	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	218×118×33	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。

NEW

# 豪華重

意匠出願中  
特許出願中



蓋

中皿

## ニュースタンダード折箱風お重容器

上品な色合いの木目柄で  
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)

セット惣菜向けの  
仕切り形状も! **170**  
サイズのみ

### 柄見本

3点式で**本体5柄×中皿5柄=25通り**のおもてなし

[ 本体 ]

×

[ 中皿 ]

=

25通り

たまり朱

ホワイトアッシュ

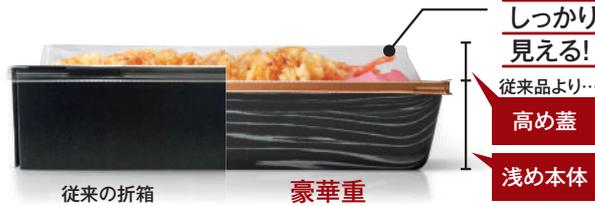
ロースト

K-ひかり

K-あかね

K-プラチナ

こだわりの具材がしっかり伝わる!



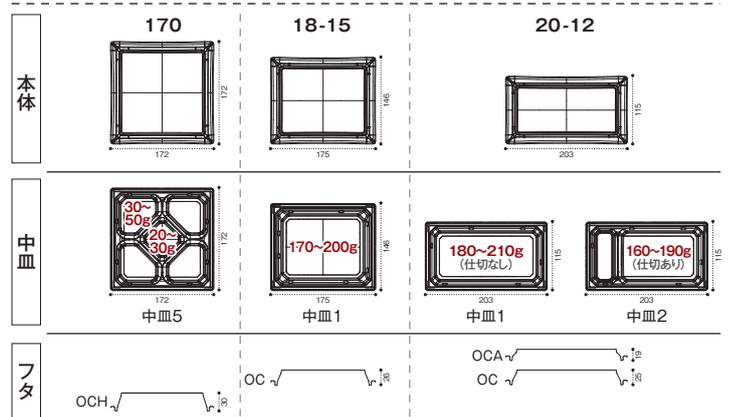
具材が  
しっかり  
見える!  
従来品より...  
高め蓋  
浅め本体

### 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	色									クリアー 防曇	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			
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。

POINT  
**1**

## リブのないドーム蓋形状が中身を目立たせる!



バイオマウント 24-19-2 B 白黒  
サイズ: 235×190×22 フタ: バイオマウント 24-19 OC  
(目玉ハンバーグ弁当 約400g)



バイオマウント 24-16-1 B 白黒  
サイズ: 235×154×22  
フタ: バイオマウント 24-16 OCA  
(鶏の黒酢あん弁当 約320g)

インスタ向け OC

**高蓋で  
立体感UP!**

インスタの強み  
「立体感」を後押し!

アウトバック向け OCA

**低蓋で立体感・  
クレート効率UP!**

丸みのある形状で  
インスタのような  
手作り感を演出!

標準クレートII型深  
3段積みOK



POINT  
**2**

## まるで3点式の高級感! 和洋中幅広く使える柄ラインアップ!

定番色から弁当の色を補う色まで幅広く展開!

白黒に続くニュートレンド!



POINT  
**3**

## セレクト仕切り搭載で盛付けの自由度UP!

### セレクト仕切り搭載!



低い仕切りで  
「仕切らず渡る」  
盛付けも可能

この仕切りが低くなっています



仕切る



仕切らない



NEW

**セレクト仕切りXタイプで  
縦陳列にも!**

この仕切りが  
低くなっています

縦陳列でも  
自由に  
盛付け可能!



副菜なし



副菜あり  
(1種)



副菜あり  
(2種)

## 柄見本



黒



白黒



セン赤



セン茶



カリリ金



オレンジ黒



緑黒

## 形状見本

※表示のグラム数はご飯容量の目安です。

0…仕切りが低くなっています

	24-16 (235×154) セレクト仕切りXタイプ	24-18 (235×176) セレクト仕切りXタイプ	24-19 (235×190) セレクト仕切りXタイプ	21-21 (205×205)	22-22 (217×217)	NEW 29-16 (289×159)
	140g 24-16-1 B	160g 24-18-1 B	180g 24-19-1 B	180g 21-21-1 B	200g 22-22-1 B	180g 29-16-1 B
	140g 24-16-2 B	160g 24-18-2 B	180g 24-19-2 B			150g 29-16-2 B
OCA	24-16 OCA	24-18 OCA	24-19 OCA			
OC	24-16 OC	24-18 OC	24-19 OC			
OCH				21-21 OCH	22-22 OCH	29-16 OCH

品名	サイズ	材質	袋 入数	ケース 入数	色							バイオ OPS クリア 防曇	備考	
					黒	白黒	セン赤	セン茶	カリリ金	オレンジ黒	緑黒			
バイオ マウント 24-16-1 B	235×154×22	バイオPPF	50	800	RHHS101	RHHS102	RHHS103	RHHS104						
バイオ マウント 24-16-2 B	235×154×22	バイオPPF	50	800	RHHS121	RHHS122	RHHS123	RHHS124						
バイオ マウント 24-16 OCA	235×154×34	バイオOPS	50	800								RHHS188	外嵌合蓋	
バイオ マウント 24-16 OC	235×154×38	バイオOPS	50	800								RHHS189	外嵌合蓋	
バイオ マウント 24-18-1 B	235×176×22	バイオPPF	50	600	RHHS301	RHHS302	RHHS303	RHHS304	RHHS305					
バイオ マウント 24-18-2 B	235×176×22	バイオPPF	50	600	RHHS321	RHHS322	RHHS323	RHHS324	RHHS325					
バイオ マウント 24-18 OCA	235×176×34	バイオOPS	50	600								RHHS388	外嵌合蓋	
バイオ マウント 24-18 OC	235×176×38	バイオOPS	50	600								RHHS389	外嵌合蓋	
バイオ マウント 24-19-1 B	235×190×22	バイオPPF	50	600	RHHS401	RHHS402	RHHS403	RHHS404	RHHS405					
バイオ マウント 24-19-2 B	235×190×22	バイオPPF	50	600	RHHS421	RHHS422	RHHS423	RHHS424	RHHS425					
バイオ マウント 24-19 OCA	235×190×34	バイオOPS	50	600								RHHS488	外嵌合蓋	
バイオ マウント 24-19 OC	235×190×38	バイオOPS	50	600								RHHS489	外嵌合蓋	
バイオ マウント 21-21-1 B	205×205×22	バイオPPF	50	600	RHHS601	RHHS602	RHHS603	RHHS604	RHHS605	RHHS606	RHHS607			
バイオ マウント 21-21 OCH	205×205×41	バイオOPS	50	600								RHHS690	外嵌合蓋	
バイオ マウント 22-22-1 B	217×217×22	バイオPPF	50	600	RHHS701	RHHS702	RHHS703	RHHS704	RHHS705	RHHS706	RHHS707			
バイオ マウント 22-22 OCH	217×217×41	バイオOPS	50	600								RHHS790	外嵌合蓋	
バイオ マウント 29-16-1 B	289×159×22	バイオPPF	50	800	RHHS821	RHHS822	RHHS823	RHHS824	RHHS825					
バイオ マウント 29-16-2 B	289×159×22	バイオPPF	50	800	RHHS801	RHHS802	RHHS803	RHHS804	RHHS805					
バイオ マウント 29-16 OCH	289×159×41	バイオOPS	50	800								RHHS890	外嵌合蓋	

※バイオマス素材の配合率は約3%です。

## 自然な高級感を演出するクラフトカラーで見栄えの良い商品づくり



バイオ ビオル 角18-12 B クラフト石目

サイズ: 175×121×35 フタ: バイオ ビオル 角18-12 OC  
(プライムビーフ&バターライス 約370g)



バイオ ビオル 角18-12 B クラフト石目

サイズ: 175×121×35  
フ タ: バイオ ビオル 角18-12 OC  
(大粒帆立とだし巻き玉子弁当 約380g)



バイオ ビオル 小判 20-10 B クラフト石目

サイズ: 200×101×53 中皿: バイオ ビオル 小判 20-10 中皿1 黒  
フ タ: バイオ ビオル 小判 20-10 OC  
(彩り野菜とロースステーキ2段弁当 約430g)



バイオ ビオル 小判 20-10 B クラフト石目

サイズ: 200×101×53 中皿: バイオ ビオル 小判 20-10 中皿1 クラフトB  
フ タ: バイオ ビオル 小判 20-10 OC  
(銀さけの西京漬け2段弁当 約480g)



### 柄見本

■ 角

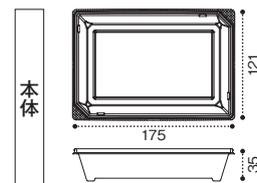


■ 小判

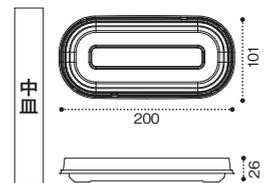
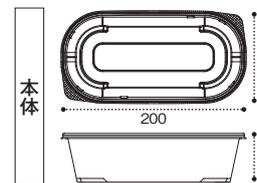


### 形状見本

■ 角



■ 小判



#### ■ バイオ ビオル 角 製品一覧表

品名	サイズ	材質	袋入数	ケース入数	バイオ OPS		備考
					クラフト石目	クリアー防曇	
バイオ ビオル 角18-12 B	175×121×35	バイオPPF	50	800	RHBA501		
バイオ ビオル 角18-12 OC	175×121×23	バイオOPS	50	800		RHBA550	外嵌合蓋

#### ■ バイオ ビオル 小判 製品一覧表

品名	サイズ	材質	袋入数	ケース入数	バイオ OPS					備考
					クラフト石目	黒	RBS	クラフトB	クリアー防曇	
バイオ ビオル 小判 20-10 B	200×101×53	バイオPPF	50	600	RHBA101					
バイオ ビオル 小判 20-10 中皿1	200×101×26	バイオPPF	50	600		RHBA151	RHBA152	RHBA153		
バイオ ビオル 小判 20-10 OC	200×101×32	バイオOPS	50	600					RHBA190	外嵌合蓋

※バイオマス素材の配合率は約3%です。

# バイオ フィネオウッド

意匠出願中  
特許出願中



蓋

本体

フタを外してから  
温めてください

## 内側にも年輪模様をほどこし 木の風合いを再現しました

食品に「癒し」という付加価値を。  
そんな願いを込めて「フィネオウッド」を作りました。  
人々の生活に癒しを与える「木」の風合いを  
リスパックの技術で再現し、食卓を彩ります。

リスパック初  
内外両方の凹凸加工



お惣菜に

海鮮丼に

ご飯量目を従来品より  
約30g増量可能。  
より丼ぶりに最適に。



バイオ フィネオウッド 100-190  
ブラック

サイズ: 100バイ×43  
フタ: バイオ 101バイ OC-S  
(イタリア風ポテサラ 約180g)

バイオ フィネオウッド 100-240  
バニラホワイト

サイズ: 100バイ×53  
フタ: バイオ 101バイ OC-S  
(豪華ミニ海鮮丼 約230g)

ラベルを貼りやすい蓋



従来品



バイオ 101バイ OC-S

スイーツに

バイオ フィネオウッド 100-190  
モカブラウン

サイズ: 100バイ×43  
フタ: バイオ 101バイ OC-S  
(フルーツたっぷり水羊羹 約220g)



茶碗蒸しに



バイオ フィネオウッド 100-240  
モカブラウン

サイズ: 100バイ×53  
フタ: バイオ 101バイ OC-S  
(帆立の茶碗蒸し 約230g)



フタを外してから  
温めてください

### 柄見本



ブラック

バニラホワイト

モカブラウン

### 形状見本

※表示のグラム数はご飯量目の目安です。



バイオ フィネオウッド  
100-190

バイオ フィネオウッド  
100-240

フィネオシリーズにも  
嵌められます



バイオ 101バイ  
OC-S

品名	サイズ	容量	材質	袋入数	ケース入数	形状見本				備考
						ブラック	バニラホワイト	モカブラウン	クリアー	
バイオ フィネオウッド 100-190	100バイ×43	190	バイオPP	25	500	H09T101	H09T102	H09T103		
バイオ フィネオウッド 100-240	100バイ×53	240	バイオPP	25	500	H09T121	H09T122	H09T123		
バイオ 101バイ OC-S	101バイ×31		バイオPET	50	2,500				E77T110	外嵌合蓋

※バイオ 101バイ OC-S以外の101バイサイズの蓋も対応します。

※バイオマス素材の配合率は約3%です。

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(ニューピア竹芝サウスタワー9階)  
TEL(03)6702-0190(代) FAX(03)6661-0165

札幌営業所 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)	
西東京営業部 TEL(042)724-1580(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。