

# アウト加工とイン加工のいいとこどり！ 『ご馳走デリカ』で独創力UP！



ひと手間×効率化＝“美味し**そう菜**”のおすすめ！

2025年4月

# 効率化と差別化の ジレンマに苦しむデリカ部門

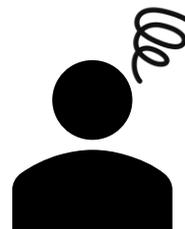
労働力不足による外部委託

SMの統廃合・ディスカウントの台頭  
鮮度重視のSM等

アウトパック化による  
商品の均一化

市場の競争激化

アウトパック加工による  
効率化!?



インスタ加工による  
差別化!?

アウト加工とイン加工のいいとこどり！

# 『ご馳走デリカ』で独創力UP！

アウト加工

半加工品まで盛付け



イン加工

最終盛付け作業



手作り感の演出

ひと手間加えた高級感



いろどりの演出

立体的な盛付け

『ご馳走デリカ』におすすめはこれ！

# バイオ 優越



## ■浅本体 + 高蓋形状

アウト加工 輸送時にふたが汚れにくい

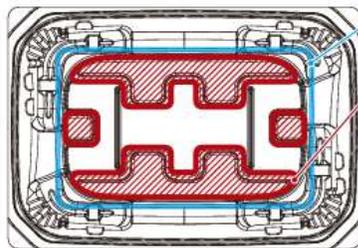
イン加工 立体的な盛付けが可能

## ■液漏れ抑制 -ソースやたれでシズル感アップ-

アウト加工 輸送時に液漏れしにくい

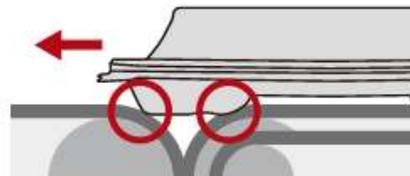
## ■作業性向上

アウト加工 ラベル適性・コンベア適性



裏ラベル

端の長側面がラベルスペースになっているからラベルが浮きにくい!



角が丸いからコンベアの継ぎ目に引っかかりにくい!

# ニース風サラダ

ニース風サラダは、南フランスのニースが発祥の料理。トマト、ツナ、アンチョビ、ゆで卵、黒オリーブ、ジャガイモなどを混ぜ合わせたサラダ。

高蓋で汚れにくいから  
替え蓋不要！



本体:バイオ 優越 17-11 B ペロアブルー  
蓋 :バイオ 優越 17-11 OCH  
総重量:195g

高蓋だから輸送時も汚れにくい！  
立体的な盛付けが可能！

## 〈材 料〉

・ツナ ・アンチョビ ・ジャガイモ ・黒オリーブ(スライス)  
・インゲン ・トマト ・ゆで卵 ・オリーブ油

## ベンダー作業



- ①容器にジャガイモとツナをオリーブ油で和えたものをこんもり盛る。
- ②①に黒オリーブ・インゲンを盛る。

## 店内調理



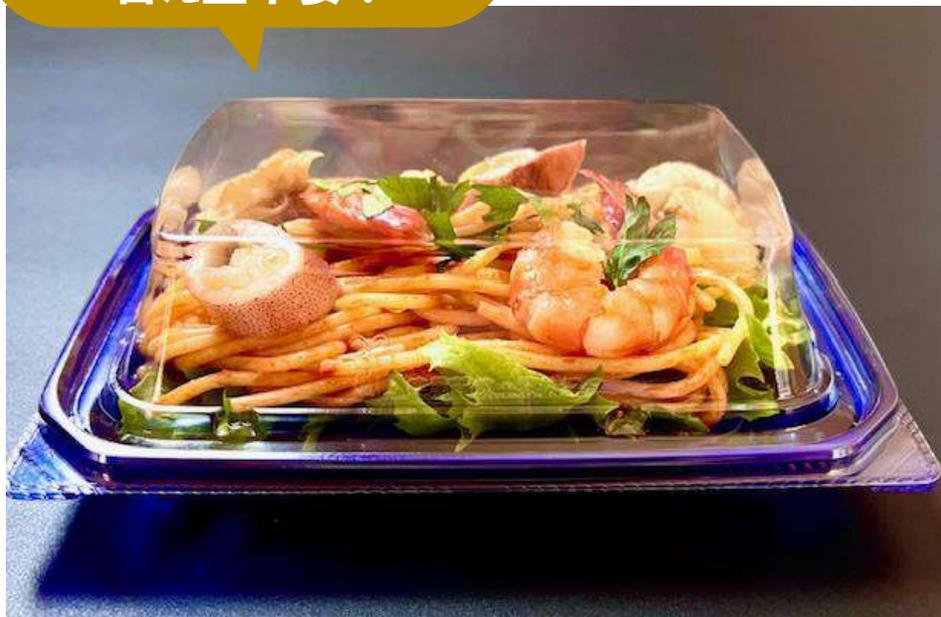
- ①トマトは1/6にカットする。
- ②ゆで卵は粗めのざく切りにする。
- ③ベンダーから納品されたサラダの上  
にトマト・アンチョビ・ゆで卵を盛り付ける。
- ④オリーブ油をかける。



# ペスカトーレ風 パスタサラダ

ペスカトーレは魚介類を用いたトマトソースのスパゲッティのことで、これを冷製のパスタサラダにアレンジした商品。

高蓋で汚れにくいから  
替え蓋不要！



本体:バイオ 優越 17-11 B ペロアブルー  
蓋 :バイオ 優越 17-11 OCH  
総重量:170g

液漏れしにくい内外嵌合だから  
マリネ液の使用も安心！

## 〈材 料〉

・エビ ・イカリング ・ベビー帆立 グリーンリーフ ・スパゲッティ ・トマトソース  
・マヨネーズ ・オリーブ油 ・レモン汁 ・イタリアンパセリ

## ベンダー作業



- ①容器にトマトソースとマヨネーズで和えたスパゲッティを盛り付ける。(4セット)
- ②エビ・イカリング・ベビー帆立をワイン蒸しにしてオリーブ油とレモン汁のマリネ液に漬け、真空パックする。
- ③①と②を納品する。



## 店内調理



- ①真空パックの魚介のマリネをザルにあげ、具材と液体に分ける。
- ②イタリアンパセリを粗く刻む。
- ③容器に盛り付けられたパスタの上にエビ・イカ・ベビー帆立をバランス良く盛り、マリネ液を全体にかけてイタリアンパセリを散らす。

# 鴨のスモークと リンゴとポテトサラダ

ゴロゴロとしたポテトサラダの上に鴨のスモークとリンゴのカプレーゼを乗せた少し贅沢な商品。

高蓋で汚れにくいから  
替え蓋不要！



本体: バイオ 優越 17-11 B ベロアレッド  
蓋 : バイオ 優越 17-11 OCH  
総重量: 180g

高蓋だからトッピングを立体的に  
盛付け出来る！

## 〈材 料〉

A(ベーコン・ジャガイモ・タマネギ・キュウリ・ニンジン・マヨネーズ・リンゴ酢)  
・鴨スモーク ・リンゴ ・グリーンリーフ ・粗びき黒コショウ

## ベンダー作業



- ①Aの材料でポテトサラダを作る。
- ②容器にグリーンリーフを敷き、①をこんもりと盛る。(4セット)
- ③鴨スモークを2～3mmにスライスして真空パックする。
- ④②と③を納品する。



## 店内調理



- ①リンゴを2～3mmのイチヨウ形にスライスしてレモン水にくぐらせる。(変色防止)
- ②容器に盛ってあるポテトサラダの上に鴨とリンゴを交互に盛り、粗びき黒コショウをかける。

# 巣ごもり油淋鶏の サラダ仕立て

数種類の千切り野菜を鳥の巣のようにこんもりと盛った上に、香ばしく揚げた鶏もも肉を乗せてネギソースで頂く、野菜たっぷりのサラダ仕立ての商品。

高蓋で汚れにくいから  
替え蓋不要！



本体:バイオ 優越 17-11 B はくが金  
蓋 :バイオ 優越 17-11 OCH  
総重量:170g

液漏れしにくい内外嵌合だから  
ソースたっぷりの商品も安心！

## 〈材 料〉

・鶏もも肉 A(大根・人参・きゅうり・玉ねぎ)・グリーンリーフ  
B(白髪ねぎ・玉ねぎみじん切り・長ねぎ粗みじん)・甘酢たれ

## ベンダー作業



- ①Aの野菜を千切りにして混ぜ合わせる。
- ②下味をつけた鶏もも肉を唐揚げにして4~5mm厚さにカットする。
- ③容器にグリーンリーフを敷き①を盛り、中央をくぼませて②を並べる。(4セット)
- ④Bをそれぞれ袋に入れる。
- ⑤③と④と甘酢たれを納品する。



## 店内調理



- ①玉ねぎのみじん切りと長ねぎ粗みじんをフラッシュフライにして甘酢たれに混ぜ合わせる。
- ②野菜と鶏の唐揚げが盛られた上に①のソースをかけて白髪ねぎを盛る。

# エビとアボカドの タイ風春雨サラダ

レモンとナンプラーを効かせた春雨サラダにエビとアボカドをトッピングした色目も鮮やかなエスニックサラダ。

高蓋で汚れにくいから  
替え蓋不要！



本体: バイオ 優越 16-11 B ベロアグリーン  
蓋 : バイオ 優越 16-11 OCH  
総重量: 200g

エスニックメニューのイメージを  
視覚的に伝えるグリーンカラー！

## 〈材 料〉

A(豚ひき肉・ニンニクみじん切り・鷹の爪輪切り・オイスターソース)・エビ・春雨  
B(紫タマネギ・赤パプリカ・キクラゲ・セロリ)・アボカド・パクチー  
C(ナンプラー・レモン汁・スイートチリソース・ポン酢)

## ベンダー作業



- ①Aをサラダ油で炒める。
- ②エビと春雨をボイルする。Bの野菜は4～5cmの細切りにする。
- ③Cをボウルに入れて良く混ぜ合わせる。
- ④ボイルした春雨にA.B.Cを加え良く混ぜ合わせ、容器に盛る。(4セット)
- ⑤④と真空パックしたエビを納品する。

## 店内調理



- ①アボカドの皮と種を取り1cm幅の半月にカットしてレモン汁を塗る。(変色防止)
- ②パクチーの葉を準備する。
- ③容器に盛ってある春雨サラダの上にエビとアボカドを立体的に盛り、パクチーの葉を飾る。

# 6種の生春巻き

野菜だけで作った生春巻きにトッピングを全て変えて盛った、一品で色々な味わいが楽しめる商品。

高蓋で汚れにくいから  
替え蓋不要！



本体: バイオ 優越 17-11 B りょうみ青  
蓋 : バイオ 優越 17-11 OCH  
総重量: 140g

高蓋だから生春巻きの上に  
トッピングも可能！

## 〈材 料〉

A( サニーレタス・セロリ・キュウリ・レッドオニオン・ニンジン・赤黄パプリカ・水菜 )  
・生春巻きの皮 ・ボイルエビ ・スモークサーモン ・ローストビーフ ・チャーシュー  
・鶏ハム ・鴨スモーク ・アボカド ・レモン ・パクチー・ ディル ・バルサミコクリーム

## ベンダー作業



- ①Aのサニーレタス以外の野菜を細切りにする。
- ②①の材料で生春巻きを作る。
- ③各種トッピング材料を適当な大きさにカットして真空パックする。
- ④②と③を納品する。



## 店内調理



- ①トッピング用のアボカド・レモンをカットする。
- ②飾り用のパクチー・ディル・バルサミコクリームを準備する。
- ③生春巻きの上に各種トッピング材料を乗せてアボカド・レモン・パクチー・ディル・バルサミコクリームを添える。

# バンバンジーの モンブラン仕立て

中国・四川料理のバンバンジーをフランス菓子のモンブランのような形に盛り付けた仏中融合の新感覚商品。

高蓋で汚れにくいから  
替え蓋不要！



本体:バイオ 優越 13-11 B ペロアグリーン  
蓋 :バイオ 優越 13-11 OCH  
総重量:140g

高蓋だからモンブラン型の  
立体的な盛り付けも可能！

## 〈材 料〉

・蒸し鶏 ・キュウリ ・ミニトマト ・煎りごま ・バンバンジーソース

## ベンダー作業



- ①キュウリは3～4cmの細切り、ミニトマトは縦半分に切る。
- ②容器の底一面にキュウリを敷き、ミニトマトは外枠から少し間を開けて並べる。
- ③蒸し鶏を5～6cm棒状に切って真空パックする。
- ④②と③とバンバンジーソースを納品する。

## 店内調理



- ①蒸し鶏を丸めてモンブランのような形にする。
- ②容器に盛ってあるミニトマトの内側に蒸し鶏を置きバンバンジーソースかけて煎りごまをのせる。

# バイオ 優越

## [ 柄見本 ]



クリアー

どんなメニューにも合う定番柄



黒



ベロアレッド

精肉入りのねりサラダ、  
かぼちゃサラダ、和菓子に



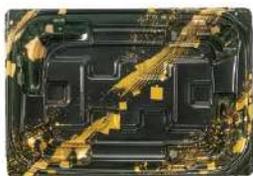
ベロアグリーン

ねりサラダ、マリネ、  
精肉惣菜に



ベロアブルー

ねりサラダ、  
かぼちゃサラダ、鮮魚に



はくが金

和惣菜、和菓子、  
精肉惣菜に



ゆかし赤

煮物、和菓子、  
助六、いなり

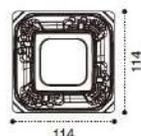


りょうみ青

中華惣菜、魚惣菜、  
みぞれ和えに

## [ 形状見本 ]

11-11



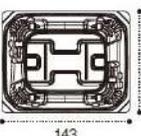
優越 11-11 B

13-11



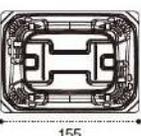
優越 13-11 B

15-11



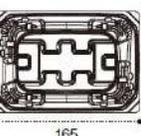
優越 15-11 B

16-11



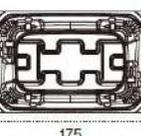
優越 16-11 B

17-11



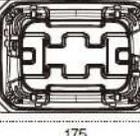
優越 17-11 B

18-11



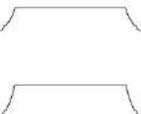
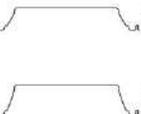
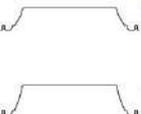
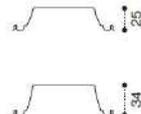
優越 18-11 B

18-13



優越 18-13 B

OC



OCH



詳しくはHPをチェック！

バイオ 優越 チラシ



バイオ 優越 動画







# リスパック株式会社 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。

RISU YOUKI  
リスパック株式会社  
容器.com

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

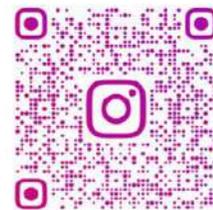
おたよリス

メルマガ登録はこちらから



Instagram

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)