

# お造り職人

伝統技術と器で高めるお造りの格

2023



## 国内需要減と魚価高騰

日本人の魚介類の購入量は2010年の年間一人当たり約10.9kgから、2021年には約7.8kgと大きく減少し、魚離れの傾向が顕著となっております。要因としては、洋食化への食嗜好の変化と魚価の高騰があげられます。

水産庁の年次報告によると2003年頃から欧米やアジア諸国で健康志向やグルメ志向の高まりを受け、和食ブームとしての魚介類の需要が高まり、世界市場において魚介類が高値取引されるようになりました。その結果、諸外国と同水準の価格で日本企業が落札出来ず、所謂『買い負け』が始まり、日本人の食卓に並ぶ魚介類は高級品と言わざるを得ない状況となりました。

昨今の国際問題や為替の影響により魚介類の値段は高騰を続け、2023年以降も経済的な面から魚離れが進むと考えられます。

## 魚介類需要の要

日本政策金融公庫による『食の志向調査』を見ると健康志向・経済性志向・簡便化志向の割合が上位を占めております。魚介類においては購入理由として『健康に配慮しているから購入する』『肉より魚が好きだから購入する』という理由が上位を占めており、魚介類の料理と健康は生活者の意識として切っても切れないイメージであると言えるでしょう。

つまり『健康志向』と即食の『簡便化志向』を両立する『お造り』の消費量を上げていくには『経済性志向』を充足する商品づくりが重要になってきます。

## お造りの歴史

お造りは専用の包丁等を使い素材に合わせた下処理や切り方で、お皿に盛り付ける、素材そのものの活きの良さや旨味を味わう料理です。

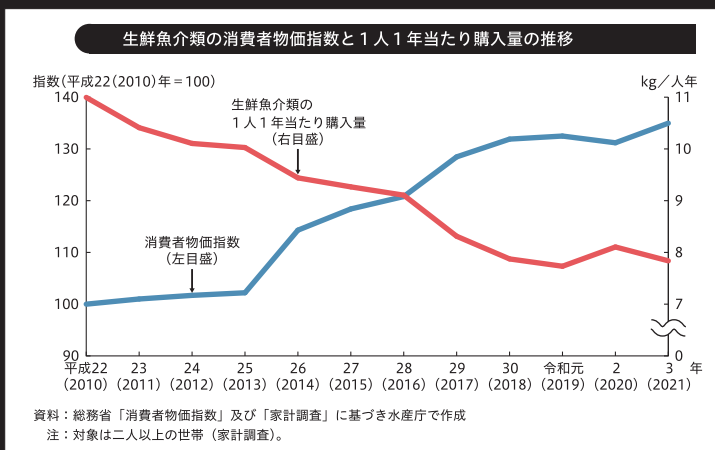
起源は室町時代と言われ、生の魚を切っただけの食べ物は食習慣としてはありましたが、醤油がまだ無かった為、酢をベースに味付けをする『なます』料理が一般的でした。

その後、醤油が普及し始めた頃から生の魚を切った物を醤油につけて食べる『切り身』と言う料理が浸透し始めました。しかしながら室町時代は帯刀の時代であり『切り身』と言う名前は縁起が悪い為『刺す』『刺身』という言葉になつたと言われています。

江戸時代に入り『刺身』という料理は一般の生活者にも普及し、関東地方から関西地方へと伝播して行きました。『切る』『刺す』という言葉より縁起の良い『造る』が選ばれ魚を切ることを『造る』、刺身の事を『お造り』と呼ぶようになりました。

また、時代の変遷と環境の変化と共に、『つま』と呼ばれる野菜や海藻が『お造り』の横に添えられる様になりました。美しさを表現する上で重要な役割を担う様になりました。

本カタログでは、鮮やかな海藻類や旬を捉えた野菜、毒消し効果のあるミョウガや大葉などの『薬味』も『お造り』として盛り付け、魚の『お造り』の味や食感との相性を楽しむ食材の一品としてお使い頂き、器の中の料理の価値を上げ高級感を演出する考え方を、「提案の要」としています。



## 食の三大志向を満たす「お造り」の考え方



## 価格に見合った価値が伝わる見栄え



# バイオ流派

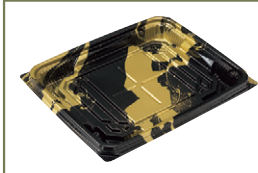
りゅう は

本体2柄・フタ

本体3柄



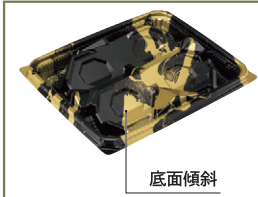
本体・フタがバイオ素材で環境にやさしい



底面  
**平**  
タイプ



ツマやあしらいを  
使って魅せる高質感



底面  
**盛**  
タイプ

底面傾斜



従来品



1山 約20g

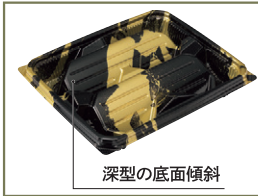
ツマ  
**50%**  
削減



流派 盛



1山 約10g



底面  
**深**  
タイプ

深型の底面傾斜

従来品



ツマ  
**0ゼロ**

コスト削減+  
作業性UP

流派 深



機能性 + 経済性

ツマ減でも価値を落とさない  
底面傾斜

# バイオ美粋・美粋半月

み わく み わく はん げつ

本体2柄・フタ

本体4柄



本体・フタがバイオ素材で環境にやさしい



売場で輝く  
フタの切子模様

バイオPS 美粋 20-17 B  
しょうえい金

商品価値を高める  
シャープな形状



売場に変化を  
与える形状

バイオ 美粋半月 21-18 B  
あやなす赤

おすすめ

高質感を  
高める柄



箔おし金



ステラブルー



しょうえい金

機能性 + 審美性

高質感を高める  
柄とスタイリング

底面平タイプ

大根ツマ重量40g

2種造り

鯛・マグロ(大根ツマ・大葉・赤トサカ・青トサカ)

バイオ 流派 平 20-12 B いとど金 BK

サイズ：197×118×25

フタ：バイオ 流派 20-12 OC



経済性

ツマの削減に対応する  
経済的スタイル

ツマ50%削減

満足感を高める  
「角切り」

マグロ等は使用量が同じでも角切りにする事で食べ応えなどを高めて満足感をUPさせ立体的に見せることが出来ます。

鯖の角切りと  
鯛の2種造り

鯛・マグロ(大根ツマ・大葉・青トサカ・金魚草 黄)

バイオ 流派 盛 20-12 B いとど金 BK

サイズ：197×118×31

フタ：バイオ 流派 20-12 OC

底面盛タイプ

大根ツマ重量20g

## 4種造り

ブリ・鯛・イカ・サーモン(大根ツマ・大葉)

バイオ 流派 平 20-17 B めいかい青

サイズ：197×164×25

フタ：バイオ 流派 20-17 OCA

底面 **平**タイプ

大根ツマ重量 **80g**



ツマ総使用量ダウン

底面 **深**タイプ

大根ツマ重量 **0g**



紅白の魚種と  
柑橘類のお造り4種盛り

ブリ・鯛・イカ・サーモン(大根ツマ・大葉・金魚草 黄・ラディッシュ・  
すだち・レモン)

バイオ 流派 深 20-17 B めいかい青

サイズ：197×164×32

フタ：バイオ 流派 20-17 OC

立体感を演出する  
底面傾斜

ツマを減らしつつ、柑橘などのあしらいで彩りをプラスし価値を高めます。奥を高く盛るとさらに美しく見えますが、流派の底面傾斜に合わせて盛ると簡単に美しく盛り込めます。

革新

『ツマの使用量を減らしても  
魅せる!』底面傾斜で立体感UP!

ツマ削減による  
フードロス対策の取組みを伝える  
「売場POP・ラベル」のダウンロードはこちら



## ツマと飾り野菜のお造り3種盛り

マグロ・鯛・サーモン (大根・人参ツマ・胡瓜・ピーズ・大葉・赤トサカ・青トサカ・菊花)

バイオ 流派 深 20-17 B 海洋青

サイズ：197×164×32

フ タ：バイオ 流派 20-17 OCA

## 底面 深タイプ



原価を抑え  
ツマをおいしく

ツマや薬味は本来、生の魚と一緒に食べると毒消しの効果があると言われていいます。高騰している魚の使用量を減らしツマや薬味を1マスに美しく盛る事で原材料コストを抑え、野菜もしっかり食べて頂くことが出来ます。

美しい商品作りの  
コツが分かる！  
レシピ動画



## 底面 盛タイプ



薬味と食す  
八重造り

八重造りとは※平造りにする際、切り身の間に切り込みを入れる伝統的な技法です。鰹などの皮がかたく、かみ切りにくい魚種のお造りに適した技法で、たっぷりの薬味と食感を楽しみながら頂くことが出来ます。

※平造りとは



厚みを持たせながら、  
柵の右側から真っすぐ  
包丁を落とす切り方。

## 鰹の八重造りと薬味のお造り

かつおタタキ (大葉・ラディッシュ・すだち・大根・人参・胡瓜ツマ・生姜・ミョウガ・青ネギ)

バイオ 流派 盛 25-12 B ステラグリーン

サイズ：245×118×31

フ タ：バイオ 流派 25-12 OC

## 革新+伝統のスタイル

お造りと一緒に  
ツマや薬味を食す伝統の技術

POINT  
01

## 簡単フタ嵌めで作業効率UP!

### 新機能「カンタン嵌合」

～作業現場の不便を解決する「力」の秘訣～



弱い「力」でもフタが  
嵌めやすく  
外れにくい!!



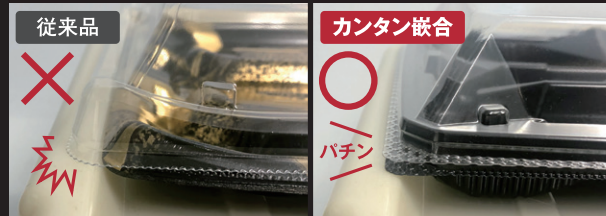
あれ!? フタがしっかり  
嵌まっていない...



狭い作業台の上にパイレッシュトレーを置いた  
不安定な場所でもフタ嵌めできる!!



パイレッシュトレーの端でフタ嵌めする場合



パイレッシュトレーのフチに蓋が  
当たりフタ嵌めしにくい。

パイレッシュトレーのフチに蓋が  
当たることなくフタが嵌めやすい。

作業効率が半分に!?

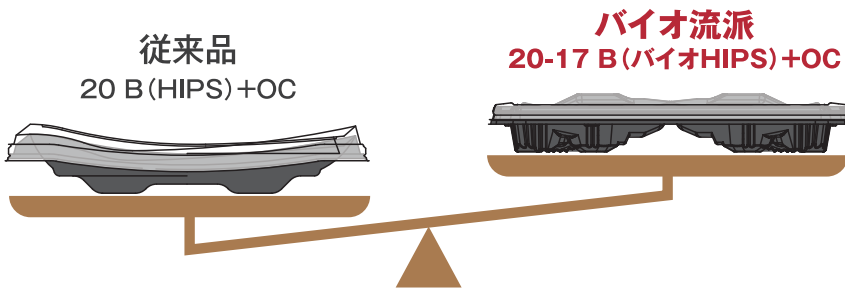


フタ嵌めの時間の比較検証動画



POINT  
02

## リデュースで環境対応+ 容器包装リサイクル法の負担軽減



従来比 重量 約**20%DOWN**

環境にも  
やさしい

# 美<sup>み</sup>粹<sup>わく</sup>

審美性+伝統

『奇数吉数』に基づく  
少量多品種盛

従来の4種盛



## 従来の4種盛り

マグロ・イカ・鯛・ブリ(大根ツマ・人参ツマ・大葉)

美粹 20-17 B 黒(4種盛用)

サイズ: 197×164×21

フタ: 美粹 20-17 OC

総切身数 12切

## 奇数吉数に基づく考え方

『慶び事は奇数』『忌み事は偶数』の言われから  
日本料理では縁起が良い数字は『奇数』とされています。  
これは見栄えの良さにもつながり、  
4種、6種盛りではなく3種、5種盛りが  
美しく縁起の良い商品となります。

## 飾り野菜と5種の魚の奇数吉数盛り合わせ

ブリ・マグロ・イカ・帆立・鯛(大根ツマ・胡瓜ツマ・人参ツマ・大葉・ミョウガ・すだち・金時人参)

バイオPS 美粹 20-17 B しょうえい金(4種盛用)

サイズ: 197×164×21

フタ: 美粹 20-17 OC



総切身数 12切

『奇数吉数』に基づく  
少量多品種

切身数を減らして、魚種の数を奇数で盛った、少量多品種盛りで総切身数はそのままに付加価値をプラス。さらに、あしらいのひと手間が商品の格を高めます。



# 審美性+魅せ方

『奇数吉数』の縁起に  
『彩り』や『豪華さ』をプラス

容器縦使いによる  
『奥高前低』

容器の中が華やかになる様に、平造りや※そぎ造り、飾り切りに切りそろえたお造りを、奥から順番に盛り込みます。

奥は高くなる様にツマを多めに置き、手前に向かうほど低く低く一番手前は寝かせるように並べます。容器を縦向きに使うと「奥高前低」が再現しやすくなります。

※そぎ造りとは



柵の左側から、包丁を寝かせて薄く切っていく。

## 5種造り

サーモン・ブリ・鯛・中トロ・甘えび(大根ツマ・人参ツマ・大葉・ミョウガ・赤トサカ・紅タデ・オクラ・すだち・菊)

美枠 20-17 B 箔おし金(4種盛用)

サイズ: 197×164×21  
フ タ: 美枠 20-17 OC



総切身数 11切

美しい商品作りの  
コツが分かる!  
レシピ動画



総切身数 9切+  
イカ糸造り(2切分)

## 5種の魚の梯(かけはし)盛り

マグロ・ブリ・鯛・サーモン・イカ(大根ツマ・大葉・人参・すだち・胡瓜・菊)

バイオPS 美枠 32-12B はれひ赤(横4種盛用)

サイズ: 317×114×21  
フ タ: バイオPET 美枠 32-12 OC



切身数ダウンと  
見栄えの両立

平造りやそぎ造り、飾り切りに切りそろえた五種のお造りを盛り付けます。容器を縦に使う事で盛り付け幅が狭くなり切身数も減らせます。食材の原価率は落としつつ見栄えは豪華に見える多品盛りの容器の使い方提案です。

# 美<sup>み</sup>粋<sup>わく</sup>

## 伝統＋継承

美しく魅せる  
容器選びと使い方

### たたき鰹の一字盛り

かつおタタキ(大根ツマ・人参ツマ・胡瓜ツマ・  
青ネギ・ミョウガ・ニンニク)

バイオPS 美粋 32-12B ステラグリーン

サイズ：317×114×21

フタ：バイオPET 美粋 32-12 OC

一字盛りの迫力を  
伝える容器

同じ形、同じ大きさに八重造りにした鰹を一字に角を立てて盛り付けます。隙間にツマや葉味を彩り良く敷き詰めた、本場土佐がっつおをイメージした商品のご提案です。



### 3種対面造り

マグロ・サーモン・ブリ(大根ツマ・大葉・赤トサカ・青トサカ・  
金時人参・すだち・ミョウガ・紅タデ)

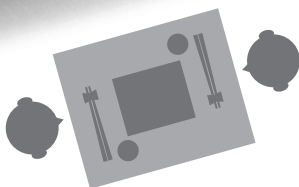
バイオPS 美粋 20-17 B ステラブルー

サイズ：197×164×21

フタ：美粋 20-17 OC

食シーンを捉えた  
対面盛り

平造りや飾り切りを応用し器のセンターを起点にシンメトリーに盛り付け、ツマや葉味を彩りよくあしらいます。対面して座る食卓シーンを想定した盛り方のご提案です。



# バイオ 美粋半月

柔らかな「袱紗盛」には  
まるみのある半月皿

日本料理では「袱紗」は「2つを合わせたもの」「柔らかなもの」を指します。鯛の紅白を美しく見せつつ、ツマを包んで一口で食べやすいように、ふんわりと盛り込みます。円形の袱紗盛りが半月型の容器にマッチします。

## 鯛の薄造りと野菜の袱紗(ふくさ)盛り

鯛(大根・人参・胡瓜ツマ・大葉・ミョウガ・甘草・ピーズ・芽ネギ)

バイオ 美粋半月 21-18 B あやなす赤

サイズ：209×186×19

フ タ：バイオ 美粋半月 21-18 OC



## 鯛と甘エビとオレンジのカルパッチョ

鯛・甘えび(アーリーレッド・オレンジ・ラディッシュ・マイクロトマト・ディル・チャービル・マイクロチャイブ)

バイオ 美粋半月 21-18 B こみち市松青

サイズ：209×186×19

フ タ：バイオ 美粋半月 21-18 OC



伝統＋応用

美しく魅せる  
容器選びと使い方

洋のイメージにも合う  
半月皿

平面が美しく見える様に薄く切った鯛の薄造りを、切身の赤い部分が隠れないように盛り付けます。カルパッチョの様な洋風メニューにも最適な容器です。

ドロップ漏れを抑制



美しい売場をキープ

ツマのかみこみ抑制

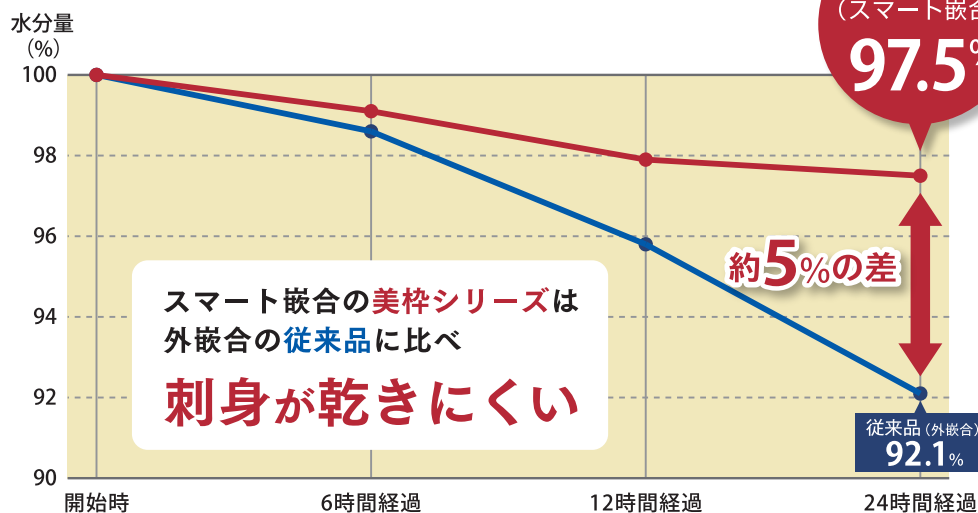


美しい商品づくり

バイオ

美<sup>み</sup>美<sup>み</sup>  
粹<sup>わく</sup>粹<sup>わく</sup>  
半<sup>はん</sup>半<sup>はん</sup>  
月<sup>げつ</sup>月<sup>げつ</sup>

刺身の乾き、変色を抑制



検証内容

びんちょうマグロを美粹(スマート嵌合)・従来品(外嵌合)  
2つの条件で5°Cの冷蔵庫に保管し、水分チェッカーにて刺身表面の水分を4ヵ所測定。  
開始時を100%として刺身表面の水分量の変化を数値化。

美味しきキープ

審美性×作業性

商品力を高める

作業時間 & 資材費の削減

フタが嵌めやすい



フタが外れにくい



テーブルスの実績拡大中

コストダウンにもつながる!



スマート嵌合

あなた流の盛り方で叶うカンタン・キレイな商品化



**カンタン**  
カンタン嵌合®  
【特許出願中】

本体もフタもバイオ素材で環境にやさしい



フタ・本体2柄

本体3柄



クリアー



黒



いとど金 BK



海洋青

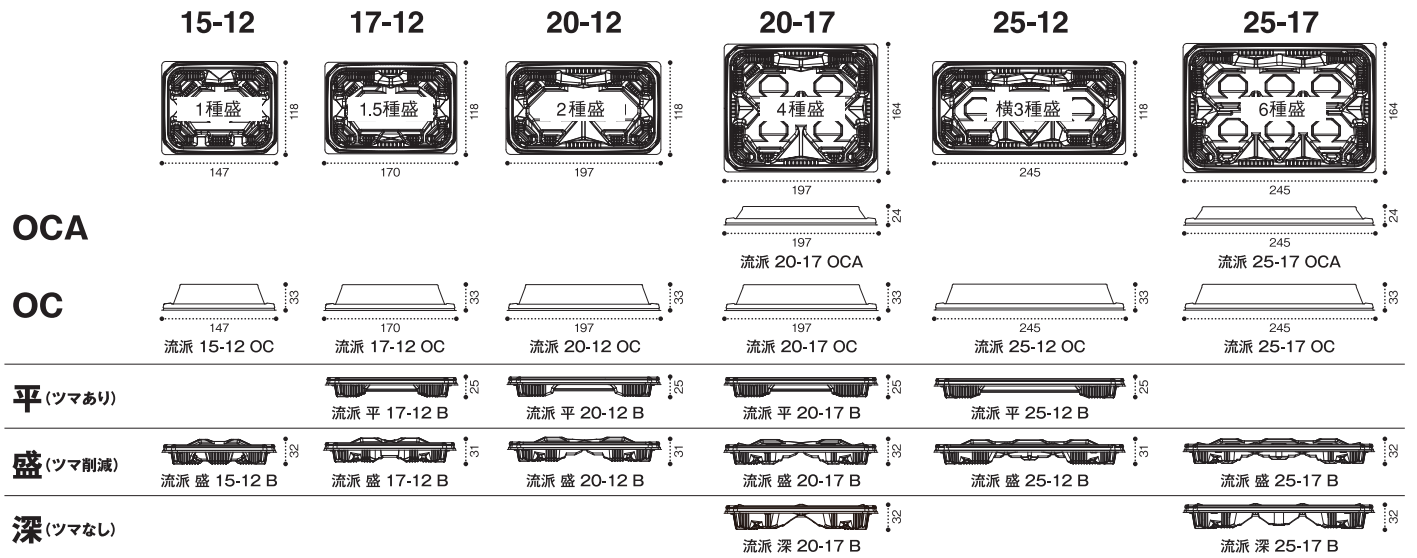


めいかい青



ステラグリーン

## ● 形状見本



品名	サイズ	袋入数	ケース入数	バイオPET					バイオHIPS		備考
				黒	海洋青	いとど金 BK	めいかい青	ステラグリーン	クリアー防曇		
バイオ流派 盛15-12 B	147×118×32	50	1,200	FAPK041	FAPK042	FAPK043	FAPK044	FAPK045			
バイオ流派 15-12 OC	147×118×33	50	1,200						FAPK081	外嵌合蓋*	
バイオ流派 平17-12 B	170×118×25	50	1,200	FAPK091	FAPK092	FAPK093	FAPK094	FAPK095			
バイオ流派 盛17-12 B	170×118×31	50	1,200	FAPK111	FAPK112	FAPK113	FAPK114	FAPK115			
バイオ流派 平17-12 OC	170×118×33	50	1,200						FAPK151	外嵌合蓋*	
バイオ流派 平20-12 B	197×118×25	50	1,000	FAPK231	FAPK232	FAPK233	FAPK234	FAPK235			
バイオ流派 盛20-12 B	197×118×31	50	1,000	FAPK251	FAPK252	FAPK253	FAPK254	FAPK255			
バイオ流派 平20-12 OC	197×118×33	50	1,000						FAPK291	外嵌合蓋*	
バイオ流派 平20-17 B	197×164×25	50	600	FAPK511	FAPK512	FAPK513	FAPK514	FAPK515			
バイオ流派 盛20-17 B	197×164×32	50	600	FAPK531	FAPK532	FAPK533	FAPK534	FAPK535			
バイオ流派 深20-17 B	197×164×32	50	600	FAPK551	FAPK552	FAPK553	FAPK554	FAPK555			
バイオ流派 平20-17 OCA	197×164×24	50	600						FAPK572	外嵌合蓋*	
バイオ流派 平20-17 OC	197×164×33	50	600						FAPK571	外嵌合蓋*	
バイオ流派 平25-12 B	245×118×25	50	800	FAPK371	FAPK372	FAPK373	FAPK374	FAPK375			
バイオ流派 盛25-12 B	245×118×31	50	800	FAPK391	FAPK392	FAPK393	FAPK394	FAPK395			
バイオ流派 平25-12 OC	245×118×33	50	800						FAPK431	外嵌合蓋*	
バイオ流派 盛25-17 B	245×164×32	50	400	FAPK671	FAPK672	FAPK673	FAPK674	FAPK675			
バイオ流派 深25-17 B	245×164×32	50	400	FAPK691	FAPK692	FAPK693	FAPK694	FAPK695			
バイオ流派 平25-17 OCA	245×164×24	50	400						FAPK712	外嵌合蓋*	
バイオ流派 平25-17 OC	245×164×33	50	400						FAPK711	外嵌合蓋*	

\*本体「平」タイプは美枠中皿(20-12/25-12/20-17)が兼用できます。  
※はカンタン嵌合搭載の蓋です。

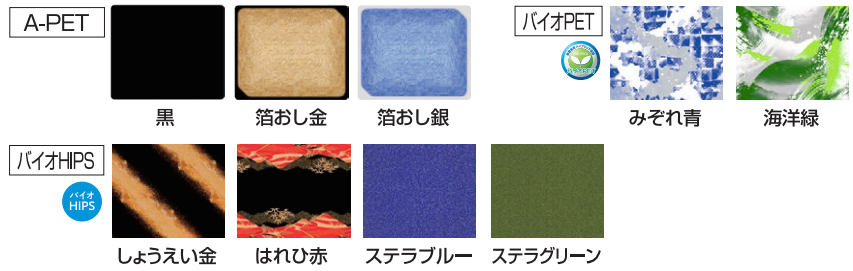


スマート嵌合

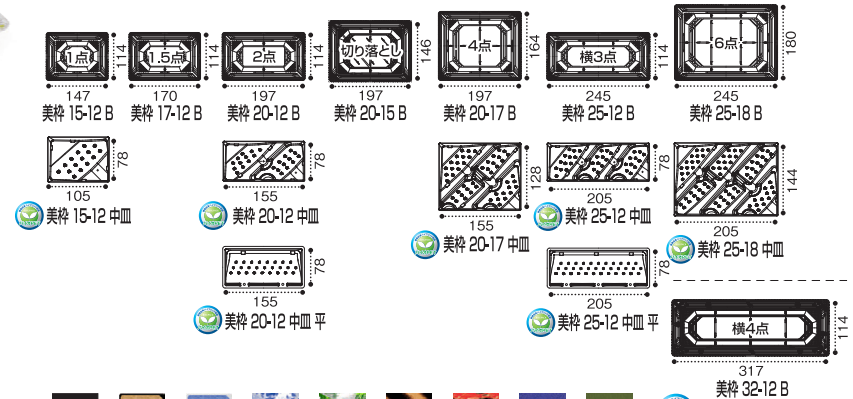


バイオPET 美枠 20-17 B 海洋緑  
 サイズ●197×164×21  
 フタ●A-PET 美枠 20-17 OC

### ●柄見本



### ●形状見本



品名	刺身	サイズ	材質	袋入数	ケース入数	色柄											備考
						黒	箔おし金	箔おし銀	みぞれ青	海洋緑	しょうえい金	はれひ赤	ステラブルー	ステラグリーン	クリア	クリア防曇	
A-PET 美枠 15-12 B	1点	147×114×21	A-PET	50	1,200	FAPV030	FAPV031	FAPV032									
バイオPET 美枠 15-12 B			バイオPET	50	1,200				FAPV036	FAPV037							
バイオPS 美枠 15-12 B			バイオHIPS	50	1,200												
バイオPET 美枠 15-12 中皿	105×78×31	78	バイオPET	50	1,200										FAPV901		
A-PET 美枠 15-12 OC			A-PET	50	1,200											FAPV050	スマート嵌合蓋
バイオPET 美枠 17-12 B			バイオPET	50	1,200	FAPV090	FAPV091	FAPV092									
バイオPET 美枠 17-12 B	170×114×21	78	バイオPET	50	1,200				FAPV096	FAPV097							
バイオPS 美枠 17-12 B			バイオHIPS	50	1,200						FAPV104	FAPV105	FAPV106	FAPV107			
A-PET 美枠 17-12 OC			A-PET	50	1,200											FAPV110	スマート嵌合蓋
A-PET 美枠 20-12 B	197×114×21	78	A-PET	50	1,000	FAPV300	FAPV301	FAPV302									
バイオPET 美枠 20-12 B			バイオPET	50	1,000				FAPV306	FAPV307							
バイオPS 美枠 20-12 B			バイオHIPS	50	1,000						FAPV314	FAPV315	FAPV316	FAPV317			
バイオPET 美枠 20-12 中皿	155×78×31	78	バイオPET	50	1,000									FAPV921			
バイオPET 美枠 20-12 中皿平	155×78×20	78	バイオPET	50	1,000									FAPV926			
A-PET 美枠 20-12 OC	197×114×39		A-PET	50	1,000										FAPV320	スマート嵌合蓋	
A-PET 美枠 20-15 B	切り落とし 197×146×21	78	A-PET	50	800	FAPV330	FAPV331	FAPV332									
バイオPET 美枠 20-15 B			バイオPET	50	800				FAPV336	FAPV337							
バイオPS 美枠 20-15 B			バイオHIPS	50	800						FAPV344	FAPV345	FAPV346	FAPV347			
A-PET 美枠 20-15 OC	197×146×39		A-PET	50	800										FAPV350	スマート嵌合蓋	
A-PET 美枠 20-17 B	4点 197×164×21	78	A-PET	50	600	FAPV360	FAPV361	FAPV362									
バイオPET 美枠 20-17 B			バイオPET	50	600				FAPV366	FAPV367							
バイオPS 美枠 20-17 B			バイオHIPS	50	600						FAPV374	FAPV375	FAPV376	FAPV377			
バイオPET 美枠 20-17 中皿	155×128×31	78	バイオPET	50	600									FAPV941			
A-PET 美枠 20-17 OC	197×164×39		A-PET	50	600										FAPV380	スマート嵌合蓋	
A-PET 美枠 25-12 B	横3点 245×114×21	78	A-PET	50	800	FAPV540	FAPV541	FAPV542									
バイオPET 美枠 25-12 B			バイオPET	50	800				FAPV546	FAPV547							
バイオPS 美枠 25-12 B			バイオHIPS	50	800						FAPV554	FAPV555	FAPV556	FAPV557			
バイオPET 美枠 25-12 中皿	205×78×31	78	バイオPET	50	800									FAPV951			
バイオPET 美枠 25-12 中皿平	205×78×20	78	バイオPET	50	800									FAPV956			
A-PET 美枠 25-12 OC	245×114×39		A-PET	50	800										FAPV560	スマート嵌合蓋	
A-PET 美枠 25-18 B	6点 245×180×21	78	A-PET	50	400	FAPV600	FAPV601	FAPV602									
バイオPET 美枠 25-18 B			バイオPET	50	400				FAPV606	FAPV607							
バイオPS 美枠 25-18 B			バイオHIPS	50	400						FAPV614	FAPV615	FAPV616	FAPV617			
バイオPET 美枠 25-18 中皿	205×144×31	78	バイオPET	50	400									FAPV961			
A-PET 美枠 25-18 OC	245×180×39		A-PET	50	400										FAPV620	スマート嵌合蓋	
バイオPS 美枠 32-12 B	横4点 317×114×21	78	バイオHIPS	50	600					FAPV644	FAPV645	FAPV646	FAPV647				
バイオPET 美枠 32-12 OC	317×114×39		バイオPET	50	600										FAPV651	スマート嵌合蓋	

※お刺身の盛付け点数は目安です。盛付け方により変わります。

美粹シリーズの半月タイプ! 売場や食卓のアクセントに



本体もフタもバイオ素材で環境にやさしい



バイオ 美粹半月 21-18 B  
おりはらん緑  
サイズ●209×186×19  
フ タ●バイオ 美粹半月 21-18 OC

**POINT 01 スマート嵌合採用**  
変形タイプでも、使い勝手の良いスマート嵌合を採用。



嵌めやすい



外れにくい



ドリップが漏れにくい

**POINT 02 売場の変化や華やかさを演出する半月形状**  
美粹の高級感そのままに、曲線や細部の装飾で豊かな表情を演出。



売場で際立ち、特別感を演出

**POINT 03 汎用性のある柄を品揃え**  
平盛、お造りを主ターゲットとし、「通年使える定番柄」と「催事にも使える華やかな柄」をラインアップ。



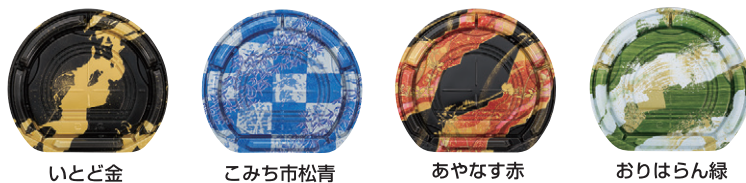
いとど金  
参考メニュー  
まぐろ、ブリ、イカ、サーモン

こみち市松青  
参考メニュー  
まぐろ、イカ、甘えび、サーモン

あやなす赤  
参考メニュー  
鯛、トロ、ブリ

おりはらん緑  
参考メニュー  
鯛、炙りほたて、かつお、まぐろ

●柄見本



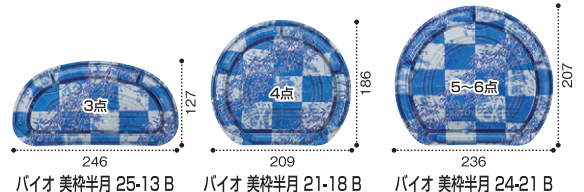
いとど金

こみち市松青

あやなす赤

おりはらん緑

●形状見本



バイオ 美粹半月 25-13 B

バイオ 美粹半月 21-18 B

バイオ 美粹半月 24-21 B

品名	刺身	サイズ	材質	袋入数	ケース入数	形状見本					備考
						いとど金	こみち市松青	あやなす赤	おりはらん緑	クリアー防曇	
バイオ 美粹半月 25-13 B	3点	246×127×19	バイオHIPS	50	600	FAPV810	FAPV811	FAPV812	FAPV813		
バイオ 美粹半月 25-13 OC		246×127×39	バイオPET	50	600					FAPV820	スマート嵌合蓋
バイオ 美粹半月 21-18 B	4点	209×186×19	バイオHIPS	50	600	FAPV830	FAPV831	FAPV832	FAPV833		
バイオ 美粹半月 21-18 OC		209×186×39	バイオPET	50	600					FAPV840	スマート嵌合蓋
バイオ 美粹半月 24-21 B	5~6点	236×207×19	バイオHIPS	50	400	FAPV850	FAPV851	FAPV852	FAPV853		
バイオ 美粹半月 24-21 OC		236×207×39	バイオPET	50	400					FAPV860	スマート嵌合蓋

※お刺身の盛付け点数は目安です。盛付け方により変わります。

## 稀<sup>き</sup>代<sup>だい</sup>の美食家が語る 料理と器の関係

「料理と食器とは相離れることのできない、いわば夫婦のごとき密接な関係がある。料理を舌の先に感ずる味だけとみるのは、まだ本当の料理が分らないからである。うまく物を食おうとすれば、料理に伴って、それに連れ添う食器を選ばねばならぬ。もちろん、ひいては料理は食う座敷も、床の間の飾りもすべてがこれに伴ってくるが、そのもっとも密接なる食器について意を用いることが、まず、今日の料理家に望まねばならぬ第一項であろう」

※著書『魯山人の美食手帖』より

商品・売場づくりのお役立ちサイト



メールマガジン  
おたよリス 登録はこちらから



代理店



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

札幌営業所 TEL(011)864-8394(代)  
仙台支店 TEL(022)223-3113(代)  
東京支店 TEL(03)6702-0190(代)  
大宮営業部 TEL(048)650-3786(代)

西東京営業部 TEL(042)724-1580(代)  
名古屋支店 TEL(052)732-1411(代)  
金沢営業所 TEL(076)237-5480(代)  
静岡営業所 TEL(054)205-3231(代)

大阪支店 TEL(06)6445-7722(代)  
中四国支店 TEL(086)212-1611(代)  
福岡支店 TEL(092)431-8032(代)

※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。

0402211①SP