

under 200cc で魅せる

少量目こだわり商品でプチ贅沢欲を叶える

ブラウニー
チョコレートクリーム
(総重量：約160g)

NEW バイオカップ 88 パイ 180B 1P50 🍷
サイズ：88 パイ ×44
バイオ RP88-OC(45) 🍷

盛付けのコツ：ブラウニーとチョコレートクリームを交互に積み上げ、オレンジの砂糖がけとクマのクッキーをトッピング。チョコレートソースをかけて出来上がり。チョコレート・クッキーの同系色の組み合わせでかわいらしく、オレンジの差し色で大人っぽく。かっこいいとかわいいを兼ね備えたデザートに。

モンブラン
(総重量：約150g)

NEW バイオカップ 88 パイ 180B 1P50 🍷
サイズ：88 パイ ×44
バイオ RP88-OC(45) 🍷

盛付けのコツ：本体の食材は層になるように盛付け、上部のモンブランクリームは高さを出して絞って盛付け。粉糖は雪のように、最後に金粉は高貴な雰囲気を出すように振りかけ見栄えアップを演出。

デザート
Desserts

ブルーベリー
フレーバー
(総重量：約160g)

ドラゴンフルーツ
フレーバー
(総重量：約150g)

パイナップル
フレーバー
(総重量：約160g)

マンゴー
フレーバー
(総重量：約150g)

キウイフルーツ
フレーバー
(総重量：約160g)

グreek ヨーグルト



NEW バイオカップ 88 パイ 180B 1P50 🍷
サイズ：88 パイ ×44
バイオ RP88-OC (浅) シン 🍷

盛付けのコツ：水切りの固いグreekヨーグルトをベースに、ドラゴンフルーツ・マンゴー・ブルーベリー・パイナップル・キウイフルーツのピューレやカットフルーツを混ぜて、それぞれトッピングをして華やかに魅せる。お好みでグラノーラをトッピングして朝食や軽食に。

コーヒーゼリー
(総重量：約230g)

NEW バイオカップ 88 パイ 180B 1P50 🍷
サイズ：88 パイ ×44
バイオ RP88-OC(45) 🍷

盛付けのコツ：コーヒーゼリー、ミルクゼリー、ビスケット、スポンジケーキの順に層を作りながら立体的に高さのある盛付けに。上からかけたクリームにチョコレートを3ヶ所にバランスよくトッピング。



カット
フルーツミックス
(総重量：約120g)

NEW バイオカップ 88 パイ 180B 1P50 🌱
サイズ：88 パイ×44
バイオ RP88-OC (30) 🌱

盛付けのコツ：栄養価の高い注目のドラゴンフルーツをそれぞれに切り方を変えて盛付ける。丸くり抜く、くし切り、ブロックカット等切り方によって魅せ方を変えることができる。



ミックスナッツ
(総重量：約100g)

ドライフルーツミックス
(総重量：約130g)

NEW バイオカップ 88 パイ 180B 1P50 🌱
サイズ：88 パイ×44
バイオ RP88-OC (浅) シン 🌱

盛付けのコツ：
ドライフルーツ、ナッツはミックスにせず、
1種ずつをまとめて盛付けて、それぞれの素材の存在感を高めます。



フルーツ杏仁
(総重量：約210g)

フルーツプリン
(総重量：約210g)

RP88-170 クリアー
サイズ：88 パイ×53
バイオ M88-OC (24) 🌱

盛付けのコツ：杏仁豆腐とプリンのベースに、立体的に高さのある盛付けでフルーツをトッピング。最後にナパージュしてフルーツに艶を出して軽く固める。蓋ギリギリに盛付けることでお得感や充実感を演出。



マッシュポテト&
ステーキ
(総重量：約220g)

マッシュポテト&
フライドオニオン
(総重量：約110g)

マッシュポテト&
トッピング

マッシュポテト&
サーモン
(総重量：約180g)

RP88-170 クリア ブラウン
サイズ：88 パイ ×53
バイオカップ 88 パイ 中皿
バイオ RP88-OC (A) シン

盛付けのコツ：ベースの柔らかいマッシュポテトにステーキやサーモンなどをトッピングし、食べると豪華なポテトサラダになるような仕立てです。上から見た際に彩りの良い野菜を使って華やかな盛付けに。



鯛のカルパッチョ
(総重量：約110g)

サラダニソワーズ
(総重量：約120g)

バイオカップ 76 パイ 150B 1P50
サイズ：76 パイ ×59
バイオカップ 76 パイ FC 1P50

盛付けのコツ：容器の本体の高さを活かして層になるように食材を順番に積んで盛付ける。ドレッシングではなくジュレにしたり、一番下にドレッシングと食材を和えた物を入れたりして、液漏れしないように工夫をプラス。



ポークリゼット
(総重量：約110g)

サーモンのスプレッド
(総重量：約150g)

海老のスプレッド
(総重量：約150g)

コンビーフ
(総重量：約90g)

バイオカップ 88 パイ 180B 1P50
サイズ：88 パイ ×44
バイオカップ 88 パイ TC 1P50
MR60-150(EX) トウメイ
サイズ：60 パイ ×78
バイオ MR60-OC

タルト

盛付けのコツ：家飲みやちょっとしたおもてなしなどに、しっとりとしたスプレッドや自家製コンビーフを。家庭でそのまま食卓に出してお好みの食べ方で食べられるように、シンプルな盛付けに。



帆立の貝柱
(総重量：約100g)

しらすくろみ
(総重量：約70g)

NEW バイオカップ 76 パイ 150B 1P50
サイズ：76 パイ ×59
NEW バイオカップ 76 パイFC 1P50



盛付けのコツ：
乾物の最高峰。帆立の貝柱と、甘いおつまみやおかずになるしらすくろみ。
コンパクトかつ全方向で魅せることができるので盛付けの仕方も様々対応できる。
積み上げる、並べる、ミックスするなどの盛付けに。



・クリームチーズ
・ドライミックスレーズン
・クランベリー
(総重量：約140g)

チーズミックス

・ミモレット・ゴーダ・カッテージ
(総重量：約100g)



NEW バイオカップ 76 パイ 150B 1P50
サイズ：76 パイ ×59
NEW バイオカップ 76 パイFC 1P50

盛付けのコツ：
液漏れや匂いの強いチーズではなく、容器の形状を活かした彩りのあるチーズを選択。
1つは固形の3種類とハーブ。1つはクリームチーズにドライフルーツ。
そのまま食卓に出せる、袋入りとは違う使い勝手の良さを表現。



ドラゴンフルーツ
フレーバー
(総重量：約160g)

ハーブ
フレーバー
(総重量：約180g)

ブロッコリー
フレーバー
(総重量：約160g)

カボチャ
フレーバー
(総重量：約160g)

フムス

フムスは、中東や地中海地域の伝統的な家庭料理。ゆでたひよこ豆に「タヒニ」と呼ばれる練りごまのような調味料、オリーブオイル、にんにく、レモン汁、塩などを加えてペースト状にしたもの。パケットなどに塗ったり、野菜をディッピングして召し上がれ。



NEW バイオカップ 88 パイ 180B 1P50
サイズ：88 パイ ×44
バイオカップ 88 パイTC 1P50

盛付けのコツ：フムスをベースに野菜やフルーツのピューレを混ぜ、トッピングをそれぞれに盛付けする。
トッピングで食材でカラーリングされたフムスを隠さないように盛付けしていきオリーブオイルで仕上げる。売場で選べる華やかな演出を。



※メニューによって重さが異なることがあり、量が多くなると誤差が生まれてくるため、グラム数の表記は大きな目安となります。