

揚

〈枠の優位性〉

Advantage of  
frame shape

煮

バイオ

フライ

わく

うち

枠の内

意匠出願中

グリル

焼

今まで出来なかった  
お弁当メニューを

「枠の力」で  
再現します!!



スマート嵌合®  
【特許出願中】【意匠出願中】

# 「枠の力」で メニューの魅力を最大限サポート!!



『枠の力』で  
煮汁もたっぷり!  
つゆたく仕上げ!

『枠の力』で  
揚げたての食感が続く!  
伝わる!サクサク仕上げ!

『枠の力』で  
素材を大きく  
アピール!  
満腹仕上げ!

『枠の力』で  
主役が引き立つ!  
乗せる! 留まる! 安定仕上げ!

『枠の力』で  
洋風ソースや中華のあんもたっぷり!  
艶やか仕上げ!



# 蓋が外れにくく液漏れしにくい スマート嵌合



蓋はめしやすく外れにくい



焼 揚 フライ はワンタッチで  
蓋が嵌めやすく外れにくい!

結露漏れしにくい



結露漏れしにくいので  
売場の清潔感キープ!!

煮 .....  
グリル



内嵌合仕切りでさらに  
外れにくく漏れにくい

## 蓋の嵌め方STEP





# 揚

『杵の力』で揚げたての食感が続く! 伝わる! サクサク仕上げ!



容器本体の傾斜で  
スコッチエッグの断面を訴求しやすい。

洋

スコッチエッグ ラタトゥイユ 弁当

- ・スコッチエッグ .....70g×2
- ・ラタトゥイユ .....50g
- ・キャロットラペ(くるみ) .....15g
- ・カボチャサラダ .....30g
- ・スパゲッティ .....30g
- ・ブロッコリー .....30g

- ・ご飯 .....180g  
(パセリ)

計 475g

バイオ 杵の内揚 80-2B  
K・ソース茶

サイズ: 235×190×25  
フタ: バイオ 杵の内揚 80-2-0C

想定売価980円





和  
季節のかき揚げと炊き込みご飯弁当

- ・野菜かき揚げ ……………60g  
(ごぼう、エンドウ豆、玉ねぎ、人参)
- ・ちくわ磯部揚げ ……………20g
- ・厚焼き玉子の天ぷら ……………40g
- ・さつま芋天ぷら ……………25g

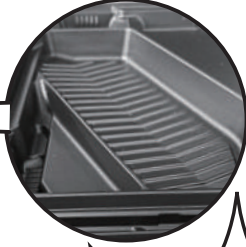
- ・桜漬け ……………10g
- ・ひじき煮 ……………20g
- ・鶏五目ご飯 ……………180g

**バイオ枠の内揚 80-2B  
K-からり赤**  
サイズ：235×190×25  
フタ：バイオ枠の内揚 80-2-OC

想定売価680円

計 355g

素材に残った油を落とすスロープ形状



スロープ形状の  
効果で

- 素材に残った油を切る!
- 立体的な盛り付けが可能!

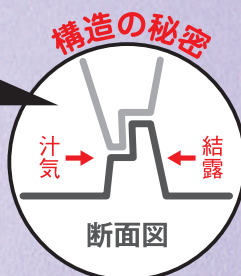
**バイオ枠の内揚 80-2B**  
サイズ：235×190×25



# 煮

『枠の力』で煮汁もあんもたっぷり！ つゆだく仕上げ！

専用蓋で  
汁の浸入を  
抑制！



たっぷりの煮汁で牛すき煮本来のうまみを  
味わえる本格メニューを再現！

和

牛すき煮弁当

想定売価780円

- ・牛すき煮……………270g  
(牛肉45g、煮汁60g、焼豆腐、白菜、長ねぎ、椎茸、マロニー)
- ・温玉……………1個
- ・柴漬け……………20g

- ・ご飯……………180g  
(黒ゴマ)

計 520g

バイオ 枠の内煮 80-2B  
K-えんぴ赤

サイズ：235×190×31  
フタ：バイオ 枠の内煮 80-2-OC





中

八宝菜 チャーハン弁当

- ・八宝菜 ……………220g  
(豚バラ肉、イカ、エビ、玉ネギ、人参、青梗菜、竹の子、椎茸、きくらげ、ウズラ卵)
- ・春雨サラダ ……………20g
- ・ザーサイ……………15g

・チャーハン……………180g

計 435g

想定売価680円

バイオ 枠の内 煮 80-2B  
K-からり赤

サイズ：235×190×31  
フ タ：バイオ 枠の内 煮 80-2-0C

## 煮汁が漏れにくいディープ形状



深い仕切りの  
効果で

- 煮汁をしっかりキープ!
- つゆだくおかずも安心な盛り付け!

バイオ 枠の内 煮 80-2B

サイズ：235×190×31



# グリル

『枠の力』で洋風ソースや中華のあんもたっぷり! 艶やか仕上げ!

専用蓋が  
ソース移りを  
抑制!



ソースがたっぷり入るから  
ハンバーグのしっとり・つやつやを長くキープできる!

洋

ハンバーグトマト煮込み弁当

- ・ハンバーグトマト煮……………250g  
(チーズハンバーグ150g、トマトソース70g、  
マッシュルーム、人参、じゃがいも)
- ・スパゲッティ……………30g  
(ズッキーニ)
- ・ポテサラ……………30g

- ・ご飯……………180g  
(パセリ)

計 490g

バイオ 枠の内 グリル 80-5B  
K-たつみ茶

サイズ : 235×190×25  
フ タ : バイオ 枠の内 グリル 80-5-0C

想定売価780円





中  
肉団子の甘酢あん弁当

・肉団子甘酢あん……………270g  
(肉団子30g×4つ、玉ねぎ、パプリカ、人参、かぼちゃ、蓮根、椎茸、ピーマン、竹の子、甘酢あん)

・春雨サラダ……………5g  
・炒飯……………180g

バイオ 枠の内 グリル 80-5B  
K-えんぴ赤

サイズ：235×190×25  
フタ：バイオ 枠の内 グリル 80-5-0C

想定売価580円

計 455g

## おかず部分を囲む内嵌合形状



### おかず部分の内嵌合の効果で

- 煮込み系メニューも再現が可能!
- ソースたっぷりメニューも安心な盛り付け!

バイオ 枠の内 グリル 80-5 B

サイズ：235×190×25



# 焼

『枠の力』で主役が引き立つ! 乗せる! 留まる! 安定仕上げ!



和

干物弁当

幅広フラットトップの仕切りの上で  
大きな干物がしっかりと安定!

- ・ 鮭の干物(頭無し).....80g
- ・ 和風煮物 .....30g  
(蓮根・人参・さつまいも・さやいんげん)
- ・ ちくわ磯辺揚げ.....半切り1本分
- ・ 厚焼き玉子 .....40g
- ・ 紅白なます .....30g

- ・ きゅうり漬物 .....10g
- ・ ご飯.....180g  
(昆布佃煮・梅干し)

計 400g

バイオ 枠の内 焼 80-2B  
K-たつみ茶

サイズ: 235×190×28  
フ タ: バイオ 枠の内 焼 80-0C (揚・煮)

想定売価980円





洋  
鯖の香草焼き弁当

- ・鯖の香草パン粉焼 ……………90g
- ・スペインオムレツ ……………70g
- ・ポテサラグラタン ……………30g
- ・ほうれん草ソテー ……………15g

- ・ショートパスタ(ベンネ) ……90g
- ・ターメリックライス ……………180g  
(パセリ)

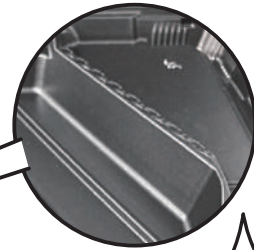
バイオ 枠の内 焼 80-2B  
K-えんぴ赤

サイズ：235×190×28  
フ タ：バイオ 枠の内 焼 80-0C (揚・煮)

計 475g

想定売価780円

## 大きな素材も安定!フラットトップの仕切り形状



幅広い  
フラットトップの効果で

- 面の大きな素材も動かず安定しやすい!
- ごはんの上にはみ出る盛り付け!

バイオ 枠の内 焼 80-2B

サイズ：235×190×28



フライ

『枠の力』で素材を大きくアピール! 満腹仕上げ!

洋  
ジャンボチキンカツ  
ラタトゥイユ弁当



低い仕切りをまたいでビッグチキンカツを乗せてワンプレート風メニューを再現しやすい。

- ・チキンカツ.....300g
- ・ラタトゥイユ .....70g
- ・スパゲッティ .....30g
- ・ポテサラ.....30g
- ・桜漬け.....10g
- ・ご飯 .....180g (パセリ)

計 620g

バイオ 枠の内 フライ 80-2B K-ソース茶

サイズ：235×190×23  
フ タ：バイオ 枠の内 フライ 80-0C (グリル)

想定売価580円

話題の台湾日級グルメ大鶏排。も素材の大きさをしっかりとアピール。

アジア  
大鶏排弁当



- ・大鶏排 .....150g (五香粉くわージャンフェン)
- ・春雨サラダ.....30g
- ・桜漬け .....10g
- ・ルーロー飯 .....240g (ご飯 180g、豚角煮 35g、青梗菜 25g)

計 430g

バイオ 枠の内 フライ 80-2B K-からり赤

サイズ：235×190×23  
フ タ：バイオ 枠の内 フライ 80-0C (グリル)

想定売価580円





洋  
ジャンボチキンカツきのこのデミ弁当

- ・チキンカツ ……………300g
- ・きのこデミソース ……70g
- ・目玉焼き ……………1個
- ・スパゲッティ ……………30g

- ・ポテサラ ……………30g
- ・桜漬け ……………10g
- ・ご飯 ……………180g  
(バセリ)

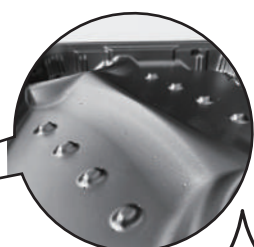
計 650g

バイオ 枠の内 フライ 80-2B  
K-ソース茶

サイズ：235×190×23  
フ タ：バイオ フライ 80-0C (グリル)

想定売価580円

低い仕切りのディッシュ形状



ワンプレートメニューも  
立体的な再現が可能!

シンメトリーな  
フレイム形状の効果で

●方向性を選ばず盛り付けが可能!

バイオ 枠の内 フライ 80-2B

サイズ：235×190×23



# 和洋中幅広く引き立てる柄

## 柄見本

おすすめ  
メニュー

和・洋・中  
どんなメニューにも



### 【黒】

どんなメニューでも汎用性抜群!

おすすめ  
メニュー

とんかつ・唐揚げ  
チキン南蛮・ミックスフライ



### 【K-からり赤】

金・赤・緑の調和で  
メインのおかずを華やかに引き立てる

おすすめ  
メニュー

焼き魚・ハンバーグ  
中華・生姜焼き



### 【K-えんぴ赤】

深みのある色合いで  
食材のコク・照り・ツヤを伝える柄

おすすめ  
メニュー

ハンバーグ・チキン南蛮  
とんかつ



### 【K-ソース茶】

食材と色被りしない新しい木目柄

おすすめ  
メニュー

煮魚・とんかつ



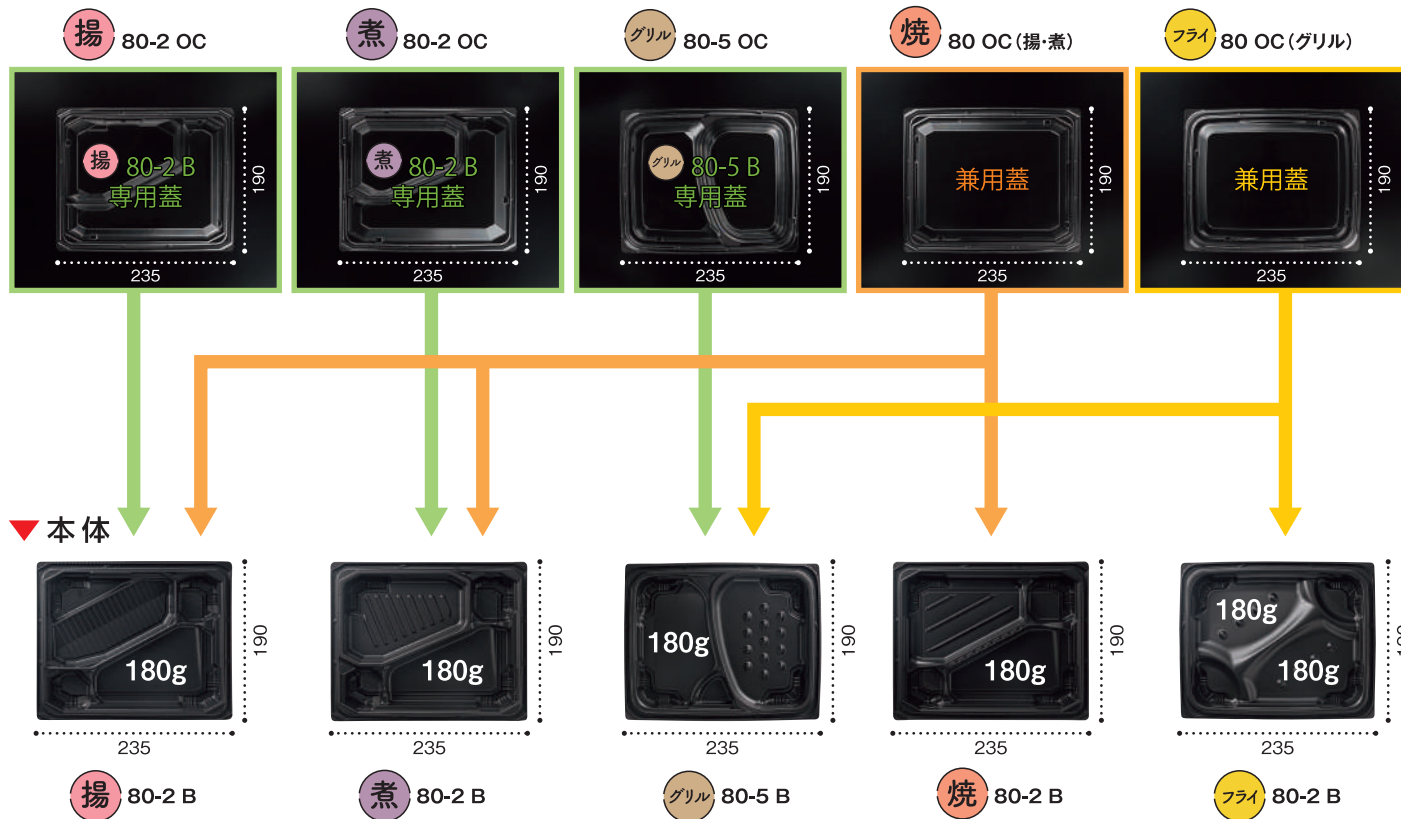
### 【K-たつみ茶】

重厚な印象で高売価のおかずの  
価値を伝える柄



# 形状見本

## ▼ 蓋



品名	サイズ	材質	袋入数	ケース入数	色					備考	
					黒	K-からり赤	K-えんぴ赤	K-ソース茶	K-たつみ茶		クリアー防曇
バイオ枠の内 揚80-2 B	235×190×25	バイオPPF	50	400	RHBP301	RHBP302	RHBP303	RHBP304	RHBP305		
バイオ枠の内 揚80-2 OC	235×190×35	OPS	50	400						RHBP319	スマート嵌合蓋
バイオ枠の内 煮80-2 B	235×190×31	バイオPPF	50	400	RHBP481	RHBP482	RHBP483	RHBP484	RHBP485		
バイオ枠の内 煮80-2 OC	235×190×30	OPS	50	400						RHBP499	スマート嵌合蓋(仕切嵌合付)
バイオ枠の内 グリル80-5 B	235×190×25	バイオPPF	50	400	RHBP881	RHBP882	RHBP883	RHBP884	RHBP885		
バイオ枠の内 グリル80-5 OC	235×190×35	OPS	50	400						RHBP899	スマート嵌合蓋(仕切嵌合付)
バイオ枠の内 焼80-2 B	235×190×28	バイオPPF	50	400	RHBP121	RHBP122	RHBP123	RHBP124	RHBP125		
バイオ枠の内 焼80 OC(揚・煮)	235×190×35	OPS	50	400						RHBP179	スマート嵌合蓋
バイオ枠の内 フライ80-2 B	235×190×23	バイオPPF	50	400	RHBP661	RHBP662	RHBP663	RHBP664	RHBP665		
バイオ枠の内 フライ180 OC(グリル)	235×190×35	OPS	50	400						RHBP719	スマート嵌合蓋



商品・売場づくりのお役立ちサイト



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)	西東京営業部	TEL(042)724-1580(代)	大阪支店	TEL(06)6445-7722(代)
仙台支店	TEL(022)223-3113(代)	名古屋支店	TEL(052)732-1411(代)	中四国支店	TEL(086)212-1611(代)
東京支店	TEL(03)6702-0190(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)		

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。  
042111①SP