

NEW

新製品速報

バイオ 枠の内 焼80-2 B
K-えんぴ赤

サイズ: 235×190×28
フタ: バイオ 枠の内 焼80 OC(揚・煮)
(鮭幕の内弁当 約470g)



焼

揚



バイオ 枠の内 揚80-2 B K-からり赤

サイズ: 235×190×25
フタ: バイオ 枠の内 揚80-2 OC
(ロースとんかつ弁当 約410g)

バイオ

煮

枠の内

わく

うち

バイオ 枠の内 煮80-2 B
K-たつみ茶

サイズ: 235×190×31
フタ: バイオ 枠の内 煮80-2 OC
(さばの生姜煮弁当 約470g)



フライ



バイオ 枠の内 フライ80-2 B 黒

サイズ: 235×190×23 フタ: バイオ 枠の内 フライ80 OC(グリル)
(チキン南蛮弁当 約450g)



スマート嵌合®
【特許出願中】【商標登録済】

バイオ 枠の内 グリル80-5 B K-ソース茶

サイズ: 235×190×25 フタ: バイオ 枠の内 グリル80-5 OC
(洋風ハンバーグ弁当 約490g)

意匠出願中

グリル



メニューごとのスペシャリスト集団
「枠の内」

ポイント1 それぞれのメニューを引き立てる専用設計

本体の専用設計 ~メニューに合わせた設計で使いやすさアップ~

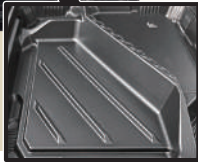
焼

具材を乗せられる
仕切り

焼魚弁当に



副菜を潰さず
魚を盛付け可能



揚

油を切る傾斜面

とんかつ弁当に



立体的な盛付けで
揚げ物をカラッと
おいしく



煮

汁漏れし難い
高い仕切り

煮魚・中華弁当に



深さのある形状で
汁の多い煮魚でも
安心盛付け



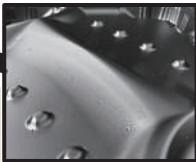
フライ

汎用性の高い形状

唐揚げ・
チキン南蛮
ミックスフライ弁当に



方向性を選ばず盛付けできる形状



グリル

視認性の
高い形状

ハンバーグ・
しょうが焼き弁当に



低めの仕切りで中身が見やすい盛付けが可能



蓋の専用設計

~汁気・結露が多いメニューは仕切り専用蓋で侵入を抑制!~

構造の秘密

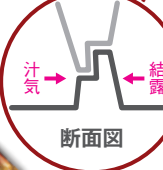
揚



ご飯の湿気が
移りにくく、とんかつ
のサクサク感キープ!!

構造の秘密

煮



汁の多い煮魚
メニューでも
弁当内の味移りを抑制

構造の秘密

グリル



あふれ出る肉汁や
ソースの多いハンバーグ
メニューでも味移りを抑制

ポイント2 蓋が外れにくく結露漏れしにくいスマート嵌合

ステップ1



焼・揚・フライはワンタッチで
蓋が嵌めやすく外れにくい!

ステップ2



煮

煮・グリルは内嵌合でさらに
外れにくく漏れにくい

グリル



結露漏れしにくいので
売場の清潔感キープ!!



スマート嵌合

スペシャリスト集団が メニューに合わせて 個性を發揮!

とんかつメニューは
油切りしてサクサク食感に



バイオ 枠の内 **揚** 80-2 B K-からり赤

サイズ: 235×190×25 フタ: バイオ 枠の内 揚80-2 OC
(コースとんかつ弁当 約410g)

ソース多めのハンバーグメニューも
味移りなくおいしく盛付け



バイオ 枠の内 **グリル** 80-5 B K-ソース茶

サイズ: 235×190×25 フタ: バイオ 枠の内 グリル80-5 OC
(洋風ハンバーグ弁当 約490g)

大きな焼き魚も安定した盛付け



バイオ 枠の内 **焼** 80-2 B K-えんぴ赤

サイズ: 235×190×28 フタ: バイオ 枠の内 焼80 OC(揚・煮) 〈鮭幕の内弁当 約470g〉

煮魚メニューもしっかりセパレート



バイオ 枠の内 **煮** 80-2 B K-つつみ茶

サイズ: 235×190×31 フタ: バイオ 枠の内 煮80-2 OC 〈さばの生姜煮弁当 約470g〉

ボリュームのあるはみ出しチキン南蛮も
きれいに盛れる



バイオ 枠の内 **フライ** 80-2 B 黒

サイズ: 235×190×23 フタ: バイオ 枠の内 フライ80 OC(グリル) 〈チキン南蛮弁当 約450g〉

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

金と赤の調和で衣の明るい色合いと揚げたての温度感を伝える柄

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リツヤを伝える柄

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(和)の価値を伝える柄

形状見本

▼ 蓋

焼 80 OC(揚・煮)

揚 80-2 OC

煮 80-2 OC

フライ 80 OC(グリル)

グリル 80-5 OC



▼ 本体



焼 80-2 B

揚 80-2 B

煮 80-2 B

フライ 80-2 B

グリル 80-5 B

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	
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
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
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
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80 OC(グリル)	235×190×35	OPS	50	400						RHBP719
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

http://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

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)282-8303(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。 0002109①SN