

〈中皿フタの使い方〉

～お店で～



本体にスープ、中皿フタに麺・具材を盛り付ける

開いた状態の中皿フタを本体の上に重ねる

フタを閉じて、本体まで一気に閉める！

～食べる時～



ミシン目に沿ってフタ部分を切り取る

麺・具材をスープにイン！出来上がり

中皿は切り取ったフタに重ねておくと、テーブルが汚れません

-素材-  
**Material** ●TP(耐熱PSP)/ポリスチレン  
PSPの耐熱性・耐油性を強化した素材です。耐熱温度100℃。レンジ可。オープン不可。



品名	サイズ(mm)	入数			素材			蓋		
		ケース	袋	IV	IV-黒	黒両	中皿	中皿フタ	蓋	
TPめん鉢 M18	176φ×71	600	50	●	●	●	●	●	●	●
TPめん鉢 M20	196φ×80	400	50	●	●	●	●	●	●	●

※中皿フタのケース入数は本体の半分、袋入数は25枚です。  
※M20中皿は内嵌合です。

中央化学株式会社

\* 容器サンプルのご要望は、当社代理店または各営業部で承りますのでお気軽にお問い合わせください。  
\* このパンフレットに関するお問い合わせ・ご意見・ご感想は、マーケティング部販促企画課 Tel.03(5719)7348 まで。



中央化学株式会社

環境配慮



本体 OK 100℃ 中皿 OK 110℃

めん鉢 TP

ばち



テイクアウトに、デリバリーに  
麺・どんぶり容器



環境負荷低減  
軽量化  
素材

冷めにくいから  
おいしさキープ  
保温性

手で持っても  
熱くない  
断熱性

耐熱性・耐油性を強化した発泡素材 TP(耐熱PSP)



# おいしさキープ

麺とスープを分けて盛り付けられるので、  
麺が伸びることなくおいしさをそのままお届け！  
丼メニューも中皿フタを使用すれば、出来立てを  
よりキープできます。



保温性が高く、  
食材の温かさをキープする耐熱PSP素材。  
優れた断熱性で手に熱が伝わりにくく、  
アツアツでも安心です。



本体と中皿フタが内嵌合のため  
本体に入れたスープが漏れにくい設計です。

## 中皿フタで容器集約

フードパックタイプの  
中皿フタで、容器を2点式に  
集約。店舗での在庫管理が  
容易になります。  
中皿フタは単体でも使用  
できるので、様々なメニュー  
に対応できます。



折り返し部分はミシン目入り。  
蓋が勝手に開かないので  
作業しやすくなります。



「アケル」「キリトル」の刻印で、  
食べる際にも分かりやすい。

蒸気はU字孔から  
中皿フタへ移動し、  
中皿フタからは放射線状に  
外へ逃げる仕組み。



# メニュー盛り付け

基本の使い方

ロースかつ丼



TP めん鉢 M20 IV- 黒 / 中皿フタ

丼メニューも  
中皿フタで展開！

トッピングや  
セットメニューは  
中皿フタを  
W使い！

積み重ねOK



餃子 & 唐揚げ



TP めん鉢 M20 中皿フタ

サイドメニューは  
中皿フタ単体で

メニューに合わせて  
小サイズも

天ぷらうどん



TP めん鉢 M20 IV / 中皿フタ

ラーメン  
セット &  
炒飯



TP めん鉢 M20 黒両 / 中皿フタ

チャーシュー丼



TP めん鉢 M18 黒両 / 蓋

長崎風ちゃんぽん



TP めん鉢 M20 IV / 中皿フタ

鴨南蛮そば



TP めん鉢 M20 IV- 黒 / 中皿フタ