

なごみ  
『和』を使ったトレイメイク



### ふっくら美味しく

和シリーズは再加熱カートで  
ご飯がふっくら美味しく仕上がります。

- |   |  |
|---|--|
| 温 | ゆかりご飯<br>5106P-OTB 飯椀 中 帯十草 内茶 (p66)         |
|   | 味噌汁<br>5006S-PW 汁椀 中 パール 白梅 (p57)            |
|   | ハンバーグと温野菜<br>5113R-IV 16.5cm 平皿 アイボリー (p45)  |
| 冷 | きゅうりとわかめの酢の物<br>4018-ST-KBC 12 角小鉢 きらび (p78) |
|   | お新香<br>803- 気楽 9cm 皿 気楽 (p131)               |
|   | お茶<br>5073S-SYU マグカップ 朱 (p61)                |
|   | カトラリー<br>526- あずき 21cm 角箸 あずき (p240)         |



### 丼も使い方色々

丼は汁物に最適。再加熱カート用に組  
高76mmに設計。たっぷり入る粥碗と  
してもご使用いただけます。

- |   |   |
|---|---|
| 温 | 煮込みうどん<br>5101P-NIW 丼 なないろ 内白 (p65)     |
|   | 温泉卵<br>546- クリア ゼリーカップ クリア (p205)       |
| 冷 | チンゲン菜のお浸し<br>627-ML 11cm 小鉢 メリッサ (p145) |
|   | カトラリー<br>109TM レンゲマーブル レンゲスプーン (p245)   |
|   | 523- 黒 21cm 角箸 黒 (p240)                 |



### お粥以外にも使えます

内側が茶色のうつわはご飯が見やすく、  
お粥が400g入ります。(写真は300g)  
少なめの麵鉢としてもお使いください。

- |   |   |
|---|---|
| 温 | お粥(鮭フレーク)<br>5102P-UEB 粥碗 うめ 内茶 (p65)   |
|   | かぼちゃの煮物<br>5136R-PF 丸小鉢 大 パール フレーム(p52) |
| 冷 | インゲンの胡麻和え<br>4124-TKK 角小鉢 粉吹 (p75)      |
|   | リンゴのコンポート<br>4122-P 三角小鉢 ベイルピンク (p159)  |
|   | カトラリー<br>STW-516-PP ぐるめスプーン 朱 (p243)    |
|   | 526- 緑 21cm 角箸 緑 (p240)                 |