

# 3

## 盛り付けも簡単 スピーディー

再加熱前のチルド状態で盛り付けるから、 tongや菜箸は不要。手袋をした手で効率的な盛り付けが可能です。型崩れやヤケドの心配もありません。

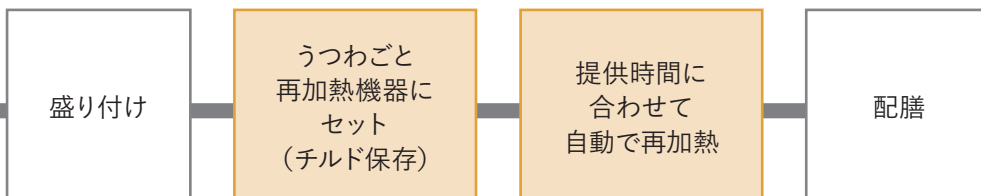


# 4

## できたての おいしさを提供

時間と温度を管理する再加熱機器と、それに対応したshincaのうつわが、できたてのおいしさを再現します。盛り付けで料理が冷めてしまうこともなく、適温のおいしい食事を提供できます。

ニュークックチル  
配膳までの流れ  
(再加熱カートの場合)



再加熱機器の方式に合わせて、対応可能な食器をお選びいただけます。

システム	スチーム再加熱機器			マイクロ波		熱風再加熱カート
	スチコン	キャビネット	カート	電子レンジ (あたため)	カート	
食器						
リヒートシェフ(PES)		○			○	○
リン凧(SPS)		○			○	○
和(高比重PP)		△			○	○
耐熱メラミン		×			×	○