

表面が熱くなりすぎない

メラミンよりも耐熱性が高く、熱伝導率が低いので食器表面が熱くなりません。そのため加熱後の持ち運びや蓋を開け閉めする際に、扱いやすいです。

(PESの方が10°C程表面温度が低くなります)



メラミン材料より軽い

PESは、医療器具やメガネフレームなど、軽さを重視する製品の素材としても注目されています。リヒートシェフはその軽さを生かした食器。煮物や汁物など重量感のある料理が持ちやすく、片付けや洗浄などの取り扱いもラクラク。軽さゆえの『容器』っぽさは、デザインの力でより『器』らしく仕上げています。

PESの比重はメラミンよりも1割ほど低く、同サイズの小鉢と比較した場合、食器カゴへ収納した際に、約1kg軽量化。



shincaのこだわり

透明食器は 現場のひと手間を軽減

現場の声がきっかけで商品化しました！

中身が見える透明食器は、涼しげなすりガラス風。蓋も透明なので盛り付け忘れや中身の入れ間違いを防止。確認のためにその都度蓋を開けるひと手間を減らします。

フタ付きの
ニュークックチル
対応食器で
透明は業界初！



器らしいかたちを追求

製造効率より「器らしさ」を重視し、ぬくもりのあるかたちや持ちやすさにこだわりました。たとえば、小鉢の角に“隅切り”を設けたり、取っ手を付けて持ちやすさを高めたり、シボや千筋模様のデザインを施したりすることにより、陶器やガラスの食器のような風合いに仕上げています。

きれいにスタッキング

スタッキングは省スペースと清潔さを追求して設計。すっきりきれいに重なるのにくわえ、食器同士が触れ合う面積を最小限にして密着を防いでいます。水切れ、乾燥もスピーディー。



各調理システムに対応した サイズ設計

再加熱調理方式をはじめ各調理システムを徹底研究。再加熱カートやスチームコンベクションオーブンの棚ピッチに収まる高さ、ホテルパンやカートトレイに効率よく並ぶサイズを取りそろえました。高いデザイン性と現場の作業効率の両立を目指した設計です。



“隅切り”の形状が
より『器』らしく。

持ちやすい形状にも
こだわりました。



食事を楽しくする図柄

シンプル、かわいい、高級感、さまざまなシーンに合わせて選びやすい豊富な柄デザインを取り揃えています。



キルト

パッチワークのような、あたたかみのある手描きの幾何学模様。



パール

黒いうつわを使いたいけど無地だと使いにくくて...という現場の声から生まれた、パールの特種加工を施した高級感のあるデザインです。



スプラウト

のびやかな新芽のモチーフを夢のある彩りで表現しました。