

グラス・食器

107
〜
117

107
酒器
グラス・カップ・

108
ペルシアン
グラス

109
洋食器
コーヒャー

110
和食器
湯呑

111
中華料理用
食器

112
メニュー
食器

113
オープン
フタ

114
漆器・漆
器
松花堂
弁当箱

115
そば
うどん用
食器

116
飯器
吸引
椀

117
給食
福祉食器



おかるの
キモチ。
美濃
美濃
美濃

新軽量強化磁器



おかるのキモチ。は
パプリカいっこぶんぐらいの軽さ。

※「おかるのキモチ。」和らく茶碗の場合

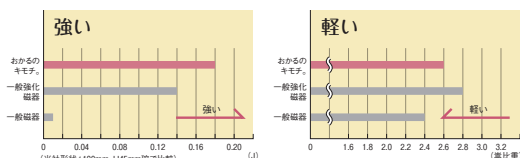
「おかるのキモチ。」は軽量強化磁器。

持ちやすい、割れにくい、洗しやすいなど、機能面に優れながら、磁器本来の美しさで料理を華やかに彩ります。



① 強くても軽い、かけにくい

「軽い＝割れやすい」、「強い＝垂たい」という、うつわの概念を見事に覆し、相反する条件を一挙に融合させました。軽いのにも強く丈夫。特につっかり手をすべらせた時、その強さを実感できます。

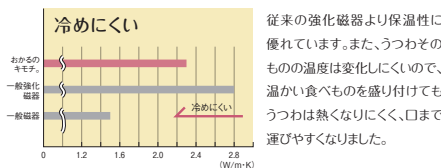


② 汚れにくく、落ちやすい

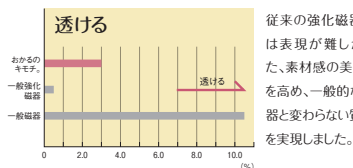
通常より細かくした釉薬を使うことで、表面の凹凸が少ない状態になり、汚れが付いても落ちやすくなりました。



③ うつわの温度が変化しにくい



④ 透光性が高く、美しい



| 素材 | 電子レンジ | オープン (300°C以下) JIS S 2400 | 食器洗い機 | 食器乾燥機 | 直火 |
|--------|-------|---------------------------------|-------|-------|----|
| 軽量強化磁器 | ○ | ○ | ○ | ○ | × |

料理を作る人、
提供する人にとって

軽くて割れにくいので扱いやすい
高耐久で低ランニングコスト
高温殺菌OKで清潔
なめらかなで汚れが付きにくい
積み重ねOKで収納しやすい

お食事
を
楽しんで
いただく
ために

食べる人にとって

軽くて持ちやすい
温かいものは温かく
冷たいものは冷たく
温かい料理でも器が持ちやすい
絵柄は安全な「下絵付け」
美しい形と色彩豊かな絵柄



Point

「おかるのキモチ。」は、新調理システムにも対応！ スチコンにもそのまま使えます。



おかゆも分量通りのお米と水で一気に調理。



盛り付けた状態で調理できるのでとても便利。

Point

ごはん粒がくっつきにくく、食材がよく見えて食べやすい、ユニバーサルデザインを採用



粒々



内赤巻

～1日の食事例～

和・洋・中どんなメニューもおまかせ！

かわいらしい花柄を中心に、色彩豊かなうつわで料理をおいしく美しく。



朝食

(メニュー例)

オムレツ・ウインナーソーセージ・ロールパン・フルーツ・かぼちゃのポタージュ



昼食

(メニュー例)

エビと野菜の中華風オムライス・蒸し鶏と春雨のサラダ・わかめスープ・フルーツ杏仁



夕食

(メニュー例)

チキン照焼・ひじきと枝豆の煮物・筑前煮・根菜の味噌汁・ごはん

※上記の価格には消費税は含まれておりません。