



テーブルに置くだけでなく、スタンドを導入する事で視認性がより高まります。



■P2460
消毒器、消毒スタンド

飲食の現場において手指の消毒は必要不可欠です。お店の入口やビュッフェ横に設置する事で、お客様へ消毒を促し、食事への安心感を与えます。



アクリルのカバーを付けてカトラリーをより衛生的にご使用いただけます。

新たに
素材やデザインを



■P1155
オーガナイザーBOX
食事に必要な箸やカトラリー、ナプキンを入れるオーガナイザーBOX。

新しい食事の提供スタイルで容器を見直しましょう。



■P1712
弁当容器

ビュッフェでの提供が難しいホテルやお店では、お重やお弁当の様な個食タイプでの提供はいかがでしょうか。レストランでも客室でも手軽に食べる事ができて、見た目でも楽しめるシリーズをご提案します。



蓋をして運べるので飛沫防止にも役立ちます。