

カマトク プロキッチンウェア＆ツールズ

□カマトク 鹿沼本店

〒322-0026 栃木県鹿沼市茂呂588-11 (代) 0289-76-3811

tel.0289-76-3939 fax 0289-76-3851

メールでのお問い合わせは…E-mail ask@kamatoku.com

オンラインショップ …<https://www.kamatoku.com/>

カマトクは、より良いお店づくりを親身になってサポート致します。



こちらのカタログ
のオーダー・見積
りはこちら QR へ



Marukei Melamine Ware New Products

新製品のご紹介 2022



MARUKEI®



FAX
送信方向

FAX・メール オーダー見積りシート

☐ お見積りのご依頼

☐ ご注文のご依頼

ご依頼の内容に、
☒をお願いします。

メールはこちら

ask@kamatoku.com

得意先名（商号・店名・お名前など）

フリガナ

ご担当者

フリガナ

ご注文日

月

日

住所

〒

-

フリガナ

都 道
府 県

電話

FAX

お申込番号

数量

商品名・備考

（お申込番号がない場合は品番等を記入ください。）

1

2

3

4

5

6

7

8

お問合せ欄



カマトクドットコム・オンラインストア

株式会社リビングカマトク鹿沼本店

住所：栃木県鹿沼市茂呂 588-11

TEL 0289-76-3939

www.kamatoku.com

ご依頼ありがとうございました。

FAX. 0289-76-3851

ask@kamatoku.com

FAX. 0289-76-3851

カマトク
プロキッチン
ツールズ
PRO KITCHENWEAR
AND TOOLS

高機能超耐熱食器

ヒートサーブ®

HYBRID ハイブリッドシリーズ

様々な再加熱機器で使える
ハイブリッドな超耐熱食器。

熱風式再加熱カート、スチームコンベクション
オープン(スチコン)、冷蔵機能付き再加熱機器、
マイクロ波式再加熱カートと、様々な再加熱機器で
使える、ハイブリッドな超耐熱食器です。白素地
には華やかな絵柄、有色素地には優雅な溜色を
採用。手作り風の造形で、器らしい風合いをいっそう
高めました。

スチーム スチコン、冷蔵機能付き再加熱機器にも使えます。

熱風 熱風式再加熱カートに使えます。

マイクロ マイクロ波式再加熱カートに使えます。

導入のご検討にあたっては、詳しい説明が
必要ですので、弊社までお問い合わせください。



●使用製品／井中(AS146IH)・マルチボール大(GC12R)・角小鉢大(GS4YO)・21cm 六角箸(H91MTR)

驚きの耐熱性、耐変色性。
スチーム量の制限もなし

耐熱温度は150℃。スチーム量を気に
せず使え、再加熱時間を短縮できます。

丈夫で汚れがつきにくく
長期間美しく使えます

高温加熱での過酷な使用に耐えます。
着色しにくく、こびりつきも低減します。

塩素系漂白剤も使え、
洗浄性も優れています

塩素系漂白剤も使え衛生的。水に沈む
ので、浸漬洗浄もできます。

使い勝手の工夫をすみずみに



3種類の絵柄で、
サイズ識別も容易に



AS145 井大



AS146 井中



AS147 井小

Point

ホテルパンに無駄なく収まる
サイズ設計

並べても適度な隙間ができ、スチームや
熱風を円滑に循環させて加熱むらを防ぎ
ます。



AS145
井大の収納数
ホテルパン
: 6個

収納数	AS145 井大	AS146 井中	AS147 井小
ホテルパン1/1	6個	6個	7個
シートパン1/1	11個	12個	14個
シートパン1/2	5個	6個	6個

※ホテルパン1/1は、530×327×h25mm、
シートパン1/1は、657×456×h25mm、
シートパン1/2は、450×330×h25mm
での収納数です。形状や深さによって、
収納数が変わることがあります。

PES



AS145HAT 井大花でまり 組高 77 **TAB**
 身 B 152×59 (590ml) 〈100 入〉 ¥2,300
 蓋 C 161×27 〈120 入〉 ¥1,920
 116 **PP116** ¥340 組高 72

白飯: 240g
 全粥: 350g



AS145BN 井大ブラウン 組高 77 **TAB**
 身 B 152×59 (590ml) 〈100 入〉 ¥1,930
 蓋 C 161×27 〈120 入〉 ¥1,560
 116 **PP116** ¥340 組高 72

白飯: 240g
 全粥: 350g

PES



AS146IH 井中色葉 組高 76 **TAB**
 身 B 140×58 (490ml) 〈120 入〉 ¥2,120
 蓋 C 148×27 〈120 入〉 ¥1,800
 014 **PP014** ¥350 組高 94

白飯: 200g
 全粥: 290g



AS146BN 井中ブラウン 組高 76 **TAB**
 身 B 140×58 (490ml) 〈120 入〉 ¥1,770
 蓋 C 148×27 〈120 入〉 ¥1,460
 014 **PP014** ¥350 組高 94

白飯: 200g
 全粥: 290g

PES



AS147HNA 井小花あかり 組高 75 **TAB**
 身 B 128×58 (400ml) 〈140 入〉 ¥1,890
 蓋 C 136×26 〈150 入〉 ¥1,620
 013 **PP013** ¥250 組高 74

白飯: 160g
 全粥: 240g



AS147BN 井小ブラウン 組高 75 **TAB**
 身 B 128×58 (400ml) 〈140 入〉 ¥1,600
 蓋 C 136×26 〈150 入〉 ¥1,330
 013 **PP013** ¥250 組高 74

白飯: 160g
 全粥: 240g

高機能超耐熱食器

ヒートサーブ®

汁椀にぴったり。高級感のある朱色が新登場。

スチーム スチコン、冷蔵機能付き再加熱機器にも使えます。

熱風 熱風式再加熱カートに使えます。

マイクロ マイクロ波式再加熱カートに使えます。

導入のご検討にあたっては、詳しい説明が必要ですので、弊社までお問い合わせください。

PPC



GC12R マルチボール 大 レッド
 組高 74 (組容量 190ml) **TAB**
 身 B 106×64 (300ml) 〈120 入〉 ¥1,050
 蓋 C 95×24 〈240 入〉 ¥410

GC13R マルチボール レッド
 組高 72 (組容量 165ml) **TAB**
 身 B 97×63 (250ml) 〈120 入〉 ¥990
 蓋 C 86×23 〈240 入〉 ¥390

Point

小鉢、汁椀、むし碗兼用のマルチボール器ひとつで、いくつもの用途に使えますので、収納場所を取らず、食器のコストダウンにもなります。

耐熱性と耐加水分解性に優れた PPC (ポリエステルカーボネート) 製

内側はマット調のシボ加工



! PPC製品は、材料の特性上、アルカリが残留すると、白化や割れが出ますので、洗浄後は充分すすいでください。

※白飯、全粥のグラム数は、あくまでも目安です。

オレンジ色品番は特別製品につき価格体系が異なります。

うずしお

豪放な絵柄、巧緻な質感、
個性が際立つ本格和食器。

力強いタッチの渦文様と、陶工の手わざを感じさせる造形が、みごとに調和した器です。絵柄と表面加工、向かい合う二つの刷毛目が、プロの料理をいっそう引き立ててくれます。丼物、麺類から、刺身や天ぷら、焼き物まで、様々な日本料理をこなす品目を揃えました。

Point

こだわりの和食器の質感

手作り調の不均一な造形、微細なシボ加工による落ち着いた艶、粒材を散りばめた石物風の素地など、良質の和食器の味わいです。



●使用製品／23cm 丸深皿 (D278BU) ・ 16.5cm 丼 (A114BU／A114GY)

STONE-TASTE
うずしお

Point

大胆で個性的な渦文様

口縁から見込み（器の内側底部）まで、一筆で続く渦文様は、これまでにない絵付け技法。お食事が進むごとに覚えてくる絵柄が、食べ終わりまでお客さまの目を楽しませます。



A112BU 19cm 丼 ブルー T_{AB}
190×87 (1.2L)〈40 入〉 ¥1,850
019 PP019 ¥390 組高 122

A112GY 19cm 丼 グレー T_{AB}
190×87 (1.2L)〈40 入〉 ¥1,850
019 PP019 ¥390 組高 122



A113BU 18cm 丼 ブルー T_{AB}
178×84 (1.0L)〈40 入〉 ¥1,600
018 PP018 ¥380 組高 119

A113GY 18cm 丼 グレー T_{AB}
178×84 (1.0L)〈40 入〉 ¥1,600
018 PP018 ¥380 組高 119



A114BU 16.5cm 丼 ブルー T_{AB}
165×83 (840ml)〈60 入〉 ¥1,360
117 PP117 ¥350 組高 99

A114GY 16.5cm 丼 グレー T_{AB}
165×83 (840ml)〈60 入〉 ¥1,360
117 PP117 ¥350 組高 99



A116BU 13.5cm 丼 ブルー T_{AB}
137×78 (565ml)〈80 入〉 ¥1,100
013 PP013 ¥250 組高 95

A116GY 13.5cm 丼 グレー T_{AB}
137×78 (565ml)〈80 入〉 ¥1,100
013 PP013 ¥250 組高 95

Point

本格和そばの味わいを演出
そば皿、そばちょこ、薬味皿が
揃い、上質な組み食器として
食膳を飾ってくれます。



●使用製品／23cm 丸深皿(D278BU／D278GY)・そばちょこ(H26BU)・丸小皿(H27BU)・23cm 角木箸(H100DBN)



D278BU 23cm丸深皿 ブルー T^{AB}
231×44(920ml)〈50入〉 ¥1,780

D278GY 23cm丸深皿 グレー T^{AB}
231×44(920ml)〈50入〉 ¥1,780



D278は、丸竹スを敷いてざるそば用にも使えます。

T-1 丸竹ス 195〈500入〉 ¥220 ㊥

TP-1BE PP丸竹ス ページュ 198〈400入〉 ¥300 ㊤

消 **洗** T-1は、消毒保管庫、
自動洗浄機には使えません。



H26BU そばちょこ ブルー T^{AB}
85×71(220ml)〈150入〉 ¥630
008 PP008 ¥200 組高85

H27BU 丸小皿 ブルー T^{AB}
100×17〈280入〉 ¥470
※H26とH27の組高さは77mmです。

H26GY そばちょこ グレー T^{AB}
85×71(220ml)〈150入〉 ¥630
008 PP008 ¥200 組高85

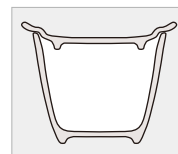
H27GY 丸小皿 グレー T^{AB}
100×17〈280入〉 ¥470
※H26とH27の組高さは77mmです。



そばちょこと小皿は、組み合わせて使えます。

Point

小皿が
横ずれせず、
安定して
載せられます。



D276BU 16cm平皿 ブルー T^{AB}
160×23〈120入〉 ¥900
016 PP016 ¥370 組高59

D276GY 16cm平皿 グレー T^{AB}
160×23〈120入〉 ¥900
016 PP016 ¥370 組高59

菜時器〈さいじき〉

華やかなツートンカラーも揃い、
食膳を表情豊かに彩ります。

Point

マット調の表面仕上げと、
色のコンビネーションが新鮮
一品一品、色の境目に変化がある
手作り風の味わい。可憐な色合いは
テーブルのアクセントにも。



和・洋・中の様々なメニューに使えます

様々な副菜、サラダやデザートなど、多目的に使える、
ほどよいサイズ。松花堂弁当箱の中合としても使えます。



G73YIC 花型小鉢 イエロー / 乳白C **TAB**
114×114×42(180ml)〈160入〉 ¥800
011 PP011 ¥220 組高56

G73PIC 花型小鉢 ピンク / 乳白C **TAB**
114×114×42(180ml)〈160入〉 ¥800
011 PP011 ¥220 組高56

G73WC 花型小鉢 ホワイトC **TAB**
114×114×42(180ml)〈160入〉 ¥670
011 PP011 ¥220 組高56

たくみ庵

副菜、トッピング、調味料入れ、
使いやすい新形状が仲間入り。

Point

本格的な石物の質感



素地に粒材を散りばめた「粉引」、表面のシボ
加工が味わいを生む「黒」。どちらも和の食膳
を趣き深く演出します。

指紋跡が付かない工夫

黒素地の食器でも、
気になる指紋跡が付き
にくいように、表面に
独自の特殊加工を施し
ました。



D246KOH 六角皿 粉引 **TAB**
154×136×22(120入) ¥680

D246B 六角皿 黒 **TAB**
154×136×22(120入) ¥680



G158KOH 14cm 多用鉢 粉引 **TAB**
141×50(330ml)〈100入〉 ¥770
014 PP014 ¥350 組高85

G158B 14cm 多用鉢 黒 **TAB**
141×50(330ml)〈100入〉 ¥770
014 PP014 ¥350 組高85



G151KOH 正角小付 粉引 **TAB**
73×73×30(60ml)〈280入〉 ¥370

G151B 正角小付 黒 **TAB**
73×73×30(60ml)〈280入〉 ¥370

クリスタ

ワンプレート食器、取り皿、小皿、
ますます広がるバリエーション。

ワンプレートメニューにぴったりの大型プレートは、
接触頻度を減らすことで、新しい生活様式に対応
できるうえ、盛り栄えもよく、効率化にもつながり
ます。ひねり形状の平皿は、取り皿やパン皿、
デザートにも。同形状の小皿も加わりました。

Point

汚れが落ちやすく、美しさが長持ち

表面コーティングを施していますので光沢感に優れ、汚れ
が付きにくく落ちやすいので、作業効率も高まります。

スタイリッシュな食器で
ワンランク上の食膳に

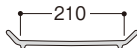
個性豊かなフォルム、こだわりの
表面処理、リッチな光沢感が
相まって、料理のグレードをより
際立たせます。



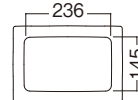
●使用製品／30cm 長角皿(E107WC)・10cm 角小鉢(E137IWD)・ユニマグカップ(C17IWD)・
9.5 オンスタンブラー(CT79CL)・デザートフォーク ST(H342SLV)・デザートスプーン ST(H343SLV)



E106WC 26cm丸皿 ホワイトC **TAB**
261×30(40入) ¥1,550



E107WC 30cm長角皿 ホワイトC **TAB**
300×210×28(30入) ¥1,720



E226IWC 17cmひねり角浅皿
ホワイトC **TAB**
171×171×21(80入) ¥900
127 PP127 ¥440 組高50



E231IWC 11cmひねり角小皿
ホワイトC **TAB**
113×113×19(200入) ¥560
111 PP111 ¥270 組高50



E231TBC 11cmひねり角小皿
溜黒C **TAB**
113×113×19(200入) ¥560
111 PP111 ¥270 組高50



ミナモ

小口径で盛り栄えのする麺鉢と、
内側有色の大きめのカップ。



A75WC 切立麺鉢 ホワイトC **TAB**
167×92(900ml)〈60入〉 ¥1,240
117 PP117 ¥350 組高107

Point

レリーフ文様と
グレースの輝きが魅力

高さとおさを一本一本変化させた、
不規則なレリーフラインとグレースの
光沢が、高いグレード感を漂わせます。

DUAL

汚れが落ちやすく、
美しさが長持ち



C39WGD フリーカップ 大 白/グリーンDC **TAB**
84×83(260ml)〈100入〉 ¥730
003 PP008 ¥200 組高98

Point

セットメニューに使いやすい
小口径の切立形状

小振りサイズでも盛り栄えがし、セットメニューの
ハーフ麺、ミニ麺や、ヘルシー麺などに最適です。

Point

内側のグリーンが
薄い色のお茶も鮮やかに

茶渋汚れも目立たず、お茶の色をより
鮮やかに引き立たせてくれます。



ミナモ エコ

セットメニューにも使いやすい
小口径で盛り栄えのする麺鉢。

Point

特許製品 PAT No.5316866

安全で環境に優しいエコメラミン®

使用済みメラミン製品をリサイクルした素材で、外観、品質、機能性や
価格もバージンメラミンとほぼ同じです。また、食器内側をバージン
メラミンでグレースコーティング。安全性をより高めています。
※詳しくは総合カタログ2021-2(P392)をご覧ください。

⚠ 材料の特性上、製品ごとに色の差や表面に色ムラが出る場合があります。



A75TRC 切立麺鉢 粒赤C **TAB**
167×92(900ml)〈60入〉 ¥1,240
117 PP117 ¥350 組高107

A75BKC 切立麺鉢 黒C **TAB**
167×92(900ml)〈60入〉 ¥1,240
117 PP117 ¥350 組高107

プラスチックスマートへの取り組み

国際化工は「再生メラミン」を通じ、海洋プラスチックごみの
減量を目的とした、環境省の「プラスチックスマート」キャン
ペーンに参加しています。



Plastics
Smart



再生材料を使用
再生プラスチック50%以上

エコマーク認定番号
第11128004号

エコマークは、「生産」から「廃棄」に
わたるライフサイクル全体を通
して環境への負荷が少なく、環境
保全に役立つと認められた製品
につけられる環境ラベルです。

ウッディ

ヘルシーな主菜や、たっぷりサラダにぴったり。

⚠ 製品の特性上、色ムラがあります。



E261LBN 23cmプレート ライトブラウンC **TAB**
230×41 (880ml)〈50入〉 ¥1,600

E261DBN 23cmプレート ダークブラウンC **TAB**
230×41 (880ml)〈50入〉 ¥1,600

ポリカーボネート

PCクリア

タンブラーに中間サイズを追加、容量の選択肢がより充実。



CT79CL
9.5オンスタンブラー クリア
81×96 (260ml)〈200入〉 ¥450

CT79AMB
9.5オンスタンブラー アンバー
81×96 (260ml)〈200入〉 ¥450

CT79B
9.5オンスタンブラー ブラック
81×96 (260ml)〈200入〉 ¥450

Point

すり傷が目立ちません

全面をフロスト加工し、すり傷を目立たせないようにしています。

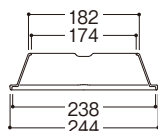


安定したスタッキング

内側にリブを設け、スタッキングをより安定させています。また、積み重ねても、食器同士がきつくはまり込みません。

皿枠

皿の縁に載せるタイプなので、料理に触れにくく、積み重ねが安定。



PP219CL 23.5cm用丸皿枠 クリア
244×60 (80入) ¥350

Point

コンパクトに収納できます
スタッキング用のリブで、収納時に皿枠同士がきつくはまり込みません。

乾燥もスピーディ

通気性がよく、乾燥が速く衛生的。PP製なので食器洗浄機、消毒保管庫にも使えます。

キズが目立ちません

外側は、キズが目立ちにくいマット仕上げ。内側は汚れが落ちやすい平滑な仕上げ。



メラミン食器

べじ・ふる BH

明るくカラフルに器を飾るのは、
春のいちごに、夏トマト、
秋のおいもに、冬みかん…。
栄養たっぷりの旬の果物、野菜さんが
みんなに元気を届けてくれます。



●使用製品／角二つ仕切皿小 (J31BH)・14cm丸深皿 (D52BH)・柄付カップ (C16BH)・フォーク (H386BH)・スプーン (H387BH)



J5BH 飯茶碗
108×50 (260ml) 〈240入〉 ¥570
011 PP011 ¥220 組高64

J30BH 飯茶碗 小
104×48 (210ml) 〈180入〉 ¥570

J6BH 汁椀
112×46 (255ml) 〈170入〉 ¥570
011 PP011 ¥220 組高61



J45BH 11cm小鉢 T_{AB}
108×39 (180ml) 〈200入〉 ¥570
011 PP011 ¥220 組高53



J1BH 中食器
140×51 (430ml) 〈140入〉 ¥680
014 PP014 ¥350 組高86

J2BH 小食器
118×48 (320ml) 〈180入〉 ¥570
012 PP012 ¥230 組高63



J9BH ボール 大 T_{AB}
168×59 (730ml) 〈80入〉 ¥990
117 PP117 ¥350 組高73

J48BH ボール 小 T_{AB}
146×60 (520ml) 〈100入〉 ¥920



春



秋



夏



冬

Point

旬ってなあに？
食材の季節を知る食育にも役立ちます。
それぞれの器に、春夏秋冬、季節の野菜・果物を描きました。



D17BH 深菜皿

167×35(470ml)〈200入〉 ¥780

016 PP016 ¥370 組高71 ※クリア不可

D52BH 14cm 丸深皿 T_{AB}

142×33(285ml)〈200入〉 ¥740

014 PP014 ¥350 組高68

D62BH 12cm 丸深皿 T_{AB}

120×32(190ml)〈200入〉 ¥560

012 PP012 ¥230 組高47

D63BH 10cm 丸深皿 T_A

100×28(110ml)〈260入〉 ¥470

010 PP010 ¥210 組高41



J25BH 三つ仕切皿 小

194×28(70入) ¥1,070

019 PP019 ¥390 組高65



J32BH 角二つ仕切皿 大 T_{AB}

180×120×32(100入) ¥1,060

J31BH 角二つ仕切皿 小 T_{AB}

170×107×32(100入) ¥1,020

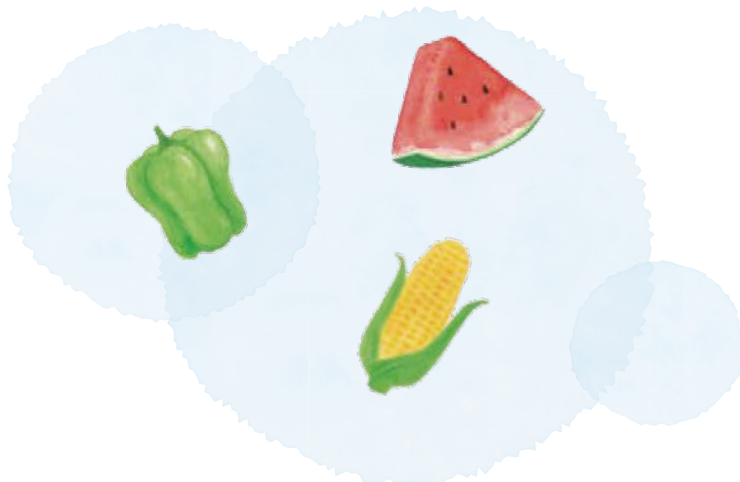
Point

大きめの主菜も盛り付けやすい、
斜めの仕切りデザイン(J32)

仕切りを斜めにすることで、盛り付け面の長さを確保。
大きめの主菜も盛り付けやすく、より多くの献立に対応
できるよう設計しました。

小さなお子さまでも
料理がすくいやすい形状
(J32・J31)

スプーンなどで料理を寄せ
てすくいやすいよう、器の周
囲は角度をつけた立ち上がり
り形状にしました。





540BH 両手付カップ
143×95×51 (230ml) (80 入) ￥920



C16BH 柄付カップ
105×82×62 (190ml) (120 入) ￥720

C3BH コップ小
74×69 (175ml) (300 入) ￥470



C12BH ユニマグカップ 小 
109×84×59 (190ml) (120 入) ￥1,000
※C6C が蓋として使えます。

Point

コンパクトに収納
持ち手をすらせば、コン
パクトに収納できる省ス
ペース設計です。



DUAL 絵柄がはがれず、
汚れが落ちやすいデュアルコーティング



H386BH フォーク
139mm/ヘッド:幅24×長さ38
(22g) (240 入) ￥400

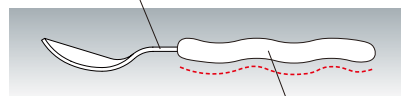
H387BH スプーン
138mm/ヘッド:幅31×長さ38
(23g) (240 入) ￥400

Point

**H386・H387
カトラリーの特長**

- 耐熱性に優れ、自動洗浄機や消毒保管庫も使えます。
- 絵柄が剥がれず、長期間、美しく使えます。

- ハンドルはPP樹脂製の一体成形なので、金属部が抜け落ちません。



- 波型のハンドルは、小さな手にもフィットしやすく、食器の縁から滑り落ちにくい形状。

特許製品 PAT No.6854503

! ステンレス部は、酸やアルカリ成分に侵されますので、
洗浄時の洗剤残りにご注意ください。

ひよこぐみ

HI・HIY・HIP

麺類や丼に使えるボール、深めの小鉢、ユニマグカップが仲間入り。



J48HI ボール 小 ひよこぐみ **TAB**
146×60 (520ml)〈100入〉 ¥920

J48HIY ボール 小 ひよこ/イエロー **TAB**
146×60 (520ml)〈100入〉 ¥920

J48HIP ボール 小 ひよこ/ピンク **TAB**
146×60 (520ml)〈100入〉 ¥920



J45HI 11cm小鉢 ひよこぐみ **TAB**
108×39 (180ml)〈200入〉 ¥570
PP011 ¥220 組高53

J45HIY 11cm小鉢 ひよこ/イエロー **TAB**
108×39 (180ml)〈200入〉 ¥570
PP011 ¥220 組高53

J45HIP 11cm小鉢 ひよこ/ピンク **TAB**
108×39 (180ml)〈200入〉 ¥570
PP011 ¥220 組高53



C12HI ユニマグカップ 小 ひよこぐみDC **TAB**
109×84×59 (190ml)〈120入〉 ¥1,000
※C6C が蓋として使えます。

Point

コンパクトに収納
持ち手をずらせば、コン
パクトに収納できる省ス
ペース設計です。



DUAL

絵柄がはがれず、
汚れが落ちやすいデュアルコーティング

こくまちゃん

KO

乳幼児にも持ちやすい両手付カップなど、人気シリーズをさらに拡充。



J48KO ボール 小 **TAB**
146×60 (520ml)〈100入〉 ¥960



J45KO 11cm小鉢 **TAB**
108×39 (180ml)〈200入〉 ¥600
PP011 ¥220 組高53



540KO 両手付カップ
143×95×51 (230ml)〈80入〉 ¥970

FBトレー

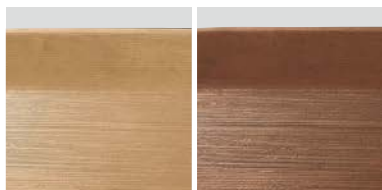
丈夫で美しく、扱いやすいノンスリップトレー。



食器が横滑りしないノンスリップ塗装品です。
自動洗浄機や消毒保管庫にも使えます。

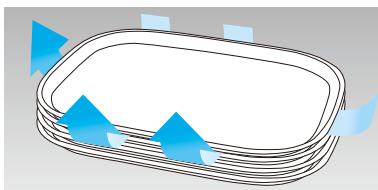
ナチュラルな 木肌の風合い

どんなインテリアにもなじむ自然な色調。
製品ごとの微妙な色ムラも、ナチュラル
な質感を醸し出してくれます。



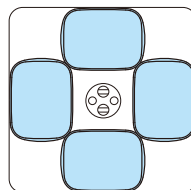
重ねても取りやすく 乾燥もスピーディ

重ねても隙間ができる設計。通気性が
良く、上下のトレー間の吸着を防ぐので、
取りやすく乾燥がスピーディです。



省スペース設計で 美しくセッティング

角のアールを大きくとった省スペース
型。テーブルスペースをムダなく活用
できる効率のよいトレーです。



角テーブル
(1,000×1,000mm)
の場合



NOS71BE 44cm長角NOSTレー ベージュ
440×329×20(25入) ¥3,400

NOS71GB 44cm長角NOSTレー ブラウン
440×329×20(25入) ¥3,400

⚠ 暗色製品は、色ムラが出ることがあります。

Point

高温洗浄機や 消毒保管庫もOK

優れた耐熱性と強度を
持つFRP製。軽くて、割れ
にくく、取り扱いも簡単。
高温洗浄機や消毒保管
庫も使えます。

お盆 〈高耐熱ABSノンスリップ盆〉

木目調の漆器盆に、上品なシルバークレーが新登場。



NA6SGY オーバルNOSTレー シルバークレー
438×328×20(20入) ¥3,950



耐熱温度120℃の高耐熱漆器ですから、
自動洗浄機だけでなく、消毒保管庫にも使えます。



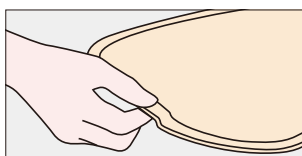
食器が横滑りしないノンスリップ塗装品です。
自動洗浄機や消毒保管庫にも使えます。

Point

和にも洋にも使える色調



軽くて手になじみ、持ちやすい
指を添えやすいよう、中央部をふくら
ませたリムで、片手でも持ちやすく。

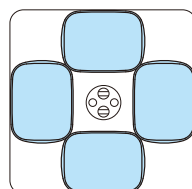


安定して置ける設計

四隅よりも中央部を高く、浮かせる
設計。テーブル上でお盆が回転
せず、安定します。

美しく置ける省スペース設計

角のアールが大きい省スペース型。
スペースをムダなく活用できます。



角テーブル
(1,000×
1,000mm)
の場合



表面が部分的にはがれますので硬い物で強くこすらないでください。
油污れが付着すると滑りやすくなるため、よく洗浄してください。

ラミネコースター

エコロジー&エコノミー、 何度でも使えるコースター。

紙と樹脂のハイブリッド技術から生まれました。
繰り返し使え、食洗機対応でお手入れも簡単。
丈夫で扱いやすく、カフェ、社員食堂などでの業務
使用に最適です。3色の木目柄は、どれも飽きが
来ず、様々なシーン、インテリアにマッチします。



本製品の芯材には、合法伐採木材の使用に取り組む企業の証明
であるクリーンウッド法の「登録木材関連事業者」認定を受けた
メーカー製品だけを使っています。



地球環境の保護、海洋プラスチックごみの
減量を目的とした、環境省の「プラスチック
スマート」キャンペーンに登録しています。



●使用製品／コースター(MK1WM/MK1LOK/MK1WNT)・コーヒーカップ小(T66W)・
8オンスタンブラー(CT78CL)・反湯呑(C20IT)

環境に優しい素材

製品の54%が持続的に利用可能な資源
である紙でできています。繰り返し長期間
使え、使用後は地方自治体のルールに
則り、可燃ゴミとして廃棄できます。



環境への取り組みをアピール

製品裏面には紙の含有率を表示し、
サステナブルな製品であることを
アピール。ご要望に応じ、表面に表示
することもできます。



名入れもできます

ご要望に応じ、お店の名前やマークを
入れたオリジナルコースターも作れます。
お気軽にお問い合わせください。



Point

食洗機で洗えます

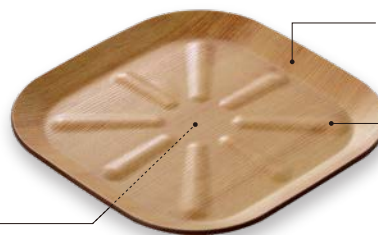
紙を樹脂で補強しているので、
耐水性・耐熱性に優れ、丈夫で
長持ち。自動洗浄機で丸洗い
もできます。

耐熱
100℃

使いやすさの工夫をすみずみに

テーブルでも、洗面まわりでも使いやすく、
機能にこだわったデザインです。

キズが目立たないシボ加工。
コースターの回転を防止する、
内側中央部が高い設計。



持ちやすく、水滴が外へ
流れない、高さのある縁。

タンブラーのくっつきや
乾燥時間を早めるリブ。



MK1WM コースター 白木目
101×101×8(200入) ¥860



MK1LOK コースター ライトオーク
101×101×8(200入) ¥860



MK1WNT コースター ウォールナット
101×101×8(200入) ¥860

消毒保管庫には使えません。

MARUKEI®

URL www.kokusai-kako.co.jp



業務用メラミン食器
総合カタログ

各種カタログをご用意しています。

各種カタログをご希望の方は、当社営業担当者にお申し付けいただくか、ホームページからご請求、またはPDFカタログをダウンロードください。



ホーム→
カタログ・
パンフレット一覧

国際化工株式会社

支店・営業所 東京・大阪・札幌・名古屋・福岡・仙台 本社・工場 奈良

本カタログの表示価格は消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

発行：2022年2月

D220218



JQA-QMA13580
本社工場



本社工場製造のプラスチック製
食器類(食器・弁当箱)

