

バイキングレストランの業務用食器として、
3年間以上の使用に耐えた実績！
自信を持ってオススメいたします！

※お料理の種類や環境により異なる場合がございます。

※香辛料の強いお料理は色移り等が発生する場合がございます。(カレー等)



食洗機
OK

※乾燥機の使用は不可

☑ **80℃の高温洗浄** ☑ **毎日4回の使用** ☑ **2年以上**



生地への浸透率が高い！
ハイクオリティポリウレタン
三層コーティング。



◀一般財団法人 ボーケン品質許可機構による家庭用食洗機使用に対する検査で「使用上支障のある異常認めず。」の試験結果。

全商品「ポジティブリスト」

改正食品
衛生法対応

弊社製品はポジティブ
リストに適合しております。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

環境配慮・コスト削減・安全性を兼ね備えたラバーウッド食器

5つの目標を、ひとつの食器から
再利用木材と高耐久設計で、SDGsの5つの目標に
貢献。飲食店にやさしい、持続可能な選択です。



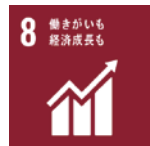
再利用可能な木材(ゴムの木)を
使用し、廃材の削減に貢献。
耐久性の高い製品提供により、
頻繁な買い替えを防ぎ、消費の
効率化を実現。
廃棄削減=無駄を減らすこと
で、リサイクル・サステナブルな
生産と消費を推進。



割れにくい木製食器により、
スタッフのケガ防止や食品
提供ミス防止が可能に。安全
性と衛生面の両立で、健康リ
スクの軽減に貢献。



廃棄削減・長期使用・再利用
素材の活用は、温室効果ガス
排出の抑制に寄与。
持続可能な木材利用により、
森林伐採の抑制→炭素吸収
源の維持。



製造・流通の持続可能な
仕組みづくりにより、**
地域経済の安定した発
展(特にベトナムなどの
生産国)**に寄与。



計画的植林による森林
資源の保全を実現。
森林の持続可能な管理、
再生可能な木材利用を
実践。

大きさや形など、ご希望に合わせたオリジナル (OEM) を作成することも可能です。
お気軽に担当者までお問い合わせ下さい。

STEP 1
お問合せ



サイズ、形、数量、
ご希望の納期をお電話、
FAX、メールにてご連絡
ください。

STEP 2
ヒアリング



ご依頼に基づいて
図面及び仕様書を作
成します。

STEP 3
お見積もり



2週間程度でお見積
もり内容をご連絡
いたします。

STEP 4
サンプル作成



見積確認後、サンプ
ルを作成いたします。

STEP 5
生産管理



生産決定後、発注書に
基づき工場へ生産を
依頼します。

STEP 6
納品



通常、ご発注から
納品まで3ヶ月程度
となります。