



フードシステムソリューション

給食・大量調理設備機器・資材展

開催場所：東京ビッグサイト 東4展示ホール
開催日程：2022年9月28日～30日（3日間）

9月28日～30日に東京ビッグサイトにて開催されました「2022フードシステムソリューション」に出展いたしました。

会期中は、ご案内させていただきました学校給食関係者様をはじめ、行政関係者様・給食サービス業者様、メーカー・商社様をはじめ多数の方が、ご来場くださいました。

コロナ禍における感染症対策として、当社は展示会等への出展を3年間見合わせてまいりましたが、緊急事態宣言の解除に伴い、停滞ムードだった飲食業界イメージを払拭し、少しでも活性化ができるお手伝いをしたいという思いから今回の出展となりました。

本展示会では、『学校給食』専用の新製品とアイデア備品類を展示いたしました。

- 共通蓋・楽らく食缶
- 共通蓋・楽らくパン函
- SES 学校給食専用トレイ
- SNやわらかグリップトング

※ 商品についての詳細は、お気軽にお近くの新日本厨機営業店と販売店へお問い合わせ下さい。

予想以上の人出で、当社ブースでは活発に多くの方へ商品のご紹介と商談をいたしました。

ご来場の皆さま、並びにご協力くださいました関係者の皆さまに感謝申し上げます。
ありがとうございました。



▶▶ 新製品のテーマは、「省力化」と「省スペース化」を安心・安全に!
厨房機器メーカーが本気で考えた、学校給食特選商品
『楽しく』使い勝手と厨房機器とのベストマッチ備品類・什器類をご提案します

NEW 共通蓋・楽しく食缶 (近日発売) 実用新案申請済



POINT! 現場の声を商品化

食缶本体と蓋に
大きさ/組合せの
見分けが付くように
してほしい

蓋にも
「何リッター用」と
大きく刻印
してほしい

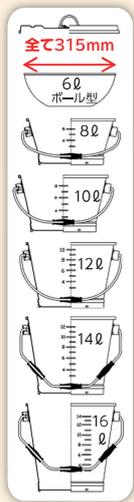
ハッキリと
大きさ別で
区別できるサイズ
にほしい

食缶も目盛り
だけでなく容量種別
がひと目で判る
ようになってほしい

忙しい配膳作業が
蓋あわせで
手間取ってしまう

食缶の口径を統一

食缶の口径を16L用食缶に統一
口径はピッチャーに大きさが違って
いますが、底径は皆同じだと
知っていましたか?
通常品の食缶の製造方法は、
底部から同じ角度で絞りあげ、
各々の食缶の容量高さまで作り
上げる——という製法です。
共通蓋・楽しく食缶は、口径と
底径寸法を共通規格(同寸法)と
することで、蓋をどの食缶にも
共通にしています。
食缶同士の重なり具合、食品を
入れた際の安定感を重視して、
口径は最も大きい16L食缶に
合わせて製作されています。



楽しく選別

食缶の蓋はどれも同じに見えて大きさが微妙に違います。
毎日、毎回、本体と蓋を合わせるの面倒でストレス!
何とかしてほしい。



新日本厨機は、蓋をOneSize=共通にしました

すべての食缶の蓋が同一=共通蓋になりました。
【判別】の手間、煩わしさがなくなります。

ラインナップ

新日本厨機の食缶ラインナップは

食缶タイプ	6L	8L	10L	12L	14L	16L
A型 (従来品) 普及型	本体寸法 φ270×155	φ285×195	φ290×220	φ295×245	φ305×270	φ315×305
イメージ						
価格	¥6,400	¥6,700	¥7,000	¥7,300	¥7,700	¥8,400
本体寸法	φ320×140	φ315×165	φ315×200	φ315×235	φ315×275	φ315×313
B型 (全蓋共通)	共通蓋 新規格 深型蓋(大) φ333×H:25mm					
イメージ						
価格	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください
本体寸法	φ270×160	φ270×185	φ270×225	φ315×235	φ315×275	φ315×313
C型 (トリート型)	共通蓋 (小) φ288×H:15mm 共通蓋 新規格 深型蓋(大) φ333×H:25mm					
イメージ						
価格	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください

A型: 従来品で、蓋は各サイズ独立した寸法となっています。(互換性無し)
B型: 全サイズ 深型蓋(大)の共通蓋となっています。
C型: 6L~10Lは深型蓋(小)、12L~16Lは深型蓋(大)の小・小2とありの共通蓋で使い分けが出来ます。

共通蓋

共通蓋を新規格でご用意



新しい蓋は深型に進化

新規格共通蓋は25mmの“深さ”が自慢。
●運搬時などの振動でも外れにくくなっています。
●オプションの各アイテムの使用にもしっかりと対応。



蓋の表面は、平坦でグラつかなくなりました

新規格共通蓋は、ツマミを凹部に
収納でき、グラツキなく平坦に置く
ことができます。
配膳時は食缶の受皿となり収納場所
にも困りません。また、こぼれた
食材をキャッチし衛生的な配膳で
安心できます。



オプション-楽しくスタックシリーズ



食缶の内部に収容することにより、保冷材・保温材の利用、
トングやお玉などサーバー類の収納、調味料や少量の食品
の運搬などを衛生的かつ安全におこなえます。

楽しく新提案

楽しく食缶と楽しくスタックシリーズで、
多様な配膳が可能です

1) スタック平蓋で保冷・保温

冷たい食事は冷やして、温かい
食事は温かいまま提供。



2) スタックボール、スタックポットで食事の提供

少人数クラスの主菜・副菜を汁物を入れた食缶に
スタックして提供。



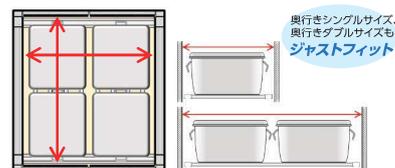
NEW 共通蓋・楽しくパン函 (近日発売)



POINT! ココが違う

学校給食専門 = 厨房機器メーカーが作ったパン箱

消毒保管庫専用の「食器かご」と同じ寸法に作ったパン箱です。
1) 消毒保管庫へ無駄なスペース無く収納することが可能。
2) 消毒保管スペースにジャストフィットして消毒温度ムラを解消。



容量・寸法の適正化

35人学級対応—
用途に合わせて3サイズのラインナップ

規格	対象	容量 (L)	本体寸法 (mm)	重量 (kg)	価格
パン函 (小型)	35人級用	22	400×370×180	1.9	お問合せ
パン函 (浅型)	40人級用	24	400×370×200	2.0	お問合せ
パン函 (深型)	45人級用	29	400×370×230	2.2	お問合せ

重ねるパン箱—楽しく収納

本体を重ねることが出来ます
安定感抜群で重ねたままでも消毒保管庫へ収納可能。



持ちやすい—固定取手

固定取手を採用—持ち運びしやすくなりました

取手は固定式で、握り部はφ10mmの大径丸棒と
なっています。こどもの手にマッチして握りやすく、
重い食品の運搬時でもぐいさずらに握りやすくなっ
ています。



多様性に適合

パンだけではなく、ご飯やおかず類の配膳にも最適

収容できる食品はパンだけではなく、ご飯やおかずの配膳運搬にもご利用できます。
角型容器の収容効率率は丸型容器の約2倍近くで効率的で多様に富んでいます。
※オプションで内側のテフロン加工もできます。

SES学校給食専用トレイ

給食現場と厨房機器メーカーと食器メーカーが
ノウハウを出し合って誕生した『給食専用』トレイ!

SES型トレイは、三信化工のFRP製エスタートレイシリーズを学校給食用にアレンジした『究極』の“学校給食専用トレイ”です。
カラーは食事を引き立てながら清潔感あふれるスクールピンク・グリーンの2色をご用意しました。



大きさと消毒保管・
収納性を両立した
新規格

現場の
「もう少しなんとかならない?」
何とかしました!

POINT!

『学校給食専用トレイ』6つの特徴

- 1. 収納** 消毒保管庫への収納性抜群!
消毒保管庫への収納性に対して、トレイ面積を極限まで高めた業界初の学校給食のための専用設計トレイです。
- 2. 形状** 表面積が大きくて食器類の配置が自在!
これまでのトレイは約4:3の縦横比で大きさを変化させていました。SES型トレイは消毒保管庫へ効率よく収まる最大表面積を追求。
- 3. 強度** 強度にこだわり!
元々破損しにくいFRP素材に食器メーカーのノウハウで形状強化。各部の厚みを調節することにより衝撃による破損・歪みが出にくい構造になっています。
- 4. 水切れ** 水切れ抜群! 乾燥・消毒に最適!
水切りリブを縁部と底部に合計12か所配置して、重なったトレイの間に確実に隙間をつくり、水分と熱風の通りを良くしました。重なり剥がしも楽々です。
- 5. 歪み** 大きくても反りにくい、歪みにくい新技術!
オリジナル成形技術による歪みにくい形状となっています。適正なリブ配置による荷重負担の軽減で安定した形状を保ちます。
- 6. キレイ** 汚れが目立たない!
キズや汚れが目立たない専用スクールカラーを採用。

*電子レンジでのご使用はできません。



エスタートレイ
SES-400

学校給食に最適

『学校給食専用』たる条件…

多様化するメニュー、食器アイテムに対応するべく、給食用トレイは大きくなる傾向です。
しかし従来の規格トレイでは、サイズアップすると消毒保管庫への収納性が悪く、無駄なスペースを必要としたり、消毒保管庫の増設など施設整備が必要となることがありました。
SES 学校給食専用トレイは、消毒保管庫や食器配置にベストマッチするようRe-サイズされた、究極の学校給食専用トレイなのです。



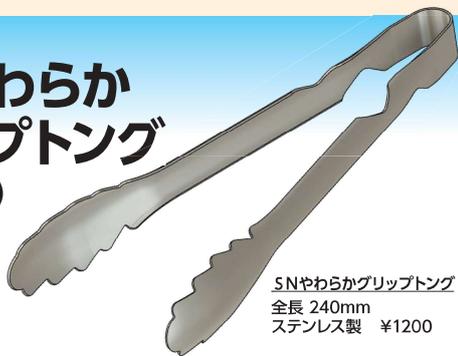
商品名 材質(略号)	耐熱温度	保管庫認定	比重	表面温度	耐薬品性			漂白剤		電子レンジ使用	耐衝撃性	作業性			特徴
					アルカリ	シンナー	食用油	酸素系	塩素系			重さ	騒音	落下時	
エスタートレイ SES-400 (FRP)	130	85 90	1.5 水に沈む	比較的硬い	○	○	○	○	○	×	破損しにくい	やや重い	ややうるさい	ほとんど壊れない	熱硬化性で熱消毒で変形しにくい。 (漂白剤)コーヒー梅干し

エスタートレイ	寸法(mm)	重量(g)	カラー	40枚重ね高さ(mm)	表面積(cm ²)	価格
SES-400	390×235×18	210	スクールピンク、 スクールグリーン	193	632	1850

*価格は予告なく変更される場合があります。ご検討の際はご確認ください。

NEW SNやわらかグリップ tong (近日発売)

意匠登録済



SNやわらかグリップ tong
全長 240mm
ステンレス製 ¥1200

POINT! かなりやわらかい

疲れず、扱いやすい
子ども達が何度食材をつかんでも大丈夫なよう、素材から見直してトングの反発をやわらかくしました。低学年の児童でも簡単に配食できます。

*握り部の反発係数は荷重の0.71kg(自社調べ)



つかみやすい

先端のバイト部は新たに考えた「ヨモギ型」採用
先端の意匠は新設計「ヨモギ型」——ヨモギ葉の形状で丸く滑らかに仕上げていますので、児童が安全・安心に利用できるようにしています。
ヨモギ葉の形状は接触面が広く、元々食材をつかんだ際に滑り落ちにくい形状にプラスして、緩やかなラウンドプレス加工が児童・生徒の食品のつかみやすさをサポートします。



【従来型トング】プレス型で金属の切れ端と食材の抵抗で掴む。
【ヨモギ型トング】押し抜き型で接触面のラウンド形状と爪先で食材を掴む。

ヨモギ型トングは、様々なベクトルに対してグリップする力が働くため、少しの力で食品を掴むことができます。

衛生的

「へへの加工」で食缶・パットにちよい置き

トングに新発想「へへの」加工を施しました。

配膳の最中にちよとした箸休め…食缶やパットの中に置いてしまうと、トングが食品と接触して持ち手が汚れてしまう。そんな悩みを解消するのが「へへの」加工。パットのフチに「へへの」部を掛けて置くと、パットの中へ滑り落ちないようにしています。

へへの加工



パットへちよい置き

へへの加工がパットのフチに掛かってスベリ落ちません。



洗いやすい一体成形

本体はプレス式で突起などの無い形状となっています。スポンジなどで簡単にキレイに洗浄できます。

- パネなどの部品の使用は無く、分解する必要はありません。
- 本体補強のラウンド加工も折り目がなく、隅々まで洗えます。
- スリットやプレスくぼみが無く、汚れがはびこることがありません。



丈夫で長持ち

板パネ部から先端までラウンドプレス加工

素材をやわらかくした分、強度を出すために板パネ部から握り部分にラウンドプレス加工を施し、強度と耐久性をUP。



販売代理店募集中

給食設備の整備事業をお考えの事業者さま、
新日本厨機に興味をお持ちいただける事業者さま、
ぜひ弊社までお問い合わせください。

弊社は“厨房機器”および“厨房備品・什器類”を販売していただけるパートナーを募集しています。

☎電話によるお問い合わせ
TEL.03-3734-8171
受付時間:9:00~18:00(土・日・祝日・年末年始を除く)

SNC 新日本厨機株式会社

◆お問い合わせ
本社・首都圏営業所
〒144-0053 東京都大田区蒲田本町1-4-1
TEL 03-3734-8171 FAX 03-3734-0401
https://www.snc-corp.co.jp/

横浜支店 TEL: 045-913-7733
相模原営業所 TEL: 042-705-8636
千葉営業所 TEL: 043-243-1873
城北営業所 TEL: 03-5831-8370
埼玉営業所 TEL: 048-872-8881