



お店の自慢メニューをお家で味わえる 〔新サービス〕テイクアウト

美味しくて彩りの良い
テイクアウトは、常連客以外にも
お店を知ってもらえるきっかけに
なります。
軽減税率を機に、テイクアウトを
上手く導入し売り上げや
客層アップを!!



BF カレー内8
ホワイト、ブラック、デリシャス
Φ212×42mm

嵌合蓋 Φ212mm



仕切りがあり、ルーとライスが分けられるものが
他の料理(麻婆ライスやエスニック)でも使い便利。

選ぶポイントはまず「汁もれ」対策がしっかりできているかどうか。
蓋と本体が内側で合わせられる「内嵌合(かんごう)」などのタイプがおすすめです。
また、持っても熱くない「断熱性」や冷めにくい「保温性」考慮しましょう。

BF カレー内7 ホワイト、カントリー
258×183×50mm
嵌合蓋
258×183mm



BF カレー内6
ホワイト、ブラック、カントリー
247×152×45mm 嵌合蓋 247×152mm

FOOD

お店の盛り付けをそのままお届け

PACK

無地とキャメル色



VK-612-2
234×156
×46mm
2つ仕切り

VK-613-3 230×181×38mm
3つ仕切り

■ピラフ
オムライス
パスタ Pasta など

「お店の味」が楽しめるパスタや
ピラフなど洋食人気メニュー。
深みのあるしっかりとした容器なら
お店の看板メニューをそのまま

TAKEOUT

テイクアウトに生かします。



VK-608 171×116×41mm



VK-610 183×135×46mm

仕切り無し

