

テイクアウトに必要な備品
紙袋 箸 など

レジバッグ



職場や自宅など様々な環境で食事を楽しめるよう、どんな環境でもストレスなく食事が楽しめるよう細やかな配慮（容器、袋など料理に合わせた備品）が必要です。



おしぼり イオニオン Ag+エコ



クロスクリーン
平型無地



フジお弁当バッグ
レジバッグ
ポリ袋

保冷剤
クールパック

OP 完封箸
楊枝入り



160mm 単袋
スプーン フォーク



完封箸
楊枝入り

フォークスプーン

TAKEOUT

始めませんか。

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

クリヤーケースのサンドイッチは若い女性を中心に人気。



カジュアルに提供できる容器がおすすめ耐水性のものならば、水分のあるお惣菜にも使えます。

ユニコン HD-135
透明 B, ブラン
99×133×40mm
(+蓋 15mm)



ユニコン HD-大
W527、全白英字、透明
226×94×30mm
(+蓋 35mm)



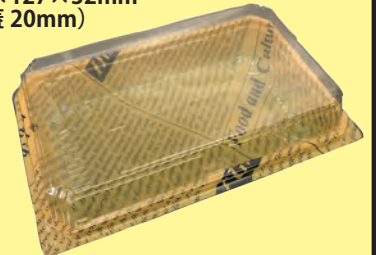
テイクアウトの容器

テイクアウト容器選びの基準は、料理の油や水分が容器から染み出ずフタが簡単に外れない耐油性・耐水性のある素材を使用。

TAKEOUT 料理はお客様が〔持ち・移動〕しますから持ち運びしやすい形状か、移動中に容器や中身が崩れないか、容器の安定性も重要です。最近ではエコロジーに配慮した素材も注目されています。



ユニコン LS-C 盛 W マル、透明、W525
190×127×32mm
(+蓋 20mm)



ユニコン LS-84 白英字、黒英字、茶英字
124×125×21mm
(+蓋 19mm)



洋食

TAKE
OUT