



# 曲げわっぱ風レンジ対応紙容器 ～採用事例ご案内～



# 地域密着型すし店

配布用

販売タイプ：テイクアウト、地域限定オンラインショップ

北陸を中心に展開するお寿司屋さんのメニュー。

金沢のソウルフード**笹寿司**を看板メニューに、

副菜を季節ごとに変更。年4回。

価格：594円

内側の側面印刷が  
食材の背景として活躍！  
(白でもいいけど、ちょっと寂しい…。)

## <秋メニュー>

笹寿司  
栗ご飯の俵ごはん  
鮭の俵ごはん  
玉子焼き  
エビフライ  
ハンバーグ  
鶏のタルタルソースがけ  
パンプキンサラダ  
リボンパスタクリームソース  
ブロッコリーのコンソメ煮

## <冬メニュー>

笹寿司  
たくあんの雑穀入り俵ごはん  
チキンライス俵ごはん  
玉子焼き  
エビフライ  
ハンバーグ  
鶏照り焼き  
ポテトサラダ  
トマトクリームシェルパスタ  
ブロッコリーのコンソメ煮



# 関西圏スーパー

配布用

販売タイプ: 店舗販売、自動販売機

関西を中心に展開する高級スーパー。

冷蔵、冷凍で販売。

冷凍自販機「ど冷えもん」でも販売。

冷凍すると食材の色味が薄くなってしまうが、

ふちと内面の印刷により、商品が引き締まるので、

陳列も鮮やかに。

麺類にも!

価格: 645円

<紅鮭わっぱ弁当>



食品の色味が薄くても、  
わっぱ柄で商品がくっきり!

<焼きそば/とん平焼き/鶏照り唐揚げわっぱ弁当>



冷凍自販機「ど冷えもん」↓



↑左がわっぱ、右は弊社内面印刷非対応↑

# 関西圏スーパー（追記）

販売タイプ：店舗販売、自動販売機

関西を中心に展開する高級スーパー。

お弁当大賞の入選メニューも。

価格：540円（税込）

配布用

スーパーマーケットトレード  
ショー内で発表される。  
優れたメニューに贈られる賞。

<鶏照り唐揚げわっぱ弁当>



**Bento and Prepared Meal Awards**  
**お弁当・お惣菜大賞2023**

**お弁当・お惣菜大賞とは**

スーパーマーケットや専門店、コンビニエンスストア等で実際に販売されている数多くのお弁当・惣菜・サラダ・パン等の中から、食の専門家で構成された審査委員により、特に優れた商品を選出し表彰しています。優れた商品をたたえることにより、担当者のモチベーションアップと、デリカ部門のレベルアップを図ることを目的とするプログラムです。

審査項目	審査基準
味	◎おいしそ（味付調整のみ） ◎味と旨味の両方あり
見た目	◎テーマまたはコンセプト ◎デザインが巧み
素材	◎素材の組み合わせ ◎味の調和
価格	◎価格が妥当 ◎価格が安い

<すき焼弁当>



K9161Bでも  
入選メニューが



# おみやげ屋さん

販売タイプ: 店舗販売

奈良県にあるお土産屋さん兼団体用レストラン

お弁当大賞優秀賞メニュー。

奈良県の食材がたっぷり。

価格: 594円 (税込)

<秋鯖ほぐしわっぱ弁当>



地元愛が詰まった商品に

お弁当大賞  
優秀賞受賞メニュー



# 観光地の冷凍自販機

配布用

販売タイプ：自販機

金沢市兼六園近くに設置。

うなぎ風かまぼこのお弁当。

レンジで温めるとうなぎの香りが立ち込める。

価格：600円（税込）

蒲焼きの香ばしさを  
わっぱ柄が演出

冷凍も電子レンジも対応！

<うな蒲ちゃんわっぱ飯>



# オーガニックスーパー

配布用

販売タイプ: 店頭販売

首都圏、近畿圏を中心に展開するスーパーのオーガニック業態。

健康を意識した、こだわった食材が伝わるメニュー。

価格: 645円

<高リコピントマトと大豆ミートのチキン風グリル弁当>



他の紙コップの柄とはちょっと違う  
“わっぱ柄”が商品の  
“こだわり”を表現!

<国産有機玄米の  
駿河湾産しらす弁当>



<国産有機玄米と  
骨まで食べられるホッケほぐし弁当>



<国産有機玄米と  
おからのガパオ>





# 全国スーパー

販売タイプ: 店頭販売

全国展開するスーパー。(北海道除く)

栄養管理士と料理人考案。

健康意識と美味しさを兼ねそろえたメニュー。

価格: 645円

<野菜が摂れるチキン弁当(寝かせ玄米)>

配布用

店頭にも多数陳列しても  
楕円の丸みと木目柄のぬくもりで  
手作り感や柔らかさを伝える。





配布用

# スーパー

販売タイプ：店頭販売

三重県を中心に展開するスーパー。

海鮮メニューとも相性抜群。

てこね寿司は三重県の郷土料理。

地元で愛される食文化を演出。

価格：540円

<かつおのてこね寿司>



わっぱ柄が寿司桶（おひつ）  
のイメージに。

寿司桶とは・・・  
ご飯を混ぜる為だけでなく、  
お米が乾き過ぎ、風味が落ち  
るのを防いでくれる。

# スーパー

配布用

## 販売タイプ: 店頭販売

福岡県を中心に九州地方で展開するスーパー。

“魚屋さん” “まかない” **ストーリー性**のあるメニュー。

価格: 518円

<魚屋さんのまかない飯(鮭)>

わっぱ柄がメニューの個性を  
より印象付ける

<魚屋さんのまかない飯(えび天)>



# 高級スーパー

販売タイプ: 店舗販売

配布用

上質な食品を幅広く取り扱うスーパー。  
駅直結の商業施設や、構内にも店舗多数。

手作り弁当や惣菜を豊富に品揃え。

価格: 645円

わっぱ柄が手作り感を伝えてくれる!

おかず同士の隙間を  
内面印刷が埋めてくれます!  
見た目のボリュームUP

<焼き魚の和風弁当>

<枝豆とひじきの生姜風味いなり弁当>

<広島県宮島産カキフライ弁当>





# 地域密着型スーパー

販売タイプ：店舗販売

山形県発、山形・宮城地域密着型スーパー。

良いものをより安く、安心と豊かさを提供。

価格：398円

配布用

<トマトチキンのつけ弁当>



# 韓国食品スーパー

販売タイプ：店舗販売

名古屋で展開。本格的な韓国料理をお弁当や惣菜で提供。

底面が見える食品でも内面印刷により見栄えUP。

<キンパ・ヤムニョムチキン>

<キムチ/海鮮チジミ>

底面印刷なので、隙間がある食品でも  
ボリュームがあるように見せてくれる！  
お惣菜も大丈夫！

濃いめの色が  
惣菜の隙間をカバー！

# コンビニ①

配布用

## 販売タイプ: 店舗販売

東日本の駅直結の商業施設や、構内に店舗展開。

取り入れることで**健康的な食生活**を送ることができる食材の頭文字からとった、「まごわやさしい」がコンセプト。

(豆、ごま、わかめ、野菜、魚、しいたけ、いも)

季節でメニュー変更あり。

価格: 520円

わっぱ柄が健康意識の高さを演出!

<管理栄養士監修まごわやさしい弁当>



例1)

十六穀入り雑穀ご飯  
焼鯖  
鶏つくね  
玉子焼き  
煮物など

例2)

白だして炊いたご飯とさつまいも  
焼鯖  
豆腐揚げのきのこ添え  
玉子焼き  
ブロッコリーサラダ  
きんぴらごぼう  
人参煮など

# コンビニ②

配布用

販売タイプ: 店舗販売

大手コンビニが手掛ける、

美と健康を考えたライフスタイルを身近でサポートする業態。

少量ずつ、いろいろなものを食べたいというニーズを叶えるメニュー。

価格: 520円

<赤魚弁当>

<焼き鯖弁当>

<金華鯖弁当>

<豚味噌焼き弁当>

<和風ハンバーグ弁当>



わっぱ柄 (=自然、ナチュラル) が  
商品イメージを後押し!



# デパ地下①

配布用

販売タイプ: テイクアウト販売

惣菜店が手掛ける、お弁当。

レストラン料理を家庭料理にアレンジして提供。

高価格帯のお弁当にも採用。

価格: 843円

わっぱ柄が高級感を  
さらに引き出す!

<黒米ともち麦ごはんの炙りさばのっけ弁当>



# デパ地下②

配布用

販売タイプ:テイクアウト販売

惣菜店やお弁当を取り扱う。

洋食テイクアウト専門店。

和食に限らず相性のいい柄と色味。

価格:756円(税込)

わっぱ柄=木目柄  
洋食にも合う!

<国産合挽きミニハンバーグ弁当>



配布用

# 焼き鳥店

販売タイプ：店舗販売

福岡に店舗を構えるテイクアウトと立ち飲みを併設した焼き鳥店。

こだわりの“はかた地どり”を使った得弁を提供。

内容物が単色になりがちでも、

わっぱ柄の明るく濃い発色が全体をひきしめ。

価格：370～400円

<得弁> 日によって焼き鳥の種類が変更

明るく濃いわっぱ柄の容器で  
商品にメリハリをつける！





# 食事療法弁当宅配店

販売タイプ: テイクアウト

配布用

北陸にある宅配弁当屋が手掛けるテイクアウト限定弁当。  
バランスの取れた日替わりメニューで、  
彩り豊かな見た目にも美味しい弁当を提供。

洋食、中華にも!

和洋中、ジャンルの枠を超えた様々なメニュー展開

価格: 500円

< 鮭の塩レモンバター焼き >

< ハヤシライス >

< 鮭のねぎ味噌焼 >

< とんかつきのこデミグラスソース >

その他) 豆腐ハンバーグ甘酢あんかけ / 太刀魚の梅しそ天ぷら  
豚ロース肉のガーリックみそ焼き / 鶏肉と根菜のクリームシチュー  
牛肉とアスパラのXO醬炒め



# 割烹料理店

販売タイプ: テイクアウト

配布用

新サイズ158φでも  
採用がありました!

大阪にある割烹料理店。

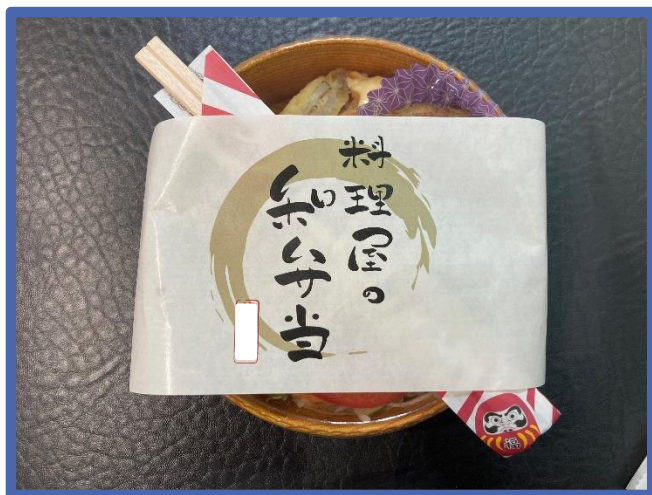
おかずいっぱいのお弁当にわっぱ柄が彩りを添えます。

お弁当に十分な**大容量サイズ**。

楕円では少しサイズが小さいと感じるご要望にお応えします。

価格: 950円

<料理屋の和弁当>



# スーパー

投影のみ

販売タイプ:テイクアウト

東京、神奈川を中心に首都圏で店舗展開。

640cm<sup>3</sup>でご飯も主菜も副菜もたっぷり入る。

容器の特徴がメニュー名に。

価格:646円(税込)

大きいサイズも  
わっぱ柄で品が出る

<味染み角煮のわっぱ飯>



<銀ヒラス照焼のわっぱ飯>



# 鶏料理店

販売タイプ: テイクアウト

配布用

新サイズ158φが麺メニューでも活躍!

デパ地下のテイクアウト専門店。

ミシュランガイド・ビブグルマン掲載のお店の味が気軽に楽しめます。

わっぱ柄が和食屋さんの洋食メニューを上手に演出。

価格: 780円

<鶏料理屋のとろ〜りナポリタン>







## 曲げわっぱ風レンジ対応紙容器 採用事例まとめ



- ①販売タイプ：店舗、テイクアウト、ネットショップ、自販機
- ②製造場所：セントラルキッチンから店内調理まで幅広く
- ③温度帯：常温、冷蔵、冷凍
- ⑤価格帯：370～840円（お手頃商品から高価格帯まで）
- ④メニュー：和洋中、エスニックとジャンルは様々  
お弁当だけでなく惣菜や麺類にも展開可能



# 曲げわっぱ風レンジ対応紙容器の効果

① **こだわり**を表現



② **健康志向**をアピール



③ **高級感**を演出



④ **手作り感、温かみ**を伝える



⑤ ふちの印刷は**額縁効果**に、内面印刷は**見栄えをUP**



和食が基本になっているが、木目という観点から様々なジャンル展開可能。