Decoration - 食パン容器 -

リブが少ないデザイン
内容物を見せたい時にオススメ♪
〈ユニコン L-角5〉

※サンプル：食パン4枚切り / 約 3.5 ㎝

〈横面〉

外寸：157×160(㎜)
内寸：141×141
高さ：本体 23/ 蓋 23
材質：OPS
色柄：透明
袋入数：100
ケース入数：600

蓋の高さが欲しい時にオススメ♪
〈ユニコンLS-角5(盛)〉

※サンプル：食パン4枚切り / 約 3.5 ㎝

〈横面〉

外寸：157×160
内寸：141×141
高さ：本体 28/ 蓋 25
材質：OPS
色柄：W/ 透明
袋入数：50
ケース入数：600

内容物の高さや目的に合わせて
容器をお選びいただけます。

メニュー提案は裏面へ！

〈フルーツトースト〉

華やかなフルーツに
たっぷりのクリームをトッピング

〈キノコたっぷりキッシュ風トースト〉

卵にベーコン、食感の楽しい
キノコが入って食べ応えも十分！

〈小倉バタートースト〉

流行りの小倉＋バターの組合せ♪
きなこや黒蜜をトッピングしても◎

〈アップルパン〉

バターをたっぷり塗った
アップルパイ風トースト

〈バナナプリントースト〉

プリンが溶けしっとりフレンチトースト
のような味わい♪バナナの食感をプラス

〈メロンパントースト〉

流行りのメロンパントースト！
表面のクッキー生地がサクサク♪

〈デニッシュパンクリームのせ〉

バターたっぷりのデニッシュ生地♪
相性ぴったりの生クリームを盛付

〈ティラミストースト〉

とろけるクリームが印象的
少しビターな大人な味わい

〈黒蜜きな粉マシュマロトースト〉

トーストのサクサク感とマシュマロの
とろ～り感が絶妙なコンビネーション☆

〈マスカット＆モッツァレラトースト〉

爽やかな甘みのマスカットとモッツァレラ
のコンビネーションが絶妙！

〈白桃＆生ﾊﾑｸﾘｰﾑﾁｰｽﾞトースト〉

桃の甘さとクリームチーズの
まったり感、生ハムの塩加減が◎

〈レモントースト〉

シロップ漬けされたレモンにリコッタチーズ
クルミ、はちみつ、ブラックペッパーで甘辛い味わい♪

※メニューは全てイメージです。

SUMI スミ株式会社

本　　社　〒501-6311 岐阜県羽島市上中町長間2547
東京営業所　〒101-0047 東京都千代田区内神田1-12-12 美土代ビル2F
TEL (03) 3293-8261(代)　FAX (03) 3293-8220
E-mail: tokyou@sumi-esucon.co.jp
大阪営業所　〒532-0003 大阪市淀川区宮原4丁目4-46 新大阪千代田ビル9F
TEL (06) 6395-7490(代)　FAX (06) 6395-7508
E-mail: osaka@sumi-esucon.co.jp
中部営業所　〒501-6311 岐阜県羽島市上中町長間2547
TEL (058) 397-1666(代)　FAX (058) 397-1660
E-mail: c-eigyou@sumi-esucon.co.jp
仙台営業所　〒984-0038 宮城県仙台市若林区伊在2丁目16-3
TEL (022) 287-9251(代)　FAX (022) 287-9250
E-mail: sendai@sumi-esucon.co.jp

HPはこちらから▼