

# 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 cm



〈横面〉

外寸 : 157×160(mm)  
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 cm



〈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  
少しピ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 & モッツアレラトースト〉

爽やかな甘みのマスカットとモッツアレラ  
のコンビネーションが絶妙！



〈白桃 & 生ハムクリームチーズトースト〉

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-eigyuu@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▼

