

自助食器

Melamine ware - universal



美味しく食べるを追求

病院、高齢者施設において認知機能、運動機能の低下による自力摂食困難な方が増えております。

介護現場の声として、

「奥の小鉢に手が届かない」

「お皿の持ち替えが一人では困難」
「一つの小鉢を集中的に食べてしまおう」

といった問題が挙げられました。

三つ仕切り皿は、これらの問題をワンプレート化で解決し、お好きな料理を楽しめます。器が大きいため、皿外への食べこぼしが減少し、縁にこぼれた料理が皿内に戻るよう設計されています。また、提供者の食事のお世話、配膳、洗浄等の負担も軽減します。

三つ仕切り皿は、介護現場の方々と実証を重ねながら、「思い」を寄せて、作り上げました。

小鉢は、トレイメイクや料理、提供量に合わせてお選びいただけます。



三つ仕切り皿

ワンプレートで食事をよりしやすく、提供者の配膳、洗浄負担も軽減




小豆梨地 [ANJ]





いろは [IRH]



岐穂 [KIH]

 UMS-230R 三つ仕切り皿 230×40 250ml + 250ml + 200ml
[ANJ] ¥2,930 [IRH] ¥2,980 [KIH] ¥2,980

 UMS-200R 三つ仕切り皿 200×40 175ml + 175ml + 125ml
[ANJ] ¥2,750 [IRH] ¥2,800 [KIH] ¥2,800

 C-200 ¥470 (UMS-200R用)

Point

- 返し - 高齢者施設と共同開発した返しがすくいやすさを実現
- 縁 - 曲面を設け、持ちやすく、縁にこぼれた料理が皿内に戻るよう設計
- 底面 - 滑り止め加工で滑りにくい
- 絵柄 - すくう方向に流れる流線とすくう方向や配膳の目印になるドット柄
- 生地 - 料理との色を最小限に抑え、料理を視認できる生地色

中皿・小鉢

トレイメイク、料理、提供量に合わせた選定




小豆梨地 [ANJ]





いろは [IRH]



岐穂 [KIH]

 MS-45R 中皿 180×160×37 380ml
[ANJ] ¥2,460 [IRH] ¥2,490 [KIH] ¥2,490

 MS-43R 小鉢 156×140×44 330ml
[ANJ] ¥2,280 [IRH] ¥2,320 [KIH] ¥2,320

 MS-41R 小鉢 133×118×43 230ml
[ANJ] ¥2,180 [IRH] ¥2,210 [KIH] ¥2,210

発行：2020.07