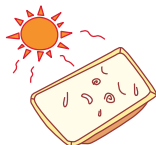
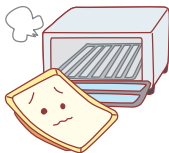
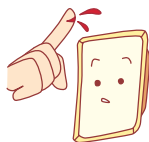


当社製品の共通取扱い注意事項です。

- 1 火のそばへ置かないでください。火災や変形の原因になります。(ライト等の光源やフライヤー等の熱にもご注意ください)
- 2 オープンやグリルに使用しないでください。火災や変形の原因になります。(スチームコンベクションにもご注意ください)
- 3 揚げたてのフライなど、熱いものを入れないでください。変形して穴があくことがあります。
- 4 直射日光や、高温多湿の場所を避けて保管してください。特にA-PETは耐熱性が低く、熱変形を起こす場合があります。



- 5 容器の縁により指先を傷つける場合があります。ご注意ください。



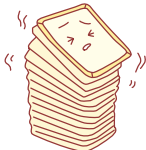
- 6 容器を強く押さえないでください。破損する可能性があります。



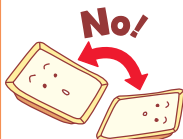
- 7 袋が破損したまま保存しないでください。ホコリやゴミが付着する可能性があるため、開封後は、密封できるポリ袋に入れ保管してください。



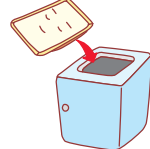
- 8 保管時は高く積まないでください。崩れやすくなります。



- 9 使用済み容器は再使用(リユース)しないでください。食品衛生問題が起きることがあります。



- 10 廃棄は法令に従って行ってください。



- 11 衝撃を加えないで下さい。荷姿はケースでも袋でも、強い衝撃が加わると容器が壊れる恐れがあります。



- 12 袋破れにご注意下さい。ケースから取り出す際に、袋をつまむと破れる恐れがあります。両手で本体を持ち上げて下さい。



電子レンジの適性は必ず盛付けの食材でレンジテストをお願いします。

電子レンジ対応容器の使用上の注意

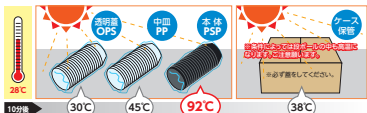
- ① オープンやグリルに使用しない。
 - ② 空炊きしない。(電子レンジが損傷する恐れがあります)
 - ③ 蓋を外して使用。(7有蓋でない場合、蓋が飛ぶ可能性があります)
 - ④ 電子レンジ加熱時間の設定にあたって塩分、油分が多い、水分が少ない等、食品によっては長時間加熱すると高温になるものがありますので、必ずテストをお願いします。(例：漬物・塩昆布・金平ごぼう・デミグラスソース)
 - ⑤ レンジ加熱時に食材や量目によっては火花が発生する事があります。食材の量が少ない事や、食材が小さく切られている事によって食材間に電位差が生じるためです。
- <火花対策>
- ・小さく切られた食材は水に浸るようにして下さい。
 - ・にんじんや、ひじきなどは少量で仕切り内に入れて下さい。
 - ・レンジ加熱時間は必ずテスト実施後、適正時間を商品に明記して下さい。

初めて容器を取り扱われるお客様必読！ 容器の熱変形トラブル

容器素材の耐熱温度を超えると変形する恐れがあります
特に保管場所についてはご注意ください。

直射日光は避ける

DLV種シリーズを外気温28℃状態で直射日光に10分あてて検証



光を通しにくい容器は熱を吸収しやすい。段ボールを閉めた状態で保管すれば温度も安定

避けていただきたい保管場所



素材別の特性及び取扱い注意事項です。

素材名	素材特性	耐熱温度 JIS S2029準拠	電子レンジ 適性	耐寒性	耐油性	耐塩ビ ラップ性
 エコトレイ® (発泡ポリスチレン)	優れた保溫性、断熱性を有し剛性にも優れたPSP素材の特性を持つと共にスーパーで店頭回収されたトレイを再びトレイとして蘇らせたエコ方式「トレイ-to-トレイ」によるリサイクルトレイです。	80℃	×	○	×	○
 エコOPET® (2軸延伸PET)	市場回収された容器やPETボトルを、エビコ方式のリサイクル工程を通して、再生された原料から作られたPETシートを縦・横方向に延伸させ従来特性の耐油性、透明性を維持した上でOPS並みの80℃耐熱性と耐寒性を実現した世界初級材です。	80℃	△(※1)	○	○	○
 エコAPET® (非発泡エチレンテレフタレート)	市場回収された容器やPETボトルを、エビコ方式のリサイクル工程を通して、再生された原料から作られたPETシートを用いた容器です。	60℃	×	×	○	○
耐熱PPI-タルフ	耐熱・耐寒を併せもった製品です。PPフィラー(無機充填剤:タルク)を配合する事により耐熱温度が130℃まであるので冷凍からレンジ加熱まで幅広い用途にご使用いただけます。	130℃	○	○	○	○
PPフィラー (フィラー入りポリプロピレン)	PPフィラー(無機充填剤:タルク)を配合する事により、耐熱温度が130℃までに高まり、優れた耐熱性から弁当、惣菜等、電子レンジ対応容器、耐熱食品容器としてご使用いただけます。	130℃	○	×	○	○
WU (PSP+PPフィラー)	内装品を耐熱素材にする事により電子レンジ加熱できる製品を実現しました。(WCT、WIC、WUS、WU、WUかん合シリーズ)	130℃	○	×	○	○
ハイスター® (耐熱・耐油低発泡ポリプロピレン)	優れた耐熱性と、独特のソフト感を持ち合わせ高級感の演出を可能にする耐熱食品容器にご使用いただけます。	130℃	○	×	○	○
マルチFP® (耐熱・耐摩ポリスチレン)	耐熱・耐寒性を併せ持った新しい製品です。発泡品なので断熱性にも優れ冷凍からレンジ加熱まで幅広い用途にご使用いただけます。	110℃	○	○	○	○
マルチSD®	マルチFPの改良により生まれたマルチの非発泡タイプです。成形性にも優れシャープな形状が可能な電子レンジ適性の高い素材です。	110℃	○	△	○	○
ハイブラック (耐熱・耐油ポリスチレン)	ポリスチレンの改良により、耐熱性を向上させました。漆黒の色調等、高級感の演出を可能にする耐熱食品容器としてご使用いただけます。	110℃	○	×	○	○
PP (ポリプロピレン)	優れた耐熱性から内装・蓋、電子レンジ対応容器、耐熱食品容器としてご使用いただけます。	110℃	○	×	○	○
紙丼	当社R K丼に使用されています。内側をPP塗工することで軽く温める程度の電子レンジ加熱ができます。	100℃	○	○	×	○
紙	当社角紙トレイに使用されています。他、折箱容器WKシリーズの底面にも使われています。	90℃	×	○	○	○
HIPS (非発泡ポリスチレン)	剛性に優れ成形性が良い。常温使用の容器としてご使用いただけます。	90℃	×	△	×	×
OPS (2軸延伸ポリスチレン)	透明性が良く、主に蓋の素材や、SAK、SA-400シリーズに使用されています。	80℃	△(※2)	△(※3)	×	×
PSP(低発泡PSP) (発泡ポリスチレン)	優れた保溫性、断熱性を有し剛性にも優れた成形性が良い。常温使用の容器として用途は広がります。	80℃	×	○	×	○

エビココの商品容器は、食品衛生法に基づく厚生省告示第370号の衛生試験に適合しています。

 電子レンジ適性 電子レンジで内容物をあたためることは出来ますが、調理目的に使用しないでください。	 耐寒性 耐寒性は素材別対応での優位性は当社社内基準にて評価しています。温度条件や衝撃の大きによっては破壊を生じる場合がありますので、事前に使用条件でのテストをお願いします。	 耐油性 ポリスチレン系の容器はレモンなど柑橘類の皮に含まれるテルピネンやMCT油脂(※4)により膨化や変質が生じる場合があります。注) MCT油脂については下記参照願います。	 耐塩ビラップ性 ポリスチレン系の容器は塩ビラップ(※5)に含まれる可塑剤により膨化(膨くなる)の危険性があります。ご注意ください。注) 可塑剤については下記参照願います。
--	--	---	---



(※1) O-PETの電子レンジ適性
蓋として使用する場合は変形が軽微であることから短時間のレンジ加熱が可能です。フードパックなど本体として使用する場合は食材が熱れることで変形が起こります。注) 蓋による穴あきの可能性はありません。

(※2) OPSの電子レンジ適性
蓋として使用する場合は食材に熱れていない前提で変形が軽微なことから短時間のレンジ加熱が可能です。フードパックなど本体として使用する場合は油により穴があく可能性があることから使用しないてくたします。

(※3) OPSの耐寒性
シート素材としては耐寒性がありますが、シート厚みが薄かったり角張った形状などは冷凍輸送中に破壊することがありますので使用条件にて輸送テストをお願いします。

アルミ蒸着製品に関する注意とお願い。

対象製品

病名	シリーズ名						
デラックス/銀	シャトー・プラッター	FU(25)	FLステージ(猪肉)	MTD	MSF-丸	MV	しゃぶしゃぶ
	メガプレート	メガプレート平	ティアラ	重箱桶	角盛鉢A	シールドプラッター	シールド角
金/シルバー/エリス赤/その他	ティアラ	シールドプラッター	シールド角	鈴音	コーナ	メガプレート平	シャトー・プラッター
	美彩	WK					

注意点
上記シリーズは、表面ラミネートの内側にアルミニウムを蒸着した容器(以下「アルミ蒸着容器」という)です。アルミ蒸着容器は電子レンジ・オーブンは使用厳禁です。アルミ蒸着容器を電子レンジで使用するとう火花が発生し、発火して電子レンジが損傷する場合があります。アルミ蒸着容器を使用して食品を販売する時は、電子レンジ使用不可のPOPやシールで消費者に注意をお願いします。金属探知機で検査を実施される場合は、金属探知機に反応する場合がありますので、ご注意ください。

(※4) MCT油脂について

MCT油脂とは、中鎖脂肪酸トリグリセリド主成分の油脂で、食品加工メーカーでは、広く離形剤・光沢剤・食品機械の潤滑油として利用されています。

使用例

- 離形剤・キャンディー・キャラメル、だんご、かまぼこ等の加工性
- 食品光沢剤・氷飯、佃煮等の艶出し
- 潤滑油、塗り矯正・食品機械の粘着防止、べた付き防止

このMCT油脂は、ポリスチレンに対し、アタック性が強く、ポリスチレン製の容器に對し使用した場合、膨化(膨くなる)し、容器が破壊する場合がありますのでご注意ください。

(※5) 塩ビラップ(可塑剤)

塩ビはそもそも強い毒性(プラスチック)ですが、この樹脂を軟らかくストッキングラップとして使用するために塩ビラップには可塑剤が含まれています。可塑剤はポリスチレン系(OPS、HIPS)の容器の對しアタック性が強く、可塑剤の影響により膨化(膨くなる)し、容器が破壊する場合がありますのでご注意ください。