



竹皮BOX

竹の皮を編み込んでからプレス成型を開発。
利便性を追求しながら、デザイン性、機能性に優れた
新製品を発売します。



機能美を追求した
環境訴求型製品!



竹皮BOX TX-6H
本体: 180×120×50mm
ふた: 190×130×20mm
入数: 180入
材質: 竹の皮



竹皮BOX TSX-4H
本体: 220×90×40mm
ふた: 230×100×20mm
入数: 220入
材質: 竹の皮
発売日: 2月発売予定



竹皮BOX TX-7H
本体: 170×100×50mm
ふた: 180×110×20mm
入数: 200入
材質: 竹の皮
発売日: 2月発売予定

6つの特徴

これまでの竹皮の素材感や素朴感をそのままに、利便性を追求しました。

1

積み重ねや蓋の開け閉めがスムーズ。利便性がさらに向上!

プレス成型により、本体・蓋ともに形状が安定したことにより、従来製品に比べ、積み重ねが効き、蓋の開閉がスムーズになり、売場や製造現場での作業性を大幅に高める事が可能になりました。また、形状も安定している事により、売場は整然とする事により、より訴求効果を期待出来るようになりました。

2

洗練されたデザイン。都会的なシャープな印象に

デザイン面も見直し、特殊な編み方の採用やプレス成型を施すことにより従来製品の「和」のイメージから、よりスタイリッシュでシャープな「洋」の顔も併せ持ちました。都会的で洗練された店舗やメニューの雰囲気をもっと引き立てる事が出来ます。

3

電子レンジでの温め、冷凍保存・オープン使用が可能

「ちまき」で使用している竹の皮同様、電子レンジでの温めや冷凍保存が可能であり、忙しい方の時間の節約を手助けします。また、オープンでの使用(直焼き)が可能ですので、作業効率化やオープンを生かしたメニュー開発も可能。汎用性が広がります。

4

保温性や抗菌性に優れている

素材独特の性質により、食品が通常製品よりも「日持ち」したり、通気性・防腐性に優れていますので、温かい商品を入れても水滴がたまるなどの事はありません。食材本来の味を最大限に生かす事ができる容器です。

5

環境に優しく、リユースできる

製品の原材料は100%竹皮素材のみ使用しています。竹は成長サイクルが早い(約3年で成育)素材です。当社では開発当初より、製品作りと同時に環境サイクルが持続可能で自然環境を破壊させない事を目指しています。使用後は燃えるゴミでの焼却が可能。ご家庭で小物入れや家族で外出する際の弁当箱などにリユースできる側面もあります。

6

高級感のある素材で、費用対効果に優れている

天然素材は高いものというイメージがありますが、そうでもありません。機能性・利便性に優れた素材はそのまま調理にも使用でき、生の製品だから伝わる本物感・高級感で購買意欲をそそり、使用後も個人で利用できる「お得感」もリピーターの声です。製品自体も大変珍しいので店の広告塔にもなり、価格以上の費用対効果に寄与します。