

テイクアウト
デリバリー
ブルッパ

1
作り手の思いを消費者に届ける
容器のチカラ

1000件以上の事例を分析!

お届け時に… (輸送時の振動や衝撃、荷崩れで…)

汁が漏れた!! 流れなら? 漏れにくい機能

具材が片寄った!! 流れなら? ズレない連結かん合容器

ピタッとくっつく!

DLV 積円

DLV 角

中皿

作り手の思いを消費者に届ける
1000件以上の事例を分析!

お届け時に… (輸送時の振動や衝撃、荷崩れで…)

お届け後に… (食べるまで)

汁が漏れた!! 流れなら? 漏れにくい機能

具材が片寄った!! 流れなら? ズレない連結かん合容器

レンジ加熱しても 漏れにくい容器

安全も安心の原料・製造素材

DLV 積円

DLV 角

中皿

DLV 積円

DLV 角

中皿

O-PET® PP

レンジでチンが当たり前の時代だから

40%

レンジ加熱 (1000W/2分半)

連結かん合

連結かん合崩れ検証

テイクアウト
デリバリー
ブルッパ

1
1000件以上の事例を分析！
作り手の思いを消費者に届ける
容器のチカラ

お届け後に… (食べるまでに時間経過で…)

レンジ加熱の
クリーム!!
冷めたら
レンジ加熱の
クリーム!!

レンチンしても
溶けにくい素材

冷めきって
しまった!!
冷めたら
冷めきって
しまった!!

持ってても熱くない、
冷めにくい素材

安全&安心の耐熱・耐油素材

O-PET* PP マルチ FP* マルチ SD* PP フィュー

マルチFP*
素材

PP
フィュー

マルチ
SD*

マルチ
FP*

O-PET*

PP

マルチ
SD*

マルチ
FP*

PP
フィュー

マルチFP*
素材

PP
フィュー

マルチ
SD*

マルチ
FP*

O-PET*

PP

マルチ
SD*

マルチ
FP*

PP
フィュー



テイクアウト・デリバリー
ブルッパ

1
1000件以上の事例を分析！
作り手の思いを消費者に届ける
容器のチカラ

バックヤードで… (容器を使った作業の増加…)

1. かさばらない容器
 容器が場所をとって困る!!
 約50% スタックダウン
 マル子SD PSP両用型
 積み立て式 MCT 302 本体・蓋一括式 DLV ランチ

2. 安全に作業できる機能
 手を切ってしまった!!
 この凹凸が安心ポイント!
 セーフティエッジ®加工

3. 作業負担を軽くする機能
 テープ留めが大変!!
 パチッとはまる!



チイクアクト
デリバリー
プラットフォーム

2 エフビコグループ各社が
製品を通して全力で応援！

DLV角・デリ・精円シリーズ

「輸送時の荷割れ」「どんな量目にも対応できる」「かさ張らない」こんな声に対応しました。

しっかりした
深めかん合で
輸送時も
割れにくい

盛り付けやすく
食べやすい
液体
弾型設計

DLVデリ



DLV角



DLV精円

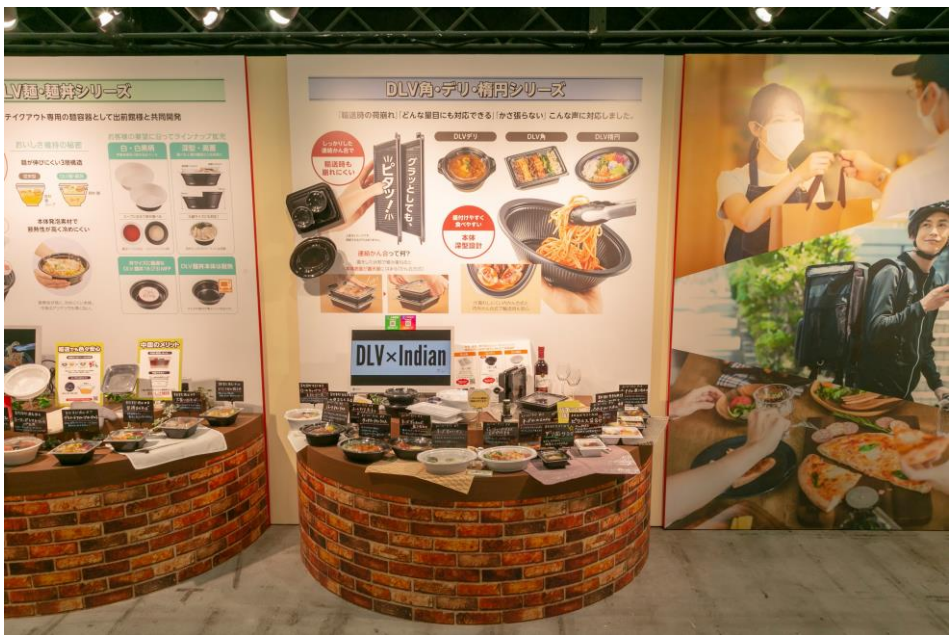




汁漏れにくい内かん合式と
内外かん合式で輸送時も安心

深めかん合って何？
意外に穴あきで液体が漏れず
液体の逃げ道にはまるかん合式！





テイクアウト
デリバリー
ブルックリン

2 エフビコグループ各社が
製品を通して全力で応援！

DLV種・種丼シリーズ

デリバリー・テイクアウト専用の調理器として出前館様と共同開発

お湯が沸かしたままに揚げたいのでない

揚げ油は100%大豆油
揚げ油が劣化するまで
3層構造

おいしさ維持の秘密

揚げ油がこぼれにくい3層構造

白湯 揚げ油

本体発熱素材で
蓄熱性が高く冷めにくい

蓄熱性が高く、冷めにくい本体。
中身はアツアツで食べやすい。

お客様の要望に合わせてラインナップ充実

<p>白・白湯鍋</p> <p>揚げ油と白湯の両方に対応</p> <p>3層構造で揚げ油をこぼれにくい</p> <p>揚げ油と白湯の両方に対応</p>	<p>高圧・煮釜</p> <p>高圧調理と煮込みに対応</p> <p>高圧調理と煮込みに対応</p> <p>揚げ油と白湯の両方に対応</p>
<p>揚げ油と白湯の両方に対応 DLV専用100%大豆油</p>	<p>DLV専用本体は耐熱</p> <p>揚げ油と白湯の両方に対応</p>



テイクアウトデリバリー
フムっ!

2 エフビコグループ各社が
製品を通して全力で応援!

DLVランチシリーズ

開け始めが容易な一体型の蓋は手軽に扱え、作業性も大幅にアップ。
サイドメニューの提供など蓋のくぼみの活用は、楽しいランチタイムを演出します。

折り畳み式のランチBOX
蓋に機能が多岐

- 1 本体と蓋が切り離せる
- 2 麺類を巻いた天頂形状
- 3 水漏れを防ぐ排水加工
- 4 片手で作業がしやすい

折り畳み式に3つの目印が刻まれ、多岐にわたって開けやすさが実現。設計する際のノウハウが詰まっています。

折り畳み式の天頂形状により、麺類を巻いた天頂形状を実現しています。

排水加工により、水漏れを防ぐことができます。

片手で作業がしやすいように、ワンタッチで蓋が閉められるように設計されています。





テイクアウト
 デリバリー
 プラットフォーム

2 エフビコグループ各社が
 製品を通して 全力で応援！



テイクアウト・デリバリー
フムッパ

2 エフビコグループ各社が
製品を通して全力で応援！

エフビコチューバの
テイクアウト・デリバリー 丼容器

MS丼 NEW
積み重ね可能なMSD専用丼容器

丸丼中皿 NEW
ご飯とおかずが分けられる

CY-丼小特大・大皿N NEW
大盛り皿、2種類の深さが選べる

CY-丼大N NEW
大盛り皿、内蔵の有無



チイクアクト
デリバリー
フィルム

2 エピコグループ各社が
製品を通して全力で応援！

PH クッキングペーパー

【 耐熱増強耐油機能 】



耐熱増強耐油機能

項目	チイクアクト PH クッキングペーパー	チイクアクト PH クッキングペーパー	チイクアクト PH クッキングペーパー	チイクアクト PH クッキングペーパー	チイクアクト PH クッキングペーパー
耐熱性	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
耐油性	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
耐水性	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
耐酸性	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
耐アルカリ性	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆

ふんわり、厚手で
吸水性・吸油性が高い

クッキングシート



スチームコンベクションメニューに穴が空かない



ふんわり、厚手で
吸水性・吸油性が高い

楽ポリGZ

【 大容量でコンパクト 】

マチ付き

1枚ずつ取り出しやすい
ピックアップ式


マチ付きタイプで
おけやすい
口が大きく開く

オイルワイブクロス

油分・水分を
透さない厚手仕様

糸かけしにくい
ループハイル生地

色落ちしにくい
原着糸






外食向け消耗品を全面支援！

PACK MARKET

お客様の声を大切に、必要な資材を選べる便利な機能が充実！
エピコグループ運営の包装資材の通販サイト

顧客第一・現場主義 お客様の声を反映 その1

盛り付けの色と
同化しないかな
容器は
良いんだけど
どれもこれも
いいな～
盛付イメージ
があれば
いいのに！
商品がスカスカに
ならないかな
そんな声を良く聞きます。

まだまだ進化中！
先ずは
登録を！

注文前に
容器サンプル
お届けします

送料・送料別は
無料

盛付イメージで簡単検索 できる様になりました！
今すぐクリック 検索

エピコグループの インフラ活用による出荷体制

登録アイテム数 7,500品！
エピコグループが揃っているから
福山、調布の2拠点から
全国へ最短翌日納品



顧客第一・現場主義 お客様の声を反映 その2

この容器の機能は
効果あるのかな
和風メニューでも
大丈夫かな
注文したい
けど…
実際に
使った人の
意見を参考に
したいなー！
注文する時
みんな悩むのかな
そんな声を良く聞きます。

使用頂いたお客様の声 聞いてきました。

今すぐクリック 検索

注文がまだ少ないけど
もう少し頑張りたいかな…
もう少し頑張りたいかな…
注文がまだ少ないけど
もう少し頑張りたいかな…

中国風飲食店
中華料理店





『健康』をテーマにしたメニューづくり

COVID-19以降、健康意識の高まりで食に対しても、免疫アップを狙った食材や健康を意識したメニューが注目されています。

『健康』
メニューの
ポイント

野菜

植物性
たんぱく質

雑穀

発酵

栄養

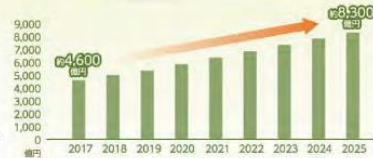
フレキシ
タリアン

免疫効果
コロナ太り



世界の植物性肉マーケットについて

お肉の代替品の市場規模は世界的に広がりを見せており、2025年には8,300億円を上回るといわれています。現在は「ヴィーガン」や「ベジタリアン」の方が牽引していますが、日本の市場としてはこれから伸びることが予測されています。最近では大手ハンバーガーチェーンやホテル・中食などでも積極的に導入する店舗が増え、徐々に身近な食品になってきました。今後はさらに「ヴィーガン」や「ベジタリアン」の方だけでなく、「フレキシタリアン」と呼ばれる、ストイックな制限をせず、美容や健康のために取り入れる方が増えることが予想され、市場の拡大が期待されています。



※出典: RESEARCH AND MARKETS, Meat Substitute Market by Product - Global Opportunity Analysis and Industry Forecast, 2018-2025(4)作成 (15~11月) (単位: 億円)





『高付加価値』をテーマにしたメニューづくり

食に対して「特別感」コロナ自粛疲れからおいしいもので「ストレス発散」、フードロスの背景から産地応援や、比較的高価格帯の素材の需要が伸び、食の「付加価値」が今後更に重要となります。
 価値を作るには「メニュー（調理・提供方法）」「食材品質」「ストーリー性」「提供態」等の要素が重要となり、その要素をどう作り、磨き、他店とは違う「価値」で差別化することが必要不可欠となっています。





女性目線
Joshi-meian



『女性目線』をテーマにしたメニューづくり

現代の女性目線へのニーズの高まりは、どの業態でも無視できない要素！

「働き方改革・女性活躍推進」は女性の時間の使い方を変え、消費パワーを拡大させ、外食・中食市場でも、女性の動向に注目が集まっています。一般的に女性は消費志向が高く、男性より新しい商品・メニュー情報に敏感で、すぐに実行に移す傾向があるとされています。

食市場にはこの女性からの支持が重要なポイントの一つとされており、「女性目線」でのメニューづくりが無視できない要素となっています。

