

クレーンの「玉掛け」技術を応用！

「寄り弁」「汁漏れ」追放の切り札！

ランチビークル

1. ブランコと同じ原理！多少の揺れでも把手を軸に遠心力が働き、汁はこぼれません。弁当はもちろん、スープ類やおでんも万全です！
2. 合力・分力の法則！ 収容した商品重量と同等の張力がフタの長辺両肩にがっちり掛かり、容器はしっかり固定されます。もう、容器が傾くことも、フタがはずれる事ありません！
3. 平型容器のフタの上に汁物の小容器を重ねる「亀の子積み」もOK！顧客単価を上げる「一汁」セット販売も、積極的に推進できます！

【多彩な用途に対応】



弁当+スープ



弁当+ホットペット



おでん



スイーツ4個
(紙トレー併用)



サンドイッチ/
パスタ+スープ



コーヒー/ドリンク2本
(紙トレー併用)



丼+汁物



おかず+ご飯+汁物



にぎり寿司+汁物

主食と汁物を1枚で！



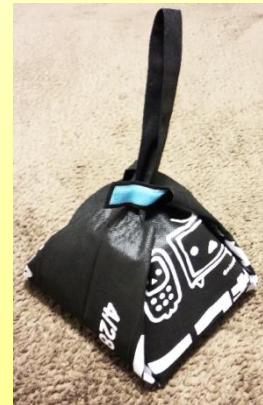
【ポリエチレン版】*開発中

小物も同梱出来る袋構造版



【エコバッグ版】

素材に不織布等を使用



ランチビークル
テクニカルポイント



<http://asurabbit.jp>

【クレーンの「チョーク吊り」を応用】

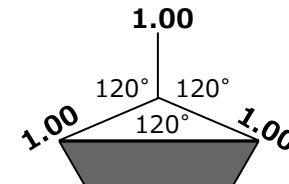


「玉掛け」で、最も安定する手法を採用。



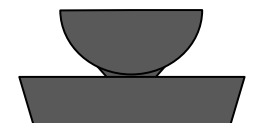
【合力・分力の法則】

容器両肩をしっかりと固定。



【亀の子積みを実現】

従来レジ袋だと、上段の小容器の支持が困難。



ランチビークル 包装手順 (ポリエチレン版)

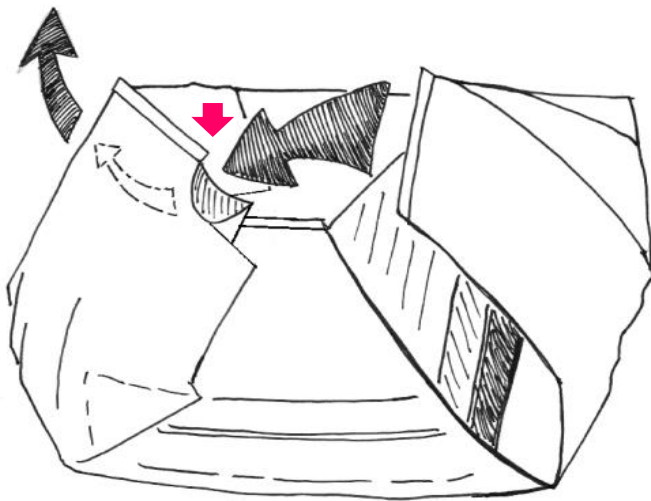


- ①. 袋を広げ、**幌の内側**に容器を配置する。
*わり箸など付属品は、収容容器の長辺脇に配置します。

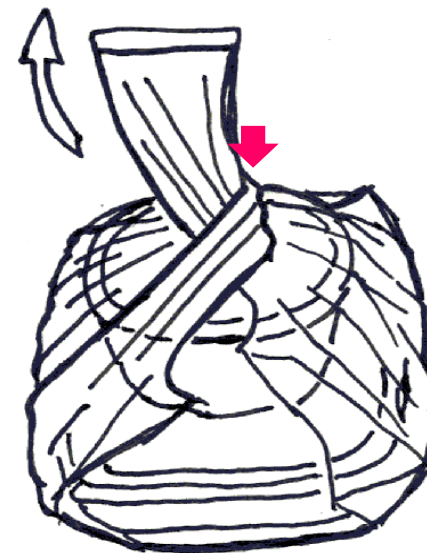
【綺麗に包むコツ】 余った幌は、折り畳む。



- ②. フィッティングホールに把手を差し込む。



- ③. 把手を絞り上げたら完成。



<折り畳み技法>

<張り出し技法>

