

# ワンポーションサービス企画

M.STYLE・タント/浅型長角プレート(フレーム付)を使って、ワンポーションサービスの ご提案。

新型コロナウィルス感染防止策として、共有物の使用やお客様それぞれに合わせた新し いサービススタイルをご紹介します。

#### ■タント・浅型長角プレート(フレーム付)の特徴

プレートとフレームは取り外し可能。使 用後は別々に洗うことができます。

プレートは、底がフ ラットになっている ので、トレーとして ご使用できます。

> ワイヤーフレームには取手が付いてい るので持ち運びに便利です。

### ■タントラインナップ

## **TANTO**

耐熱温度差(磁器):150°C / Made in China 磁器: [洗〇] [電〇] [オ〇] [直×]



TA0367-2HB

Twin rectangular plate with frame 浅型長角プレートペア (フレーム付) W350×D222×H45mm ¥ 2,400 1/8



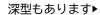
TA0367-3HB

Triple rectangular plate with frame 浅型長角プレート 3連(フレーム付) W490×D222×H45mn ¥ 3,100 1/6



TA0367

Rectangular plate 浅型長角ブレート W217×D134×H40mm ¥700 3/24





TA3441-1-2HB

Twin deep rectangular bowl with frame 深型長角ボール ペア (フレーム付) W343×D218×H85mm ¥2,800 1/6



TA3441-1-3HB

深型長角ボール 3連(フレーム付) ¥3,700 1/4



TA3441-1 Deep rectangular bowl 深型長角ボール W200×D121×H79mm

¥900 1/16

新しいサービスのご提案は、別ページをご覧ください。

ミヤザキ食器株式会社 ■本社/ショールーム 〒110-0005 東京都台東区上野7-2-7 SAビル tel: 03-3844-1014 fax:03-3842-0570

M.STYLE

■瑞浪営業所 〒509-6121岐阜県瑞浪市寺河戸町891-1 tel: 0572-44-8711 fax: 0572-44-8729 2020年06月作成版



# ワンポーションサービス企画「デザート/軽食セット」



■デザートや軽食をワンポーションでサービス。ドリンクと食事をセットにして一度にサービスす ることで、お客様とスタッフの接触機会を軽減。また、陶磁器製のトレーを使用することで、洗浄 も可能。清潔感を与え、ウィルス感染予防策になります。

■デザートと紅茶のセット

■デザートとソフトドリンクの セット

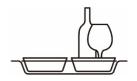
■軽食とコーヒーのセット







\*組み合わせるアイテムについては、M.STYLEカタログをご覧いただくか営業にご相談ください。



## ワンポーションサービス企画「ちょい飲み」



■新型コロナウィルス感染防止対策のため、席数の減少を余儀なくされる店舗も多いと思われます。 そのような状況で、お客様の滞在時間を短くすることで、回転率をあげる「ちょい飲み」を改めて 取り入れてみては如何でしょうか。

「ちょい飲み」といっても、お客様に満足いただけるサービスを提供するための演出は必須です。 そこでM.STYLEでは、「ちょい飲み」の新しい演出を提案します。

ワイヤースタンド付きタントをトレー兼プレートとして使用し、ドリンクと料理を一緒にセット。 メニューに合わせて組み合わせは色々できます。

## ●組み合わせはいろいろ●





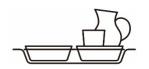


\*組み合わせるアイテムについては、M. STYLEカタログをご覧いただくか営業にご相談ください。

ミヤザキ食器株式会社 ■本社/ショールーム〒110-0005東京都台東区上野7-2-7 SAビル tel: 03-3844-1014 fax:03-3842-0570

M.STYLE

■瑞浪営業所 〒509-6121岐阜県瑞浪市寺河戸町891-1 tel: 0572-44-8711 fax: 0572-44-8729 2020年06月作成版



# ワンポーションサービス企画「テーブル小物セット」

<mark>テーブル回りの小物を</mark> まとめてセッティング

## 「共有」から「個別提供」へ

■従来常備されていたテーブル回 りの小物や調味料などをお水や力 トラリーなどと一緒に、お客様毎 に提供することで衛生的です。共 有するものを減らし、ウィルス感 染防止策になります。



### ★ウィルス感染防止対策として3つのポイント★

**Point** 

■共有して使用していたテーブル回 りの小物をトレーに乗せてお客様毎 に提供。

トレーは二つに分かれているので、 用途別に使用できます。



■ソースやドレッシングなどの調 味料は、小さなピッチャーで提供。 食事毎に下げることで衛生的です。



■お水は一人用として小ぶ りなピッチャーで提供。 スタッフが注ぎ足す回数を 抑えて、お客様とスタッフ の接触機会を減らします。

\*組み合わせるアイテムについては、M. STYLEカタログをご覧いただくか営業にご相談ください。

M.STYLE

- ミヤザキ食器株式会社 ■本社/ショールーム 〒110-0005 東京都台東区上野7-2-7 SAビル tel: 03-3844-1014 fax:03-3842-0570
  - ■瑞浪営業所 〒509-6121岐阜県瑞浪市寺河戸町891-1 tel: 0572-44-8711 fax: 0572-44-8729 2020年06月作成版