

あなたと地球のことを考えた器

ETHICLE

エ | シ | ク | ル

TABLEWARE COLLECTION

2024



あなたと地球のことを 考えた器

エシクル ETHICLE

料理を提供する人にも、食べる人にも、そして地球にも。

エシクルは、皆に優しい食器です。

材料は天然素材だけを使用。

生育が進んでCO²の吸収率が悪くなった竹など、

資源を有効活用して作られました。

竹製だからこそその強度、軽さと

様々なシーンにマッチする温かみのある手触り。

長期間使って傷がついても、

再度コーティングし直すことで、強度が蘇ります。

循環型社会の実現を目指し、

エシクルで食器から環境問題に取り組みませんか？

『ETHICLE』のネーミング

「Ethical(倫理的)」と「Cycle(循環)」を合わせた造語で、作る人と使う人が倫理的な意識を持ち、循環型社会の実現へ取り組んで行くことをビジョンとしたブランド名です。



様々なシーンにお使い頂ける、カジュアルなデザインと機能性

All-around



ホテル様に *for Hotel*

ビュッフェスタイルの場合、4マスや6マスプレートをご利用されるケースが多いですが、食器が重たいとお客様のストレスになります。竹製食器は驚くほど軽く、重さによるストレスを大幅に軽減致します。SDGsに対する貢献としても大きな取り組みであると、お客様へポジティブに受け止めていただけることでしょう。



介護施設様に *for Nursing Home*

施設利用者様が豊かな毎日を送る上で、お食事の時間は最も大切なシーンの一つです。天然素材で作られたエシクルは、人工素材の食器には無い温もりと手触りで、食事のひとときを豊かに彩ります。当然のことではございますが、消毒保管庫にも対応しておりますので、従来の食器と変わらず、安心してご利用頂けます。



飲食店様に *for Restaurant*

業務用食洗機に入れられる唯一無二の竹製食器であり、来店されるお客様へ温かみある料理をご提供される雰囲気づくりに最高のアイテムでございます。熱伝導率が低く、熱い料理などで火傷の心配が減ること、陶器のように破損して異物混入のリスクが低減されることも従業員様にとって大きなメリットでございます。



幼稚園や保育施設様に *for Childcare Facility*

食育をはぐくむ上で、幼い頃から天然素材の食器に触れることは自然の大切さ、資源の大切さを知るきっかけづくりになります。素材からトゲやササクレが発生しない加工にしており、食品衛生法にも適合した特殊コーティング剤を用いたとても安全性の高い食器でございます。

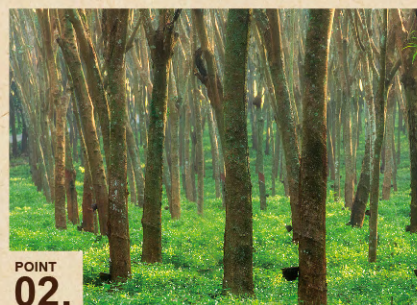


What's ETHICLE?
**天然素材だから
 地球に優しい**

POINT

POINT 01. 生育した竹素材だけを使用

ETHICLEの材料は基本、竹素材を使用いたします。竹林は成長速度が速く6ヶ月で大人となりますが、老いるのも早く、CO²吸収率が悪くなります。そのため、成長した竹は早く伐採をし、次の芽が育つように環境を整備する事が必要になります。我々SHIMBIでは生育した材料を無駄なく使用し、CO²吸収に貢献できる環境を提供しております。



POINT 02. 資源を有効活用します

ETHICLEのもう一つの材料であるゴムの木は、原料を抽出し尽くし、これ以上取れなくなったものを木材として製品に使用しております。限りある資源を有効活用する事で社会貢献を実行いたします。



POINT 03. 循環型の提供システム

特殊コーティングを施すことで製品の耐久性が上がり、リデュースを実現いたします。経年劣化した場合、再塗装を行う事で循環型の提供システムを構築しております。

POINT 04. 土に還る

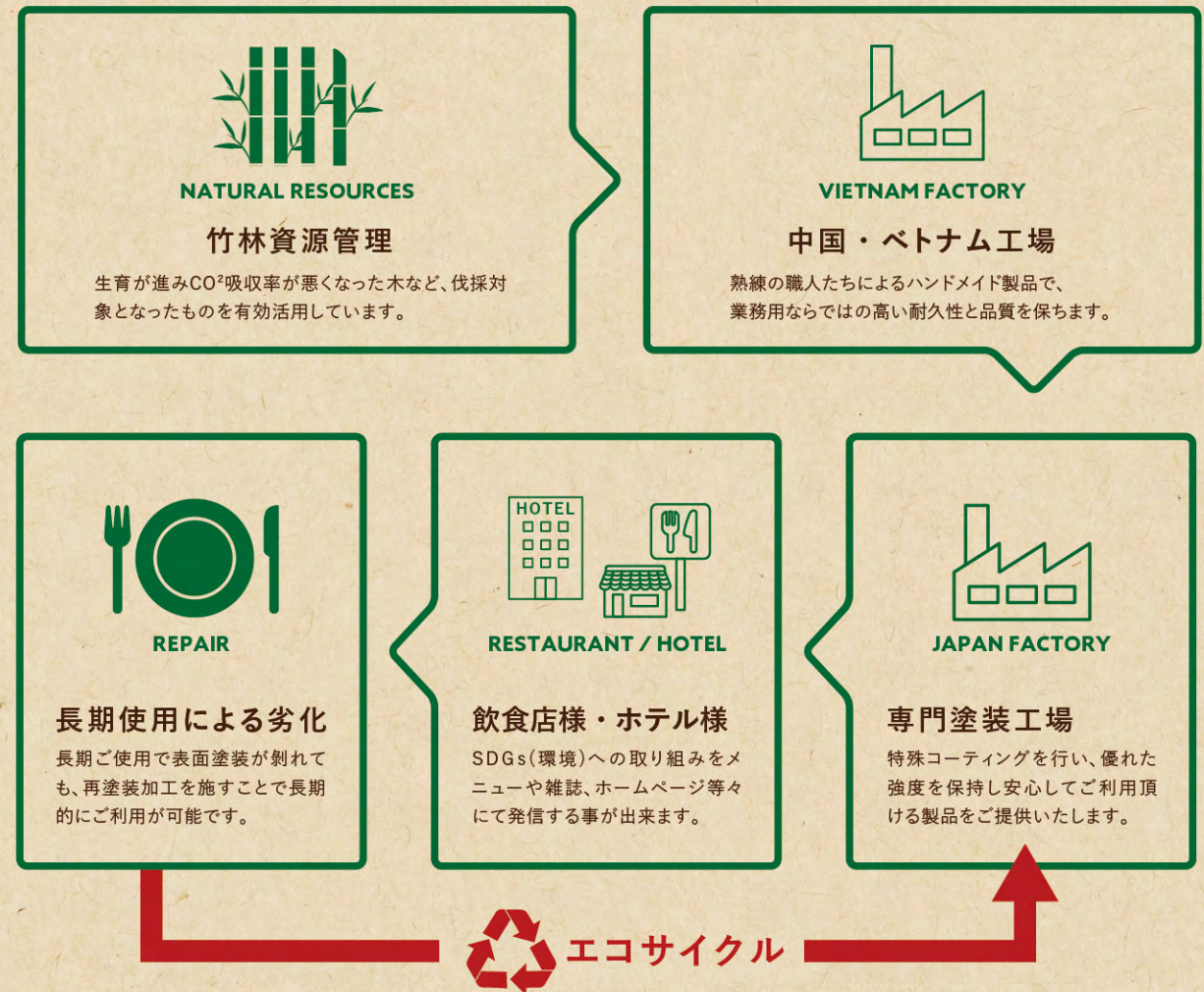
天然竹の素材でできているため、土に還らないと言われている石油系プラスチックと違い、ETHICLEの食器は、土に埋めると2~4年で分解され、現在は破碎を行い農業肥料の一部として提供する事を進めております。



ETHICLEの循環型システム

Eco Cycle

ETHICLEは資源の有効活用や、資源の有効活用で製品の素材選びから地球環境に配慮し、販売した後も長くお使い頂くために再塗装を行うなど、循環型社会の実現に貢献することを目指しています。



オリジナル製品製造にあたっての約款

- オリジナルサイズの生産は最低ロット100PCSより承っております。
- 素材は竹素材(バンブー)、ゴムの木(ラバーウッド)からご選択が可能です。
- 着色ご希望のお客様にはご希望に近い色でご提供致しますが、天然素材のため、ご提供品すべてを同じ色にする事が出来ません。予めご了承ください。
- 製品によって木の節や年輪などが見えますが、木材の性質によるものです。
- 生産ご依頼からご提供まで3か月のお時間を頂いております。
- ご使用後に傷、割れ、剥れなど弊社に瑕疵があるものは全てお取替え致します。
- ご使用状況によって耐久性は変わって参りますが、1年間の保証をお付け致します。
- 再塗装を実施する場合、お客様より弊社工場にご返送を頂き、塗装後にご送付させて頂きます。
- 価格について、別途ご相談賜ります。



環境に配慮した皆にやさしい食器『ETHICLE』を導入いただくことで、SDGs達成に向けた以下の4つの項目に取り組むことができます。

<p>12 つくば責任 つくりかた</p> <p>製造者と使用者共に廃棄をせず循環型生産モデルの提供</p>	<p>13 気候変動に 具体的な対策を</p> <p>炭素発生を極限まで無くす材料を用いての生産活動</p>	<p>14 海の豊かさ を増やす</p> <p>脱石油材料を用いた材料で生産し、海洋汚染をしません。</p>	<p>15 陸の豊かさも 守ろう</p> <p>竹林の生育は6ヶ月と早く適度な伐採を行う事でCO²吸収を円滑にして参ります</p>
---	---	---	---

作業負担を軽減する7つのメリット



1. 業務用食器洗浄機対応

天然素材を用いた木製食器などで唯一、業務用食器洗浄機に対応可能。消毒保管庫&殺菌庫にも対応しております。

2. 色移りしない

特殊コーティングを施しておりますので、料理や食材の色が食器につきません。カレーのターメリックなどの強力な色移りも防ぎます。

3. 異物混入のリスク低減

陶器やガラス食器と違い、破損のリスクが低いため、異物混入の心配が大幅に低減致します。

4. お料理の提供がラクラク

陶器やガラス食器と比べて非常に軽いため、提供の際の従業員様の負担を軽減します。



5. 汚れ落ち

油污れなどの頑固な汚れも落ちやすいため、従業員様の作業負担が大幅に軽減されます。



6. 乾燥が早い

表面は超撥水性被膜を実現し、水滴が滑り落ちやすく食器が早く乾きます。



7. 熱くなりにくい

熱伝導率がとても低いため、熱い料理や飲料の提供時も持ちやすく、安全快適に行えます。

食事をもっと楽しくする7つのメリット



1. 天然の温もり

天然素材を使用しているため、手触りや口当たりから自然の温もりを感じることができます。



2. 臭いうつりがない

食器の塗装に使用する塗料は非石油素材。嫌な臭いがしないため、お料理を美味しくお召し上がり頂けます。

3. 熱い料理でも安心

竹製食器は熱伝導率が低いため、熱い料理でも持ちやすく、安心してお食事が楽しめます。

4. 軽く扱いやすい

陶器やガラスの食器と比べ軽く持ちやすいため、お子様やお年寄りでも安全にお使い頂けます。

5. 割れにくいので安心

陶器やガラスと比べて割れにくいので、万が一テーブルから落としてしまっても安心です。

6. SDGsに取り組める

エシクルは天然素材を使用しております。長期間使えて廃棄も少ないため、お客様も提供側も、食事を通してSDGsに取り組むことができます。

7. 器から自然を感じられる

エシクルはアウトドアでの使用にも最適。耐久性重視の金属製や樹脂製の器からは感じられない天然の温もりがレジャーでの気分を盛り上げます。





プレート皿 Plate



プレート皿 小
ECL-13
直径170×高さ25mm



プレート皿 中
ECL-12
直径220×高さ25mm



プレート皿 大
ECL-11
直径270×高さ30mm



プレート皿 32cm★
ECL-47
直径320×高さ35mm

長角プレート Rectangle Plate



長角プレート 20cm
ECL-49-1
幅200×奥行125×高さ20mm



長角プレート 30cm
ECL-49-2
幅300×奥行125×高さ20mm



長角プレート 40cm
ECL-49-3
幅400×奥行125×高さ20mm



フラットプレート Flat Plate



フラットプレート 23cm
ECL-44-1
直径230×高さ15mm



フラットプレート 28cm
ECL-44-2
直径280×高さ15mm



フラットプレート 35cm★
ECL-44-3
直径350×高さ15mm



オーバル皿 Oval Plate



オーバル皿 小
ECL-3
幅236×奥行156.5×高さ40mm



オーバル皿 大
ECL-2
幅300×奥行199.5×高さ45.5mm

スクエアプレート Square Plate



スクエアプレート 15.5cm
ECL-45-1
幅・奥行155×高さ30mm



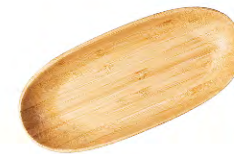
スクエアプレート 19cm
ECL-45-2
幅・奥行190×高さ30mm



スクエアプレート 22.5cm★
ECL-45-3
幅・奥行225×高さ30mm



オーバルプレート Oval Plate



オーバルプレート 20cm
ECL-47-1
幅200×奥行110×高さ20mm



オーバルプレート 30cm
ECL-47-2
幅300×奥行110×高さ20mm



オーバルプレート 40.5cm
ECL-47-3
幅405×奥行110×高さ28mm



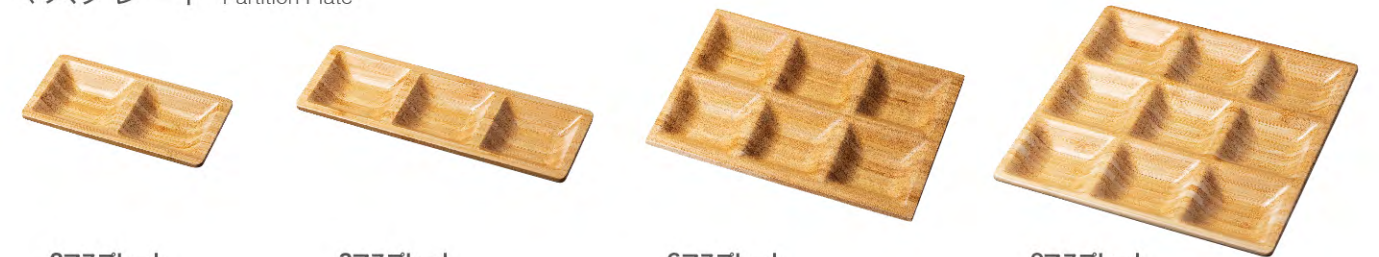


ボウル Bowl



ボウル 小 ECL-18 直径150×高さ44.5mm (容量250ml)
 ボウル 中 ECL-17 直径200×高さ58.5mm (容量600ml)
 ボウル 大★ ECL-16 直径250×高さ73.5mm (容量1,300ml)
 ボウル 32cm★ ECL-48 直径320×高さ95mm (容量3,000ml)

マスプレート Partition Plate



2マスプレート ECL-1-3 幅170×奥行88×高さ22mm
 3マスプレート ECL-1-4 幅250×奥行88×高さ22mm
 6マスプレート ECL-1 幅250×奥行170×高さ22mm
 9マスプレート ECL-1-2 幅・奥行250×高さ22mm

ラウンドボウル Round Bowl



ラウンドボウル 11cm ECL-46-1 直径110×高さ70mm (容量400ml)
 ラウンドボウル 16cm ECL-46-2 直径160×高さ80mm (容量1,000ml)
 ラウンドボウル 21cm★ ECL-46-3 直径210×高さ92mm (容量2,100ml)
 ラウンドボウル 27cm★ ECL-46-4 直径270×高さ120mm (容量4,500ml)
 ラウンドボウル 32cm★ ECL-46-5 直径320×高さ140mm (容量7,500ml)

リムプレート Rim Plate



リムプレート ECL-42 直径240×高さ20mm

取り皿 Serving Plate



取り皿 長方形 角型 ECL-31-1 幅201×奥行132×高さ22mm
 取り皿 長方形 丸型 ECL-32-1 幅240×奥行155×高さ35mm

耳付きボウル Bowl with Handle



耳付きボウル 12cm ECL-52-1 直径160(耳込)×高さ50mm (容量350ml)
 耳付きボウル 15cm ECL-52-2 直径190(耳込)×高さ50mm (容量600ml)



キッズプレート Kids Plate



4マスプレート ECL-34-1 幅・奥行230×高さ33mm
 キッズプレート ECL-35-1 直径230×高さ26mm





麵鉢 Noodle Bowl



ラーメン鉢 ECL-36-1
直径203×高さ78mm (容量1350ml)



そば&うどん鉢 ECL-37-1
直径150×高さ80mm (容量780ml)



お茶碗 Rice Bowl



お茶碗 本体 240cc ECL-27-2
直径100×高さ60mm (容量240ml)
お茶碗 蓋 240cc用 ECL-28-2
直径100×高さ30mm



お茶碗 本体 440cc ECL-27-3
直径130×高さ70mm (容量440ml)
お茶碗 蓋 440cc用 ECL-28-3
直径130×高さ30mm



お茶碗 本体 ECL-27-1
直径140×高さ99mm (容量620ml)
お茶碗 蓋 ECL-28-1
直径143×高さ35mm

パスタ皿 Pasta Plate



パスタ皿 ECL-43-1
直径220×高さ45mm (容量750ml)



パスタ皿 大 ECL-43-2
直径250×高さ50mm (容量1,050ml)

汁椀 Soup Bowl



汁椀 本体 ECL-29-1
直径104×高さ97mm (容量310ml)
汁椀 蓋 ECL-30-1
直径96×高さ38mm

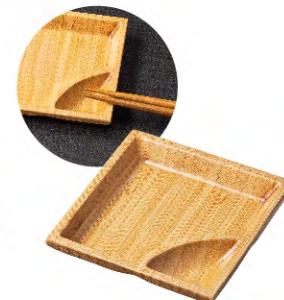
小鉢 Small Bowl



付け合わせ小鉢 ECL-26-1
直径109×高さ60mm (容量280ml)



お漬物入れ ECL-33-1
直径110×高さ38mm (容量180ml)



箸置き付き皿 10cm ECL-53-1
幅・奥行100×高さ15mm



寿司下駄 40cm ECL-50-2
幅400×奥行90×高さ30mm



寿司下駄 25cm ECL-50-1
幅250×奥行90×高さ30mm



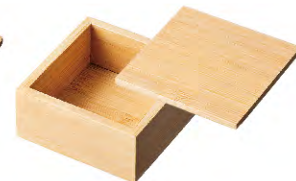
寿司下駄 2 ECL-51-1
幅270×奥行180×高さ30mm



寿司下駄 Sushi Plate



長角小鉢本体 ECL-56-2
幅180×奥行90×高さ40mm
長角小鉢用蓋 ECL-57-2
幅180×奥行90×高さ5mm



角小鉢本体 ECL-56-1
幅・奥行90×高さ40mm
角小鉢用蓋 ECL-57-1
幅・奥行90×高さ5mm



丸小鉢本体 ECL-58-1
直径90×高さ40mm
丸小鉢用蓋 ECL-58-2
直径90×高さ5mm



こちらの小鉢シリーズ3種は、「ECL-54-1 お重本体 19.5cm」の中にピッタリ収まります。



お重 Lacquered Box



お重本体 19.5cm ECL-54-1
幅・奥行195×高さ65mm (容量1,600ml)



お重蓋 19.5cm用 ECL-54-2
幅・奥行195×高さ10mm

お重本体 22.5cm ECL-54-2
幅・奥行225×高さ65mm (容量2,200ml)

お重蓋 22.5cm用 ECL-55-2
幅・奥行225×高さ10mm

ワイングラス Wineglass



ワイングラス 1
ECL-15
口径65×高さ165mm(容量170ml)



ワイングラス 2
ECL-15-1
口径64×高さ190mm(容量250ml)



カップ/マグ Cup / Mug



ジョッキグラス Beer Mug



ジョッキグラス 取手付き
ECL-6
口径88×高さ150mm
(容量470ml)



ジョッキグラス 取手なし
ECL-40-1
口径88×高さ150mm
(容量470ml)



コーヒーカップ
ECL-4
口径100×高さ60mm
(容量200ml)



マグカップ
ECL-14
口径84×高さ90mm
(容量250ml)



カップソーサー
ECL-5
直径149×高さ13mm



ティースプーン
ECL-7
長さ131mm



コーヒーカップ 丸型 取手付き
ECL-38-1
サイズ: 口径68×高さ87mm
(容量320ml)



日本茶グラス
ECL-41-1
口径92×高さ58mm
(容量220ml)



水飲みグラス
ECL-19
口径85×高さ85mm
(容量250ml)



水飲みグラス 丸型 取手なし
ECL-39-1
口径63×高さ78mm
(容量210ml)

デキャンタ Decanter



デキャンタ★
ECL-8
口径42×高さ240mm
(容量600ml)



とっくり
ECL-9
口径55×高さ133mm(容量150ml)
おちょこ
ECL-10
口径66×高さ45mm(容量50ml)



フリーカップ 250ml
ECL-62-1
口径85×高さ100mm
(容量250ml)



フリーカップ 300ml
ECL-62-2
口径85×高さ120mm
(容量300ml)



フリーカップ 400ml
ECL-62-3
口径85×高さ150mm
(容量400ml)



フリーカップはスタックが可能です。

※写真はイメージです。 ※天然素材を使用しているため、木目や色合いには個体差がございます。あらかじめご了承ください。
※本製品は電子レンジには対応しておりません。



トレイ Tray



トレイ ウルトラスモール
ECL-20-1
220×120×高さ12mm



トレイ スモール
ECL-20-2
270×200×高さ12mm



トレイ ミドル
ECL-20-3
320×240×高さ15mm



トレイ ラージ★
ECL-20-4
360×280×高さ15mm



トレイ ウルトララージ★
ECL-20-5
430×330×高さ15mm

トレイ スクエア Square Tray



トレイ スクエア スモール
ECL-23-2
160×160×高さ12mm



トレイ スクエア ミドル
ECL-23-1
320×320×高さ14mm

カトラリー Cutlery



カトラリーケース 角
ECL-60-1
幅260×奥行75×高さ55mm



カトラリーケース 丸
ECL-60-2
幅280×奥行90×高さ55mm



サーバスプーン
ECL-7-2
長さ195mm



サーバーフォーク
ECL-7-3
長さ195mm



バターナイフ
ECL-7-4
長さ185mm



カレー Spoon
ECL-7-5
長さ185mm



スープスプーン
ECL-7-6
長さ155mm



丼スプーン
ECL-7-7
長さ185mm



アミューズスプーン
ECL-61-1
長さ120×高さ30mm



写真左:バイヤー米田 和司様 右:有限会社シンビ 奥田 展也

導入事例 株式会社サイゼリヤ 購買部バイヤー 米田 和司様

自然素材の温かみがある木製食器で、お客様へ安心安全を提供したい



木製食器の導入は、SDGsに貢献できるテーマとして取り組みました。

Q.なぜ木製食器を導入したのでしょうか？

フードロス削減と店舗にある備品のリサイクル、リユースに重きを置いて取り組んでおります。現在、食器類は主に陶器を使用しております。陶器は窯で焼く際に大量のエネルギーを使用しCO²が多く発生します。木製に切り替えることで、CO²が削減でき、木材もゴムの木の廃材を使用することで環境負荷を抑えることができます。また、陶器は割れてしまうと非常に鋭利なため、お客様がケガをされるリスクがあり導入を急ぎました。

特殊コーティングという最先端特殊塗料技術

Q.木製食器導入を検討するにあたり、重視されたことは何ですか？

木製食器の課題は、カトラリーなどで傷つき易いことと食洗機で洗浄できないことでした。市販されている食器はウレタン塗装がされていることが多いですが、キズに弱くそもそも食洗機に対応していませんでした。そのため外食産業では、サラダなどにしか使用されておらず、手洗いが一般的でした。特殊コーティング加工をすることで、キズがつきにくくなり、耐熱性、耐薬品性が向上することで業務用の食洗機で洗浄することも可能になりました。弊社の検証で4年使用相当の負荷に耐えられることを確認しております。



衛生面や作業負荷の軽減に効果的

Q.特殊コーティングのメリットとは？

食器は必ず食洗機で洗い、衛生的で綺麗な状態にして使用しています。その際、すすぎ後の表面に残る水滴を極力無くしたいと考えておりました。そのため、親水性を高める機能を特殊コーティングに求めました。今回使用した特殊コーティングはナノレベルまで細かくした低分子構造のため、約4ヶ月で超撥水から親水性に変化するメカニズムを持っています。すすぎ後の水滴がなくなり作業負荷の軽減につながりました。また、塗料の臭い残りが気になる方がいらっしゃると思いますが、特殊コーティングは一切臭いがしないため、食材へ影響を与えることなく、安心して召し上がっていただけます。

再塗装する事で3Rの実現が可能に

Q.どのように3Rを実現しますか？

- Reduce** 木製食器は3Rの実現に対し非常に優秀です。陶器とくらべ割れにくいことから購入量が大幅に減りました。
- Reuse** 購入した木製食器は、お客様に大切に使用していただき塗装が限界を迎える4年後に再塗装し繰り返し使用する予定です。
- Recycle** 原料はゴムの木の廃材です。環境に優しく使用後は別のものに生まれ変わることが可能な原料です。



小さなお子様やお年寄りにも安心

Q.お客様の反応はいかがですか？

食器が変わったと言って頂けるお客様は多いですね。見た目の印象が良いという声や、耐熱性や耐久性に優れているため、小さなお子様やお年寄りでも安心してお使い頂けるという、ポジティブなご意見を数多く頂いております。

社会的責任を担う企業目標として

Q.今後のサイゼリヤ様の方針は？

安くおいしい料理を提供することはもちろんですが、弊社の活動を通してSDGsに貢献し社会的責任を果たしてまいります。シンビ社には、弊社の活動の中で発生するであろう様々な課題において、モノづくりの知恵を提供していただきたいと考えております。

こちらのインタビューの様子はYoutubeの公式チャンネルでもご覧いただけます。

SHIMBI公式Youtubeチャンネル



INTERVIEW



こちらのインタビューの様子はYoutubeの公式チャンネルでもご覧いただけます。

SHIMBI公式Youtubeチャンネル



長く使う為のサポートがあり、環境に優しいと感じました。

Q.サブスクリプション販売方式で、導入された根拠などがあれば教えてください

フードロスや備品の廃棄問題については、当社も大きな課題に感じております。購入と廃棄を繰り返しては、焼却によって出るCO²などの懸念もあります。ETHICLEのサブスクリプションでは、商品が劣化しても、再度コーティングをし直して頂けるので、長く使うことで、廃棄ロス削減に取り組めると思いました。また、月額制なので、高額な導入費用がかからないのも魅力でした。



導入事例 シダックス中伊豆ワイナリーヒルズ株式会社

飲料統括部 部長 村松 英一様

グランピング施設ならではの食事シーンを体験して頂きたいです。

丈夫で割れにくく、安っぽく見えない食器を探していました

Q.木製食器を導入したきっかけは？

通常、レストラン等ですと陶器のお皿を使用します。また、ホテルでは合宿等もございますので、大量に使う場合はメラミン食器を選択するのが一般的です。しかし、屋外で食事をして頂くグランピング施設では、陶器のお皿が割れてしまうリスクが高く、かと言って、メラミン樹脂ですと、安っぽい印象を持たれてしまいます。木製であれば丈夫でありながらアウトドア施設のコンセプトにも相性が良いため、導入させて頂きました。

特殊コーティングという部分に新鮮な魅力を感じました

Q.導入にあたり、一番重要視されたことは？

従来の木製食器は傷が付きやすかったり、業務用の食洗機等を使うと割れやすいなど、劣化が早いイメージがありましたので、導入しづらいポイントでした。ETHICLEは、傷が付きにくく、業務用食洗機にも耐えられる「特殊コーティング」という部分に、とても魅力を感じました。商品ラインナップも、ちょうど良い形やサイズ感が揃っているので、使いやすい印象です。何より安心安全で、環境にもお客様にも優しい設計が、当施設のコンセプトにも相性が良いため、導入致しました。



子供たちの未来のために

Q.貴社のSDGsへの取り組みについて教えてください

弊社もシンビと同様のビジョンがあり「⑩つくる責任、使う責任」、「⑨気候変動に具体的な対策を」、「⑯陸の豊かさも守ろう」の三つの取り組みについては特に力を入れております。特に弊社は山の上での営業となっておりますので、ワイン畑や色々な野菜の地産地消も出来る環境にあります。水も空気も綺麗な場所ですから、これを「いかに子供達の未来の為に残せるか」を常に考えて取り組んでおります。

景観とのマッチングが高評価

Q.お客様の反応はいかがですか？

ごく一部の意見として、高級感が足りないというご意見もありますが、基本的には、ご利用いただいたお客様からは「テイスティングがおいしいね」と良い評価を得ています！豊富な種類のお皿があることと、何よりも木の「ぬくもり」が感じられることが、好印象のポイントかと思えます。当施設はウッドデッキでお食事して頂くスタイルですので、景観とのマッチングを考えると、アウトドア体験の一部として受け入れて頂いていると感じております。

中伊豆ワイナリーヒルズ

静岡県伊豆市にある総合リゾート施設。約10ヘクタールの広大なぶどう畑を有し、レストラン、結婚式場、本格的なウエスタン乗馬体験ができる牧場を兼ね備えたワイナリーです。『伊豆ラベル』のワインは、ワイナリーの目の前にある自社畑の国産ぶどうのみを原料として製造され、伊豆の土地で造ったワインの素晴らしさを発信、お届けしています。

今回「ETHICLE」を導入頂いた施設は、2022年9月2日にグランドオープンした『EAST WINDS VILLAGE(イーストウィンズヴィレッジ)』というグランピング施設。広大なぶどう畑と富士山を眺め、心と体のリフレッシュ、そして癒しと刺激に満ちたラグジュアリーな1日を体験することができます。



- ・食器を購入したいけど、コストがかさむので迷っています
- ・季節のメニューに合わせて食器を変えたい
- ・エシクルをお試しで使ってみたい



こんなお悩みのある、飲食店・ホテル経営者様へ
サブスクリプションでのご利用がおすすめです。

お手頃な月額制

商品の交換OK

3ヵ月のお試し利用可

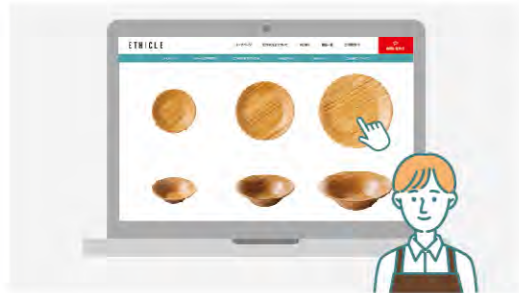
■ ご利用方法



01 プランを決める

利用したいアイテム数の
プランを決めます。

1点あたり
月額250円(+税)~



02 アイテムを選ぶ

100種類以上の豊富なラインアップから
プランに応じたアイテムを選びます。



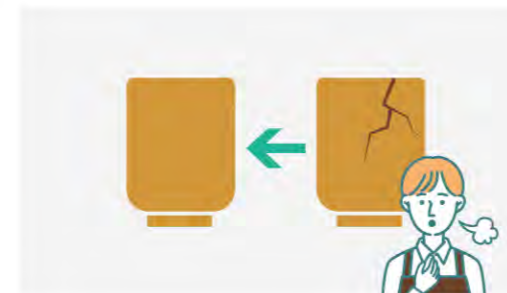
03 使用開始

ご注文後、通常数日で商品をお届けします。
商品が到着したら、ご利用開始です。



04 アイテムの交換

最短ご契約期間の3か月日以降、
年2回までアイテムの交換が可能になります。



05 エシクルサポート

万が一商品が破損してしまった場合でも、
ご利用開始時にエシクルサポートに
ご加入頂いていれば、無償で同じ製品と
お取り替え致します。



06 期間満了

24ヵ月間同じプランで継続的にご利用
頂きますと、商品はそのままお客様のもの
になります。以降料金は発生しません。

■ エシクルは二つのプランでご利用いただけます。

一括購入プラン

別紙記載表記価格にてご購入いただく通常プラン
でございます。

サブスクリプションプラン

プランに応じた数の食器を毎月定額でご利用頂
けます。別紙、料金表・ご注文シートに記載の上、
お申し込みください。

or

■ ご利用のお申し込みは

電話 0120-464962

FAX 0120-465262

Mail ethicle@shimbi-menu.com

HP <https://ethicle.shimbi-menu.com>



ロゴ入れ加工で
あなたのお店だけの
オリジナル食器を



オリジナルロゴ入れ加工の流れ

STEP 1 お問い合わせ
ロゴ入れをご希望の商品、数量、納期をご連絡ください。

STEP 2 お見積もり
1週間程度でお見積もり内容をご連絡いたします。

STEP 3 データ入稿
ロゴデータはaiデータにてご入稿ください。細かすぎるデザインは再現できない可能性があります。

STEP 4 校正イメージ
校正イメージを作成いたします。実際の商品でサンプルをご希望の際は、別途費用にて承ります。

STEP 5 ご発注
校正イメージをご確認後、正式にご発注ください。

STEP 6 加工・出荷
通常、ご発注から納品まで1~2か月程度となります。在庫状況などにより前後する可能性があります。



※写真はイメージです。

☑️ ロゴ入れ位置・サイズ
商品によって、ロゴ入れ可能な位置・サイズが異なります。一部ロゴ入れができない商品もございます。詳しくはお気軽にお問い合わせください。

☑️ データ形式
ロゴデータはイラストレーター(.ai)データにてご入稿ください。細かすぎるデザインは再現できない可能性があります。



天然素材を使用しているため、ロゴの表現に個体差が出る可能性があります。予めご了承ください。

ロゴ入れ加工の価格につきましてはお問い合わせください。

エシクルをご利用のお客様へ

エシクルの1年保証(ご購入の場合)

お客様に安心してご利用頂く為、製品には1年保証をお約束致します。取扱説明書内の禁止、注意事項に沿ったご利用を前提に万が一不具合が生じた場合、すみやかに新しいものと交換させていただきます。

交換についてのお問い合わせ

電話 0120-464962
メール ethicle@shimbi-menu.com

原材料について

製品素材: 孟宗竹(原産国: 中国またはベトナム)

表面塗装: 特殊コーティング仕上げ3層被膜

表面標準膜厚	40μ	耐熱温度	120°C	耐強酸性	○
表面硬度	2h	耐冷温度	-20°C	耐強アルカリ性	○
食品衛生法適合	○	耐水性	○	製品変形の可能性	0.001%
表面瞬間耐熱温度	180°C	耐薬品性	○		

標準物性試験結果

項目		結果	テスト条件	
密着性	コインスクラッチ	異常なし	10円玉使用	
	ゴパン目	100/100	JIS-K5400	
衝撃性		異常なし	デュボン50cm×500g×1/2	
湿熱試験		異常なし	沸騰水上に15分放置	
熱水試験		異常なし	60°Cの温水中に30分放置	
サイクル試験		異常なし	80°C×2時間⇄-20°C×2時間 5サイクル	
耐汚染性	耐酸性	異常なし	5%酢酸	スポット 6時間後水洗
	耐アルカリ性	異常なし	10%炭酸ナトリウム	〃 〃
	アルコール性	異常なし	60%アルコール	〃 〃
	醤油	異常なし	醤油	〃 48時間後水洗
	ワイン	異常なし	ワイン	〃 〃
	ソース	異常なし	ソース	〃 〃
	カレー粉	異常なし	S&Bカレー粉	〃 〃
	ウイスキー	異常なし	ウイスキー	〃 〃
	コーヒー	異常なし	コーヒー	〃 〃
	マジック黒	異常なし	24時間後ラッカーシンナーにて拭き取り	
〃 赤	異常なし	24時間後ラッカーシンナーにて拭き取り		
クレヨン黒	異常なし	クレヨン黒 ベンジン拭き取り		
〃 赤	異常なし	クレヨン赤	〃 〃	
サラダ油	異常なし	日清サラダ油: 〃 〃		
台所洗剤	異常なし	花王(株): ママレモン、マイベットの		
ハイター(塩素系漂白剤)	異常なし	ハイター: 花王(株)	24時間後水洗	
うがい薬イソジン	異常なし	明治製薬(株)	24時間後水洗	
毛染め液	異常なし	レディースビゲン: ホーユー(株)	4時間後水洗いしハイター処理	
除菌クリーナー	異常なし	ドメスト: 日本リーバ(株) (1%カセイソーダ+塩素系漂白剤)		
耐シンナー性	異常なし	JIS#500ラッカーシンナー		
洗濯用&掃除用合成洗剤	異常なし	花王(株): アタック&マジックリン		
耐尿性	異常なし	20%アンモニア水 24時間放置		

あなたと地球のことを考えた器

ETHICLE

エ | シ | ク | ル |

ご利用に際しての注意点

1. 電子レンジのご使用は出来ません。(素材が膨張して特殊コーティング被膜が剥がれてしまいます)
2. 硬い物質にぶつけたり、硬い物と重ねたりしないでください。製品が凹み塗装膜が破れてしまう恐れがございます。
3. 長時間水に浸しても問題はございませんが、出来れば8時間以内を目安に乾燥をお願いします。
4. 業務用洗剤もご利用頂けます。漂白剤による付け置きは極力お控えください。(表面被膜強度劣化が早まります)
5. ご使用期間、洗浄頻度によりますが、表面の水滴が超撥水加工から親水性へと移行致します。親水性になると食器洗浄後の水切れが速くなる効果がございますので良い変化としてご理解ください。
6. 製品の表面加工はカレー粉などのターメリックやワインの色染みも発生しない仕上げのためご利用に際しては安心してご利用頂けますが、万が一、ご利用中に製品の変色、変形がございましたらお取替え致します。
7. 熱いもの(スープや揚げ物)も直接乗せても大丈夫です(表面瞬間耐熱温度は180°C)。但し、高温で揚げ物を揚げた油を直接入れたり、直火に直接あててしまうと劣化が早くなりますのでご注意下さい。
8. 特殊コーティング塗料は食品衛生法を取得した塗料であるため、安心してご利用頂けます。
9. ご使用時にお客様によって故意に破損された場合、保証対象外となります。
10. 表面塗装が経年劣化によって剥れた場合、修理は可能でございます。再塗装を行いご提供させていただきます。(別途費用必要になります)
11. 製品は天然素材のため、同じものでも表面のデザインが全て異なりますが、この不揃いが天然素材の良さであり、加工はハンドメイドのため、サイズも若干差異がございます。ご理解をお願い申し上げます。

お問い合わせ先

SHIMBI.

Since 1964

有限会社シンビ

電話



0120-464962

FAX



0120-465262

メールアドレス

ethicle@shimbi-menu.com

ホームページ

ethicle.shimbi-menu.com



SDGs(持続可能な開発目標)の達成に向けて取り組む課題の中、シンビでは17ある目標において、カーボンニュートラルを中心とした対策を推進して参ります。



シンビの経営ビジョン『美しい4Kの実現』

お客様の**関心(K)**ある内容を聞き出し、**機能性(K)**を加え、**環境(K)**に配慮した素材を用いた製品をご提供する事で、お客様から**感動(K)**を頂けることを経営ビジョンとしております。