

たこ焼きバガス

TAKOYAKI BAGASSE



サトウキビから生まれた
地球にやさしい
たこ焼き用テイクアウト容器です。



たこ焼きのおいしさはそのまま！

環境にやさしい！



水や油に強く、
ソース漏れも
ありません



内側が水蒸気を吸収。
時間が経っても
たこ焼きが
ベトつきません。



そのまま
電子レンジで
あたためできます。



食べ終わった後は
燃えるゴミとして
処理できます。



生分解性の素材なので
自然に分解され
土に還ります。

バガスとは…

砂糖を作る時に生まれるサトウキビの搾りカスのことです。一部は燃料として使われていましたが、多くは捨てられていました。そのバガスを有効活用して作られたのが「バガスマールド容器」。バガスの繊維は適度な強度があり、容器としての適性が高い上に環境負荷の低減にも貢献する素材です。

資源の有効活用

廃棄されるはずだったものを
資源として有効に活用します。

CO2削減

成長時にCO2を吸収するので
可燃処理をしても
総排出量は少なくなります。



10355962

バガス舟形容器 本体

サイズ: 244×120×H33.8
入数: 400 (50個×8袋)

※現在、嵌合する蓋の開発を検討中です。

その他、様々なバガス容器を取り揃えております。
お気軽にお問い合わせください。

