



バガスエコフード容器

バガスエコフード容器は、従来の石油由来からできた食品容器プラスチックを削減することを目的として砂糖きびの生産工程から搾り出された茎の部分を再利用し成形した商品になります



【TM-B101】ハンバーガー
150×150mm



【TM-B102】Aランチボックス
225×150mm



【TM-B102B】Bランチボックス
225×150mm



【TM-B103】ランチボックス 小
200×200mm



【TM-B104】ランチボックス 中
225×225mm



【TM-B105】3仕切りランチボックス 小
200×200mm



【TM-B106】3仕切りランチボックス
中
225×225mm



【TM-B108】ランチボックス
175×125mm



【TM-L113】どんぶり 中 深型
Φ190×75mm 720CC



【TM-L103G】どんぶり 大 フタ
960CC



【TM-L103】どんぶり 大 浅型
Φ200×50mm 960CC



【TM-S8503】
サラダ用ボックス



【TM-S8502C】
サラダ用ボックス フタ



【TM-G003】
240cc カップ 小 フタ



【TM-G004】
360cc カップ 中 フタ



【TM-C007】
240cc カップ 小



【TM-C002】
360cc カップ 中

・原材料：バガスとは

バガスとはサトウキビから糖汁を搾った後に出る搾りかすです、いずれも植物由来の原料で製造されている商品です

・加工：非木材パルプ（サトウキビの非可食部の茎や葉）

バガスを乾燥し裁断粉碎状態後、粉末状態にしたのち成形加工する、成形の外側は粗目（網目）内側は細かい成形です。

・特徴：

A ご使用後仮に自然界に流失しても3ヶ月から6ヶ月で微生物による分解で（100%完全分解）土に還る、環境に配慮したエコ容器です。

B 成形内側は細かい加工になっているのでお米がつきにくいです

C 耐油、耐水加性を備えているので数多くのメニューに対応できます。

D 電子レンジ対応可能、100℃以上の熱にも耐えられ水や油に強い。

E 食品を盛り付けした状態で冷凍、冷蔵も可能です。

F 燃えるゴミとしても処理できます。使い捨て商品です

取り扱いと注意事項：

A 輸送及び保管中は太陽光の直射と水濡れを避けて下さい。

B 温度は5℃以上40℃以下、湿度80%未満の状態の商品開封されない場合2年間保管出来ます。

C 万が一開封後、カビの発生や変色したときは使用しないで下さい。

弊社はエコフード容器の販売を手掛けており、昨今環境問題も社会問題となりつつあり弊社が提案するサトウキビから出来たバガス容器は脱プラスチックの代替商品として注目されております。

【バガスが商品として評価されるポイント】

1.天然素材の活用：バガス容器は、サトウキビの搾りかすという天然素材を利用して作られており、天然のリソースを有効活用しています。このことは、紙の原料である森林資源の消費抑制につながるため森林伐採※1などの環境負荷を減少させる点で評価されてます。

2.再生可能性：バガスは再生可能※2素材であり、サトウキビの栽培が世界70カ国以上で継続的かつ安定的に収穫されており、年間12億トンも生産される世界第7位の農作物です、そのうち1年間に排出されるバガスの量は、世界中で約1億トンとも推定されます。

3.バイオデグラダブル性：バガス容器はバイオデグラダブル性（生物が分解可能な）が高いため、廃棄物として環境に対する負荷を軽減します。土壌に戻りやすく、環境への影響が少ないことが評価されます。

4.プラスチック代替：バガス容器はプラスチックの代替品として使用され、プラスチックごみの削減に寄与します。プラスチック廃棄物の海洋への流出を抑制し、生態系への影響を軽減する役割を果たしています。

5.地域コミュニティへの貢献：バガス容器の製造には、地元のサトウキビ農家や地域の労働者が関与しています。これにより、地域コミュニティに雇用と経済的な利益をもたらし、持続可能な地域発展に寄与しています。

※1木材パルプの代わりにバガスを使用することで、森林保護やCO2削減に貢献できます。

※2サトウキビの繊維状搾りかすから作られ様々なアイテムの作成に使用できる再生可能な資源です

是非この機会にQRコードでもアクセス頂きご検討のほどよろしくお願いたします。