

2025年2月21日

各位

イズミ・フード・サービス株式会社

たこ一番®

たこ焼き専用の「バガス」容器を国内で初めて導入しました

イズミ・フード・サービス株式会社（本社：広島市西区、代表取締役社長：廣瀬 伸作、以下「当社」）は、「バガス」素材のたこ焼きテイクアウト容器を、株式会社シンギ（本社：広島市中区、代表取締役：田中 友啓）と共同開発いたしました。

「バガス」はサトウキビの搾汁後の残渣であり、環境にやさしい 100% 植物素材としてテイクアウト容器の原材料にも用いられております。

当社ブランド「お好み一番地」では 2023 年よりお好み焼きのテイクアウト向けに既製品のバガス容器を採用しており、同じく当社ブランドの「たこ一番」においても、たこ焼き用に特化したバガス容器の開発を進めてまいりました。

このたび、たこ焼き専用のバガス容器の開発に成功し、2025 年 2 月より「たこ一番」の一部店舗（※）において国内で初めて導入しました。従来使用していた容器の原材料であるプラスチックの使用量削減をはかります。

（※「たこ一番」学園店、安古市店、平島店、久留米店、「お好み一番地」廿日市店）

■ 従来：プラスチック製パック使用



■ バガス容器



また、バガス容器は余分な水分を吸収し、お持ち帰り後にご家庭でレンジ加熱する際に吸収した水分を放出するため、できたてに近い状態で、より美味しく召し上がっていただけます。第三者機関による官能検査においても、できたてと同等以上の美味しさであると 80% の方が回答されました。当社はこれからも、お客さまに喜んでいただける商品を提供するとともに、持続可能な循環型社会の推進に寄与してまいります。

以上