



2022年1月7日

報道関係者各位

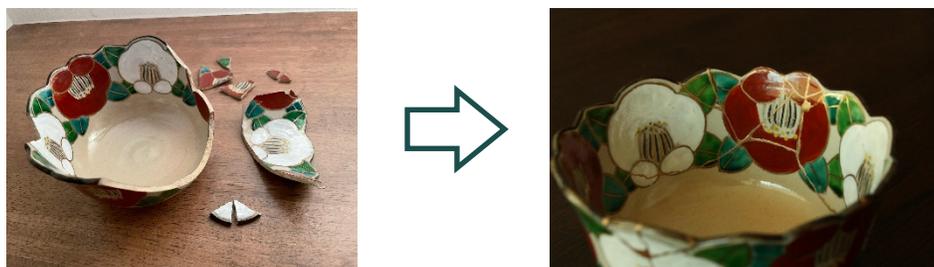
京橋白木株式会社

**アフターコロナのレストラン・ホテルを支援
器に持続可能な循環をもたらす日本の伝統技術
「金継ぎ」を無償提供**

～ 廃棄を減らし、飲食業界のサーキュラーエコノミーを促進 ～

1896年（明治29年）に創業した初代の竹下松蔵の跡を受け継ぎ、飲食業務用品の販売などを手掛ける京橋白木株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役 竹下茂雄 以下、京橋白木）は、本年1月10日（月）より、アフターコロナのレストラン・ホテル支援として、事業者に対し日本の伝統技術である「金継ぎ」の無償提供を開始します。継続的に「金継ぎ」をレストラン・ホテルに提供することで、器に持続可能な循環をもたらし、新しい魅力を付加する「金継ぎ」が、飲食業界のサーキュラーエコノミーを促進する手段として普及、定着することを目指しています。

初回は対象となる事業者を10社に限定し、本年1月10日（月）より応募を開始、抽選にて決定します。



↑ 金継ぎによる修復の事例

今回の施策は、業務用陶磁器流通において「金継ぎ」によるアップサイクルを提供する国内初の事例となります。従来、ワレ・カケ・ヒビなどが発生した陶磁器は廃棄されていましたが、「金継ぎ」を施すことで、器を再生し、継続して利用することができることとなります。また割れた箇所が「金継ぎ」によって、従来より美しくなり、新たな魅力が付加されるため、美観と実用性の両立が可能です。

さらに事業者や店舗は、「金継ぎ」でリユースに取り組む事で、従来廃棄していたゴミが減り、SDGs 指標 12 の「つくる責任・つかう責任」への取り組みとして、対外的に自社の地球環境への意識を発信していただけたと考えています。

京橋白木は、東京都中央区を中心に飲食店のべ 3000 店舗の顧客をもつ地域密着型の専門商社です。創業時に当たり前に行われていた「もったいない精神」を現代にアップデートして、飲食業界全体のサーキュラーエコノミーのけん引役としてこの取り組みを推進してまいります。

なお、「金継ぎ」を無償提供するのは今回に限り、今後は SDGs 指標 12 に取り組むレストラン・ホテルとともに金継ぎを採用する事業者の拡大に取り組み、初年度で 100 社の参加を見込んでいます。

【本件に関する報道関係者の方々からのお問い合わせ】

京橋白木株式会社 担当：竹下雷太（ライター）

電話：03-5636-9880 メール：press@kyobashi-shiraki.com

■応募方法

応募期間：2022年1月10日（月）～2月1日（火）
対象事業者：SDGs 指標 12 に賛同いただけるホテル・レストラン
応募方法：直営店舗「南青山うつわ御結」の公式 Instagram (utsuwa_omusubi) より DM にて、事業者名、所在地、依頼したい器の画像などを明記の上、ご応募ください。
応募多数の場合は、抽選にて決定します。

■日本の伝統技術「金継ぎ」とは

金継ぎとは、陶磁器の割れや欠けを漆や小麦粉といったオーガニックな素材で接着し、金粉で装飾して仕上げる修復の伝統的な技法。本件では主に簡易金継ぎと呼ばれる合成素材を用いた手法にて修復します。



■会社概要

社名：京橋白木株式会社 KYOBASHI-SHIRAKI.CO.LTD
<http://www.kyobashi-shiraki.com/>
本社：東京都中央区八丁堀 2-21-12 京橋白木屋ビル
役員：代表取締役社長 竹下茂雄
創業：1896年7月
資本金：5,000万円
従業員数：36名
事業内容：飲食店経営に関わるあらゆる資材の販売、調達の代行・経営施策をはじめとした各種提案を通し、お客さま繁盛を実現する新たな価値を提供します。
店舗情報：南青山うつわ御結
〒107-0062 東京都港区南青山 5-4-29 骨董通り
(東京メトロ表参道駅から徒歩6分)
営業時間：12時～18時 不定休
HP <https://utsuwa-omusubi.com/>
Instagram https://instagram.com/utsuwa_omusubi



直営店：南青山うつわ御結の正面写真

