

脱炭素（CO₂70%削減）に貢献する食器のリペア事業（使い尽くした食器の再生処理）

リペア処理の概要

疲弊している陶磁器業界のサプライチェーンを維持するためにどうすれば良いのか？と年月をかけホテル市場を調査すると「使い尽くした食器」が大量保管されていることがわかりました。

この食器を安価に蘇生させることができがホテル市場にコスト削減とCO₂削減をもたらし、産地は現状のサプライチェーンが維持できます。

よって、ボーンチャイナと白磁と強化磁器の3素材にリペア処理技術を載せる「4R事業（3R+リペア処理）」を考案し、

2022年10月「環境省令和4年度中小企業の温室効果ガス削減目標に向けた脱炭素経営促進モデル事業」に応募し採択を受けました。

ホテルから受け取った全ての食器は縁欠けをチェックし、デザインと裏印は全て削除し、素材焼成温度（1,000～1,200°C域）に合わせ再焼成すると傷や汚れは消えます。

処理後にわずかに残る小さな欠けをホテルの食器の担当者に見せれば「この小さな欠けなら使える」「新品を購入しなくても済む」「消耗品としての食器を備品として使用できる」と語られ、結果、資源保護に貢献できる事業が誕生しました。

講演動画

2022年10月「環境省令和4年度中小企業の温室効果ガス削減目標に向けた脱炭素経営促進モデル事業」で採択を受け、2022年3月脱炭素経営フォーラムで講演しています。
「陶磁器業界に生まれた脱炭素型ビジネスモデル(新たなサプライチェーンの構築)」
https://www.youtube.com/watch?v=2_ZPwmJZqIM&t=3338s



実績

2023年4月15日～16日 G7環境会議（札幌市）が開催され、札幌パークホテルでリペア食器が使用され、好評を得ました。

[【札幌パークホテル】「リペア皿」として1,000枚を再生 | 株式会社グランピスタホテル&リゾート【公式サイト】](#)

備前焼産地と連携

2022年、六古窯の備前焼産地で「備前土の保護」と産業活性化を目的に配合率35%のリサイクル食器が誕生しました。おぎそ調査によるとホテル市場では「日本食文化を新たに映し出す食器」を希求しています。ホテル市場にリペア事業を紹介し始めたおぎそは、窯元と事業連携し、35%配合のリサイクル食器「おぎそ製 備前焼写し」を商品化、ホテル市場に情報提供を始めています。