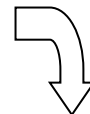



美食の都、香港でミシュラン一つ星に輝く香港点心専門店  
**添好運（ティム・ホー・ワン）**  
 サステナブルな取り組みとしてアップサイクルを推進  
**紙の代替となる新素材 LIMEX をグランドメニュー表に採用**

美食の都、香港でミシュラン一つ星に輝く点心レストラン「添好運（Tim Ho Wan / ティム・ホー・ワン）」の日比谷店、新宿サザンテラス店では、グランドメニュー表に、石灰石を主原料とし、原料に水や木材パルプを使用せず紙の代替や石油由来原料の使用量を抑えてプラスチックの代替となる新素材「LIMEX（ライメックス）」を採用、いままでの印刷紙によるものから切り替えることで、サステナブルな循環型モデルを目指し、店内の印刷物を店内で使用するより価値の高い紙の代替製品に生まれ変わらせる、アップサイクル（再製品化利用）の取り組みを進めています。



メニュー裏面



 このメニューは石灰石から生まれた新素材LIMEXで作られており、水資源や森林資源の利用を抑えています  
 This menu is made of LIMEX, a new material made mainly from limestone. It uses less water and trees.

添好運では、いままで、店舗で使用するメニューに“紙”を使用していましたが、環境影響の観点から、このたび、石灰石であり、アップサイクルが可能な新素材 LIMEX への切り替えに至りました。環境の観点のみならず、LIMEX は水に強く、汚れてもすぐに拭き取れるため、紙に比べて耐久性、衛生的にも優れており、手触りが良いのも特徴です。

■ 新素材「LIMEX（ライメックス）」について

[ LIMEXとは ]

LIMEXは、株式会社TBMが開発・製造・販売する、炭酸カルシウムなど無機物を50%以上含む、無機ファイバー分散系の複合素材です。LIMEXは6,000以上の企業や自治体にて採用されており、世界40ヶ国以上で特許を取得しています。プラスチックや紙の代替製品を製造する際に使用する石油や水や森林資源など枯渇リスクの高い資源の保全に貢献することが可能です。

[ リサイクルについて ]

LIMEXは、無機成分を主成分とする無機・有機複合マテリアルのJSA規格（JSA-S1008）の対象素材であり、LIMEXの主要構成素材である無機物と熱可塑性樹脂を分離することなく再生利用が可能である為、単一素材で設計された製品と同様、再資源化が可能です。

株式会社TBM ホームページ : <https://tb-m.com/>

**【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】**  
 株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307  
 広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

## ■ 「添好運 (Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン) 」とは

「添好運」は、4年連続でミシュラン3ツ星を獲得したフォーシーズンズホテル香港の広東料理店『龍景軒』の点心師を務めたシェフが、パートナーと共に、“よりカジュアルに、日常的に本物の味を”という考えのもと独立して2009年、香港に創業した点心専門店です。日常的な料金で一流ホテルの味を楽しむ事ができるレストランとして評判を呼び、2010年にはSham Shui Po店(住所: G/F, 9-11 Fuk Wing Street, Sham Shui Po, Kowloon)がミシュラン1ツ星を獲得、今では香港を訪れる外国人観光客も詰めかける世界的有名店となりました。

2018年には日本初上陸として日比谷店がオープン。香港同様のコンセプトで全て店舗厨房においてオリジナルレシピによって手造りされた点心を、リーズナブルな価格で提供。翌2019年にオープンした新宿サザンテラス店においても、日比谷店と同様の料理ラインナップで、本物の味をリーズナブルにお楽しみいただいています。

### <<添好運 店舗概要>>

#### ★ 日比谷店

東京都千代田区有楽町 1-2-2 日比谷シャンテ 別館 1F / TEL 03-6550-8818

#### ★ 新宿サザンテラス店

東京都渋谷区代々木 2丁目 2-2 / TEL 03-6304-2861

公式 HP: <http://timhowan.jp>

営業時間: 11:00~23:00 (22:00LO) テイクアウトコーナー11:00~22:00

※上記は通常の営業時間となります。予告なく変更される場合がございます。予めご了承下さい。



日比谷店



新宿サザンテラス店



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL: 03-3470-5307

広報: 大林 ohbayashi@wdi.co.jp