

生業・成り立ち

戦後復興で日本に少しずつ飲食店が増えていくと、戦時中の混乱で消えかけていたおしぼりの習慣も徐々に普及し始めます。当時はおしぼりを自店で洗い、丸めて自家製のおしぼりをつくり提供していましたが、客数が増えると手作業では追いつかなくなります。そこで、“おしぼりを貸す”というビジネスが生まれました。最初は自家製の洗濯機を使い、1本1本手で巻いて飲食店などに卸していましたが、その後外食産業がさらに発展したことで、業者は量産体制を備えるまでになり、貸しおしぼり業が一つの立派なビジネスとして確立されました。

