



BELLUSTAR
TOKYO

A PARTNER OF PAN PACIFIC HOTELS AND RESORTS

Press Release

報道関係各位

2025年2月26日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

桜アップサイクルプロジェクトから

『ホテルを彩った桜で糸を染めた扇子』が誕生

2025年3月7日(金)より、限定販売開始

Restaurant Bellustar では、桜の枝を活用したメニューをご提供します



詳しくはこちら: <https://www.bellustartokyo.jp/topics/cherryblossom-upcyclingproject/>

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel (東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、昨年春に館内を彩った桜を染めの材料としてアップサイクルして制作した『ホテルを彩った桜で糸を染めた扇子』を、50本限定で2025年3月7日(金)より販売いたします。また、「素材で旅するレストラン」Restaurant Bellustar では、3月9日(日)より4月30日(水)まで、昨年の桜を調理に活用したメニューをご用意いたします。

日本の春を象徴する花として海外のお客さまからも人気の高い桜。BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel では、美しい日本の春を感じていただけるよう、春は生花の桜を全館に装飾しています。日本各地にあるさまざまな桜の品種を開花のタイミングにあわせて入れ替えながら、昨年は約1か月に亘り満開の桜をお楽しみいただきました。その装飾のあとに残される大量の桜の花と枝を、SDGsの観点から捨てずに活かす方法はないかと考え、「桜アップサイクルプロジェクト」を立ち上げました。



昨年の装飾

プロジェクトチームでさまざまなアイデアを出し合い、ホテルで過ごした旅の思い出とともに、日本の美と心を日常でもお手元で感じていただける品として扇子へのアップサイクルを決定し、1年の月日を経て、『ホテルを彩った桜で糸を染めた扇子』が完成しました。日本各地の伝統の技により「もったいない」精神を体現し、桜の淡い色合いと麻の質感が織りなす上質な扇子に仕上がりました。

桜で麻糸を染め、生地を織り、扇子へ仕立てる工程は、日本各地の職人たちにご協力いただきました。



麻糸 / トスコ株式会社

今回のプロジェクトの一番の材料となる『糸』は、麻専門のメーカーであるトスコ株式会社の麻糸を選定しました。『麻』は日本古来より親しみがあり、環境にも優しい素材です。春夏だけでなく年間を通じて使用出来る素材として選びました。

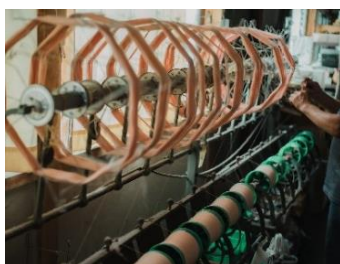
公式サイト <https://www.tosco-net.co.jp/>



桜染め / 株式会社マイトデザインワークス

草木染めを生業にする株式会社マイトデザインワークスには、桜から鮮やかな色を取り出す最初のステップ『染め』を担当いただきました。自然の素材で繊維を染め、残された出涸らしは捨てずに、肥料や糞薬に活用する草木染めの特性と今回のプロジェクトの想いが共鳴し、ご協力いただきました。

公式サイト <https://maitokomuro.com/>

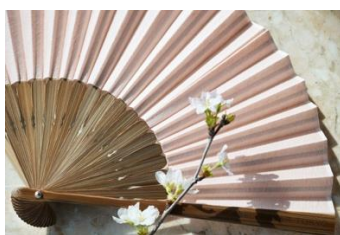


織り / Watanabe Textile

富士山の麓にある織物のまち山梨県富士吉田市にある、Watanabe Textile。再生繊維キュブラを中心とした自然由来の素材を軸に、現代的なデザインかつテクスチャーを提供されています。『自然界にあるものの形や色、風景から伝わる気配を織りたい』というこだわりを、本プロジェクトでも表現したいと考え、ご協力をお願いしました。

公式サイト <https://tatsuyasuwatanabe.com/>

写真提供 Watanabe Textile 渡邊竜康



仕立て / 株式会社舞扇堂

扇子を制作する工程は非常に多く、複雑です。株式会社舞扇堂が熟練の職人による手作業で扇子一本一本丁寧に作られている様子を拝見し、最後の仕立てをお願いしました。

公式サイト <https://www.maisendo.co.jp/>

日本の職人たちの手仕事によって完成した扇子は繊細な桜色。“和”の美しさが漂う上質な仕上がりとなりました。素材や職人の仕立てによる風合いを感じながら、日常のなかでお使いいただきたいひと品です。

また、「素材で旅するレストラン」 Restaurant Bellustar では、3月9日(日)より4月30日(水)まで、昨年の桜を調理に活用したメニューをご用意いたします。肉料理としてご提供する「雪降り和牛の炭火焼 桜のスモークソース・ヴェルジュ ジャがいものニョッキ」は、牛肉を桜の枝でスモークして仕上げた一品。ふんわりと桜の香りが漂います。前菜は、桜の枝と葉で蒸し上げたアスパラガスを桜海老とともにお召し上がりいただく「グリーンアスパラ 桜海老 蛍烏賊のタップナード」。フレッシュな桜の葉の香りも一緒に楽しんでいただけます。コースの締めくくり、満

開の桜をイメージした目にも美しいデザート「カシスと桜のパルフェ」まで、桜の魅力を存分にご堪能いただけるコースメニューです。

今年も3月7日(金)より全館での桜の装飾が始まります。昨年館内を彩った桜をアップサイクルした扇子やお料理とともに、美しい日本の春を目で楽しみ、手で触れ、味や香りなど五感で満喫してください。

【ホテルを彩った桜で糸を染めた扇子 概要】



発売日: 2025年3月7日(金)

料金: 9,350円(消費税込)

限定数: 50本

販売場所: 18階 レセプション

【お問い合わせ】03-6233-8800(代表)

【Restaurant Bellustar メニュー 概要】



メニュー名: グリーンアスパラ 桜海老 蛍烏賊のタップナード
雪降り和牛の炭火焼 桜のスモーク
ソース・ヴェルジュ じゃがいものニョッキ
カシスと桜のパルフェ

※コース内のメニューとなります

期間: 2025年3月9日(日)～4月30日(水)

料金: ランチ 8,000円/12,000円

ディナー 17,000円/23,000円

(サービス料・消費税込)

フロア: 45階

営業時間: ランチ 12:00～15:00(L.O.14:00)

ディナー 17:30～22:00(L.O.21:00)

席数: 36席(うち個室8名/1室)

【お問い合わせ】Restaurant Bellustar 03-6233-7388(直通)



※表示金額はサービス料(15%)と消費税(10%)が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※本プレスリリースに掲載されている情報は発表日現在のものです。最新情報と異なる場合がございますのでご了承ください。

※写真はイメージです。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

マーケティング部 広報担当: 綾部

E-mail: pr.ppbtokyo@panpacific.com / Tel: (03) 6233-7693