



ホテルで廃棄されてしまう花を和紙に漉いて作る
「Tokyo Creative Salon 2025」桜オブジェ展示

展示期間：2025年3月13日(木)～31日(月)



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部 勝)は、毎年3月に東京で開催される「Tokyo Creative Salon 2025」へ参画し、2025年3月13日(木)～31日(月)の期間、廃棄される花を漉き込んだ土佐和紙で製作した桜のオブジェ「はじまりの花」を、ホテル1階ロビーに展示いたします。

Tokyo Creative Salonは、東京を世界一のクリエイティブシティへ導くことをミッションに掲げた国内最大級のクリエイティブの祭典です。このイベントが桜咲く東京を舞台に開催されることに伴い、本展示では社会問題の一つであるフラワーロスに着目いたしました。日本文化の尊重、自然との調和、生命の循環をテーマにし、通常は廃棄されてしまうホテルのロビーやラウンジの装花を回収し和紙に漉き込み、桜のオブジェを製作。廃棄される花が姿を変えて再びホテルへ戻ってくるアップサイクルの取り組みです。今回の展示は、「(株)博報堂」クリエイティブディレクター倉田 潤一(くらた じゅんいち)氏や土佐和紙の「井上手漉き工房」、桜オブジェを製作した「(株)アルチザン」「ボヌールヴィエント(株)」の協力のもと実現いたしました。展示期間中、日本の伝統文化とサステナビリティが融合した桜のオブジェをお楽しみください。

また、ホテルの一部レストラン・ショップでは、この時期限定のさくら商品を販売しております。展示作品と合わせて、和食やスイーツ、カクテルなどバラエティに富んだお料理、ドリンクなどをぜひご堪能ください。

「未来を、もてなす。」をコンセプトにサステナビリティを推進するパレスホテル東京は、日系ホテルとして、廃棄される花と伝統的な和紙の融合が生み出す桜のオブジェを通じて、自然への感謝と日本の伝統工芸への関心を高め、その魅力を国内外へ発信いたします。



PALACE HOTEL TOKYO

●展示概要

開催期間：2025年3月13日(木)～3月31日(月)

場 所：パレスホテル東京 1F ロビー

作 品 名：「はじまりの花」

廃棄される花を土佐和紙に漉き込んで桜に仕立て、ホテル1階ロビーに展示。社会問題の一つであるフラワーロスに着目し、日本文化の尊重、自然との調和、生命の循環をテーマにしています。

桜オブジェ：W1300mm×H2650mm 程度

デザイン・企画・プロデュース：(株)博報堂



●「Tokyo Creative Salon 2025」とは

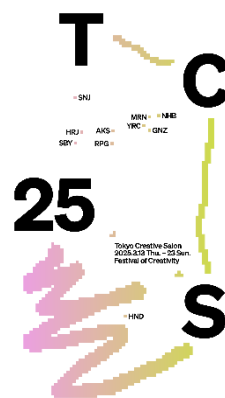
毎年3月、桜咲く東京を舞台に開催する年に一度のクリエイティブの祭典。ファッション・デザイン・クラフト・サステナブルなど多彩なジャンルが集い、桜の咲く東京から日本のクリエイティブの魅力を世界へと発信します。Tokyo Creative Salon のミッションは、日本の創造力をより良い世界へとつなげることです。「伝統をつないできた技」や「新技術(デジタル・サステナビリティ)」、日常に新しい視点を加えたアイデアを世界に届け、東京・日本の都市としての価値向上を目指しています。

開催期間：2025年3月13日(木)～3月23日(日)

開催エリア：丸の内、日本橋、銀座、有楽町、赤坂、六本木、渋谷、原宿、新宿、羽田

主 催：東京クリエイティブサロン実行委員会

U R L：<https://tokyo-creativesalon.com/>



●(株)博報堂 クリエイティブディレクター・アートディレクター 倉田 潤一

東京藝術大学および同大学院を修了後、博報堂に入社。カンヌライオンズ、ニューヨーク ADC、D&AD、CLIO、ACC 賞など、世界中のアワードで80個以上受賞。ブランディング、CI・VI、パッケージ、空間デザイン、デジタル、映像など多岐に顕著な成果を上げており、国際的なアワードなどで審査員を歴任。ブランディングデザインを軸に、商品デザイン、コンセプト開発、コミュニケーションまでトータルに手掛ける。博報堂富裕層マーケティングラボ(HAML)では、クリエイティブリーダーとして参画。社会的テーマにも注力し、ウェルビーイング、地域活性化、SDGs 等を推進しており、クリエイティブの力で社会、企業、消費者のより良い未来を創造している。

●土佐和紙 井上手漉き工房

明治時代から4代にわたり受け継がれてきた「土佐和紙 井上手漉き工房」は、高知県土佐市高岡町に位置する伝統工芸の工房。現在4代目の井上みどり氏は、27年間の会社勤務を経て、家業である和紙作りの世界へ。昔ながらの手漉き技法を守りながら、現代の暮らしにも馴染む和紙の制作に取り組む。

●(株)アルチザン

日本の伝統美と革新的な技術を融合させ、次世代へと美意識を継承する企業として事業を展開。美の創造を通して、社会に新たな価値を提供し、文化的な貢献を果たすことを使命とする。廃棄される花の再生利用は、(株)アルチザンのサステナビリティへの想いを体現し、人々の心に豊かさや活力を届ける。これからも「温故知新」の精神を胸に、未来のモノづくりを追求し、社会へ美と感動を提供していく。

●ボヌールヴィエント(株)

社名のボヌールヴィエントとは、フランス語で「幸せは来ます」の意味。みなさまの暮らしに彩りを添え、幸せのお手伝いを行っている。日本の伝統素材を使いながら今を生きる人たちの生活のエッセンスを取り入れ、身近に伝統文化を楽しんでいただけるアイテムの制作に取り組む。これまでになかった伝統工芸の新たな魅力をお届けし、もっと身近に感じてもらい、日本の伝統工芸の美を未来につなげる事を志している。



PALACE HOTEL TOKYO

桜オブジェの展示とともにお楽しみいただけるパレスホテル東京のさくら商品

桜のオブジェが織りなす華やかな雰囲気は、季節が春であることを感じさせます。この時期をより一層お楽しみいただける、6つのさくら商品をご紹介します。和食やスイーツ、カクテルなどバラエティに富んだお料理、ドリンクをぜひご堪能ください。

■花見弁当「麗 -HARUKA-」 7,800 円

目にも艶やかなちらし寿司。桜葉焼きや桜豆腐など季節感に溢れて。心までも麗かなひとときを。※ランチタイムのみのご提供です。

(日本料理 和田倉 6F)



■さくら 1-1-1 (トリプルワン) 2,800 円

パレスホテル東京のシングルチャージャーカクテル「1-1-1 (トリプルワン)」。淡いピンクの春バージョンです。

(ラウンジバー プリヴェ 6F)



■桜のアイスロイヤルミルクティー 2,800 円

ミルクティーとフォームミルクが織り成す二層の上に花びらを散らし、さらに上質な桜のシロップを。

(ラウンジバー プリヴェ 6F)



■日本酒ケーキ 壺ノ壺ノ壺 桜 4,000 円

桜の花びらを焼印で散りばめました。春の風情とともに、馥郁たる香りと味わいをお楽しみください。

※3月15日(土)～4月8日(火)の期間、オンラインショップでもご購入いただけます。

(パストリーショップ スイーツ&デリ B1F)



■さくらくらんち 3個入り 1,000 円

桜の花を象った最中生地に、苺の甘酸っぱさがアクセントのチョコレートクランチをたっぷり入れました。

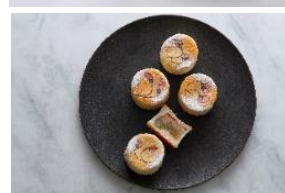
(パストリーショップ スイーツ&デリ B1F)



■さくら抹茶あんぱん 450 円

押し花のような桜の蕾が可憐できれい。抹茶風味の餡も加えて、味わいにも楽しい驚きが生まれています。

(パストリーショップ スイーツ&デリ B1F)



提供期間：日本料理 和田倉 / ラウンジバー プリヴェ | 2025年3月1日(土)～4月14日(月)
パストリーショップ スイーツ&デリ | 2025年3月15日(土)～4月15日(火)
※消費税込、別途サービス料15% (スイーツ&デリの商品ではサービス料は頂戴しておりません。)

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当: 菊池、和地、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 斉藤、岡山、吉野、谷本

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp