

2026年4月23日

報道関係者各位

博多エクセルホテル東急

使い終わったストローがペンギンの巣に！？
博多エクセルホテル東急、循環型社会へ向けた草ストローリユースプロジェクトに参画



▽公式サイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-e/information/141886/index.html>

博多エクセルホテル東急(福岡市博多区中洲、総支配人:池田賢治)では、OREC green lab 福岡が行っている「草ストローリユースプロジェクト」に参画し、ホテル内レストラン「チャコールグリルケヤキ」においてプラスチック製ストローに代わり、完全自然由来の「草ストロー」を2026年4月より導入したことをお知らせします。

草ストローは無農薬の草から作られた、自然由来の製品であり、ホテル内レストランにおいてアイドリンク提供の際に使用します。使用後はストローを回収し、熱湯消毒と乾燥を行ったあと福岡市動物園に提供し、ペンギン獣舎にて巣材として再利用されます。草ストローは、これまでペンギンの巣材として使用されてきた「よしず」と形状が近く、適度な硬さと通気性を備えていることから、巣材としても適しているとされています。本プロジェクトに参画することで、資源を一度限りで廃棄するのではなく、次の役割へとつなげ、SDGsの理念に沿った循環型社会への取り組みを推進します。

本プロジェクトへの参画にあたり、総支配人の池田は次のようにコメントしています。「草ストローが福岡の飲食の場で使用された後、同じ福岡の中で動物たちの暮らしを支える資源として再活用される点に意義を感じ、参画を決めました。地域の中で資源が循環するこの取り組みは、福岡に根ざすホテルとして大切にしたい考え方の一つです。」

博多エクセルホテル東急は、今後も地域とともに歩むホテル運営を通じ、持続可能な観光の実現に向けた取り組みを着実に進めてまいります。



草ストロー リユースプロジェクト



【チャコールグリル ケヤキ概要】

福岡の食材にこだわったグリル～チャコールの香り～をコンセプトとしたレストラン。料理長が自ら足を運び選んだ季節ごとの食材を、オープンキッチンのチャコール(炭火)で焼きあげます。和と洋が融合するダークブラウンを基調としたシックな空間に広がるキッチンのライブ感とともに、五感に響くひとときをお楽しみください。



営業時間 朝食 6:45～10:00 ランチ 12:00～14:30(L.O.14:00)

定休日 毎週火曜日(ランチタイム)

席数 72席

所在地 福岡市博多区中洲 4-6-7 博多エクセルホテル東急 2階

電話番号 092-262-6219(レストラン直通)

公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-e/restaurant/keyaki/>

【ホテル概要】

博多エクセルホテル東急

所在地 福岡県福岡市博多区中洲 4-6-7

電話番号 092-262-0109

施設概要 客室数 306室、レストラン、バンケット

公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-e>



【お客さまからのお問合せ先】

博多エクセルホテル東急

電話:092-262-0109