

2025年1月27日

株式会社小田急 S C ディベロップメント

【カワサキSDGs推進隊×新百合ヶ丘エルミロード×CRAFT & FARMERS】
館内オーガニックレストランCRAFT & FARMERS の協力により、1月27日(月)～2月28日(金)
川崎市の小・中学生が発案した ミートフリーのコラボメニューを期間限定で販売！

コラボメニューの一部は2月1日(土)開催「しんゆり21ビル 21×21祭のサステナブルマルシェ」でも販売されます

 The graphic features the text 'Special Collaboration Menu' in a stylized font, with 'スペシャルコラボメニュー' (Special Collaboration Menu) in large blue Japanese characters below it. To the left, a speech bubble says 'CRAFT & FARMERSで食べられます!' (Can be eaten at CRAFT & FARMERS!). To the right, a circular calendar icon shows the dates '2025年 1月27日(月) 2月28日(金)'. Below the main title, it says 'カワサキ SDGs 推進隊 × 新百合ヶ丘 エルミロード × CRAFT & FARMERS'. At the bottom left, another speech bubble says '私たちが考えました!!' (We thought of this!!). The graphic is flanked by two images: on the left, a bowl of food and a drink on a woven placemat; on the right, the exterior of the Shin-Yurigaoka Elm Road building.

<https://www.odakyu-sc.com/l-mylord/event/#3043>

株式会社小田急 S C ディベロップメント（本社：東京都新宿区 取締役社長：細谷 和一郎）が運営する川崎市麻生区の商業施設「新百合ヶ丘エルミロード」は、館内に店出するオーガニックレストラン「CRAFT & FARMERS」と、川崎市内の小・中学生を中心に活動する「カワサキSDGs推進隊」がコラボレーションした期間限定メニューを、2025年1月27日(月)～2月28日(金)に提供します。

この期間限定メニューは、「カワサキSDGs推進隊」がメニュー開発にかかわったもので、動物性食品を使わないことで環境への負荷を軽減する取り組みとして注目されるミートフリー食材の大豆ミートを使用したタコライスと、オーツミルクで製造したプリンをセットとして、館内のオーガニックレストラン「CRAFT & FARMERS」で販売します。

なお、タコライス単品は、2月1日(土)に新百合トウェンティワンビルで開催される「しんゆり21ビル 21×21祭」の「サステナブルマルシェ」内でも販売されます。

当館では、サステナブルな施設運営の推進や地域社会の発展に貢献するため、お客さまと地域をつなげる「接点」となることを目指し、様々な取り組みを実施しています。ぜひこの機会に、地域の小・中学生と店舗がコラボした地球環境にやさしいお食事をお楽しみください。

■ コラボメニュー「大豆ミートのタコライス」概要

提供期間：2025年1月27日(月)～2月28日(金)

店 舗：CRAFT & FARMERS（新百合ヶ丘エルミロード 5階）

商 品 名：大豆ミートのタコライス（タコライス、オーツミルクプリン、1ドリンクのセット）店内販売価格：税込1,716円

※2月1日(土)に新百合トウェンティワンビルで開催される「しんゆり21ビル 21×21祭」の「サステナブルマルシェ」内でも、タコライス単品税込1,200円が販売されます。

< 本企画の背景 >

今回のコラボレーションは、「カワサキSDGs推進隊」の小・中学生から当館に、「SDGsの取り組みをしたい」と提案があったことがきっかけとなりスタート。メインメニューの開発は、小・中学生の企画案にあった、動物性食品を使わないことで環境への負荷を軽減する取り組みとして注目されているミートフリーの大豆ミートを使用した商品の制作が決定。館内レストランの「CRAFT & FARMERS」にお声がけし、ミートフリーのタコライスを期間限定のコラボメニューとして商品化していただくこととなりました。また、セットのデザートは小・中学生が考案した複数の案の中から、同レストランにてレシピを制作。小・中学生が実際に調理を行い、どのデザートがメインメニューに合うかを検討した結果、「オーツミルクプリン」を提供することとなりました。今回提供するメニューのお皿の色まで小・中学生が決め、おしぼりにもメッセージが書かれています。



■ 参考

【参考1】カワサキSDGs推進隊について

かわさきSDGs大賞2024で優秀賞を獲得。川崎市のまちづくりを担う小・中学生で結成されており、SDGsについて学ぶだけではなく、視察や取材活動を通じてローカルSDGsの深度を深め、地域が持続していく仕組みの理解と行動を目指し活動をしている団体です。

活動4年目となる2024年度は、サステナブルな取り組みを行っている企業や団体を子どもたちの目線で調査して地図化するサステナブルマップ制作や、SDGsカルタ制作、小児がん治療の応援のための寄付金集めとしてレモネードスタンドも開催。

2月1日（土）に、新百合トウェンティワンビルで開催されるイベント「しんゆり21ビル 21×21祭」の「サステナブルマルシェ」にて小・中学生が企画運営に参画しています。

お問い合わせ：一般社団法人サステナブルマップ info@sustainablemap.org

ホームページ：<https://sustainablemap.org>



【参考2】CRAFT & FARMERSについて

農家さんが愛情を込めて作った有機野菜を使用し、シェフが無化調にこだわり、腕を振るうカジュアルオーガニックレストランです。店内には緑に囲まれたテラス席があり、ビアガーデンもお楽しみいただけます。

場 所：新百合ヶ丘エルミロード 5階

営業時間：11:00～22:00（ラストオーダー21:00）

T E L：044-455-7115



【参考3】株式会社小田急 S Cディベロップメントについて

小田急グループにおける商業施設の運営・開発事業を一貫して担う会社として、2020年4月1日に設立されました。

U R L：<https://www.odakyu-scd.co.jp/>



【参考4】株式会社小田急 S Cディベロップメントの「地域共生ステートメント」について

当社では、より地域社会の発展に貢献していくことを目的に、2022年12月に地域共生ステートメント「エキチカは、マチチカ、ヒトチカへ。」を制定いたしました。

今後も、当社では小田急の商業施設がお客さまと地域をつなげる「接点」となることを目指し、様々な取り組みを展開してまいります。



【参考5】新百合ヶ丘エルミロードについて

小田急線新百合ヶ丘駅前に位置する地上7階・地下1階建ての商業施設です。核店舗のイトーヨーカドーやOdakyu OXのほか、ファッションや生活雑貨、レストランなどの約90店の専門店で構成されています。

所在地：神奈川県川崎市麻生区上麻生1-4-1

開業年：1992年

アクセス：小田急線新百合ヶ丘駅徒歩1分

URL：<https://www.odakyu-sc.com/l-mylord/>

営業時間：

エルミロード専門店地下1階 10:00～21:00

1階～4階 10:00～20:30

5階レストランフロア 11:00～22:00

※一部、営業時間が異なる店舗や、営業時間を変更している店舗がございます

※最新の営業時間は施設ホームページをご確認ください

