

2024年10月31日

株式会社小田急 S C ディベロップメント

**【新百合ヶ丘エルミロード×明治大学農学部・本所ゼミ】今年で3回目の産学連携の取り組みとして
館内レストラン3店舗で、地方の農山村で生産された食材を使った学生考案のコラボメニューを
11月1日（金）～30日（土）の期間限定で販売**

「福島県飯館村の農家が運営する民宿宿泊券20,000円分」などが当たるアンケートキャンペーンのほか、23日(土)、24日(日)、宮崎県諸塚村・福島県飯館村などで収穫された農林水産物を学生が販売する「明大マルシェ」も開催



【新百合ヶ丘エルミロード】イベントページ：<https://www.odakyu-sc.com/l-my lord/event/>
明治大学農学部・【本所ゼミ】イベント特設ページ：<https://honjozemi.wixsite.com/honjozemi/about-1>

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、「食と農－食べる人とつくる人、都市と農村をどうつなぐか」を研究テーマとする明治大学農学部・本所ゼミとの産学連携の取り組みを、2024年11月1日（金）～30日（土）に実施します。

3回目となる今回は、新百合ヶ丘エルミロード館内のレストラン「中国料理 虎包」、「ダッキーダック」のほか、新たに「築地とう庵」が初参加。同ゼミの実習先である、宮崎県諸塚村や福島県飯館村などで収穫された野菜やきのこなどの農林水産物を使用したコラボメニューを同ゼミの学生が考案し、館内レストラン3店舗にて期間限定で提供するものです。

また、同期間中、福島県飯館村の体験型農家民宿の宿泊券20,000円分等の賞品が当たるアンケートキャンペーンを実施するほか、11月23日（土）、24日（日）には、宮崎県諸塚村などの農山村で収穫された農林水産物を学生が販売する「明大マルシェ」も開催します。

新百合ヶ丘エルミロードでは、地域社会の発展に貢献していくため、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、生産者の思いが詰まった農林水産物と、学生と各店舗とのコラボメニューを、新百合ヶ丘エルミロードでお楽しみください。

<コラボメニュー例>



■ 「コラボメニュー」概要

開催期間：2024年11月1日（金）～11月30日（土）

地域の食材を活かすメニューを学生が考案し、「中国料理 虎包」「ダッキーダック」「築地とう庵」の店長や料理長へ提案メニューのプレゼンテーションを実施。各店舗からのアドバイスを基に学生が提案メニューを改良し、期間限定の特別メニューを完成させました。店内のテーブルには、学生が作成したメニュー表もご用意し、使用食材を学生の目線から紹介します。

<対象店舗・コラボメニュー例>

1. 中国料理 虎包（5階）

営業時間：11:00～22:00（ラストオーダー21:30） TEL：044-965-3084

(1) 諸塚村の味覚！ 椎茸まるごと羽根つき餃子 924円（税込）

諸塚村の肉厚椎茸と、虎包自慢の餃子をパリッといただける逸品です
使用食材：宮崎県諸塚村 椎茸部会/もろっこはうすの原木椎茸



(2) 飯舘村産黒毛和牛と彩りパプリカの特製青椒肉絲風 1,738円（税込）

ジューシーで旨みたっぷりの黒毛和牛とシャキシャキパプリカが夢の共演！
使用食材：福島県飯舘村 黒毛和牛
福島県飯舘村 パプリカ



※ディナーのみ

(3) いいたて雪っ娘かぼちゃのたっぷり蟹クリームあんかけ 1,518円（税込）

濃厚で奥深い甘さのいいたて雪っ娘かぼちゃと蟹クリームの旨みが溢れ出る！
使用食材：福島県飯舘村 いいたて雪っ娘かぼちゃ
※ディナーのみ



2. ダッキーダック（5階）

営業時間：11:00～22:00（ラストオーダー21:30） TEL：044-965-3199

(1) ほくほく！雪っ娘かぼちゃのクリームスープパスタ 1,280円（税込）

福島県飯舘村の雪っ娘かぼちゃを使用したかぼちゃ好きにはたまらない一品
使用食材：福島県飯舘村 いいたて雪っ娘かぼちゃ



(2) きのことたっぷり！秋のクリームスープパスタ～トリュフ風味～ 1,380円（税込）

宮崎県諸塚村の椎茸を使用したトリュフ風味の濃厚クリームスープパスタ！
使用食材：宮崎県諸塚村 椎茸部会/もろっこはうすの原木椎茸



(3) 秋の味覚たっぷりマルゲリータ 1,180円（税込）

かぼちゃのほくほく感と椎茸の食感を楽しめる、秋の味覚を存分に味わうマルゲリータ！
使用食材：宮崎県諸塚村 椎茸部会/もろっこはうすの原木椎茸
福島県飯舘村 いいたて雪っ娘かぼちゃ



3. 築地とう庵（5階）

営業時間：11:00～22:00（ラストオーダー21:00） TEL：044-281-4364

(1) 飯舘村が牛（ぎゅう） ～っと詰まった牛すね肉の日本酒煮込み 2,398円（税込）

福島県飯舘村産の食材3種の想いを凝縮した逸品

使用食材：福島県飯舘村 黒毛和牛

福島県飯舘村 パプリカ

福島県飯舘村産酒米使用の純米酒



(2) 広島県大崎上島町×宮崎県諸塚村 海と森の恵み茶碗蒸し 1,078円（税込）

香り豊かなどんこ（肉厚）椎茸と濃厚な牡蠣がアクセント

使用食材：宮崎県諸塚村 椎茸部会/もろっこはうすの原木椎茸

広島県大崎上島町 塩田熟成牡蠣



(3) いいたて雪っ娘かぼちゃづくしパフェ 1,056円（税込）

優しく濃厚な甘さのかぼちゃがたっぷりのまじり（丁寧）なパフェ

使用食材：福島県飯舘村 いいたて雪っ娘かぼちゃ



■ 「アンケートキャンペーン」概要

期間中「中国料理 虎包」「ダッキーダック」「築地 とう庵」で、対象メニューをお食事&アンケートに回答いただいた方を対象に、抽選でご希望の賞品が当たるキャンペーンを開催します。

【A賞】

福島県飯舘村の体験型農家民宿「古今呂（こころ）の宿 福とみ」ご宿泊券20,000円分をプレゼント！

（当選人数：2名さま）

コラボメニューで使用した「いいたて雪っ娘かぼちゃ」の生産者渡邊とみ子さんが運営する、

1日1組限定の体験型農家民宿「古今呂の宿 福とみ」へご招待！ご家族で郷土料理や農業体験が楽しめます！

< 民宿「古今呂（こころ）の宿 福とみ」について >

福島県飯舘村の体験型農家民宿「古今呂の宿 福とみ」。この民宿を運営する代表の渡邊とみ子さんが、「なつかしい実家に帰ってきたような体験と、郷土料理で母ちゃんの味を食べてもらいたい」という夢を実現させ、2024年6月に開業。

所在地：福島県相馬郡飯舘村飯樋大橋180

TEL/FAX：024-597-6059

宿泊予約サイト：https://reserva.be/iitate_fukutomi



【B賞】

新百合ヶ丘エルミロード「レストラン・カフェギフトカード」2,000円分プレゼント（当選人数：20名さま）

< アンケートキャンペーンの注意事項 >

※お一人さま1回の応募とさせていただきます

※アンケートキャンペーンの対象商品については、新百合ヶ丘エルミロードイベントページよりご確認ください

※賞品は、12月下旬から順次発送いたします

※当選は発送をもってかえさせていただきます

A賞について

※必ず予約サイトより宿泊料金・宿泊プランをご確認いただいた上で、ご応募ください

※賞品のご使用にかかる交通費等は別途ご負担いただきます

※現地での精算時に、20,000円割引後の金額をご請求いたします

※有効期限：2025年8月31日（日）

B賞について

※有効期限：2025年2月28日（金）

■ 明治大学農学部本所ゼミ主催「明大マルシェ」概要

明治大学農学部本所ゼミが実習でお世話になっている農家さんから特別に仕入れた、こだわりの農林水産物や加工品を学生が販売します！コラボメニューで使用している食材も一部販売予定です。

期 間：11月23日（土）、24日（日）

場 所：館内1階吹き抜き広場

時 間：10:00～18:00 ※売り切れ次第終了



■ 参考

【参考1】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2】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

L-MYLRD
SHIN-YURIGAOKA



【参考3】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。」を新たに制定いたしました。

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。

**エキチカは、
マチチカ、
ヒトチカへ。**