

見て、食べて、遊べるSDGsブースイベント
「Shibuya SDGs STREET Action Blooms」を3月2日(月)から開催
～日経SDGsフェスティバル渋谷と連携したシブヤからミライをうごかす3日間～

東急グループ

東急グループは、3月2日(月)から3月4日(水)までの3日間、渋谷ストリーム前稲荷橋広場にて、見て、食べて、遊べるSDGsブースイベント「Shibuya SDGs STREET Action Blooms」(以下、本イベント)を開催します。本イベントは、東急グループが「広域渋谷圏」※においておこなっているSDGs達成に向けたさまざまな取り組みの情報発信や体験機会の提供などを推進するプロジェクト「Shibuya SDGs STREET」の一環として実施するものです。

近年、気候変動に伴う異常気象、物価の上昇や人手不足など、生活に直接影響を及ぼす社会課題が次々と顕在化するなかですが、本イベントはさまざまな体験を通じて、地球環境保全や地域振興につながるアクションが、明るい未来につながる、楽しく、豊かで、前向きなものであることを再認識することを目指します。

本イベントは、どなたでもご参加いただける見て、食べて、遊べるSDGsブースイベントです。横浜・上瀬谷で開催される2027年国際園芸博覧会のブースや、慶應義塾大学蟹江研究会の学生が考案したサステナブルなおでんを提供するキッチンカーをはじめとした6つのコンテンツをご用意します。また、3月3日(火)には、東急でんき&ガスキャラクター てるまるも遊びに来る予定です。来場者には、東急グループで回収したお花を加工したロスフラワー®と、東急ホテルズ & リゾーツが渋谷で運営する店舗で利用できるヴィーガンメニュー体験クーポンを各日先着順でプレゼントします。

本イベントの概要は別紙のとおりです。



「Shibuya SDGs STREET」特設サイト: <https://shibuya-sdgs.tokyugroup.jp/>

※東急グループが渋谷まちづくり戦略において定めた、渋谷駅を中心とした半径2.5km圏内のエリアを指す

以上

【別紙】

■「Shibuya SDGs STREET Action Blooms」概要

- 主 催 東急グループ
- 企画運営 東急メディア・コミュニケーションズ株式会社
- 開催期間 2026年3月2日(月)～4日(水)
- 開催時間 11:00～18:00 ※3月2日(月)は12:00開始
- 開催場所 渋谷ストリーム前稲荷橋広場
- 概 要 どなたでもご参加いただける見て、食べて、遊べるSDGsブースイベントです。横浜・上瀬谷で開催される2027年国際園芸博覧会のブースや慶應義塾大学蟹江研究会の学生が考案したサステナブルなおでんを提供するキッチンカーをはじめとした6つのコンテンツをご用意。また、3月3日(火)には、東急でんき&ガスキャラクター てるまるも遊びに来る予定です。
- 協 力 一般社団法人環境まちづくり支援機構、一般社団法人SWITCH
公益社団法人2027年国際園芸博覧会協会、株式会社日本食品総合研究所

■来場者特典

渋谷ストリーム前稲荷橋広場への来場者には、東急グループで回収したお花を加工したロスフラワー®※と、東急ホテルズ&リゾーツが渋谷で運営する店舗で利用できるヴィーガンメニューを体験できる500円割引クーポンを各日先着順でプレゼントします。

※廃棄予定のお花をアップサイクルしたノベルティで、東急グループで使用した装花も一部使用。



画像はイメージです

□クーポンの対象となる店舗とメニュー


店舗及びレストラン名	メニュー内容	通常価格(税込)	提供可能時間帯
渋谷ストリームホテル 「TORRENT」Dining	大豆ミートのボロネーゼ スパゲティ	1,700円	11:30～15:00(L.O.14:00) 17:30～22:00(L.O.21:00)
	豆と五穀のキーマカレー	1,800円	
渋谷エクセルホテル東急 ラウンジ「エスタシオンカフェ」	ベジミートとビーンズの キーマ風カレー	2,200円	10:00～22:00(L.O.21:30)
渋谷東急 REI ホテル レストラン「HUSH HUSH」	大豆ミートのボロネーゼ スパゲティ (サラダ・スープ・パン付き)	2,500円	11:30～15:00(L.O.14:30)
セルリアンタワー東急ホテル ガーデンキッチン「かるめら」	ヴィーガンプリフィックス メニュー	5,500円	11:00～14:00(L.O.) 17:00～23:00(L.O.22:00)


- ※数に限りがございますので売り切れの場合はご了承ください
- ※他の割引優待との併用不可
- ※ご入店の際にヴィーガンメニュー割引チケットをお持ちの旨を必ずお伝えください
- ※予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます
- ※本券は対象メニューのみにご利用いただけます
- ※割引券1枚につき、対象メニュー1品のみ割引を適用いたします
- ※おひとり様1回のご利用で割引券1枚まで使用できます
- ※2品以上の割引をご希望の場合は、商品数と同数の割引券が必要です





大豆ミートのボロネーゼスパゲティ(イメージ)


■出展ブース概要


ブース名	サステナブルキッチンカー「もったいない和」	 <p>画像はイメージです。</p>
出展企業・団体	株式会社日本食品総合研究所、慶應義塾大学蟹江研究会、東急グループ	
ブース内容	<p>慶應義塾大学蟹江研究会の学生が考案した、サステナブルなおでんをキッチンカーで販売します。「全て活かす文化を、そのまま一杯に。」をテーマに、捨てられてしまう食材まで余すことなく活かした一杯をお届けします。</p> <p>おでんセット 1, 200円(税込) おでん6種+焙じ茶飯+付け合わせ+薬味 おでん単品 900円(税込) おでん6種+薬味</p>	

ブース名	サステナ KIDS AWARD SDGs STATIONS 東急・相鉄沿線	
出展企業・団体	一般社団法人SWITCH、東急株式会社	
ブース内容	小学生が大人の SDGs チャレンジを応援するために作成した作品を展示。来場者から投票いただき「渋谷賞(仮)」を決定します。	

ブース名	GREEN×EXPO 2027(2027年国際園芸博覧会)	 <p>画像はイメージです。</p>
出展企業・団体	公益社団法人2027年国際園芸博覧会協会	
ブース内容	2027年3月19日～9月26日に横浜で開催される GREEN×EXPO 2027をご紹介します。SNS フォローで応援グッズをお渡しします。また会場内では、開催500日前記者発表会で披露された記念グラフィックも掲出します。	

ブース名	ベリーサイクル shibuya ～都市循環型のいちごを目指して～	
出展企業・団体	東急株式会社	
ブース内容	ミミズを活用した食品ロス由来の堆肥で育てた循環型いちごの展示。甘い香りをぜひ会場で体感してください！	

ブース名	まちあすブループロジェクト	
出展企業・団体	一般社団法人環境まちづくり支援機構・東急不動産株式会社・海とこんぶの森プロジェクト・株式会社菅原組・寿司といえば、富山 DAO	
ブース内容	地方創生を支援する当社団(まちあす)と東急不動産が、海の環境保全につながるブルーエコノミー(水産業支援、藻場再生等)で地域活性化を推進する団体の紹介と楽しいイベント実施中です。ぜひお越しください！	

ブース名	東急でんき&ガス	
出展企業・団体	株式会社東急パワーサプライ	
ブース内容	自転車を漕いで発電した電気を使って、「てるまる」グッズがもらえるガチャに参加できます。サステナブルなアクティビティを、ぜひご体験ください！	

■開催場所(渋谷ストリーム前 稲荷橋広場)へのアクセス

□所在地 東京都渋谷区渋谷3-21-3

東急東横線、田園都市線、東京メトロ副都心線、
半蔵門線渋谷駅C2出口直結
JR線渋谷駅新南口改札から直結(徒歩1分)



■日経SDGsフェスティバル渋谷との連携について

本イベントでは、3月2日(月)～4日(水)に渋谷ストリーム内ストリームで開催されるビジネスシンポジウム日経SDGsフェスティバル渋谷での講演やパネルディスカッションの一部をイベント会場内でライブ配信し、イベント会場でご覧いただけます。



■東急グループ×慶應義塾大学蟹江研究会「食のサステナビリティプロジェクト」について

2024年、東急株式会社・東急不動産ホールディングス株式会社・慶應義塾大学蟹江研究会では共同プロジェクトとして、広域渋谷圏の飲食店やホテル35店舗で「食のサステナビリティ共同調査」を実施しました。調査では、回答店舗の8割が「サステナビリティの取り組みをしたい意向がある」といった結果が出るなど、渋谷の飲食店におけるサステナビリティに関する現状やニーズが明らかになりました。2025度は第2弾の取り組みとして、SDGsを学ぶ蟹江研究会の学生が考案し、株式会社日本食品総合研究所がメニュー開発した「サステナブルなおでん」を、本イベントにてサステナブルキッチンカー「もったいない和」で販売、開催期間中は学生が購入者などに対して調査などを実施します。メニューについては、日本食文化の特徴である出汁や老若男女、どの世代にも馴染みがあり、さまざまな食材を多角的に活用できるおでんが選ばれました。未利用魚や規格外野菜など、市場に流通せず通常は廃棄され



学生を交えた試食会の様子

てしまう食材の活用や、出汁をとった後の昆布や茶葉など副産物のアップサイクルなど、「全て活かす文化を、そのまま一杯に。」をテーマとしたサステナビリティに関する多角的な工夫を温かな一杯に詰め込んでいます。

【専門家からのコメント】

慶應義塾大学大学院政策・メディア研究科

蟹江憲史教授

食材から調理方法、食品ロスまで様々なアプローチがある中で、学生たちが今回至った結論は、誰でもできる調理メニューの開発でした。
「サステナブルな食」とは何かを考えるきっかけにしていただけると嬉しいです。



日本総合研究所株式会社

林修史シェフ

和食にはもともと「無駄にしない」という感覚が自然に根付いており、おでんはその考え方を最も素直に表現できる料理だと考えました。学生の皆さんとの対話を通して、サステナブルとは我慢ではなく、日々の選択の積み重ねなのだ改めて感じています。そんな選択による循環を、このおでんを通して伝えられたらと思います。



[【2024 年度共同調査のリリースはこちら】](#)

■ Shibuya SDGs STREETについて

東急グループをはじめとする渋谷の街で活動をおこなう企業・団体などと連携し、広域渋谷圏において、エシカル消費などSDGs行動につながるプログラムを展開し、渋谷の街を楽しみながらSDGsの実践を後押しするプロジェクトです。



以上