



第23-21号

2023年8月31日

【10月1日はコーヒーの日】

「新百合ヶ丘エルミロード」でコーヒーを通してサステナブルを学ぶイベント

アップ コーヒー チャレンジ 「UP COFFEE CHALLENGE」を9月24日（日）に初開催！

使用済みコーヒー粉を使ったハンカチ染め体験など3つのワークショップを開催！

アップサイクル製品を扱うポップアップショップ6店舗が催事出店！

株式会社小田急SC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」では、10月1日の「コーヒーの日」に合わせ、社会課題を解決するサステナブルなビジネスの創出に取り組む株式会社コルとのコラボレーションイベント「UP COFFEE CHALLENGE – コーヒーのサステナブルについて考えよう –」を、2023年9月24日（日）に開催します。

使用済みのコーヒー粉を使ったハンカチ染め体験など3つのワークショップを開催するほか、コーヒーの果皮の部分にあたるカスカラ（Cascara）と国産ドライフルーツを組み合わせたカスカラスペシャルティーなどを販売する「GOOD COFFEE FARMS × COPECO」など、アップサイクル製品を扱うポップアップショップ6店舗が催事出店します。

※アップサイクル：廃棄予定であったものに、デザインやアイデアといった新たな付加価値を持たせることで、新しい製品へと生まれ変わらせる手法のこと



イベントページURL：<https://www.odakyu-sc.com/l-mylord/event/#2337>

「UP COFFEE CHALLENGE – コーヒーのサステナブルについて考えよう –」 概要

開催期間：2023年9月24日（日）10:00～18:00

開催場所：新百合ヶ丘エルミロード1F 吹き抜け広場

① ワークショップ

① コーヒー粉を使ったハンカチ染め体験

染色業界でサステナブルな取り組みを進める株式会社艶金が独自に開発した「のこり染」と呼ばれる染色方法を活用し、使い終わったコーヒーの粉から色を出し、好きな絵を描いてハンカチを染める体験ができます。染めたハンカチはお持ち帰りいただけます。

開催時間：10:30～12:00／13:00～17:00

所要時間約30分

参加対象：3歳以上の方

参加費：なし

定員：先着50名（随時、空きがあれば、承り可能）

協力：株式会社艶金



②コーヒーのハンドドリップ体験

フランス・パリで設立されたスペシャルティコーヒー専門の焙煎所Belleville（ベルヴィル）監修のコーヒーハンドドリップ体験ワークショップです。

簡単に美味しいコーヒーの淹れ方を楽しく学んだ後、実際にコーヒーを淹れていただきます。

Belleville
BRÛLERIE・TOKYO

開催時間：①10:30～ ②11:30～ ③16:00～ ④17:00～

各回約30分

参加対象：13歳（中学生）以上の方

参加費：1,000円（税込）

定員：20名（各回5名、事前予約可・当日参加枠あり）

※当日参加枠は予約状況により変動します。

予約方法：WEBページ、もしくはお電話でお申込みください。

※URL <https://belleville-japan.com/products/新百合ヶ丘イベント-ハンドドリップ体験>

TEL 03-6450-7061（10:00～20:00）

協力：Belleville Japan株式会社

※Bellevilleは2022年に日本初店舗として下北沢の（tefu）lounge1Fに出店しており、店舗では世界一のサイフォニストが抽出したコーヒーをお楽しみいただけます。



③コーヒーと焼き菓子のペアリング体験

Belleville監修のコーヒー3種類とそれぞれにマッチする焼き菓子のペアリングを体験いただけます。

コーヒーとスイーツの店舗や自宅での楽しみ方や選び方を、Bellevilleおよび吉祥寺でオーダーメイドスイーツの製造やお菓子教室を行う「Hello Cake」が、レクチャーします。

開催時間：①13:00～ ②14:30～ 各回約45分

参加対象：13歳（中学生）以上の方

参加費：2,000円（税込）

定員：12名（各回6名、事前予約可・当日参加枠あり）

※当日参加枠は予約状況により変動します。

予約方法：WEBページ、もしくはお電話でお申込みください。

※URL <https://belleville-japan.com/products/新百合ヶ丘イベント-コーヒーと焼き菓子のペアリング>

TEL 03-6450-7061（10:00～20:00）

協力：Belleville Japan株式会社、Hello Cake



(2) アップサイクル製品のポップアップショップ（催事販売）

①GOOD COFFEE FARMS × COPECO

コーヒーを加工する際に大量に発生しその多くが廃棄されてしまっている、果皮の部分にあたる「カスカラ」を紅茶の茶葉の代わりに使用し、うまみを凝縮した国産のドライフルーツと組み合わせたカスカラスペシャルティを販売。カスカラ廃棄削減やコーヒー生産者の収入向上に加えて、国内のごだわり栽培農家の応援やフードロス削減にも貢献します。

【事業者】株式会社コル

<販売アイテム一例>

商品名：カスカラスペシャルティー（マイルド）

価格：540円

内容量：14g（1杯分：果実12g、茶葉2g）



②BathCafe

コーヒー豆かすをアップサイクルした石鹸などのバスグッズを販売します。コールドプロセス製法によって原料の植物油に含まれるオレイン酸などの保湿成分を損なうことなくしっとりとした洗い心地に仕上げました。

【事業者】北海道コカ・コーラボトリング株式会社

<販売アイテム一例>

商品名：コーヒースクラブソープ（石鹸）

価格：1,320円

内容量：標準重量85g



③arbre

コーヒーの出洫らしを糸や布をコーヒー色に染める“染料”としてアップサイクルしたバッグを提供。柔らかくてぬくもりを感じる手織りの生地は、ずっと触っていたくなる心地よさです。

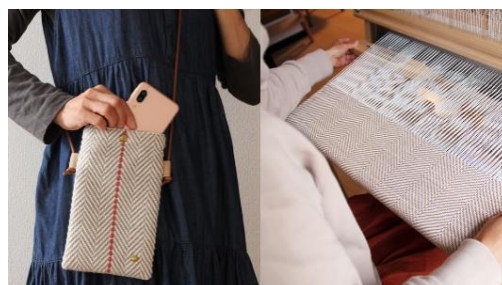
【事業者】 arbre

<販売アイテム一例>

商品名：ぺたんこショルダー 手織りコーヒー染め

価格：6,930円

サイズ：横13cm×高さ21cm



④KURAKIN/retrico

のこり染は12種類の素材からなる12色で展開しています。染料の材料となる「のこり」はすべてそれを製品の材料として使用しているところから譲り受けたものです。のこり染の布製品やエコラップを販売します。

【事業者】株式会社艶金

<販売アイテム一例>

商品名：のこり染エコラップ（オーガニックコットン）

価格：1,430円

サイズ：25cm×25cm



⑤Hac-coworking × Koru Inc.

合同会社醸オープンラボと共同開発をした、大豆生地に発酵させたコーヒーかすを混ぜ込んだチップスを販売。糖質を心配せずにすむ、ヘルシーなスナック菓子となっています。醸オープンラボの独自の発酵技術により、短時間でタンパク質、アミノ酸、食物繊維を多く含む製品へアップサイクルすることが可能となりました。

【事業者】株式会社コル

<販売アイテム一例>

商品名：SOY CHIPS（コーヒー＆シュガー）

価格：300円

内容量：30g



⑥緑の木 KURAMAEモデル

「KURAMAEモデル」は、ものづくりの街・東京蔵前発のアップサイクルプロジェクト。日々の生活やカフェ・焙煎店の業務の中で生じる、捨てられるモノや古くなったモノに、企業のものづくりの技術や専門家のアイデア、福祉事業所の手仕事などをいれることで新しい価値を与えて生まれ変わらせる「アップサイクル」に取り組んでいます。

【事業者】株式会社緑の木

<販売アイテム一例>

商品名：麻袋トートバッグ

価 格：2,000円

内容量：100g～150g（各国の麻袋の規約により異なる）



開催の背景

SDGsへの関心が高まる中、新百合ヶ丘エルミロードでは地域の皆さまと共に在り続ける施設として、かねてより夏休みのSDGs企画など、大人も子供もSDGsを楽しく学べるイベントを実施してまいりました。また、小田急線新百合ヶ丘駅が位置する川崎市麻生区の若手農家集団「畑から、台所へ。」とコラボレーションを行い、地場産野菜を使用した料理を提供するイベントを実施。地産地消を考えるきっかけとなるイベントとして、新鮮でおいしい、良い取り組みで継続してほしい、地産地消を積極的に進めてほしいなどお客さまからご好評をいただきました。

今回コラボレーションをする株式会社コルは、社会課題を解決するサステナブルなビジネスの創出に取り組むベンチャー企業で、神奈川県が推進するベンチャー支援に向けたオープンイノベーション促進事業「BAK（ビジネスアクセラレーターかながわ）」を通じて出会い、同企業の活動に共感し、今回の共創に発展しました。

身近な飲み物であるコーヒーですが、地球温暖化の進行や生産者の減少により、コーヒー豆の収穫量が大幅に減少する「コーヒーの2050年問題」が危惧されています。今回のコラボレーションを通じ、お客さまに様々なアップサイクルに触れていただくことで、コーヒーについてサステナビリティを考えるきっかけづくりの場となればと考えています。



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。

URL：<https://www.odakyu-scd.co.jp/>



【参考2】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。



【参考3】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～4階 10:00～21:00

5階レストランフロア 11:00～22:30

※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。



【参考4】株式会社コルについて

社会課題を解決するサステナブルなビジネスの創出に取り組むベンチャー企業です。共創型フードビジネス・インキュベーション・プラットフォームやウェブメディアを運営しています。また、神奈川県茅ヶ崎市消防本部と廃棄予定だった防火衣のアップサイクルにも取り組んでいます。

公式HP：<https://korujp.com/>

