



第 23-32 号

2023 年 11 月 10 日

**明治大学農学部本所ゼミ×新百合ヶ丘エルミロードが今年もコラボ！**  
**館内のレストランでは地域の厳選素材を最大限活かした特別メニューが**  
**11月13日（月）～12月3日（日）の期間限定で登場！**  
**ゼミで収穫・生産サポートを行う農家で収穫した、かぼちゃやりんご、椎茸を使用**  
**アンケートに回答すると、抽選でギフトカードが当たるキャンペーンも開催**

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」では産学連携の取り組みとして、昨年に続き、明治大学農学部・本所ゼミとのコラボメニューを、館内の「中国料理 虎包」、「ダッキーダック」にて、11月13日(月)～12月3日(日)の期間限定で提供します。コラボメニューには、明治大学農学部・本所ゼミが、収穫・生産サポートなどの関係性を築いてきた農家や自治体で収穫された3種類の農産物（かぼちゃ、りんご、椎茸）が使われています。



【新百合ヶ丘エルミロード】イベントページ：

<https://www.odakyu-sc.com/l-mylord/event/detail/?id=2397>

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>

今回は、ゼミで収穫や生産のサポートをしている農家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」の店長・料理長へプレゼンを行い、店舗とともにコラボ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をご用意し、使用食材を学生の目線から紹介します。また、アンケートに回答いただいた方を対象に、館内のレストラン・カフェ店舗で使用できるギフトカード2,000円分が抽選で当たるキャンペーンも合わせて開催します。ぜひこの機会に、農家の皆さんのこだわりが詰まった農産物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 概要

### (1) 開催期間

2023年11月13日(月)～12月3日(日)

### (2) 対象店舗・コラボメニュー内容

#### ■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

#### <コラボメニュー>

##### ・特選野菜のせいろ蒸し 特選かぼちゃドレッシング添え 1,298円(税込)

使用食材：福島県飯舘村 いいたて雪っ娘かぼちゃ  
宮崎県諸塚村 もろっこはうすの原木椎茸  
野菜の美味しさをそのまま味わえるように蒸し上げました。



##### ・ホクホクかぼちゃとぷりぷり大海老マヨネーズ 1,793円(税込)

使用食材：福島県飯舘村 いいたて雪っ娘かぼちゃ  
フルーツドレッシングと生クリームを使ったマヨネーズソースは、  
かぼちゃや海老との相性抜群です。



##### ・うまみたっぷり椎茸麺セット 二種点心付き 1,518円(税込)

使用食材：宮崎県諸塚村 もろっこはうすの原木椎茸  
椎茸の旨味とオイスターソースのコクが食欲をそそります。



#### ■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

#### <コラボメニュー>

##### ・堤果樹園のリンゴとキャラメルのサンデー 1,080円(税込)

使用食材：岐阜県高山市 堤果樹園のりんご  
自慢のサンデーとジューシーなリンゴを組み合わせた贅沢な味わいです。



##### ・いいたて雪っ娘かぼちゃのミートマカロニグラタン 1,280円(税込)

使用食材：福島県飯舘村 いいたて雪っ娘かぼちゃ  
クリーミーなグラタンから、かぼちゃの優しい甘さが溢れます。



### (3) コラボメニューに使用する農作物

#### ・福島県飯舘村「いいたて雪っ娘かぼちゃ」

白く輝く薄皮に包まれた艶やかで色濃い黄色の果肉のかぼちゃ。

ほっくりした食感から生まれる、やさしく濃厚な甘さが特徴です。

・生産者：までい工房美彩恋人（びさいれんと）

栽培から加工、販売までの6次産業化を目指し2007年に設立された加工施設である、までい工房美彩恋人。明治大学農学部本所ゼミではフィールドワーク実習で度々訪れており、いいたて雪っ娘を広める活動を実施しています。



#### ・岐阜県高山市のりんご

ジューシーでとても甘く、りんごジュースを食べているような味・食感が特徴です。

・生産者：堤果樹園

口コミリピーターでお客さんを集めています。本イベントで使用するりんごは、出荷時に1つ1つ実の詰まり具合を確認しています。明治大学農学部・本所ゼミ創設の2004年以来、フィールドワーク実習などで20年間にわたり交流があります。



#### ・宮城県諸塚村の原木椎茸

原木で自然栽培され、肉厚で香り高い椎茸です。

・生産者：諸塚村（協力：諸塚村役場・もろっこはうす）

諸塚村は椎茸栽培発祥の地ともいわれ、本イベントにも使用する、CoC認証を受けた生椎茸は、品質・味が通常の椎茸とは異なり、ステーキとしても食べることができます。明治大学農学部・本所ゼミでは、マルシェなどで同村の林産物を販売・PRする活動を実施しています。



## ギフトカードプレゼントキャンペーン 概要

「中国料理 虎包」・「ダッキーダック」でお食事されたお客さまを対象に、簡単なアンケートに答えていただくことで、抽選で20名様に新百合ヶ丘エルミロードのレストラン・カフェで使用できるギフトカード2,000円分をプレゼントします。

※12月下旬から順次発送。

※当選は発送をもってかえさせていただきます。

※有効期限:2024年2月29日

## 開催の背景

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。昨年から続く明治大学農学部・本所ゼミとの取り組みにより、お客さまに美味しい農作物を味わっていただき、農家の皆さんの想いに触れるきっかけとなればと考えています。

## 明治大学農学部・本所ゼミについて

明治大学農学部・本所ゼミは、「つくる人と食べる人をどうつなぐか」をコンセプトに、「食と農をめぐる諸問題」や「地域活性化」などの社会課題に対して、社会科学の視点から解決を目指すゼミ活動をおこなっています。活動領域は多岐にわたり、農業や生産者、生産地について知ってもらうことを目的とした「食農教育イベント」の企画・運営や、農産物の効果的な PR や販路開拓を目的としたマルシェへの参加、野菜スイーツの開発などを学生が主体となって取組みます。

公式サイト：<https://honjozemi.wixsite.com/honjozemi>

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/honjozemiii/?hl=ja>

## 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。

