

2025年11月17日

社員起点オープンイノベーションプログラム

My turn

高付加価値な食材の安定供給で飲食店の課題解決を目指し、
鉄道・バスを活用したアクアポニックス産食材の輸送・販売実験を実施
～社員の「やりたいこと」を起点とした新規事業創出に向けて～

京王電鉄株式会社（本社：東京都多摩市、代表取締役社長：都村 智史、以下「京王電鉄」）は、社員起点オープンイノベーションプログラム「My turn」採択案件である「高付加価値な食材の安定供給で飲食店の課題を解決」にて、11月21日（金）・12月5日（金）に、アクアポニックスにおいて育成した奥多摩やまめの鉄道・バスを活用した輸送および店舗販売の実証実験を実施します。

本取り組みは、2024年7月から開始した、京王電鉄社員の思いを起点に、スタートアップ企業などとの共創を通じて新規事業を創出していくオープンイノベーションプログラム「My turn」の一環として実施するものです。

本採択案件ではこれまでに、8月4日（月）から共創パートナーの株式会社アクポニ（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：濱田 健吾）と連携して、高尾の森わくわくビレッジ（以下、「わくわくビレッジ」）にてアクアポニックスを設置し、奥多摩やまめや野菜を育成しています。今回の実証実験では、育成した奥多摩やまめを京王線および西東京バス株式会社（本社：東京都八王子市、代表取締役社長：高木 保）の営業路線を活用して、複数の飲食店へ輸送します。

本実証実験を通じて、鉄道とバスの営業路線で輸送された奥多摩やまめを使ったメニューを販売し、食材のストーリー性を求める飲食店に対して、地産地消と環境に配慮した高付加価値な食材の生産・安定供給を目指してまいります。



《配送イメージ》

本件のポイント

- ① 11月21日（金）・12月5日（金）に、アクアポニックスで育てた「奥多摩やまめ」の鉄道・バスを活用した輸送および店舗販売の実証実験を実施。
- ② 輸送実験では、わくわくビレッジから西東京バスの営業路線を経由し、京王線にて鉄道配送を行うことで食材だけでなく、輸送手段においても本事業におけるストーリー性を生み出す。
- ③ 株式会社旬フーズシステムが運営する「さかなや旬 京王笹塚店」協力のもと、新鮮なうちに捌いた魚を丁寧な包装で各店舗へ納品することで、付加価値をさらに高め、飲食店が高付加価値な食材をつかった商品の提供が可能となる。

1. 「アクアポニックス」で育成した食材の鉄道等を活用した輸送・販売実証実験について

(1) 実証実験内容

「高付加価値な食材の安定供給で飲食店の課題解決」を目指し、8月4日(月)からわくわくビレッジに設置したアクアポニックスで奥多摩やまめや野菜を育成し、環境配慮・地産地消といった付加価値を備えた食材を安定的に提供できる環境の整備を行っています。

そこで、飲食店から求められているストーリー性のある食材を納品すべく、わくわくビレッジで育成した奥多摩やまめを、わくわくビレッジから西東京バスの営業路線で京王高尾線高尾駅まで配送し、そのまま京王線の営業路線で高尾駅から笹塚駅、笹塚駅直結商業施設の「フレンテ笹塚」にある「さかなや旬 京王笹塚店」に活魚で輸送します。「さかなや旬 京王笹塚店」で活締めをした魚はその日のうちに京王線にて各飲食店へ届けます。この納品方法により、食材の生産過程に加えて、京王グループ独自のストーリー性のある高付加価値な食材を飲食店に供給し、飲食店の課題解決を図ります。

(2) 実証実験実施日

1回目：11月21日(金)

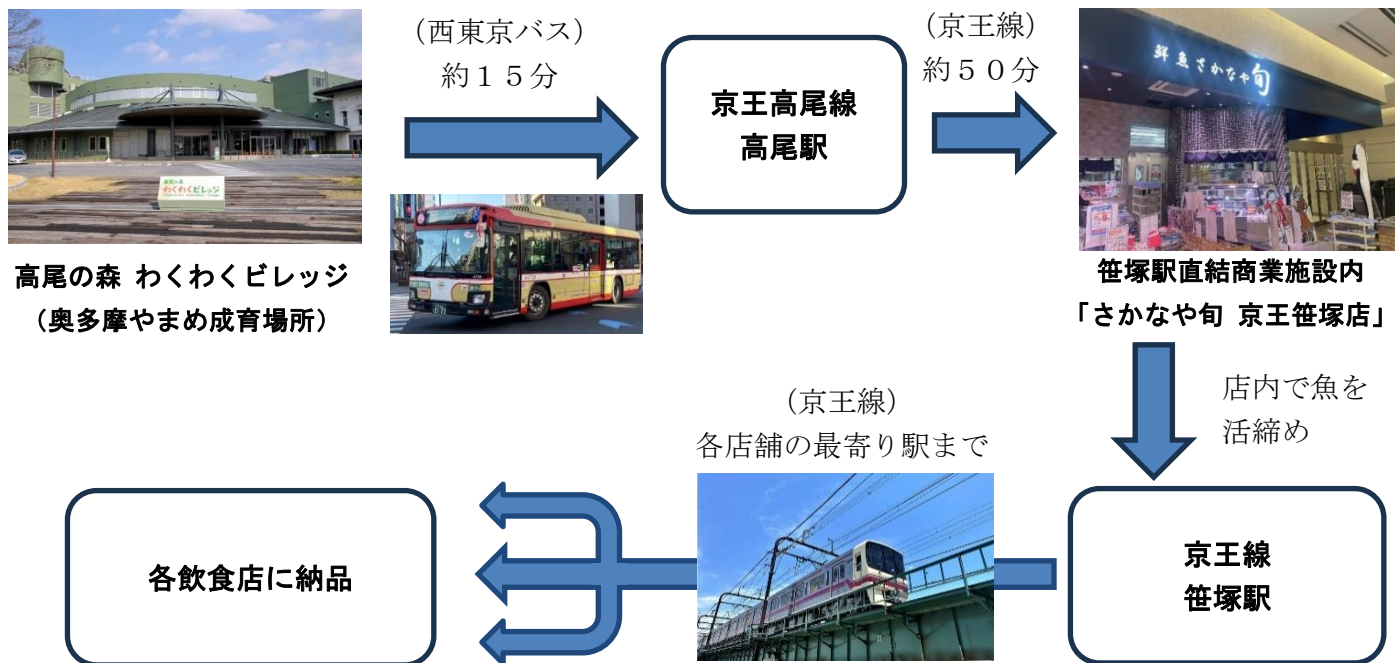
2回目：12月5日(金)

※各日、少量での販売となり、無くなり次第終了となります。

(3) 輸送方法

実証実験実施当日に、わくわくビレッジから奥多摩やまめを活魚の状態で、鉄道・バスを利用して笹塚駅の「さかなや旬 京王笹塚店」に配送します。「さかなや旬 京王笹塚店」に到着後、店内で活締めを行い、新鮮な状態で飲食店にお届けします。わくわくビレッジから各飲食店への配送は、鉄道による商品配送の実績がある京王運輸株式会社(本社：東京都多摩市、代表取締役社長：窪田洋)が行います。

※当日の営業路線運行状況の影響により、各店舗への輸送を中止する場合があります。



《輸送フローイメージ》

(4)「奥多摩やまめ」販売店舗

■ 11月21日(金) 販売店舗

① たまの里 京王高幡SC店 (レストラン京王)

<販売商品：奥多摩やまめ刺身>

※販売時間 11月21日(金) 18:00～

- ・店舗概要：お蕎麦と日本酒を中心に、誰でも入りやすく、地域に愛される居心地の良い空間を目指している「蕎麦居酒屋」で、お昼は蕎麦や日替わりのランチメニュー、夜は地酒と食事の両方が楽しめるお店です。

・アクセス：高幡不動駅 徒歩2分

・店舗詳細：<https://ekishop.keio-sc.jp/takahatafudo/shop/detail/?scd=000249>



② トラットリア・フィーロ

<販売商品：奥多摩やまめの瞬間スモークとルッコラのクリームパスタ>

※販売時間 11月21日(金) 18:00～

- ・店舗概要：京王線仙川駅から徒歩5分の場所にある、温かみのある雰囲気のレストラン。長崎県五島列島から直送される新鮮な魚と、岐阜県飛騨高山のブランド和牛「飛騨牛」を使用した料理が自慢です。

・アクセス：仙川駅 徒歩5分

・店舗詳細：<https://filo.knockdice.com/>



③ すし酒場くらや 調布本店

<販売商品：奥多摩やまめの握り>

※販売時間 11月21日(金) 17:00～

- ・店舗概要：水産卸業「ザ・フィッシュファクトリー・ジャパン株式会社」が手がける魚と酒を楽しむ居酒屋。全国の生産者から直接仕入れた鮮度抜群の魚介を使用し、すしを中心とした創作料理を提供しています。

・アクセス：調布駅 徒歩4分

・店舗詳細：<https://fishfactory.co.jp/>



■ 12月5日(金) 販売店舗

① 京王プラザホテル八王子 日本料理くみやま>

<販売商品：奥多摩やまめ 奥多摩やまめ 焼霜造り>

※販売時間 12月5日(金) 17:00～

- ・店舗概要：京王プラザホテル八王子の最上階に位置する日本料理くみやま>は、四季折々の旬の食材を活かした本格和食を、絶景とともに楽しめます。

・アクセス：京王八王子駅 徒歩3分

・店舗詳細：<https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/restaurant/list/miyama/>



② Bistro D' ビストロ ディーダッシュ

＜販売商品：奥多摩やまめのカルパッチョ＞

※販売時間：12月5日（金） 18：00～

- ・店舗概要：フレンチをベースに素材を活かし想像力とテクニックを織り交ぜた料理を提供。今回の奥多摩やまめのカルパッチョは程よい脂と淡白さを引き出すため酸味を効かせたソースをご用意致しました。素材の味と奥多摩の豊かな自然をお楽しみ下さい。

・アクセス：布田駅 徒歩4分

・店舗詳細：<https://bistro-d.net/>



③ 港町のイタリアン モンテロッソ

＜販売商品：奥多摩やまめのフリット＞

※販売時間 12月5日（金）18：00～

- ・店舗概要：普段なかなか味わえない本場イタリアの港町“モンテロッソ”の魚介料理を、気軽にお楽しみいただき、幅広いシーンでご利用いただけます。

・アクセス：渋谷駅 徒歩2分

・店舗詳細：<https://monterosso.jp/>



2. 本件に関するお問い合わせ先

京王電鉄 My turn 運営事務局：contact-koi@keio.co.jp

京王お客さまセンター：03-3325-6644（9：00～18：00）

【参考1】社員起点オープンイノベーションプログラム「My turn」について

（1）概要

株式会社ユニッジ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：土成 実穂）の支援のもと、社員の思いやアイデアを起点に、外部企業との共創により新規事業を創造するオープンイノベーションプログラムです。2024年7月から開始し、255件の書類審査の中から、書類審査、一次審査会通过した11件の事業化アイデアについてプロトタイプ検証、共創パートナーの募集、選定を行いました。その後、6月18日（水）に実施した審査会にて6件の採択案件と共創パートナーが決定し、7月以降順次実証実験を行っています。2026年1月に予定をしている最終審査会にて、事業化案件を決定します。

通過者のテーマ説明動画は、(<https://unidge.co.jp/project/myturn>) からご覧いただけます。

(2) 本実証実験に関連する2次審査会通過者および採択案件

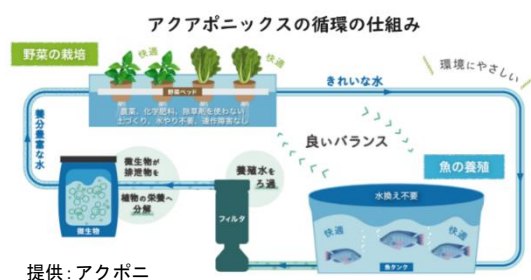
タイトル	高付加価値な食材の安定供給で飲食店の課題を解決		
起案者	共創パートナー		
田中 亮介	会社名	株式会社アクポニ	
(長期戦略室)			
	代表者名	濱田 健吾	
	会社HP	https://aquaponics.co.jp/	
	事業概要	アクアポニックスの普及へ向けた次の事業 ・教育事業：アクアポニックスの学校を運営 ・農園事業：農園のデザイン、施工、資機材の販売 ・生産事業：農園の運営、生産・流通管理システムの開発 ・流通事業：生産物の販売・物流支援	

【参考2】これまでの「アクアポニックス」を用いた実証実験について

1. アクアポニックスの概要

「アクアポニックス」は、水耕栽培と養殖を掛け合わせた次世代の持続可能な循環型農業であり、魚の排泄物を微生物が分解し、植物がそれを栄養として吸収、浄化された水が再び魚の水槽へと戻る、生産性と環境配慮の両立ができる生産システムです。また、アクアポニックスはエネルギー・資源循環効率の向上、持続可能な大規模食糧生産とグリーン化、スマート農業の推進、循環型の複合的ビジネス展開などにも寄与します。

本システムでは、魚などの水生生物への影響を配慮し農薬や化学肥料・除草剤を使用しないため、環境負荷を軽減しながら安心安全な野菜を生産することができます。そのため、生産された野菜は硝酸態窒素含有量が少なく、生でも食べやすいとされています。



提供：アクポニ
《アクアポニックスの仕組み》

2. 京王電鉄とアクポニが協業した実証実験について

飲食店の課題を調査していく中で、ストーリー性のある食材が求められているにも関わらず、異常気象や生産者の後継者不足により安定供給できていないという課題が見え、8月4日(月)からわくわくビレッジの敷地を利用してアクアポニックスを設置し、奥多摩やまめや野菜の育成をはじめました。環境配慮・地産地消といった付加価値を備えた食材を安定的に飲食店に提供することで、ストーリー性のある生産過程や安定供給が飲食店にとって高付加価値となるかを検証しています。

※2025年7月31日付公表「高付加価値な食材の安定供給で飲食店の課題解決を目指し、高尾の森わくわくビレッジで『アクアポニックス』を活用した実証実験を実施」ニュースリリース参照

https://www.keio.co.jp/news/update/news_release/news_release2025/pdf/nr20250731_myturn_akuponi.pdf

【参考3】株式会社旬フーズシステムについて

(1) 所在地：神奈川県厚木市及川2-5-2

(2) 代表者：対比地 大輔

(3) 設立：2000年

(4) 資本金：10百万円（※2015年3月26日増資）

(5) 概要：首都圏を中心に38店舗を展開する鮮魚専門店です。

「すべてはお客様の為にある」を基本理念とし、新鮮で美味しい魚をリーズナブルな価格での提供、地元神奈川の漁港からの産地直送品に拘りを持っています。

(6) ホームページ：<https://www.syun-gr.co.jp/>

【参考4】京王グループの鉄道・バスの営業路線を活用した商品配送の取り組みについて

京王グループの物流企業である京王運輸株式会社では、新たな物流サービスの拡充への取り組みとして物流2024年問題によるドライバー不足やCO2排出量の削減などの社会課題解決を目指し、鉄道による商品配送を実施^{※1}しております。

また西東京バスではバス路線の生産性向上による路線網の維持と物流の効率化による物流網の維持を主な目的として「客貨混載」輸送を実施^{※2}しております。

※1 2024年12月6日付公表「～物流課題の解決に向けて～セブン-イレブンと京王グループ鉄道による商品配送開始」

https://keio-unyu.co.jp/moving/personal/pdf/newsrelease_241205.pdf

※2 2024年6月20日付公表「『客貨混載』輸送の取り組み関東運輸局地域交通優良団体等表彰を受賞！」

<https://www.nisitokyobus.co.jp/wp/wp-content/uploads/2024/06/5f38788d9fcec5e06f98dalf335a089.pdf>

【参考5】京王電鉄によるオープンイノベーションの取り組みについて

京王電鉄では2022年度から、スタートアップ企業をはじめとした外部パートナーとの共創によるオープンイノベーションプログラムを実施しています。また、成長領域の探索を目的とし、これまで複数のVCファンドやスタートアップ企業への出資を実施しています。

オープンイノベーション公式サイト：<https://www.keio.co.jp/railroad/keio-open-innovation/>



《京王オープンイノベーションプログラムメインビジュアル》