NEWS RELEASE

２０２６年2月２０日

京王グループ×キユーピーが食育共創プロジェクトを開始し、３月８日(日)から「高尾の森わくわくビレッジ」で参加型展示と新メニュー販売をスタート

～「GREEN KEWPIE」を通じ、子ども・若者がサステナブルな未来を考える体験を共創～

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」）と株式会社レストラン京王（本社：東京都府中市、代表取締役社長：村瀬　正、以下「レストラン京王」）、キユーピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：髙宮 満、以下「キユーピー」）は共同で、**宿泊できる体験型社会教育施設「高尾の森わくわくビレッジ」（以下「わくわくビレッジ」）にて、「みんなで考える食育共創プロジェクト」を開始**します。

本プロジェクトでは、施設を訪れた子ども・若者と一緒に、未来の食卓を考える「共創」をコンセプトとしています。３月８日（日）から、わくわくビレッジ内**「カフェテリアろんたん」にて、子どもたちが自ら触れ、遊び、考える仕掛けを盛り込んだ「参加型展示」を常設**します。またキユーピーのプラントベースフードブランド**「GREEN KEWPIE（グリーンキユーピー）」の商品を使い、誰もが同じ食卓を囲む喜びを分かち合える新メニュー５品を販売**します。これにより、「学び（知る）」から「体験（食べておいしい）」・「発信（伝える）」へシームレスにつながる新たな喫食体験・新たな食育モデルを創り上げることを目指しています。

わくわくビレッジでは、「みらいにもっとわくわくを」を事業コンセプトとして、これまでも次世代を担う子ども・若者にさまざまな体験を通じて創造性や社会性を育む機会を提供してきました。本プロジェクトでは、**食嗜好が多様化する中、プラントベースフードの食体験を通じて“おいしい未来のキッチン”について考え、食のおいしさ・楽しさを学び伝える機会を提供します。**

京王グループとキユーピーは、本プロジェクトを通じ、子ども・若者が主役となってサステナブルな未来を考える機会を、施設を訪れるお客さまとともに創り上げてまいります。

≪参加型展示イメージ≫

≪プラントベースメニューイメージ≫

■「高尾の森わくわくビレッジ」での食育共創プロジェクトについて

１．プロジェクトの目的および背景

京王電鉄では、わくわくビレッジにおいて、コンセプト実現の３本の柱として「ちいきから」「ちがいから」「なかまから」を据え、パートナーとの協働・共創を通した新たな教育価値の提供を目指しています。一方、キユーピーでは、創業より受け継がれる「食を通じて社会に貢献する」という精神のもと、食育活動を社会活動の中核に置いています。長年、事業拠点を置く京王沿線（仙川・中河原・渋谷）はキユーピーにとって歴史的に深い縁のある大切な地域です。

この度、京王グループとキユーピーの「沿線の豊かな未来を共に創りたい」という思いが重なったことで、「サステナブルな未来を考える機会の創出」を目指す運びになりました。２０２４年から構想を進め、２０２５年９月には、レストラン京王が運営する施設内のレストラン「カフェテリアろんたん」で、多様な食嗜好のお客さまに対応できるよう、「GREEN KEWPIE」の商品を使用したプラントベース定食を販売するなど、食の多様化に一緒に取り組んできました。

本プロジェクトでは、「学び（知る）」を「体験（食べておいしい）」「発信（伝える）」につなげ、サステナブルな未来を考える機会を、施設を訪れるお客さまとともに創っていきます。

「高尾の森わくわくビレッジ」ホームページ：https://www.wakuwaku-village.com/

２．参加型展示の新設について

（１）設置場所

わくわくビレッジ１階「カフェテリアろんたん」

（２）参加型展示のポイント

・子どもたちが未来の食を考えるきっかけをつくり、「こんなメニューがあったらいいな」「こんな食べ物をつくってみたいな」を自由に発想して共に創り上げる参加型の展示です。
・「見る」だけではなく、子どもたちが自ら触れ、遊び、考える機会になるように、クイズ形式などの仕掛けを用意しています。
・体験型展示の後、実際に喫食することで、「学び」が「おいしい！」につながり、子どもが「みんなで食べられる喜び」を感じてもらう場です。

≪参加型展示イメージ≫

３．プラントベース新メニューについて

（１）概要

より多くの子ども・若者が食のおいしさ・楽しさ・学びを気軽に体験できるよう、５種類の新アラカルトメニューを販売します。「GREEN KEWPIE」を使用し、誰もが同じ食卓を囲む喜びを分かち合えるメニューを目指しました。

（２）新メニュー紹介

①なないろ野菜とふんわりほぼたまのキーマカレー

１，１００円（税込み）

玉ねぎ、人参、蓮根、馬鈴薯、インゲン、ピーマン、トマトの７種から作ったキーマカレー風の野菜カレーに、キユーピーが独自の技術で開発した植物性原材料をベースにした「ＨＯＢＯＴＡＭＡ　スクランブルエッグ風」を添えました。彩りも鮮やかに、シェフが手作りした本物の卵のような半熟感の味わいをお楽しみください。

②お肉じゃないのに大満足！おからカツ丼とろ～りほぼたまのせ

１，１００円（税込み）
従来のプラントベース定食の中でも人気の高い「おからのカツ」をカツ丼にしました。お肉好きでも満足感が味わえる一品です。ふんわりした「ＨＯＢＯＴＡＭＡ　スクランブルエッグ風」との相性も抜群です。

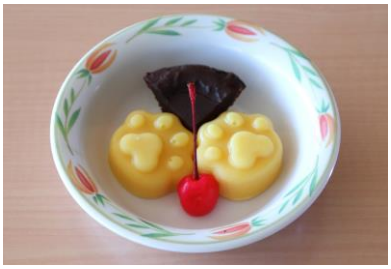
③食べごたえ抜群！まるでお肉なミートソースペンネ

７５０円（税込み）
ペンネに合わせた「ソイミートソース」はその名の通り大豆ミートながら、まるでお肉のようなボリューム感を味わえるように工夫しました。

④サクサク！大豆のハムカツサンド

７３０円（税込み）
大豆ミートを使用したハムカツは、サクサク食感で食べごたえも抜群です。「これが大豆？」と新たな発見をお楽しみください。タルタルソースも、豆乳やかぼちゃパウダー等を使用したプラントベースです。

⑤ほぼたま豆乳アイス チョコタルト添え



５５０円（税込み）
豆乳の優しい風味と、「ＨＯＢＯＴＡＭＡ　スクランブルエッグ風」のコクが合わさったアイスです。チョコタルトとともに、卵・乳不使用ながらも濃厚な味わいが楽しめます。

（３）提供開始日時

３月８日（日）１２：００　予約なしでご利用いただけます。

（４）提供場所・時間

わくわくビレッジ１階「カフェテリアろんたん」
新メニュー①・②・③　：各日１２：００～１４：３０
新メニュー④・⑤　　：各日１２：００～１７：００
※提供時間は、営業時間に準じます。

４．お客さまのお問い合わせ先

（１）食育共創プロジェクトについて

京王お客さまセンター　ＴＥＬ．０３－３３２５－６６４４　（９：００～１８：００）

（２）プラントベース新メニューについて

わくわくビレッジ　カフェテリアろんたん
ＴＥＬ．０４２－６５２－０１３１　（９：００～１８：００）

【参考１】京王電鉄株式会社

京王線と井の頭線からなり、東京都西部と神奈川県北部をおもな事業エリアとしています。グループ全体では生活関連サービス事業者として交通業、不動産業、ホテル業などの事業を展開しています。
代　表　者　：都村　智史
本社所在地：東京都多摩市関戸一丁目９番地１

ホームページ：https://www.keio.co.jp/
事 業 内 容 ：鉄道事業、土地、建物の賃貸業・販売業など

【参考２】高尾の森わくわくビレッジ
東京都のＰＦＩ事業により運営されている、都立八王子高陵高校の建物を再利用して作られた、宿泊可能な体験型学習施設です。ご家族での宿泊や学校・クラブの合宿、企業研修、スポーツ、キャンプなど、子どもから大人まで全ての方にご利用いただけます。
所 在 地 ：東京都八王子市川町５５
ア ク セ ス ：京王高尾線・ＪＲ「高尾駅」からバスで１４分
ホームページ：https://www.wakuwaku-village.com/

≪施設外観≫

【参考３】株式会社レストラン京王
京王グループの一員としてフードサービスを提供する企業です。５０年以上の伝統を誇る「カレーショップＣ＆Ｃ」をはじめとしたファストフード業態や、ゆったりとお食事を楽しめるレストラン・居酒屋、さらに従業員食堂の運営など、多様なサービスを展開しています。
代 表 者 ：村瀬　正
本社所在地：東京都府中市府中町二丁目１番地１４
　　京王府中２丁目ビル５階
ホームページ：https://www.res-keio.co.jp/
事 業 内 容 ：飲食店および喫茶店の経営、飲食店の経営指導ならびに業務の受託

≪カレーショップＣ＆Ｃ新宿本店≫

【参考４】キユーピー株式会社
１９１９年、「日本人の体格向上に貢献したい」という志のもとに創業し、１９２５年に日本で初めてマヨネーズを製造・販売しました。グループ全体で、市販用・業務用・海外・フルーツソリューション・ファインケミカルの事業を展開しています。「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって、世界の食と健康への貢献を目指しています。
代 表 者：髙宮　満
本社所在地：東京都渋谷区渋谷１－４－１３
ホームページ：https://www.kewpie.com/
事 業 内 容：マヨネーズ、ドレッシング、ソースなど多様な食品の製造・販売 等

◆「GREEN KEWPIE」について
「GREEN KEWPIE」はプラントベースフード※など“サステナブルな食”を展開するブランドです。地球と人の双方が持続可能で、日々続けられる食生活を実現したいという思いで立ち上げました。環境や健康の今と未来のためを考えている世界の方々に向けて、価値観の多様性や社会環境の変化に適応した、新たな食の提案に挑戦していきます。
ブランドサイト：https:/www.kewpie.co.jp/greenkewpie/

GREEN KEWPIE
coming from field

※ プラントベースフード：キユーピー社内基準に沿って、一次原料および二次原料に動物性由来原料（肉類・魚介類・卵・乳成分）を使用しない食品のこと。