

newcal プロジェクト初！京急沿線地域間連携による地産品創出プログラム第1弾！



三浦の旬野菜×川崎名物「おつけもの慶」 「三浦の大根使用カクテキ」販売開始！

地産品の6次産業化とアップサイクル商品による地域課題解決を目指します

京浜急行電鉄株式会社（本社：横浜市西区，社長：川俣幸宏，以下 京急電鉄）と京急グループの株式会社京急ストア（本社：横浜市西区，社長：小泉雅彦，以下 京急ストア）は，三浦市農産課と連携し，有限会社グリーンフーズあつみ（本社：川崎市川崎区，代表取締役：渥美和幸）が運営する川崎名物のキムチ専門店「おつけもの慶」と三浦市農業協同組合がコラボレーションした「三浦の大根使用カクテキ」を，2024年12月16日（月）に，京急ストアとともまちユニオンの31店舗にて販売開始いたします。

これは，京急電鉄が推進するエリアマネジメント構想「newcalプロジェクト」における京急沿線の地産品創出プログラム第一弾です。本プログラムは，京急沿線の地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取り組みで，生産地である三浦エリアと加工地である川崎エリアの沿線を跨いだサプライチェーン構築を目指します。

また，第1弾となる「三浦の大根使用カクテキ」は，アップサイクルによりフードロス削減し，地域課題の解決に取り組むものです。大根の生産量全国1位の市町村である三浦市では，非常に多くの農家が大根を作付けする反面，地球温暖化の影響による規格外品の発生やコロナ禍による需要減などの影響で，廃棄量の増加が課題となっています。本プログラムにより，おいしく食べることができるのに廃棄されてしまう大根を使用したカクテキを商品化することで，沿線地域の1次産品の生産現場が抱える課題解決を目指します。

今回コラボレーションする「おつけもの慶」は，川崎エリアを中心に6店舗を展開する，「あごが落ちるほど旨いキムチ」として大きく支持を集めている川崎名物のキムチ専門店です。

三浦市農協の協力により，品質は非常に高いものの廃棄される予定だった三浦の大根を活用し，おつけもの慶の技術でカクテキとして展開いたします。これにより，食品廃棄という地域課題の解決と，三浦や川崎の食の魅力発信を進めていきます。

詳細は別紙のとおりです。



※資料配布先

川崎記者クラブ，横浜経済記者クラブ，横須賀市政記者クラブ

※この資料に関するお問い合わせ

京急電鉄 新しい価値共創室（広報担当）新井・是枝 TEL. 045-225-9355 Mail. keikyu_koho_b7n@keikyu_group.jp

三浦の旬野菜×川崎名物「おつけもの慶」「三浦の大根使用カクテキ」について

1. 商品概要

神奈川県産の地場野菜として古くから伝わり三浦半島で生産される大根は、とてもみずみずしく、歯ごたえが良く、味がしみこみやすいのが特徴といわれています。素材本来の特徴を生かすために、二段仕込みによる漬込み製法で、素材の味や特徴を保ちながら職人が丁寧に仕上げられています。

川崎名物キムチ専門店「おつけもの慶」の特徴である「辛さの中に独特な甘みとコク、甘味」のある味わいと、三浦の大根の食感をお楽しみください。

商 品 名	三浦の大根使用カクテキ
販 売 期 間	2024年12月16日（月）から2か月間を予定
販 売 価 格	711円（税込）
内 容 量	180g
販 売 店 舗	京急ストア・もとまちユニオン 31店舗



三浦の大根使用カクテキ

2. 京急沿線連携6次産業化について

京急電鉄が推進するエリアマネジメント構想「newcalプロジェクト」における京急沿線地域の地産品創出プログラムです。newcalプロジェクトが掲げる地域との共創を通じた地域資源開発の取り組みで、食の分野から京急沿線での地産品の6次産業化の実現を目指すものです。

3. 第1弾「三浦の大根使用カクテキ」における6次産業化

1次産業としての三浦市農協（農林漁業）と、2次産業としてのおつけもの慶（製造業），3次産業としての京急ストア（小売業等）が、沿線エリアをクロスして協業し、6次産業化を行います。

また、生産地である三浦エリア（三浦newcal）と加工地である川崎（川崎newcal）まで、沿線エリアを跨いだサプライチェーンの構築を目指すことで、京急沿線の地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取り組みとして、開始いたします。



6次産業化のイメージ

4. アップサイクルによる地域課題の解決

大根の生産量全国1位の市町村である三浦市では、海風を受けた豊かな土壌が育てた京急沿線の地場野菜の代表格である「三浦の大根」を、非常に多くの農家が作付けしています。その反面、近年は地球温暖化に伴う暖冬による規格外品の発生や、コロナ禍による需要減等の影響で、廃棄量の増加が課題となっています。本プログラムにより、本来廃棄される大根を使用したカクテキを商品化することで、1次製品の生産現場で抱える課題解決に取り組めます。

参 考

1. 有限会社グリーンフーズあつみ

「おつけもの慶」を運営する有限会社グリーンフーズあつみは、1987年から川崎市の桜本商店街にて青果店を営み、独立店舗の八百屋として青果販売・業務用成果物の卸販売を行ってまいりました。2003年 慣れ親しむ川崎コリアンタウンのキムチを継承したいという思いから、オリジナルキムチを販売するキムチ専門店「おつけもの慶」をオープン。

2018年 慶の白菜キムチが「かわさき名産品」に認定。

2019年 おつけもの慶キムチが「かながわの名産100選」に認定。

かながわSDGsパートナー・かわさきSDGsパートナー。（2022かわさきSDGs大賞受賞）

2. 株式会社京急ストア

神奈川県と締結した「連携と協力による包括協定」のもと、かながわブランドサポート店として、神奈川県産品の販売に努めています。また「かながわブランドキャラバン」と題し、年数回県産品の魅力を継続的に提案しています。

2014年11月10日 農林水産省主催「フード・アクション・ニッポンアワード」において優秀賞を受賞。

2014年11月13日 神奈川県と10の分野で「連携と協力に関する包括協定」を締結。

2016年11月 神奈川県立保健福祉大学と共同でオリジナルお弁当を商品開発し、東京～神奈川県/2017年11月 の京急ストア・もとまちユニオン各店舗で販売。

2017年7月～ 県産品を積極的に取り扱う県内店舗を「かながわブランドサポート店」に登録。

3. 三浦市農産課

2024年5月に三浦市地場産品消費拡大協議会内に農産分科会を立ち上げ、野菜の単価向上及び販路拡大を目的とし、「三浦野菜」のブランド化や加工食品の開発など課題解消に向け取り組んでいます。

4. 京急沿線エリアマネジメント構想「newcalプロジェクト」について

(1) 開始日：2024年3月14日（木）

(2) 名称：newcal（ニューカル）プロジェクト

(3) 名称由来：「New」＋「Local」

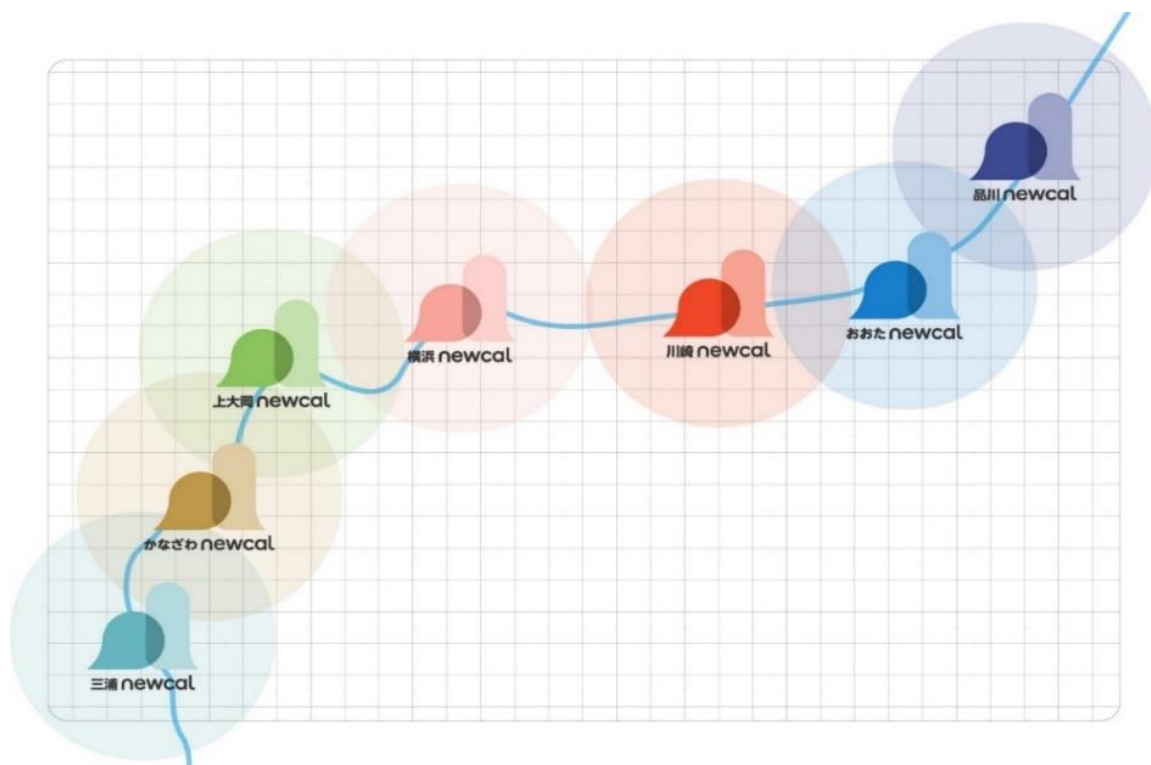
新しいローカル（Local）のあり方を地域の方々と一緒になって生み出し、その地域ならではの新しい魅力を発見（Newな発見）し、より多くの人に届けていく構想です。

「Local」のあり方が今後も注目される中、京急グループがその「新しいLocal」のあり方を、エリアマネジメントによって見出していく意思も込めています。

また、「ニューカル」という響きは、「new culture = カルチャー」を感じさせ、その地域ならではの新しい文化を地域の方とともに生み出していく想いも込めています。

(4) 目 的

「沿線価値共創戦略」において重視する、地域との連携を具体化する4つの共創活動の「組織化」「地域拠点整備」「MaaS 整備」「モビリティ整備」の推進を通じた将来像として、デジタル基盤とともに沿線地域が一体となったサービス「EaaS (ENSEN as a Service)」の構築を目指します。



以 上