

2026年3月24日

社員起点オープンイノベーションプログラム

My turn

京王プラザホテル八王子の遊休施設を活用した アクアポニックス事業を3月24日（火）から開始！

～ホテルで生産した食材をホテルで提供、究極の「地産地消」～

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」）では、社員起点オープンイノベーションプログラム「My turn」の事業化決定案件「飲食店が『選ばれ続ける存在』に変わる京王発の循環サイクル」にて、共創パートナーである株式会社アクポニ（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：濱田 健吾、以下「アクポニ」）と連携し、**京王プラザホテル八王子の遊休施設において、アクアポニックス事業を3月24日（火）から開始**します。

本事業では、**京王プラザホテル八王子内の現在は使われていないプール利用者向けの区画**を利用し、**アクアポニックスを設置して水耕栽培および養殖を行います**。今回は、クレソン、わさびなどの野菜と、奥多摩エリアのブランド魚である「奥多摩やまめ」やニジマスを生育します。生育した食材は京王プラザホテル八王子をはじめ、高付加価値な食材を求める飲食店に販売します。

本事業を通じて、食材にこだわりのある飲食店が求める高付加価値な食材の安定供給を目指してまいります。

なお、アクアポニックス事業の生産管理については、NPO法人あるが（所在地：東京都八王子市、代表：神谷 直樹）が運営する就労継続支援B型事務所「ホープスカイ」と連携し、農福連携の推進を図ります。



《アクアポニックス設置後》



《奥多摩やまめ放流の様子》

本件のポイント

- ①社員起点新規事業創出プログラム「My turn」で事業化が決定した「飲食店が『選ばれ続ける存在』に変わる京王発の循環サイクル」におけるアクアポニックス事業を3月24日（火）から開始。
- ②**現在使われていない京王プラザホテル八王子のプール利用者向けの区画内にある浴槽を活かした「アクアポニックス」を設置**し、奥多摩エリアの地域ブランド魚「奥多摩やまめ」やクレソンなどを生育。
- ③生育した野菜や魚は、京王プラザホテル八王子をはじめとする飲食店に販売し、高付加価値な食材の安定供給を目指す。

1. 京王プラザホテル八王子の遊休施設を活用したアクアポニックス事業について

(1) 概要

起案者自身の原体験や、飲食店関係者へのヒアリングにより、食材にこだわりを持つ飲食店が求める高付加価値な食材は、昨今の異常気象や生産者の高齢化の影響で、安定供給が難しくなっている事を認識しました。本事業は、生産過程におけるストーリー性を持つ食材を安定的に生産が可能な、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「アクアポニックス」を通じて、高付加価値食材の安定供給を目指してまいります。

特に、今回のアクアポニックスでも生育する予定の「奥多摩やまめ」は、東京都水産試験場が開発したブランド魚で、通常のヤマメは2年で成熟し、体長は約20～30cmであるところ、奥多摩やまめは4年で約50cmまで成長するため、刺身やムニエルなどで脂ののった上品な味わいを楽しむことができます。2025年に実施した実証実験で飲食店に提供した際は、川魚を生食できる希少性や身質の良さから、飲食店オーナーや利用者に好評を博しました。

(2) 事業開始日

3月24日（火）

(3) 実施場所

京王プラザホテル八王子 旧プール利用者向けの区画

※一般の方は、ご覧いただくことはできません。

(4) 生育食材

- ・奥多摩やまめ
- ・ニジマス
- ・クレソン
- ・わさび

(5) アクアポニックス産食材の販売時期

クレソンなどの野菜 …2026年5月ごろに順次販売開始。

奥多摩やまめやニジマスなどの魚 …2026年11月ごろに順次販売開始。

(6) 生産管理者

NPO法人あるがホープスカイ（就労継続支援B型）

2. 本事業で連携する飲食店からのコメント

■京王プラザホテル八王子 清野料理長

京王プラザホテル八王子「日本料理みやま」では、昨年実施した販売実証実験に参加させていただきました。アクアポニックスで生育された奥多摩やまめは、身質が良く、弾力と透明感があり、刺身で提供するに十分な鮮度を保っていて、お客様からも大変好評を頂きました。

西東京地域のホテルで西東京のブランド魚をホテル内で養殖生産し地元のお客様へ極上の鮮度で提供をする、これほど首尾一貫したストーリー性のある養殖魚は聞いたことがありません。

また、ホテルの遊休施設を再利用するという驚きの発想が加わって、SDGsの観点からも素晴らしい事業であると考えます。京王プラザホテル八王子はこの素晴らしい食材を美味しい料理で世に広め、共に発展できるよう全力で応援します。

3. 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

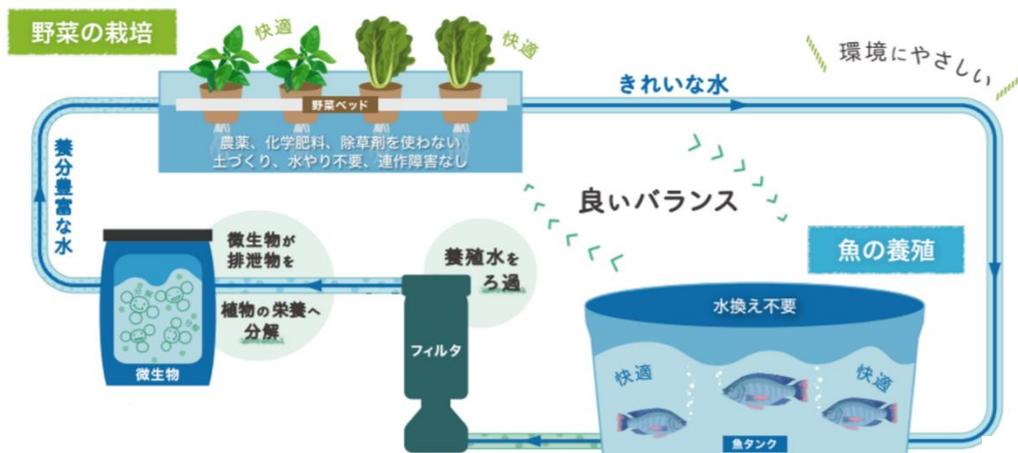
京王お客さまセンター TEL：03-3325-6644（9：00～18：00）

【参考1】「飲食店が『選ばれ続ける存在』に変わる京王発の循環サイクル」案件について

最終審査会に向けて実施した実証実験については、以下ニュースリリースをご参照ください。

- ・ 2025年7月31日付発表「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
https://www.keio.co.jp/news/update/news_release/news_release2025/pdf/nr20250731_myturn_akuponi.pdf
- ・ 2025年11月17日付発表「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、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」ニュースリリース
https://www.keio.co.jp/news/update/news_release/news_release2025/pdf/nr20251117_okutamayamame.pdf

【参考2】アクアポニックスイメージ



提供：アクポニ

【参考3】ホープスカイについて

NPO法人あるがの運営する「ホープスカイ」は、八王子市で無農薬野菜の栽培や加工販売を行う就労支援事業所です。自然の中での活動を通じ、障がいを持つ方が社会の一員として「あるがまま」に輝ける場を提供しています。地域の食卓へ安全な食材を届ける活動は、福祉と社会を繋ぐ大切な役割を担っています。

【参考4】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。

さらに、2026年2月1日にコーポレート・ベンチャー・キャピタル（CVC）ファンド「京王れーるファンド」を設立し、これまで以上にスタートアップ企業との共創を推進していきます。

公式サイト：<https://www.keio.co.jp/railroad/keio-open-innovation/>

※2026年2月2日付発表「出資による共創の加速化を目指し、80億円規模のCVCファンド『京王れーるファンド』を設立」ニュースリリース参照

https://www.keio.co.jp/news/update/news_release/news_release2025/pdf/nr20260202_keiorailfund.pdf