

2026年8月31日

事業部起点オープンイノベーションプログラム

JISOU

京王プラザホテル×孝芳堂

日本の土地の味を引き出したジンジャーシロップを使った
新メニュー提供の実証実験を9月1日（火）から開始

事業部起点オープンイノベーションプログラム「JISOU」採択案件

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、事業部起点のオープンイノベーションプログラム「JISOU（ジソウ）」にて、株式会社京王プラザホテル（所在地：東京都新宿区、代表取締役社長：若林 克昌、以下「京王プラザホテル」）が提示したテーマの課題解決に向け、孝芳堂株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：城垣 誠朗、以下「孝芳堂」）をパートナー企業として採択しました。

今回は、京王プラザホテルにおける「レストラン・バーの体験価値向上に資するメニュー開発」を目的に、孝芳堂が提供する「ジンジャーシロップ」を使った新メニューを提供する実証実験を実施します。

本実証実験では、高知県土佐の生姜をはじめとする日本のテロワール（土地の味）を存分に引き出したジンジャーシロップを使用することで、ホテルだからこそ提供できる希少価値の高いメニューや京王プラザホテルらしい進取の気風を伝えることができるドリンクメニューを開発し、国内外のお客さまへ館内レストラン・バーでの新たな体験価値の提供を目指します。なお、新メニューは、9月1日（火）から京王プラザホテル新宿のアトラウンジ〈デュエット〉および、京王プラザホテル八王子の複数店舗にて提供します。

今後も京王電鉄は、「JISOU」により、当社の事業部門および京王グループ各社の課題解決に向けて、スタートアップ企業をはじめとした外部企業との共創を推進します。



《カクテルイメージ》



《孝芳堂イメージ》

本件のポイント

- ① 京王プラザホテル新宿・八王子の館内レストラン・バーにて、孝芳堂との共創により「ジンジャーシロップ」を使用した新メニューを提供する実証実験を9月1日（火）から開始。
- ② 高知県土佐の生姜をはじめとする日本のテロワール（土地の味）を存分に引き出した「ジンジャーシロップ」を活かしたノンアルコールカクテルを開発。
- ③ 本実証実験を通じて、国内外のお客さまへホテルレストラン・バーでの新たな体験価値の提供を目指す。

1. 「JISOU」採択案件について

(1) 募集内容

①テーマ

「レストラン・バーの体験価値向上に資するメニュー開発」

②解決したい課題

- ・館内のレストラン・バーの既存顧客の来店機会向上ならびに新規顧客の獲得
- ・館外で食事をするが増えた訪日外国人ゲストの館内レストラン・バーの利用率向上

③ねらい

- ・国内既存顧客・新規顧客の来店動機に繋がる新たなメニューの開発
- ・訪日外国人ゲストが日本らしさを感じることができる

(2) 採択企業

孝芳堂株式会社

(3) 採択理由

孝芳堂が提供する「ジンジャーシロップ」は、土佐の生姜や瀬戸田レモンにボタニカルを重ねることにより澄んだ香りと凛とした余韻という特徴を持っていることから、希少価値の高いメニューや新たな体験価値の提供が期待できるため

2. 実証実験について

京王プラザホテルの館内レストラン・バーにおいて、孝芳堂が提供するジンジャーシロップを活用した新メニューを開発し、京王プラザホテル新宿、京王プラザホテル八王子で提供するほか、他の館内レストラン・バーにおいても順次新メニューを検討します。

孝芳堂のジンジャーシロップは芳しい香りで、甘口はすっきりと爽やか、辛口はスパイシーでフルーティーな味わいの特徴があります。

この孝芳堂の特徴を活かした新メニューを提供し、国内外のお客様へホテルバーでの新たな体験価値の提供を目指します。

3. お客様のお問い合わせ先

京王電鉄 JISOU 事務局 contact-koi@keio.co.jp

【参考1】京王プラザホテルについて

- (1) 会社名 株式会社京王プラザホテル
- (2) 代表者 若林 克昌
- (3) 所在地 東京都新宿区西新宿 2-2-1
- (4) URL <https://www.keioplaza.co.jp/>
- (5) 設立 1971年6月
- (6) 事業内容 国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業



《京王プラザホテル外観》

【参考2】京王プラザホテル新宿の実証店舗「アトラウンジ〈デュエット〉」について

アートに囲まれたシックな空間で、芸術と文化を身近に感じられる、ロビーフロアに広がる和モダンのラウンジです。パティシエ特製のケーキやこだわりのコーヒー・紅茶を、落ち着いた空間でゆったりと流れる上質な時間と共にご堪能いただけます。

＜ジンジャーシロップを活用した商品について＞

販売開始：9月1日（火）

※予告なく終了する場合がございます。予めご了承ください。

- ◆商品名 孝芳堂 ジンジャーシロップで楽しむ ジンジャーエール 1,950円（サービス料・税金込）
土佐の生姜に瀬戸田レモンと9種のボタニカルを重ねた、ジンジャーエールです。
ゆったりと流れる上質な時間と落ち着いた空間で、シャープな辛みと果実のように奥行きのある旨みをお楽しみください。

【参考3】京王プラザホテル八王子の実証店舗について

館内には、四季の味覚を楽しめる多彩なレストラン&ラウンジをご用意しています。

日本料理＜みやま＞では会席料理や旬の一品料理を、鉄板焼＜やまなみ＞では、料理人の華麗なパフォーマンスと最上階の眺望を満喫できます。レストラン＜ル クレール＞では洋食をメインとしたブッフェを、中国料理＜南園＞では本格的な広東料理をお楽しみいただけます。

＜ジンジャーシロップを活用した商品について＞

販売期間：9月1日（火）～10月31日（土）

※予告なく終了する場合がございます。予めご了承ください。

- ◆クラフトジンジャーソーダ 1,300円（サービス料・税金込）
土佐の生姜の力強い風味に、瀬戸田レモンの爽やかな酸味と九種のボタニカルを重ねた特製シロップを、炭酸で軽やかに仕上げました。澄んだ香りと凛とした余韻を楽しむ、贅沢なノンアルコールカクテルです。

【参考4】孝芳堂株式会社について

- (1) 会社名 孝芳堂株式会社
(2) 代表者 城垣 誠朗
(3) 所在地 東京都千代田区九段南 4-2-3
(4) URL <https://www.drinkkohodo.com/>
(5) 設立 2022年4月
(6) 事業内容 清涼飲料水の製造、卸及び販売



《孝芳堂ロゴ》

【参考5】孝芳堂の取り組みについて

孝芳堂は、東京・九段に製造所兼店舗を構えるジンジャーエール専門ブランドです。2026年7月より、初の海外市場となる香港での事業展開を開始しました。東京・銀座「鮭かねさか」の香港店「Kanesaka Hong Kong」等での展開を開始し、「食事とともに楽しむノンアルコールドリンク」の価値を日本から世界へ届けてまいります。

【参考6】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



《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》

【参考7】事業部起点のオープンイノベーションプログラム「JISOU」について

現在、「JISOU」では41件のテーマを京王電鉄内および京王グループから募集しております。
詳細については、以下URLをご参照ください。

https://www.keio.co.jp/assets/pdf/keio-open-innovation/koi-this-year/ker_jisou_boshu_theme.pdf