

＼今年度も“コラボ”で新たな魅力を発信中！／

CO+LAB MUSASHINO

市内事業者同士の連携を促す仕組みとして、令和4年度にスタートした「CO+LAB MUSASHINO」。今年度も新たな“コラボ”が続々と生まれています。

「CO+LAB MUSASHINO (コラボむさしの)」って？

市内の事業者同士をつなげて、新しい商品や事業を開発するきっかけをつくるための仕組み。名前のCOにはCompany(会社・企業)とCo(共同の/共通の/相互)の意味が、LABにはLaboratory(実験室)でのチャレンジやワクワクする気持ちが表現されています。令和5年度のテーマは「食と農のおいしい出会い」。市内の飲食店と農業者をつなぎ、市内産農産物を使用したメニュー開発を支援しています。



詳しくはこちら

農家見学会・試食会

飲食店と農業者をつなぎ、新たなメニュー開発のイメージを膨らませてもらうことを目的として、7月に農家見学会を実施しました。併せて、採れたて農産物(トマトやきゅうり、とうもろこし、枝豆、ブルーベリーなど)の試食会も行い、今年度はすでに約40品のコラボメニューが生まれています。

K'sファーム(関前)



10月13日(金)
に秋の農家見学会
を開催予定です

街から少し足を延ばせば、立派な農産物のたくさん実る畑があります

パープルファーム(関前)



試食会



夏野菜のフレッシュな甘みに参加者からは驚きの声が上がりました

市内のイベントなどへの出店

市内のさまざまなイベントに参加し、市内産農産物を使用したコラボメニューを販売しています。



行列に並んでも食べたい「肉×市内産野菜」のコラボです

第49回
吉祥寺ふれあい
夏まつり



吉祥寺
農 to 食の
マルシェ



新たなコラボメニューが15品も誕生しました

第41回
サンロード
月窓寺門前市
夏まつり



新鮮なとうもろこし、枝豆、パクチーの入ったバインミーは大人気です