

— 市内事業者のコラボを応援 —

4年目を迎えた CO+LAB MUSASHINOが進化！

令和4年にスタートしたCO+LAB MUSASHINO（コラボむさしの）。今日もまちの人々のつながりから生まれるアイデアの卵を一緒に温めながら、新しいまちの魅力や観光資源を創り出しています。

CO+LAB MUSASHINOとは

市内農家と飲食店をつなげるプラットフォームとして「食と農」をテーマに誕生。今では、「食と農」のつながりは大切に守りつつ、市内のさまざまなジャンルのコラボレーションや事業者連携を支援する取り組みが新たに始まっています。

これまでのコラボ企画



願いをSORAE セタランタンナイト吉祥寺

吉祥寺エクセルホテル東急×
NPO 法人プレシヤスネット×亜細亜大学の学生

ホテルが、NPO 法人と学生たちの企画を実現。
おいしいビュッフェと共に、優しく浮かび上がる
ランタンを楽しむ幻想的な夜を演出しました。
(令和7年7月)



▲吉祥寺さとう



▲リベルテ・パティスリー・
ブーランジェリー東京本店

元祖丸メンチカツバーガー

吉祥寺さとう×
リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー東京本店

吉祥寺名物のメンチカツに合うバンズを新たに開発。夢の
コラボ商品がそれぞれ誕生しました。(令和5年7月)



こども体験パーク

株式会社Office Breath×
子育て支援事業者

地域で活動するたくさんの子
育て事業者とコラボして、親子
で楽しめる体験型ワークショップ
を実施しました。
(令和7年10月)

ほかにも
たくさん！

「食と農のおいしい出会い」プロジェクト

CO+LAB MUSASHINO では、旬の市内産農産物を使用したコラボメニューを開発・提供しているお店を「食と農のおいしい出会い」プロジェクトとして認定しています。認定店舗は25店舗（令和7年11月現在）。

市内産農産物が楽しめる コラボメニュー

市内農家が丹精込めて育てた四季折々の野菜や果物。認定店舗では、これらの野菜や果物を楽しめるコラボメニューが続々と生まれています。

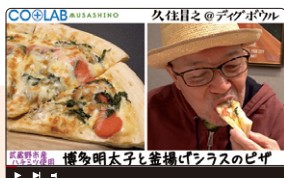
新鮮食材のおいしさを、ぜひ各店舗で味わってみてください。

市内産の夏野菜をたっぷり使用した
「武蔵野夏野菜の南欧風チキンカレー」(INABA) ▶



動画公開中

「孤独のグルメ」原作者・久住昌之さんや市職員がお店を訪問し、おすすめメニューをたっぷり紹介。YouTubeチャンネル「ふらっとムサシノ」でコラボ動画を順次公開中。



武蔵野市には
おいしいものが
いっぱいあります！



久住昌之さん

詳細はこちら



Instagram



コラボ動画

これからのコラボ企画

アニメノムサシノ 2025

アニメノムサシノ×
市内アニメ制作会社

「アニメノムサシノ」は市内アニメ制作会社とタッグを組み、話題作品の上映やトークショー、企画展などを実施しています。今年は「機動警察パトレイバー EZY」とタイアップし、令和8年2月から市内各地で開催予定です。



© HEADGEAR / 機動警察パトレイバー EZY 製作委員会