報道関係者各位

2026 年 10 月 23 日

住商アーバン開発株式会社

神戸の産官学が垣根を越えて連携
神戸の未来を考える「KOBE SDGs マルシェ in 御影クラッセ」

ライフスタイル型商業施設「御影クラッセ（所在：神戸市東灘区/運営：住商アーバン開発株式会社）」は、2028 年に開業 20 周年を迎えることをきっかけに、これからの未来に向けた地域課題解決に取り組むことで、これまで以上に地域の皆さまと共に歩み、暮らしに寄り添う施設として成長してまいります。
「未来へつなぐ、神戸の恵み」を年間テーマとして掲げ、神戸市が抱えている地域課題の提示や課題解決に向けた活動を紹介する SDGs イベントを開催していきます。

その一環として、2026 年 11 月 14 日（土）・15 日（日）の 2 日間、「KOBE SDGs マルシェ in 御影クラッセ」を開催します。本イベントでは、御影クラッセ、大学都市神戸産官学プラットフォーム、神戸市が連携し、大学・行政・企業・地域団体・館内店舗がそれぞれの垣根を越えて参加。「神戸で生まれたもの」「地産地消」「資源循環」などを切り口に、食・衣服・暮らしに身近な SDGs を、展示やワークショップ、体験プログラムなどを通じて紹介します。

■一般社団法人　大学都市神戸産官学プラットフォームとの連携企画

本イベントは、御影クラッセと「一般社団法人　大学都市神戸産官学プラットフォーム」が連携して開催します。大学・行政・企業などがそれぞれの知見や強みを持ち寄り、組織の垣根を越えて協働することで、神戸が抱える地域課題や SDGs について考える機会を創出。甲南大学、神戸学院大学、神戸国際大学、神戸松蔭大学などの参画を通じ、学生の発想や研究・活動を地域とつなぎ、神戸の未来につながる新たな交流と学びの場を目指します。

■神戸産食材を学生のアイデアで商品化！大学×店舗のオリジナルメニュー投票対決も！

今回の「KOBE SDGs マルシェ in 御影クラッセ」では、「食」を通じて地産地消を身近に感じてもらう取り組みとして、甲南大学と神戸学院大学の学生が参加する「オリジナルメニュー対決」を実施します。
学生たちは、神戸市　経済観光局　農水産課の協力のもと、BE KOBE 農産物や神戸市の水産物「夜明けのしらす」など、神戸で生産された食材を使用したオリジナルメニューを考案。御影クラッセ内の「回転寿司　北海素材」「ドンク」と連携し、学生ならではの自由な発想と、店舗が持つ商品開発のノウハウを掛け合わせながら、実際に販売するメニューへと仕上げていきます。
完成したメニューは御影クラッセの対象店舗で期間限定販売し、11 月 14 日（土）・15 日（日）のイベント会場では、来場者による投票企画も実施予定です。「来場者人気賞」「映えメニュー賞」「地域食材活用賞」「ネーミング賞」など、さまざまな視点からメニューの魅力を評価します。

「KOBE SDGs マルシェ in 御影クラッセ」

＜みんなでつくる神戸の未来＞

～食べる、着る、暮らすをテーマに、身近な SDGs を御影クラッセで体験～

実施日時：11 月 14 日（土）・15 日（日）10:00～16:00

実施場所：御影クラッセ 1F 広場

共催：一般社団法人 大学都市神戸産官学プラットフォーム

【神戸市 環境局資源循環課】

公式サイト　https://www.city.kobe.lg.jp/a25748/divof-resource-circulation.html

おでかけ KOBE　https://event.city.kobe.lg.jp/event/1p1S2ei4jOn7YGjhzgtv

◯コンポスト容器をプレゼント！竹コンポスト講習会　（11 月 15 日出展）

家庭から出る生ごみを堆肥へと循環させる竹コンポストの取り組みを紹介します。会場では、竹コンポストの仕組みや実践方法をわかりやすく解説。受講者には、コンポスト容器と神戸市内の放置竹林由来の竹チップを配付します。受講後は、ご家庭に持ち帰ってすぐ竹コンポストを始めることができます。生ごみの減量に加え、できた堆肥を野菜や花の栽培に活用するなど、身近な暮らしの中で資源循環を実践するきっかけを提供します。

・実施時間：①10:00～11:00　②11:30～12:30　③13:00～14:00　④14:30～15:30

・申込方法：事前申込制です。上記のおでかけ KOBE よりお申し込みください。

　申し込みには、こうべコンポスト公式 LINE（https://lin.ee/x5d3RSA）への登録が必須です。

・対象者：神戸市在住の方

・定員：各回 10 組様（最大 20 名様程度）

・配付物：コンポスト容器 1 個、竹チップ 10L（3kg 程度）※1 家族につき 1 セット

・参加費：無料

【神戸市 環境局事業系廃棄物対策課】

公式サイト

https://www.city.kobe.lg.jp/a84526/shise/about/construction/soshiki/1900/1900/1947.html

◯フードシェアリングサービス　（11 月 14 日出展）

「まだおいしく食べられる食品」を、捨てずに次の人へつなぐフードシェアリング。

神戸市では、フードロスロッカーやアプリ、Web サイトなどを活用し、食品ロスとなる可能性のある商品を市民の皆さまがお得に購入できる取り組みを進めています。

当日はサービスの仕組みや利用方法をご紹介し日々の暮らしの中で無理なく、楽しく食品ロス削減に参加するきっかけをお届けします。

・実施時間：10:00～16:00
・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴
・参加費：無料

紹介サイト　https://foodsharing.smartkobe-portal.com/

【神戸市建設局　森林・防災部　森林課】
公式サイト　https://www.city.kobe.lg.jp/a36279/morinomiraitoshikobe.html
公式 Instagram　https://www.instagram.com/morinomiraitoshikobe/
◯KOBE WOOD に触れてみよう！　～森と、もう一度。森の未来都市 神戸～　（11 月 14 日出展）
神戸市では 2025 年度より、「森林・里山の再生」と「まちの緑化」を一体的に進める施策「森の未来都市 神戸」を展開しています。本ブースでは、その取り組みの中から、森林資源の循環利用や、神戸市産材等のブランド「KOBE WOOD」を紹介します。実際に木材を見て、触れながら、神戸の森林資源がまちの中で活用されていく仕組みや、木の魅力を体感いただけます。また、公式 Instagram をフォローいただいた方には、先着・数量限定で「KOBE WOOD」のノベルティをプレゼントします。

・実施時間：10:00～16:00
・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴
・参加費：無料

【つめかえパックリサイクルプロジェクト】
◯つめかえパックをリサイクルして未来の資源に！親子で参加できる体験ブース　（両日出展）
神戸市が進める「つめかえパックの水平リサイクル」について、親子で楽しく学べる体験型ブース。
水平リサイクルの試作品もお披露目し、「未来のつめかえパック」を考えるデザインワークショップを実施します。使用済みつめかえパックをご持参いただいた方には、プレゼントもご用意しています。
※回収対象のつめかえパックは下記紹介サイトにてご確認ください。

・実施時間：10:00～16:00
・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴
・参加費：無料

紹介サイト　https://kobeplasticnext.jp/next/tsumekaepackrecycle/

【神戸産食材を学生のアイデアで商品化！大学×店舗のオリジナルメニュー投票対決】　（両日出展）

甲南大学と神戸学院大学の学生が「回転寿司 北海素材」「ドンク」と連携して考案したオリジナルメニューと、使用する神戸産食材を紹介します。「神戸夜明けのしらす」や「BE KOBE 農産物」の特徴、生産者の取り組みを通じて、学生のアイデアを支える地域の恵みや、地産地消の魅力をお伝えします。

また、両大学のメニューの魅力を来場者が評価する「投票対決」を実施。学生のアイデアを楽しみながら、投票を通じて企画に参加いただけます。（投票は 11 月 14 日・15 日のみ、イベント会場にて開催）

販売期間：2026 年 10 月 31 日（土）～11 月 15 日（日）　（各店舗にて販売）

◯「ドンク」　公式サイト　https://donq.co.jp/

1905 年の創業以来、粉から生地を仕込み、焼き上げまで一貫して行う“スクラッチ製法”にこだわり続けてきた神戸生まれの老舗ベーカリーより、新たに地元野菜を取り入れた商品が登場いたします。

①ほうれん草とつぶあんバター（仮称）　（甲南大学考案）

「BE KOBE 農産物」のほうれん草を活用し、つぶあんとバターを組み合わせたパンです。
ほうれん草は食感をほどよく残し、素材の旨みや風味を活かしています。
形や焼き加減、あんことバターのバランスにもこだわった一品です。

②ブラックほうれん草カレーパン（仮称）　（神戸学院大学考案）

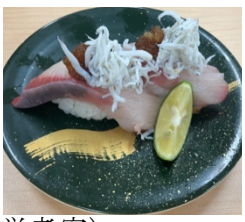
「BE KOBE 農産物」のほうれん草の旨み・食感・彩りを活かしたカレーパンです。
キーマカレーにチーズやトマトを組み合わせ、けしの実を添えています。
黒いパン生地と具材の彩りが目を引く、家族で楽しめる一品です。

※野菜の収穫状況により、神戸市産、兵庫県産のほうれん草に変更する場合がございます。

◯「回転寿司 北海素材」　公式サイト　https://www.hokkaisozai.com/

毎朝市場から直送される天然活魚を使用し、“活粋（いき）な”寿司をご提供。
新鮮さと美味しさにこだわった品々を、回転寿司ならではの気軽さとともにお楽しみください。

① 夜明けのしらす × 船上〆活だんだん鰤 ～梅かつおジュレ仕立て～　（甲南大学考案）



「夜明けのしらす」と、愛媛県宇和島産のブランド養殖鰤「遊子だんだん鰤」を組み合わせた寿司です。鰤の脂の旨みにしらすのやさしい塩味を重ね、
梅かつおジュレの酸味で爽やかな後味に。

② 夜明けのしらす×京丸姫葱のパリパリ巻き ～丹羽黒豆味噌のせ～　（神戸学院大学考案）

神戸・垂水漁港の「夜明けのしらす」を主役に、静岡県産の京丸姫葱を合わせた巻き寿司です。しらすの繊細な旨みを、海苔のパリッとした食感と姫葱の爽やかな香りが引き立てます。
丹波黒豆味噌のコクを添え、食感と香りを楽しめる一品に仕上げています。

○　「BE KOBE 農産物」ご紹介

神戸市では、持続可能な農業の実現を目指し、資源循環の取り組みを消費者理解につなげるため、
市民向けに「SDGs 肥料・堆肥」を展開し、さらに環境に配慮して栽培された農産物を
「BE KOBE 農産物」として表記する取り組みを進めています。

協力：神戸市経済観光局　農政計画課・農水産課

BE KOBE 農産物 WEB サイト
https://www.city.kobe.lg.jp/a67688/kanko/nogyogyo/nosuisanbutsu/bekobenousanbutsu.html

・JA 兵庫六甲（こうべ旬菜）
こうべ旬菜　紹介サイト
https://www.jarokko.or.jp/food/speciality/kobe_shunsai/

○「夜明けのしらす」ご紹介

神戸沖の豊かな漁場で育まれた「神戸夜明けのしらす」は、夜明け前の午前 4 時から漁を行い、しらすがプランクトンを食べる前に水揚げすることで、透明度の高いしらすを届けています。
水揚げ後は速やかに神戸市漁業協同組合の加工場で加工。また、漁獲量を管理するなど、豊かな海の資源を次世代へつなぐ漁業にも取り組んでいます。

協力：神戸市漁業協同組合
公式サイト　https://kobeshi-gyokyo.or.jp/
オンラインショップサイト　https://shop.kobefish.com/
Instagram　https://www.instagram.com/jfkobe3110

【甲南大学】
公式サイト　https://www.konan-u.ac.jp/
ACT.170 御影クラッセ×甲南大学がコラボレート
○「お残しは許しまへんで」チーム　オリジナルドギーバッグを作ろう！（11 月 15 日出展）
飲食店などでの食べ残しを持ち帰るための容器「ドギーバッグ」を通じて、食品ロスについて楽しく学べる体験ブースです。
簡単なクイズで食品ロスの現状や削減について学ぶほか、カラフルなペンやシールを使って、自分だけのオリジナルドギーバッグ作りを体験いただきます。
毎日の食事から食品ロス削減について考えるきっかけを提供します。

・実施時間：10:00～16:00
・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴

・参加費：無料（なくなり次第終了）

紹介サイト　https://www.instagram.com/onokoshi.konan/

【甲南大学「Bamboo に Thank you Project」】
ACT.170　御影クラッセ×甲南大学がコラボレート
〇放置竹林問題の解決に向けて行っている活動のパネル展示　（両日出展）
適切に管理されずに広がる「放置竹林」の問題と、その解決に向けた活動を紹介します。
神戸市北区一十土で実施しているフィールドワークなど、現場での実践を交えながら、放置竹林の現状や課題をわかりやすく解説。身近な自然環境に目を向け、竹林の適切な管理や地域の環境保全について考えるきっかけを提供します。

・実施時間：10:00～16:00
・対象者：どなたでも※幼児は保護者同伴
・参加費：無料

【神戸学院大学　森下ゼミ】
〇カレンデュラ クラフト　（11 月 14 日出展）
淡路市の廣田農園で育てられている「カレンデュラ」を活用した、親子で楽しめるワークショップを実施します。
カレンデュラの花びらを使ったバスボム作りやサシェ作りを通じて、植物や自然に親しみながら、地域の素材を新たな形で活かすアイデアを体験いただきます。
淡路市の地域資源や魅力を知り、実際に地域を訪れるきっかけにつなげることも目指しています。

・実施時間：10:00～16:00
・イベント実施者：グローバル・コミュニケーション学部　森下教授
・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴
・参加費：無料（なくなり次第終了）

紹介サイト
https://kobegakuin-gc.jp/graduate/%E5%9C%B0%E5%9F%9F%E3%81%A8%E7%B9%8B%E3%81%8C%E3%82%8B%E7%A7%81%E3%81%9F%E3%81%A1%E3%81%AE%E3%82%BC%E3%83%9F%E6%B4%BB%E5%8B%95/

【神戸松蔭大学】

公式サイト　https://www.shoin.ac.jp/

〇服の交換会マツクロ　（11 月 14 日出展）

まだきれいで着られるもの、使わなくなった洋服を持ち寄り、会場に集まった別の洋服と交換できる「服の交換会」を実施します。大人用・子ども用ともに対象で、お持ち込みはお一人 5 着まで。

洗濯またはクリーニング済みで、汚れや傷みの少ない状態の良い衣類に限ります。

不要になった服を捨てるのではなく、次に必要とする人へつなぐことで、衣類の循環やリユースについて身近に考えるきっかけを提供します。

・実施時間：10:00～16:00

・イベント実施者：人間科学部　人間科学科　花田ゼミ

・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴

・参加費：無料（衣類を持参されない方は 1 着 300 円で購入いただけます）

〇Re fashion　（11 月 14 日出展）

着用されなくなった衣服に新たなデザインを加え、世界に一つだけの服へと生まれ変わらせるリメイクの取り組みを紹介します。作品展示を通じて、既存の衣服の魅力を引き出すアイデアや、ファッションの楽しさを発信。衣服を長く大切に使うことや、捨てずに活かす工夫について考えるきっかけを提供します。

・実施時間：10:00～16:00

・イベント実施者：人間科学部　人間科学部　人間科学科　ファッショングループ

・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴

・参加費：無料

〇KOBE Mushroom Upcycling Challenge　（両日出展）

きのこ収穫後に残る「廃菌床」を地域資源として捉え直し、植物栽培、成形材料、菌糸体新素材の 3 方向から活用可能性を探ります。学生が企業・団体・大学と協働して試作・検証した成果を展示し、来場者の皆さんにも評価していただきます。

・実施時間：10:00～16:00

・イベント実施者：人間科学部　食物栄養学科　亀井専任講師

・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴

・参加費：無料

【神戸国際大学 × 株式会社トーホー】

公式サイト　https://www.kobe-kiu.ac.jp/

◯コーヒー・アップサイクル体験　　～「捨てる」から「活かす」へ。美味しいその先を考えよう！～

（11 月 14 日出展）

コーヒーを淹れたあとに残る「コーヒーかす」を活用し、本来捨てられるはずだったものに新たな価値を生み出す「アップサイクル」を体験いただけます。身近なコーヒーをきっかけに、資源を大切に使うことや、廃棄物を減らす工夫について楽しく考えるプログラムです。本企画は、世界各地からコーヒー豆を届けるなど、「食のプロ」を支える事業を展開するトーホーグループの協力のもと実施します。

・実施時間：10:00～16:00

・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴

・定員：先着 70 名様

・参加費：無料

【IN THA DOOR BREWING】

公式サイト　https://inthadoorbrewing.com/

◯神戸市内の大学生とつくった「サンフルーツエール」　（11 月 15 日出展）

地域密着型ブルワリー「IN THA DOOR BREWING」と、神戸市内の大学生による共創プロジェクトを紹介します。淡路島産のサンフルーツを使用して開発した「サンフルーツエール」の試飲・販売を実施するほか、学生が考案したラベルデザインの投票企画も開催。

学生が体験を通じて地域経済の魅力を学び、新たな地域の魅力を生み出す取り組みです。

・実施時間：11:00～16:00

・対象者：どなたでも　※試飲は 20 歳以上

・参加費：無料（試飲は予定数に達し次第終了）

紹介サイト　https://kobeplatform.or.jp/sdgs/action/a-472/

【株式会社W】

公式サイト　https://www.w-inc.co.jp/

◯KOBE SOCIAL PORT　（両日出展）

KOBE SOCIAL PORT に参加する社会起業家たちが、それぞれの挑戦を紹介します。

パネル展示やアプリ体験、アンケート、椅子ヨガ体験など 15 分程度のミニワークショップなど、見て・触れ

て・参加できる企画がたくさん。
起業相談コーナーもあるので、社会課題やビジネスに関心のある方はお気軽にお立ち寄りください。

・実施時間：10:00～16:00
・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴
・参加費：一部有料

紹介サイト　https://kobesocialport.studio.site/

【白鶴御影 MUSE】
公式サイト　https://www.hakutsuru.co.jp/mikage-muse/
◯神戸産ぶどう 100%の「神戸ワイン」を紹介　（11 月 15 日出展）
神戸の自然に育まれ、手摘みで丁寧に収穫された神戸産ぶどうを 100%使用した「神戸ワイン」をご紹介。
本ブースでは試飲を通じて、地域で生産されたワインの味わいや魅力を体感いただけます。
地域にも優しいこだわりの 1 杯をお気軽にお試しいただけます。

・実施時間：10:00～16:00
・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴 ※試飲は 20 歳以上
・参加費：有料試飲

【株式会社オゾネ】
公式サイト　https://hon-ozone.jp/
◯The KOBE PROJECT　ビジネス×アート＝街丸ごと美術館　（両日出展）
神戸の街の一体感を育む共通ロゴ「The KOBE PROJECT」を活用した、オリジナルエコバックを制作する体験プログラムです。産学連携プロジェクトで企画したオリジナルエコバックづくりを通じて、神戸の魅力に親しむとともに、日々の買い物でエコバッグを活用するきっかけを提供します。

・実施時間：10:00～16:00
・対象者：どなたでも　※幼児は保護者同伴
・定員：各回先着 6 名様
・参加費：500 円（税込）

紹介サイト　https://www.instagram.com/kitano_art_project2026/

※イベント内容は変更する可能性がございます
※イベントの詳しい情報は下記 URL からご覧ください
https://mikage-classe.com/news/2026/10/SDGs-1114-1115.html

■甲南大学との連携

2010 年（平成 22 年）5 月 1 日より御影クラッセと甲南大学は、地域活性化を目的に「地域連携の協力に関する協定」を締結。その Action（活動）として、御影クラッセに来られるお客様、スタッフ、協賛企業、甲南大学の学生・教職員がコラボレーションし、東灘区から新しい「産・学・地域連携」の各種セミナーやイベントなどを発信しています。
その活動を ACT（アクト）と名称し、今までに約１６０の活動を実施しています。
ACT（アクト）：Active&Academic　Community　Team
紹介サイト　https://mikage-classe.com/act/

■ 参考資料

【 施設概要 】
専門店（60 店）と「阪神・御影」、「阪急オアシス」の複合ショッピングセンター。
■施設名称　　御影クラッセ
■所在地　　兵庫県神戸市東灘区御影中町 3-2-1
■営業開始日　　2008 年（平成 20 年）3 月 20 日
■営業時間　午前 10：00～午後 9：00
（飲食店）　午前 11：00～午後 10：00※一部店舗除く
■駐車場台数　　約 500 台
■アクセス　　阪神電鉄「御影駅」下車すぐ
■公式ＨＰ　　http://mikage-classe.com/

◆「御影クラッセ」施設名称の由来
「クラッセ」とは、イタリア語で「高級・優秀」という意味があり、この商業施設を通じて、この街を中心として阪神間に暮らす人々に「上質な日常」を実現していただきたいという思いをこめております。
また、CLA（クラ）という言葉は［暮らし（くらし）］と日本有数の酒どころ「灘五郷」のひとつ「御影郷」の［酒蔵（くら）］をかけて、地域に密着した商業施設であり続けたい思いもこめております。

☆サンケイリビング（2011 年 2 月 26 日号）「わが街いい店大賞」受賞！
☆日本ショッピングセンター協会（2013 年 5 月 16 日表彰）「地域貢献賞」受賞！

【 御影クラッセ SDGs 活動の紹介 】
御影クラッセは 2028 年に開業 20 周年を迎えます。
これまで地域の皆さまと共に歩み、暮らしに寄り添う施設として成長してきました。
そして、これからの未来に向けて、私たちは SDGs に関する活動を行い、
地域団体・企業など地域社会のパートナーとの共創を通じ、
地域課題解決に取り組んでまいります。
SDGs 活動紹介サイト　https://www.mikage-classe.com/sdgs/

住商アーバン開発のサステナビリティについて

■サステナビリティ スローガン

「この街と、未来につなぐ取組みを。」

住商アーバン開発は「この街を、また来たくなる空間に。」を合言葉に、地域との連携を基軸とした商業施設運営を行っています。
「この街を」また来たくなる空間にするために、「この街と」取組んでいく。街全体のサステナブルな発展を目指して、社会課題・地域課題に向き合う。
私たちの手がける商業施設が地域コミュニケーションの拠点として、この街の『未来につなぐ』取組みを行ってまいります。

■サステナビリティ コンセプト

「地域と紡ぐ５つの共創アクション」

住商アーバン開発は、以下の５つの重要なパートナーとの共創を通じて、地域の持つ力を最大限に活用し、地域社会の未来を支える取り組みを推進しています。

その他の具体的な活動事例については下記ウェブサイトをご確認くださいませ。

https://sumisho-ud.com/sustainability/

【一般社団法人　大学都市神戸産官学プラットフォームの紹介】

大学都市神戸産官学プラットフォームは、神戸の大学・高等専門学校、企業・団体、行政が連携し、大学の教育・研究資源を地域や産業界に活かすことを目的とした組織です。「優秀な人材の獲得」「人材育成と定着」「地域社会への貢献」の３つの視点から、産官学の共創による地域課題の解決を推進。学生の学びと地域での実践をつなぐ SDGs 活動や、インターンシップ、社会人の学び直しなどを通じて、神戸の将来を担う人材の育成と地域の発展に取り組んでいます。

公式サイト　https://kobeplatform.or.jp/

【本イベントに関するお問合せ】

■御影クラッセ販促企画運営代理店

株式会社アド・ウォーク　担当：吉村

〒531-0071 大阪市北区豊崎 5 丁目 4-9　商業第 2 ビル 8 F

電話：06-6372-5277　FAX：06-6372-5287

【住商アーバン開発のサステナビリティに関するお問合せ】

■御影クラッセ

住商アーバン開発株式会社　担当：岡田

〒658-0054 神戸市東灘区御影中町 3-2-1

電話：078-385-0543　FAX：078-843-7662