

2026年2月27日
株式会社京葉銀行



第14回「CHIBA SDGs Parklet Project」イベント開催のご案内

～千葉駅前大通りの快適な滞在空間づくりにチャレンジ～

株式会社京葉銀行（頭取 藤田 剛）は「CHIBA SDGs Parklet Project 実行委員会」の一員として、2026年3月6日（金）に第14回「CHIBA SDGs Parklet Project」（以下、CSP）を開催しますのでお知らせいたします。

CSPは「食品ロス問題への貢献」および「千葉駅前大通りの賑わいづくり」を目的としており、第14回目となる今回は、キッチンカー、ブースの出店数や飲食スペースなどの滞在空間が過去最大規模で、千葉駅前大通りにおける快適な滞在空間づくりにチャレンジしております。

【「CHIBA SDGs Parklet Project」概要】

開催日時	2026年3月6日（金） ※雨天荒天中止 11:00～20:00（ラストオーダー 19:30）
会場	千葉駅前大通り（京葉銀行本店営業部前、ネクストサイト千葉ビル前）
出店数	20店舗（キッチンカー10台、その他ブース10店舗）出店予定
主催	CHIBA SDGs Parklet Project 実行委員会 株式会社京葉銀行、一般社団法人野菜がつくる未来のカタチ、塚本総業株式会社千葉支社、株式会社レプロ
協力	株式会社 Great Value、公益財団法人千葉市文化振興財団、日本生命保険相互会社千葉支社、NTT 東日本株式会社千葉事業部、パラソルギャラリー実行委員会
後援	千葉市

○出店内容の詳細につきましては別添チラシをご参照ください。

○雨天・荒天の際や、その他やむを得ない事情が発生した場合、主催者判断により中止となることがあります。

【参考（これまでの実績）】

当行では食品ロス問題の解決に向けた取り組みとして、2021年10月～11月にテストイベント「ふぞろいの野菜たち～みんなで食べてフードロス削減～」を通して、規格外野菜や加工品の販売会を開催しました。その後、本イベントを本格化させ、2022年7月より「CSP」を13回にわたり企画。食品ロス問題にとどまらず、イベントを通じて幅広く地域の課題解決を図る取り組みを行ってまいりました。第13回目までのフードロス削減量の合計（出店者申告ベースの合計）は1,301kg、延べ来場者数（レジ通過ベース）は9,041人を数えるなど、CSPは地域課題の解決に貢献すると同時に地域のイベントとして定着しております。

第13回目の2025年10月の開催では千葉市主催の「CHU-PRO 3DAYS※」との同時開催により、キッチンカーの出店、飲食スペースの設置、大道芸やアコーディオン演奏のほか、県内初となる自律走行型警備ロボットの公道走行などを行いました。

また、CSP での売上の一部を子ども食堂の支援に活用しており、2023年9月5日にはフランス料理店「仏蘭西料理貝殻亭」、2025年8月28日にはイタリア料理店「今日和」と連携し、子ども食堂利用者を対象に特別なディナー体験を提供しました。

※「ひと中心とした居心地よく歩きたくなるまちなか」を創出するための社会実験を行うイベント

当行は、今後も定期的に本プロジェクトを通じたさまざまなイベント等を開催することにより、地域の課題解決に継続して取り組んでまいります。

以 上

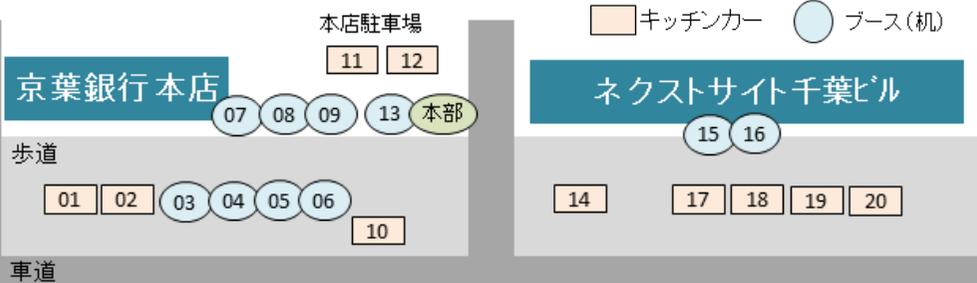


京葉銀行ではSDGsへの取り組みに関するニュースリリースに、「SDGs 17の目標アイコン」を標示しています。

【SDGs : Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)】
2015年9月に国連で採択された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標のこと。17のゴール・169のターゲットから構成される。

出店者配置図

※購入後の商品などに関するお問い合わせは各出店者をお願いします。
 ※「千葉県」はブースを持たず会場内を移動しながらアンケート調査を実施します。



食品ロスをはじめとしたSDGsに取り組む事業者多数集結！

01	おだやかのむこう	06	商和	11	Ginger Delight みみのすけ	16	今日和
02	ニュー	07	明朗塾	12	MoiMoi	17	MURADO
03	よろづや ますみ堂	08	アデカ	13	日本ファイバー リサイクル 連帯協議会	18	オーガニック エムプラス
04	お母さんの シフォンケーキ	09	グリーン・エコ	14	おばあ キッチン	19	竹りん GIBIER JAPON
05	オリジン	10	からっと！ Kitchen	15	伊達のくら	20	Kitchencar iroha

CSP LIVE

13:00
|
17:00
大道芸パフォーマンス
※出演者は当日のお楽しみ♪

18:00
|
18:30
「石田 玄紀」
サクセス生演奏
@ネクストサイト千葉ビル前

京葉銀行ホームページの
ニュースリリースから
チラシのPDFをご覧ください。



食料品を寄付しませか？

家庭で余っている食料品を持ち寄り、フードバンク
団体を通じて、施設などに寄付する「フード
ドライブ」を実施します！

◆寄付いただきたい食品
穀類（麺類・小麦粉等）／保存食品（缶詰・瓶詰等）／
インスタント・レトルト食品／乾物（のり・豆等）／
菓子類／飲料／調味料等／ギフトパック

- 賞味期限まで2ヵ月以上あるもの
- 常温保存が可能なもの
- 未開封のもの
- ※ アルコール類は受け付けておりません。

<イベント会場>

〒260-0026
千葉市中央区富士見1-11-11ほか
[電車でのアクセス]
JR千葉駅より徒歩5分
[お車でのアクセス]
駐車場のご用意はございませんので、
公共交通機関のご利用をお願いします。

<お問い合わせ先>

京葉銀行地域共創部 043-306-8225
担当：小田中080-9809-1134 松崎080-7792-9609



CHIBA SDGs THE 14th Parklet Project

京葉銀行



CHIBA_SDGS_PARKLET_PROJECT
Instagramアカウントはこちら
※京葉銀行のアカウントではありません

食べて、飲んで、賑わって
フードロス解消。



- 1 イートイン可
- 2 デジタルスタンプラリー開催！
- 3 大道芸パフォーマンスサクセス生演奏披露
- 4 アンケート回答でエコバックなどプレゼント※
(実施者：千葉県)

※：無くなり次第終了します



衣料等の回収も実施
受付品目など詳細は左記QRより
(日本ファイバーリサイクル連帯協議会)

3/6(金) 11:00~20:00 (L.O.19:30)

@京葉銀行 本店前、ネクストサイト千葉ビル前(千葉駅前大通り)

※雨天荒天中止。その他やむを得ない事情により中止とさせていただきます。

主催： CHIBA SDGs Parklet Project 実行委員会

(株)京葉銀行 (一社)野菜が作る未来のカタチ 塚本総業(株)千葉支社 (株)レプロ

協力： (株)GreatValue (公財)千葉市文化振興財団 日本生命保険相互会社千葉支社

N T T東日本(株)千葉事業部 パラソルギャラリー実行委員会

後援： 千葉市

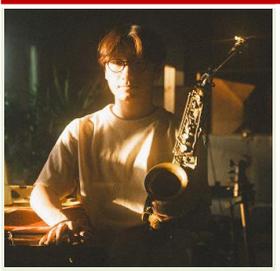
このイベントでは販売する商品の一部に
規格外野菜等を使用しています。

また、売上の10%を子ども食堂の支援に活用しています。

当日本部ブース前で
ペットボトルキャップ
回収します

ペットボトルキャップ収集で
世界の子どもへハワクチン支援



<p>01 おだやかのみこう</p>  <p>直接農家から仕入れ、規格外のさつまいもを余すことなく使用し、お芋の状態に合わせたメニューを提供</p>	<p>02 ニュー</p>  <p>市場出荷の許容期限が切れた食材等を使ったスイーツとドリンクを提供</p>	<p>03 よろづや ますみ堂</p>  <p>自然素材の手作り香、千葉県産の木のお箸、アップサイクル布の匂い袋を提供</p>	<p>04 お母さんの シフォンケーキ</p>  <p>喜界島産サトウキビのザラメを使用した優しい甘さのシフォンケーキなどを提供</p>	<p>05 オリジン</p>  <p>規格外や余剰となった野菜やフルーツなどを提供</p>	<p>06 商和</p>  <p>製造過程で皮が破れたり、餡が多い・少ないなど見た目の理由で出せなかった餃子を提供</p>	<p>07 明朗塾 (★福祉事業者)</p>  <p>障がいのある方が「いろいろな人に食べてもらいたい」と心をこめて生産した商品・野菜を提供</p>	<p>08 アデカ</p>  <p>規格外で出荷できない柏の梨を使った微発泡のお酒を提供。果実感とキレのある味わいが特徴</p>
<p>09 グリーン・エコ</p>  <p>アップサイクルドラム缶の展示やアップサイクルで作ったジェラートなどを提供</p>	<p>10 からっと！Kitchen</p>  <p>秘伝のタレに漬け込んで2度揚げした唐揚げなどを提供</p>	<p>11 Ginger Delight みみのすけ</p>  <p>農家より直接仕入れた、北総エリアの良質な生姜、野菜、豚肉を使用した生姜焼きなどを提供</p>	<p>12 MoiMoi</p>  <p>規格外の野菜を使った惣菜、千葉のブランド野菜である姉崎大根をスープにて提供</p>	<p>13 日本ファイバー リサイクル連帯協議会</p>  <p>衣料などのリユース回収、リユース販売事業を通し、パキスタンのスラム地域の学校を支援</p>	<p>14 おばぁキッチン和</p>  <p>地元農家より仕入れた規格外野菜を使用したもつ煮込みなどを提供</p>	<p>15 伊達のくら</p>  <p>牛すじ煮込み、焼きガキ、牛タン、日本酒などを提供</p>	<p>16 今日和</p>  <p>規格外の野菜を使った料理のほか、生ビールなどを提供</p>
<p>17 MURADO</p>  <p>ヨルダンの生産者が情熱を込めて作ったオリーブオイルなど（フェアトレード商品）を提供</p>	<p>18 オーガニック エムプラス</p>  <p>100% プラントベース無添加食材を使用したヴィーガンバーガー、フライドポテトを提供</p>	<p>19 竹りん GIBIER JAPON</p>  <p>食べられるのに焼却処分されていた獣肉を活用したジビエ料理を提供</p>	<p>20 Kitchencar iroha</p>  <p>規格外サニーレタスを使用した極太ホットドックを提供</p>	<p>千葉県 環境生活部循環型社会推進課</p>  <p>アンケートへの回答で、オリジナル「エコバッグ」または「トイレトペーパー」プレゼント</p>	<p>CSP LIVE ※大道芸パフォーマンスの出演者は当日のお楽しみ♪</p>  <p>「石田 玄紀」 サクソ生演奏 自然と音色のサンクチュアリ</p> <p>1992年千葉県出身。幼少よりエレクトーンとドラムを習い、高校からサクソスを始める。ドラマーとしてライブする傍ら、ジャズサクソソプレイヤー「アートベッカー」のCDを聴き、ジャズに興味を持つ。高校卒業後、尚美ミュージックカレッジ専門学校へサクソソ専攻で入学、ジャズサクソソプレイヤーとしてプロ活動を始める。中村誠一氏、宮崎明生氏、多田誠司氏、Raymond cmorrin氏に師事。2022年kan sano「TokyoState Of Mind」にsax/fluteで参加。2025年3月自身初のEP「sanctuary」をリリース。ギター、ベース、ピアノ、トランペット、サクソソなど様々な楽器を演奏。またサンプリングしてリズムやハーモニーを構築。アコースティックながら電子的な解釈で自分にとっての大切な場所や記憶を表現している。</p>		

写真は全てイメージです。出店者、商品は変更となることがあります。