

## ペット共生社会の新しい食体験モデルの実証実験を実施します！

—相模原アクセラレーションプログラム2025—



本市では、優れたアイデアを持つ成長意欲の高い人材を相模原市から輩出し、将来、株式公開等を目指す起業家の育成を目的に、スタートアップ企業や起業家を伴走支援し、事業成長を促進させる「相模原アクセラレーションプログラム（通称「SAP」）」に取り組んでいます。

このたび、相模原アクセラレーションプログラム2025で採択した株式会社 PetBit（本社：東京都渋谷区、代表取締役：藤原 一樹）が、以下のとおり実証イベントを開催しますので、お知らせします。

### Wan La vie ~愛犬とオーナーが共に食を楽しむ~空間の提供

「愛犬と共に食を楽しむ」というコンセプトの検証、および提供メニューの市場検証を目的とし、地域食材の活用を通じた経済活性化と、ペットがより自然に社会に溶け込む「新しいペット共生社会」のモデルケース構築を目指します。

#### 1 開催概要

- (1) 日時：令和8年2月15日（日） 11：00～16：00
- (2) 場所：カフェ＆イベントスペース カドナリ（相模原市緑区小渕1707 創和ビル 1F）
- (3) 内容：愛犬とオーナー向けのギリシャ料理を提供し、愛犬とオーナーが共に旬の食材を分かち合う食体験イベント
- (4) 提供メニュー：当時は、地域食材を使用した優しいメニューをご用意します。

メインメニュー⇒ギリシャ伝統料理「ムサカ」Wan La vieスタイル

相模原産の地元の食材をふんだんに使用。愛犬の健康を考慮しつつ、オーナーも満足できる本格的な味わいに仕上げた「共生の一皿」です。



ムサカ（写真はイメージです）

#### 【Wan La vie（ワンラビ）について】

地域や旬の食材を生かし、シンプルで慈悲深い味わいを大切に、愛犬とオーナーが共に味わう一皿を提供する、株式会社 PetBit が展開するブランドです。

家族や友人と食卓を囲むような温かい時間を、愛犬とともに過ごせる社会を目指し、無形文化財であるギリシャ料理を中心に、健康的で優しい食事を提供しています。

## 2 実証の目的

本イベントを通じて、以下の3点を検証・推進します。

- ・コンセプト検証：飼い主と愛犬が同じ料理を分かち合うことによる情緒的価値の確認
- ・商品検証：地域食材を用いたメニューの嗜好性および品質の評価
- ・地域活性：相模原市緑区（藤野エリア）の食材や拠点を活用した、地産地消の促進

## 3 取材

取材を希望する場合は、直接会場までお越しください。

相模原アクセラレーションプログラムの詳細については、公式ホームページをご確認ください。

►相模原アクセラレーションプログラム HP：

<https://sogyo.city.sagamihara.kanagawa.jp/sagamihara-acceleration-program/>



### <相模原市の取組>

本市では、イノベーション創出の取組や、今年度から新たに開始した広域的なベンチャー支援ネットワークの形成事業など、リニア駅周辺のまちづくりの機会を捉えた産業振興施策を取り組んでおります。加えて、リニア駅周辺のまちづくりと連動した産業振興施策を更に推し進め、研究開発都市への進化を目指すため、リニア駅のまちづくりにより実現する産業の姿とその方法を描いた産業ビジョンとして、2025年11月に「リニア駅周辺まちづくりイノベーション戦略」を策定しました。

今後更なる、産業の発展のため取組んでまいります。

<https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/sangyo/sangyo/1026665/1003397.html>

### 【問合せ先】

創業支援・企業誘致推進課

電話：042-769-9253



*Wan La vie*  
POP-UP  
STORE

2026.2.15 SUN  
11:00-16:00



1日限定でWan La vieカフェがオープンします。  
ギリシャ料理が無形文化財に選ばれた理由を大切にした  
心と体にやさしい一皿をお届けします。  
わんちゃんと一緒にお楽しみください。

カドナリ (KADONARI)  
神奈川県相模原市緑区小淵1707  
創和ビル1F



イベント詳細情報はこちら→

@WAN.LA.VIE