



九州産交リテール株式会社



令和 7 年 6 月 20 日

熊本県立南稜高等学校

九州産交リテール株式会社

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社

報 道 関 係 各 位

宮原 SA・熊本県立南稜高等学校との産学連携プロジェクトを本年度も実施します！ ～熊本県産の食材を活かしたメニューを考案・販売します～

熊本県立南稜高等学校(球磨郡あさぎり町、校長:石田 智雄)、九州産交リテール株式会社(熊本市中央区、代表取締役社長:松原 靖)、西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社九州支社(福岡市博多区、支社長:平賀 篤)は、地域の魅力発信を図るため、高校生が「地場食材」を活用したメニューのレシピを考案し、E3 九州自動車道 宮原サービスエリア(SA)(上下線)で販売するプロジェクトを実施します。



宮原サービスエリア(上り線)



宮原サービスエリア(下り線)



説明会の様子(5月16日 熊本県立南稜高等学校)

■目的

- ・地域資源である「地場食材」を活用した産学連携(商品の考案・販売)の取り組みを通じて、地産地消の促進及び食による地域の魅力発信の一助となること。
- ・高校生が地場食材を使用したレシピを考案する事で、“食”を通じて地域を考えること。

■内容

- ・販 売 箇 所: E3 九州自動車道 宮原 SA(上下線) 運営者:九州産交リテール(株)
- ・販 売 時 期: 令和 7 年 11 月中・下旬～令和 8 年 3 月末を予定
- ・考 案 テーマ: 『熊本県産の食材・特産品を使用したメニュー』

■スケジュール

①レシピ作成(～令和7年6月30日(月曜)まで)

熊本県立南陵高等学校の生徒が、テーマを基にレシピを考案します。

②書類選考(令和7年7月4日(金曜)～7月15日(火曜)予定)

宮原 SA(上下線)の運営者である九州産交リテール株式会社が、考案レシピの書類審査を行います。

③プレゼンテーション審査会(令和7年8月5日(火曜))

書類審査を通過したレシピを考案した生徒が、審査員にプレゼンテーションを行い、宮原 SA(上下線)で販売する新メニューのレシピを決定します。

④メニュー試作会(令和7年8月29日(金曜))

宮原 SA 内にて、新メニューのレシピを考案した生徒と宮原 SA の料理長による「メニューの試作会」と「意見交換会」を実施します。

⑤表彰式・試食会(令和7年10月6日(月曜))

熊本県氷川町内の会場にて、新メニューのレシピを考案した生徒を表彰のうえ、「メニューの試食会」を実施します。

⑥新メニュー販売(令和7年11月中・下旬～令和8年3月末(予定))

宮原 SA(上下線)で、高校生が考案した新メニューを販売します。

※新メニューは、上下線別での販売を予定しています。

※実施時期および実施場所は、現時点での予定であり、今後変更となる場合があります。

※詳細は、弊社別途 HP(<https://www.w-holdings.co.jp/>)やニュースレターでお知らせします。

熊本県立南陵高等学校

4 学科(普通科(スポーツコース・福祉コース)、総合農業科、食品科学科、生活経営科)が設置された熊本県球磨郡あさぎり町唯一の高等高校です。

地域関連産業との連携した商品開発にも積極的に取り組んでおり、宮原 SA でのコラボメニュー開発は本年度で4回目を迎えます。

〒868-0422 熊本県球磨郡あさぎり町上北 310 TEL : 0966-45-1131

<https://sh.higo.ed.jp/nanryou/>

