



令和 7 年 8 月 25 日

徳島県立池田高等学校三好校

香川県立観音寺総合高等学校

愛媛県立伊予農業高等学校

高知県立高知農業高等学校

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

「令和 7 年度 四国 4 県の高校生考案 ご当地メニューフェア」 SA×高校生のコラボメニューで四国 4 県の“食の魅力”を発信！

徳島県立池田高等学校三好校(徳島県三好市、校長:原 文麿)、香川県立観音寺総合高等学校(香川県観音寺市、校長:圖子 謙治)、愛媛県立伊予農業高等学校(愛媛県伊予市、校長:永井 伊秀)、高知県立高知農業高等学校(高知県南国市、校長:塩田 雅彦)及び西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社四国支社(香川県高松市、支社長:中村 正和)は、四国 4 県の食の魅力を広くお客さまに知っていただくことを目的として、各校の生徒がメニューを考案し、四国地区内のサービスエリア(SA)で販売するプロジェクトを今年も実施いたします。



生徒さま向け説明会の様子
(写真は左から「高知県立高知農業高等学校」「徳島県立池田高等学校三好校」での開催状況)

■実施目的

- ・地場食材を活用したメニューの考案・販売の取り組みを通じて、四国 4 県の食の魅力を発信および地産地消の促進の一助となること。
- ・地場食材を活用したレシピ考案により、高校生が地元への理解を深めるきっかけとなること。

■概要

- ・開発コンセプト: 各県の魅力を発信できるメニュー
- ・開発条件: ①県内で生産または加工された農水畜産物を、1 品目以上使用したレシピであること
②定食、丼ぶり又は麺類のメニューとすること

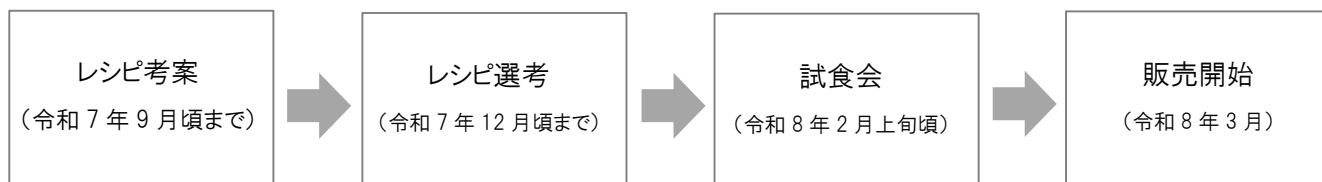
■レシピ考案高校および販売箇所

- ・徳島県立池田高等学校三好校……………徳島自動車道 吉野川 SA(上り線)
- ・香川県立観音寺総合高等学校……………高松自動車道 豊浜 SA(上り線)
- ・愛媛県立伊予農業高等学校……………松山自動車道 伊予灘 SA(上り線)
- ・高知県立高知農業高等学校……………高知自動車道 南国 SA(上り線)

■販売期間(予定)

令和 8 年 3 月 1 日(日曜)～ 令和 8 年 3 月 31 日(火曜)

■今後のスケジュール



- ・ 令和 8 年 2 月上旬頃に、選考レシピを各 SA の運営者が販売用アレンジしたメニューの試食会を開催します。
高校生及び報道関係者に各メニューの試食していただきます(詳細は決まり次第お知らせします)。

※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。

※詳細は別途弊社 HP(<https://www.w-holdings.co.jp/>)でお知らせします。

■過去の実施状況について

ご参考まで、別紙にてご確認ください。

(参考)令和 6 年度開催「四国 4 県高校生メニューフェア」

■レシピ選考会・試食会の様子(令和 6 年度)



レシピ選考会の様子
(香川県立観音寺総合高等学校)



試食会の様子
(愛媛県立伊予農業高等学校)

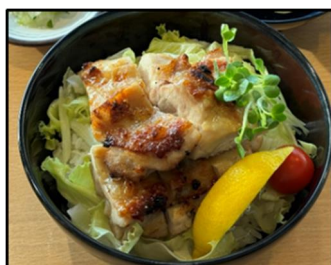


試食会の様子
(高知県立高知農業高等学校)

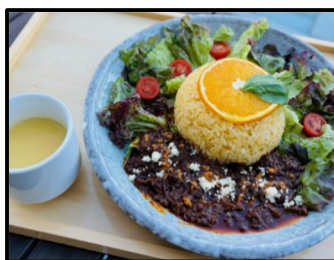


試食会の様子
(徳島県立池田高等学校三好校)

■販売メニュー(令和 6 年度)



香川県立観音寺総合高等学校
販売箇所: 豊浜 SA 上り線
「骨付鶏風! やみつき丼」
販売価格: 1,180 円(税込)
香川県のソウルフード“骨付鶏”をアレンジし、丼ぶりにしました！
より食べやすくする為に骨を無くし、レタス・レモンでさっぱりと最後まで飽きることなく楽しむ事が出来るのが、この丼のポイントです！



愛媛県立伊予農業高等学校
販売箇所: 石鎚山 SA 上り線・伊予灘 SA 上下線
「愛媛の給食「みかんごはん」の新定番! 元祖 シトライス」
販売価格: 1,140 円(税込)
学校給食に出ていた!? 愛媛の都市伝説「みかんごはん」を
タコライス風にアレンジ! みかんの爽やかさと、スパイシーな
タコライスがベストマッチな、クセになる美味しさです!



高知県立高知農業高等学校
販売箇所: 南国 SA 上り線
「“プリッと食感” 四万十鶏のガリバタ丼 高知県産ししとう添え」
販売価格: 1,380 円(税込)
プリプリした食感で甘みのある四万十鶏と丼全体をキリッと引き締める高知
県産のししとうで食べ応えと旨味が抜群の“ガリバタ丼”に仕上げました!



徳島県立池田高等学校三好校
販売箇所: 吉野川 SA 上り線
「そうめん革命! にし阿波担々風半田メン」
販売価格: 1,050 円(税込)
三好校で製造した味噌を使用した阿波尾鶏の肉味噌が“にし阿波担々風
半田メン”の味の決め手! 県産食材の阿波尾鶏のとり天と鳴門金時の天
ぷらのトッピングもお見逃しなく。