



令和 8 年 6 月 1 日
 山口県立熊毛北高等学校
 イーグル興業株式会社
 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

下松 SA(上り線)・山口県立熊毛北高等学校との産学連携プロジェクトが始動！ ～地元山口県の魅力を“食”から発信できるメニューを考案・販売します～

山口県立熊毛北高等学校(山口県周南市、校長:児玉 伊智郎)、イーグル興業株式会社(山口県下関市、代表取締役社長:沼 孝宏)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中国支社(広島市中区、支社長:佐藤 公俊)は、E2 山陽自動車道 下松サービスエリア(SA)(上り線)で販売するメニューを、高校生が考案するプロジェクトを開始します。



下松サービスエリア(上り線)



説明会の様子(4月22日 熊毛北高等学校)

■実施目的

- ・地域資源である「地場食材」を活用した産学連携として、新メニューの考案及び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する。
- ・高校生が地場食材を使用したレシピを考案することで、“食“の面から地域を考えるきっかけとする。

■詳細内容

熊毛北高等学校ライフデザイン科・食物文化コース 3 年生の生徒が考案したメニューを、下松 SA(上り線)のレストランコーナーで商品化して販売します。

- ・販売箇所: E2 山陽自動車道 下松 SA(上り線)
- ・SA 運営者: イーグル興業株式会社
- ・販売コーナー: レストランコーナー『旬鮮美味』
- ・販売期間: 令和 8 年 10 月上旬～令和 9 年 3 月下旬
- ・考案テーマ: 『地元山口県の魅力を“食”から発信できるメニュー』
- ・考案条件: 山口県内で生産または加工された農水畜産品を、1 品目以上使用したレシピであること
 使用する食材は販売期間を通じて安定して提供可能であること

■スケジュール

①レシピ考案(令和8年4月下旬～6月下旬頃)

熊毛北高等学校の生徒が、テーマ・条件を基にレシピを考案します。

②試食審査会・表彰式(令和8年7月15日(水曜))

熊毛北高等学校の生徒が考案レシピを基に試食品を調理し、プレゼン発表を行います。

試食審査によって商品化するレシピを選定し、考案した生徒の表彰式を行います。

●日時:令和8年7月15日(水曜)8:50～12:40

●場所:熊毛北高等学校 調理実習室

～スケジュール～

- (1)開会挨拶
- (2)審査(試食・生徒によるメニュー説明)
- (3)審査結果発表&表彰式
- (4)閉会挨拶

●審査員:熊毛北高等学校校長 児玉 伊智郎 氏

下松 SA(上り線) 支配人 河村 哲司 氏

下松 SA(上り線) レストラン料理長 藤江 輝彦 氏

周南地域地場産業振興センター 徳原 慶二 氏



メニュー試作会の実施イメージ(過去実施時の様子)

③メニューお披露目会(令和8年9月下旬頃)

下松 SA(上り線)にて、SA 運営者が商品化したメニューを関係者および生徒にお披露目します。

④新メニュー販売(令和8年10月上旬～令和9年3月下旬)

下松 SA(上り線)で商品化したメニューを販売します。販売開始に伴い、記念イベントを実施予定です。

※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。

※販売期間は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/>)やニュースレターでお知らせします。

山口県立熊毛北高等学校

山口県周南市にある高等学校で、創立以来 110 年の歴史を刻む伝統のある高校であり、「普通科」と家庭に関する専門学科「ライフデザイン科」が設けられています。

「熊北ブランド」と呼ばれる熊毛北高等学校の生徒たちが取り組む様々な活動を通して、自分たちの能力を向上させるとともに、人の役に立ち、地域に貢献することを目標としています。

〒745-0631 山口県周南市大字安田字追迫 1 番 2 TEL : 0833-91-0658

<https://www.kumagekita-h.ysn21.jp/>

