



令和7年7月14日

兵庫県立有馬高等学校

兵庫県立篠山産業高等学校

兵庫県立播磨農業高等学校

兵庫県立山崎高等学校

兵庫県立淡路高等学校

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

【産学連携】兵庫県立の高校との産学連携プロジェクトを今年も実施します！ ～「食」について学ぶ高校生がメニューを考案します～

兵庫県立有馬高等学校(兵庫県三田市、校長:小川^{おがわ} 秀雄^{ひでお})、兵庫県立篠山産業高等学校(兵庫県丹波篠山市、校長:谷^{たに} 昌亮^{まさあき})、兵庫県立播磨農業高等学校(兵庫県加西市、校長:岩本^{いわもと} 義裕^{よしひろ})、兵庫県立山崎高等学校(兵庫県宍粟市、校長:塚本^{つかもと} 師仁^{のりひと})、兵庫県立淡路高等学校(兵庫県淡路市、校長:松本^{まつもと} 宗弘^{むねひろ})、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関西支社(大阪府吹田市、支社長:佐田^{さた} 恵^{めぐみ})は、兵庫県の食の魅力の発信及び地産地消の促進を目的として、各校の生徒がメニューを考案し、兵庫県内のサービスエリア(SA)5箇所で開催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

(※写真は今年度より新たに参加する兵庫県立播磨農業高等学校での開催状況)

■実施目的

- ・地場食材を活用した産学連携(メニューの考案・販売)の取り組みを通じて、兵庫県の食の魅力発信及び地産地消の促進の一助となること。
- ・地場食材を使用したレシピ考案により、生徒が地元への理解を深めるきっかけとなること。

■詳細内容

- ・考案テーマ: 魅力あふれる食材が多数(丹波黒枝豆、兵庫県産和牛、醤油 etc..)ある、兵庫の“食の魅力”を、高速道路をご利用の全国各地のお客さまにPRできるメニュー
- ・考案条件: 兵庫県内で生産または加工された食材を1品目以上使用すること。
使用する地場食品は、販売期間を通して仕入れができること。

・メニュー考案高校及びメニュー販売箇所

兵庫県立有馬高等学校	西宮名塩 SA(下り線)
兵庫県立篠山産業高等学校	西紀 SA(下り線)
兵庫県立播磨農業高等学校(今年初参加)	加西 SA(上り線)
兵庫県立山崎高等学校	加西 SA(下り線)
兵庫県立淡路高等学校	明石 SA(下り線)※

※明石 SA(上り線)からもご利用いただけます。

・販売期間(予定): 令和 7 年 11 月 1 日(土曜)～令和 8 年 3 月 31 日(火曜)

■スケジュール

①レシピ考案(～令和 7 年 6 月 30 日(月曜)まで)

各校の生徒が、テーマ・条件を基にレシピを考案します。

②書類選考(～令和 7 年 7 月 25 日(金曜)まで)

各 SA の運営者が考案レシピの書類審査を行い、書類審査を通過したレシピを販売用にアレンジ

③最終審査(令和 7 年 8 月下旬頃)

各 SA で書類審査通過メニューの実食審査会を行い、販売メニューを決定

④表彰式(令和 7 年 10 月中旬～下旬)

各 SA で販売メニュー考案生徒及び書類審査通過生徒の表彰、考案メニューの試食会を実施

⑤考案メニュー販売(令和 7 年 11 月 1 日(土曜)～令和 8 年 3 月 31 日(火曜))

※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。

■過去の販売メニューの一例について



西紀 SA(下り線)

「色彩まごころ定食」(税込 1,600 円)

考案者: 篠山産業高等学校の生徒 1 名

播州百日どりと丹波黒大豆を使用し、
優しい味わいで色彩もよく、考案された学生の
皆さんの思いが詰まったメニューです。



加西 SA(上り線)

「兵庫のあつさりしらす丼」(税込 1,400 円)

考案者: 山崎高等学校の生徒 2 名

あつさと食べやすいしらす丼と野菜たっぷりかき揚げが
楽しめるメニューです。生卵、だし汁を使って 2 回味変
することで最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。