



令和6年11月1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

【産学連携】宮原 SA から熊本の魅力を発信 第3弾！ 熊本県立南稜高等学校の生徒が考案したコラボメニュー3品を販売します！

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、E3九州自動車道 宮原サービスエリア(SA)(上下線)において、高校生が考案したコラボメニュー3品を、令和6年11月17日(日曜)から販売いたします。

また、販売開始当日には、メニューを考案した生徒が宮原 SA(上下線)にて PR 活動を行います。



商品を考案した生徒のみなさん



プレゼンテーション審査会の様子(令和6年8月28日)

■コラボメニューの概要

1. 手作りコロッケと赤鶏のチキンカツ定食

価格: 1,180円(税込)

考案者: 家庭クラブ所属 3年 岩本 陽菜さん

販売箇所: 宮原 SA(上り線) レストラン「三南(みなみ)」

販売時間: 11:00~21:00(ラストオーダー20:30)

特徴: 熊本県産の「はちベエトマト」と「赤牛の粗挽きミンチ」を使用したコロッケは、ほのかな“甘み”と“酸味”が感じられ、ソース無しでも美味しくお召し上がりいただけます。
熊本県産の赤鶏を使用したチキンカツも盛り合わせており、一度で二度楽しめるメニューとなっております。



2. 甘みたっぷりトマトジェラート

価格: 450円(税込)

考案者: 家庭クラブ所属 2年 荒川 美沙都さん

販売箇所: 宮原 SA(下り線) ジェラートコーナー(杜の工房)

販売時間: 9:00~19:00

特徴: 「はちベエトマト」のピューレを使用したジェラートです。
隠し味にヨーグルトや蜂蜜等を使用しており、甘みと酸味が絶妙にマッチした味わいとなっております。



3. パリッとトマト飴

- 価 格： 380 円(税込)
考 案 者： 家庭クラブ所属 1 年 濱付 花理菜さん
販売箇所： 宮原 SA(下り線) ジェラートコーナー(杜の工房)
販売時間： 9:00～19:00
特 徴： 熊本県産ミニトマトを使用したトマト飴です。
外は“パリッと”・中は“ジューシー”な味わいです。



- ・ 販売期間:令和 6 年 11 月 17 日(日曜) ～ 令和 7 年 3 月 31 日(月曜)

※食材の仕入れ等の事情により、メニュー内容や提供時間が一部変更となる場合がございます

■販売経緯

熊本県の魅力を発信し、地震や水害からの災害復興の一助になりたいと考え、令和 4 年度から熊本県立南稜高等学校と共同で商品開発を行ってきました。

今年度は、熊本県の特産品の 1 つである「トマト」をテーマに全 34 案の中から書類選考・プレゼンテーション審査会を経て、3 品の販売を決定いたしました。

■生徒による PR 活動

コラボメニュー販売当日は、メニューを考案した生徒によるパンフレット配布等の PR 活動を行います。また、同校の総合農業科生徒による「南稜米」の対面販売も同日に実施いたします。

- ・ コラボメニューPR 活動

日時:令和 6 年 11 月 17 日(日曜) 10:00～12:00 宮原 SA(上り線)
13:00～15:00 宮原 SA(下り線)

- ・ 「南稜米」の対面販売

日時:令和 6 年 11 月 17 日(日曜) 10:00～15:00 宮原 SA(上下線)



PR 活動の実施イメージ

※荒天時は、PR 活動・対面販売が中止となる場合があります

※商品が完売した場合は、早めに活動を終了する場合があります