



令和元年 10 月 30 日
 滋 賀 県 立 安 曇 川 高 等 学 校
 西 日 本 高 速 道 路 株 式 有 限 公 司
 西日本高速道路サービス・ホールディングス(株)
 西 日 本 高 速 道 路 リ テ ー ル 株 式 有 限 公 司

報 道 関 係 各 位

滋賀県立安曇川高等学校と西日本高速道路リテール(株)が 共同開発した商品を発売します

NEXCO西日本グループである西日本高速道路リテール株式会社(大阪市北区、代表取締役社長:中野 浩平)は、滋賀県立安曇川高等学校(滋賀県高島市、校長:中村 公治)の生徒のみなさまと、滋賀県高島市の特産品である希少価値の高い果実「アドベリー(ポイセンベリー)」を活かしたオリジナルスイーツや、地元名物料理「とんちゃん」を活用した飲食メニューを共同開発し、令和元年 11 月 16 日(土)から名神高速道路 菩提寺パーキングエリア(上り線/名古屋方面)ほかで販売いたします。



安曇川高校の生徒のみなさん

商品開発経緯

滋賀県高島市の魅力を広く知っていただきたいという想いで、例年地元特産品を活用した商品開発を行っている「滋賀県立安曇川高等学校」(以下「安曇川高校」)、地場の特産品づくりを通じた地域産業の活性化に取り組む「アドベリー生産協議会」及び地域の魅力を発掘しその情報を積極的に発信することで、地域と共生するサービスエリア・パーキングエリアを目指す「西日本高速道路リテール(株)」の想いが合致し、共同で商品開発をすることとなりました。

商品概要①

- 名 称 『アドベリードラ』
- 特 徴 高島市の特産品「アドベリー(ポイセンベリー)」を使った洋風のどら焼です。甘酸っぱいアドベリーソースをアクセントに、自家製の白あん入り生クリームをサンドした新感覚のご当地どら焼です。開発にあたっては安曇川高校の生徒が企画したものを、アドベリー生産協議会のメンバーであり、地元の風土文化にちなんだお菓子を作る老舗和菓子店「とも栄菓舗」(高島市:昭和7年創業)の職人が仕立てました。



「アドベリードラ」

- 販売開始日 令和元年 11 月 16 日(土)～
 ※販売開始日当日は、店頭で安曇川高校生徒による販促活動を実施予定です。
- 販売箇所 名神高速道路 菩提寺PA(上り線/名古屋方面)滋賀県湖南市
 黒丸PA(上り線/名古屋方面)滋賀県東近江市 2箇所
- 価 格 250 円(税込)
- 開発コンセプト 『高島市の特産品「アドベリー(ポイセンベリー)」をパーキングエリアに来られるドライバーさんに広く知ってもらい、ワンハンドで手軽に食べられるようにしたいと考え、どら焼きにしました。アドベリーの酸味がクセになり何度でも食べたくなる商品です。』
- 発売記念 発売を記念して、令和元年 11 月 16 日(土)～11 月 30 日(土)に『アドベリードラ』とモテナスコーヒー(アイス・ホット)をセットでお買い上げいただくと、50 円引きとなるキャンペーンを実施します。



「アドベリー(ポイセンベリー)」

■商品概要②■

1. 名称 『鶏肉なのに「とんちゃん丼」』
2. 特徴 滋賀県高島市ではあっさりとした鶏肉に、こってりとした甘辛い味噌ダレをからめた「味付けかしわ」が家庭の味として親しまれており、「とんちゃん」と呼ばれています。白ご飯との相性が抜群の地元名物料理です。とんちゃん丼は、安曇川高校の生徒の作成したレシピを基に商品化したもので、とんちゃん(鶏肉)や玉ねぎを増量しボリューム感を出すことや、多くのお客さまが好む味付け、食べやすさにこだわりました。
3. 販売開始日 令和元年 11 月 16 日(土)～
4. 販売箇所 名神高速道路 菩提寺PA(上り線/名古屋方面)滋賀県湖南市
5. 価格 680 円(税込)
6. 開発コンセプト (高校生の想い) 『滋賀県高島市の地元名物料理「とんちゃん」を市外の人に知ってもらい、手軽に食べてもらうために丼にしました。とんちゃんは、よく豚肉と間違えられるのですが、鶏肉を味付けしたもので、一度食べればやみつきになること間違いなしです。』



■共同開発商品の発表会の開催■

共同開発商品のプロモーションの一環として、安曇川高校主催による共同開発商品の発表会が安曇川高校で令和元年 10 月 29 日に開催されました。高島市副市長の上山さま、アドベリー生産協議会役員のみなさま及び報道関係の方にご参加頂き、生徒からのプレゼンテーション、試食会などが行われ、地元のみなさまからも好評をいただきました。

- ※1 アドベリー…アドベリーとは、ポイセンベリーという日本ではほとんど栽培されていない果実を安曇川町の特産品とするため、多くの方に親しまれる愛称として命名(商標登録)したものです。生果実の大きさは約10g前後で、葡萄茶(やや紫を帯びた暗い赤味色)をしており、酸味と爽やかな甘さが特徴。生果実は日持ちが難しく(1～2日で傷む)、収穫時期(6月中旬～7月上旬)と生産量が限られているため、市場に出回ることがほとんどないことから、幻の果実といわれています。
- ※2 アドベリー生産協議会…アドベリーに関する農業者・加工業者・流通業者が提携し、地場の特産品づくりを通じた地域産業の活性化を目指し『アドベリー生産協議会』を設立。アドベリー果実の生産・販売、加工食品の開発・販売、収穫祭の開催など、地域活性化に取り組んでいます。
- ※3 とんちゃん…あっさりとした鶏肉に、こってりとした甘辛い味噌ダレをからめた「味付けかしわ」は、滋賀県高島市では「家庭の味」として親しまれています。誰がいつ呼び始めたのかは定かではありませんが、同市ではこの味付けかしわの事を、鶏肉なのに「とんちゃん」という愛称で呼ばれています。

NEXCO西日本グループは、引き続き地元の学生の皆さまとの地域の特色を活かしたお土産やメニューなどの共同開発を通じて地域活性化を応援するとともに、お客さまに地域の魅力・特色を発信してまいります。

この件に関するお問い合わせは、

西日本高速道路リテール(株) 総務企画部 島崎 押谷

TEL:06-6343-8330(代表)

※本資料は、近畿建設記者クラブ、大手前記者クラブ、大阪経済記者クラブ、大阪建設記者クラブ、関西レジャー記者クラブ、滋賀県政記者クラブへお配りしております。

【参考】滋賀県立安曇川高等学校 位置図(滋賀県 高島市 安曇川町)

