



令和2年12月7日  
西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社  
福岡県立朝倉東高等学校

報道関係各位

## コラボ商品企画第2弾！ E34 大分自動車道 山田サービスエリア下り線×福岡県立朝倉東高等学校 ～地元朝倉の食材を使った3商品を販売します～

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：田島 克宣）と福岡県立朝倉東高等学校（福岡県朝倉市、校長：山本 美加）は、コラボ商品企画第2弾として、高校生が考案した朝倉市周辺の食材を使用したオリジナル商品「柿ジャム」「ねぎっと佃煮」「虹かける」の3品を、令和2年12月11日（金）からE34大分自動車道 山田サービスエリア（SA）（下り線：大分方面）で販売いたします。

### ■商品開発経緯■

地域の魅力を発掘することで地域との共生を目指すNEXCO西日本グループと、高速道路をご利用されるお客さまに、朝倉市周辺の特産品の魅力を広く知っていただきたいという朝倉東高校との思いが合致し、昨年度よりコラボ商品の開発を行っております。

なお、商品化に向け地元の食品メーカーさまにもご協力いただきました。

第1弾では、コラボパン「クロい三日月」を販売し、沢山のお客さまにご好評いただきました。今年度も社会学習の一環として、総合ビジネス科に在席している3年生が、地元朝倉市をPRする新商品の企画から販売までを課題とした授業に取り組みました。



【商品を考案した総合ビジネス科の生徒さん】



【「柿ジャム」「ねぎっと佃煮」「虹かける」】



【生徒さんとの打ち合わせ】



【商品開発風景】

■商品概要■

販売日時	令和2年12月11日(金)～ ※数量限定、なくなり次第終了		
販売場所	山田サービスエリア下り線 ショッピングコーナー (7:00~22:00)		
商品名	柿ジャム	ねぎと佃煮	虹かける
販売価格	420円(税込)	450円(税込)	450円(税込)
特徴	朝倉産の富有柿をふんだんに使用。果肉感を残すことで食感にこだわりました。パンはもちろんヨーグルトのお供にも。	朝倉産のネギと、佐賀市の海女さん手作りの海苔の佃煮を使用。国産大豆がごろごろ入っているの食べ応えばっちり。調味料無添加の身体に優しいひと品。	朝倉産のネギやほうれん草を使用したふりかけ。佐賀市の海女さん手作りの海苔と、そばろを混ぜ込んで綺麗な7色に。野菜の旨味と合わさって深い味わい。調味料無添加の身体に優しいひと品。
商品イメージ			
製造メーカー	株式会社天野商店  ※朝倉市で安心安全にこだわり、主に自社ブランド鶏「古処鶏」を加工・販売しているメーカーですが調味料や、あまおう等のフルーツを使用したジャムも製造しており、お客さまに大変ご好評いただいております。	株式会社 EverFood  ※大手メーカーが手掛けることができない、希少原料や昔の職人技術を復刻させて、商品開発をしています。日本の職人技術で世界初めての商品を製造し、国内だけでなく海外のレストランにもメニュー提案しています。	

この件に関するお問い合わせは、

西日本高速道路サービス・ホールディングス(株) 九州支社 総務課 <sup>オオバ</sup>大庭・木村・小柴

TEL: 092-518-6080 (代表)

※本資料は、福岡経済記者クラブへお配りしております。