



九州産交リテール株式会社



令和 8 年 5 月 8 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・熊本県立南稜高等学校との 産学連携プロジェクトを今年も実施します！ ～熊本県産の食材を活かしたメニューを考案・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:小森田 好宏)、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、地域の魅力発信を図るため、高校生が「地場食材」を活用したメニューのレシピを考案し、E3 九州自動車道 宮原サービスエリア(SA)(上下線)で販売するプロジェクトを実施します。



宮原サービスエリア(上り線)



宮原サービスエリア(下り線)



昨年実施した生徒向け説明会の様子

■実施目的

- ・地域資源である「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、地産地消の促進及び食による地域の魅力発信の一助となること。
- ・高校生が地場食材を使用したレシピを考案する事で、“食”を通じて地域を考えること。

■詳細内容

- ・販売箇所: E3 九州自動車道 宮原 SA(上下線) 運営者:九州産交リテール(株)
- ・販売コーナー: フードコート
- ・販売時期: 令和 8 年 11 月中・下旬～令和 9 年 2 月末を予定
- ・考案テーマ: 『熊本県の冬の食材・特産品を使用したあったかメニュー』

■スケジュール

- ①参加生徒さま向け説明会(令和8年5月20日(水曜))
メニューの考案方法及びメニューを考案する際に気を付けていただきたい内容の説明をします。
- ②レシピ考案(～令和8年7月上旬頃まで)
熊本県立南稜高等学校の生徒が、考案テーマを基にレシピを考案します。
- ③書類審査(令和8年7月上旬頃)
宮原 SA(上下線)の運営者である九州産交リテール株式会社が、考案レシピの書類審査を行います。
- ④プレゼンテーション審査(令和8年8月上旬頃)
書類審査を通過したレシピを考案した生徒が、審査員にプレゼンテーションを行い、宮原 SA(上下線)で販売する新メニューのレシピを決定します。
- ⑤試作会・意見交換会(令和8年8月下旬頃)
宮原 SA 内にて、新メニューのレシピを考案した生徒と宮原 SA の料理長による「メニューの試作会」と「意見交換会」を実施します。
- ⑥表彰式・試食会(令和8年10月上旬頃)
熊本県氷川町内の会場にて、新メニューのレシピを考案した生徒を表彰のうえ、「メニューの試食会」を実施します。
- ⑦新メニュー販売(令和8年11月中・下旬～令和9年2月末(予定))
宮原 SA(上下線)で、高校生が考案した新メニューを販売します。

※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。

※詳細は、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。

熊本県立南稜高等学校

4 学科(普通科(スポーツコース・福祉コース)、総合農業科、食品科学科、生活経営科)が設置された熊本県球磨郡あさぎり町唯一の高等学校です。
地域関連産業との連携した商品開発にも積極的に取り組んでおり、宮原 SA でのコラボメニュー開発は本年度で5回目を迎えます。



〒868-0422 熊本県球磨郡あさぎり町上北 310
TEL : 0966-45-1131 <https://sh.higo.ed.jp/nanryou/>