



宮崎交通



令和8年5月8日
宮崎県立小林秀峰高等学校
宮崎交通株式会社
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】山之口 SA・宮崎県立小林秀峰高等学校との 産学連携プロジェクトを実施します！ ～宮崎名物や県産品を活かしたメニューを考案・販売します！～

宮崎県立小林秀峰高等学校(宮崎県小林市、校長: 大浦 慎一^{おおうら しんいち})宮崎交通株式会社(宮崎県宮崎市、代表取締役社長: 高橋 光治^{たかはし みつはる})、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^{ひらが あつし})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、E10 宮崎自動車道 山之口サービスエリア(SA)(上下線)で販売するプロジェクトを実施します。



山之口サービスエリア(上り線)



山之口サービスエリア(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(メニューの開発・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: E10 宮崎自動車道 山之口 SA(上下線) 運営者: 宮崎交通(株)
- ・販売コーナー: ショッピングコーナー
- ・販売時期: 令和8年10月中旬～令和8年11月末を予定
- ・考案テーマ: 『宮崎県産(牛・豚・鶏・しいたけ・うちいずれか)の食材を使用したテイクアウトメニュー』

■スケジュール

- ①参加生徒さま向け説明会(令和 8 年 5 月 22 日(金曜))
メニューの考案方法およ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)
宮崎県立小林秀峰高等学校の生徒が、考案テーマを基にレシピを考案します。
- ③レシピ審査(令和 8 年 7 月上旬頃～7 月下旬頃)
山之口 SA(上下線)の運営者である宮崎交通株式会社が、考案レシピの書類審査を行い、山之口 SA(上下線)で販売する新メニューのレシピを決定します。
- ④試食会・意見交換会(令和 8 年 9 月上旬頃)
新メニューのレシピを考案した生徒と山之口 SA の調理責任者による「メニューの試食会」と「意見交換会」を実施します。
- ⑤新メニュー販売(令和 8 年 10 月中旬～令和 8 年 11 月末まで)
山之口 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。

宮崎県立小林秀峰高等学校

宮崎県小林市にある高等学校で、農業科・機械科・電気科・商業マネジメント科・情報ソリューション科・福祉科の 6 つの専門学科が設置された西諸県地区唯一の総合制専門高校です。

また、ご当地食材を使ったメニューの開発を通じて、地域の魅力を発信しており、昨年度の「第 14 回ご当地!絶品うまいもん甲子園」九州エリア 選抜大会ベスト 8 などの実績があります。



〒886-8506 宮崎県小林市水流迫 664 番地 2
TEL : 0984-23-2252 <https://k-shuho.ed.jp/>