

2023 年 1 月 23 日

土山ハイウェイサービス株式会社

「産学共同開発グランプリメニュー」を販売

◇甲南高等学校生徒考案のメニューを土山 SA で販売

◇地産地消メニューで地元産の食材を PR

滋賀県甲賀市の土山サービスエリア（上下集約）（運営：土山ハイウェイサービス株式会社、本社：滋賀県甲賀市、代表取締役社長：植田 重弘）は、日本観光開発株式会社（本社：滋賀県草津市、代表取締役社長：南 啓次郎）、滋賀県立甲南高等学校（校長：平野 宏文）と連携し、甲南高等学校の食と健康系列の生徒 30 名が考案した産学共同メニュー開発グランプリメニューの中から選定した商品を新名神高速道路土山サービスエリア「フードコートまんぷく食堂」、「近江スエヒロダイニング The Beef」「ピッコロボスコ」がそれぞれ期間限定で販売します。

滋賀県立甲南高等学校の食と健康系列では、2022 年 4 月から 11 月まで地元食材についてより深く学ぶために、食と健康系列の生徒が試行錯誤を繰り返しながら、地産地消の商品開発を考案していただきました。

新名神高速道路土山サービスエリア・フードコート「まんぷく食堂」では、「黒影米の鶏竜田あんかけ丼」（考案者：川瀬 空吾さん）、近江スエヒロダイニング The Beef では、「杉谷カヌレ」（考案者：杉本 愛莉さん）、またピッツァ専門店「ピッコロボスコ」では、「坊ちゃんサンドスコーン」（考案者：小園 ゆいさん）を期間限定で販売します。

新名神高速道路土山サービスエリアの運営管理会社である土山ハイウェイサービス株式会社は、甲賀市産・滋賀県産の食材を使用したメニューを新名神高速道路をご利用いただくお客さまに提供することで地元産の食材を広く PR し地域の活性化に繋げ、甲賀市をより豊かな町にしたいと考えております。土山サービスエリアにお立ち寄りの際にはぜひご賞味ください。

詳細は、別紙のとおりです。

新型コロナウイルス感染症の感染状況で中止する場合もございます。予めご了承ください。



黒影米の鶏竜田あんかけ



杉谷カヌレ



坊ちゃんサンドスコーン

【別紙】

滋賀県立甲南高校×土山ハイウェイサービス株式会社×日本観光開発株式会社
産学共同メニュー開発グランプリメニュー販売について

【販売商品】①フードコート まんぷく食堂 グランプリメニュー

- ・商品名 「黒影米の鶏竜田あんかけ丼」
- ・考案者 「川瀬 空吾（かわせ こうご）」さん
- ・期 間 2023年1月23日（月）～3月31日（金）
- ・時 間 11：00～21：00
- ・価 格 890円（税込）
- ・備 考 1日10食限定となります。

②近江スエヒロダイニング The Beef グランプリメニュー

- ・商品名 「杉谷カヌレ」
- ・考案者 「杉本 愛莉（すぎもと あいり）」さん
- ・期 間 2023年1月下旬～3月下旬予定
- ・時 間 平 日：10：00～21：00（ラストオーダー20：30）
土日祝：10：00～22：00（ラストオーダー21：30）
- ・価 格 550円（税込）

③ピッコロボスコ グランプリメニュー

- ・商品名 「坊ちゃんサンドスコーン」
- ・考案者 「小園 ゆい（こそ の ゆい）」さん
- ・期 間 2023年2月11日（土祝）、12日（日）
- ・時 間 10：00～16：00
- ・価 格 430円（税込）
- ・場 所 下り線側マルシェ特設ブース
- ・備 考 1日50食限定となります。

雨天の場合は販売日が変更になる場合があります。



フードコートまんぷく食堂



近江スエヒロダイニング The Beef



商品名：「黒影米の鶏竜田あんかけ丼」
食 材：黒影米（甲賀市産）
考案者：「川瀬 空吾（かわせ こうご）」さん



【個人テーマ設定理由】

私が黒影米の鶏竜田揚げ丼を個人テーマに設定した理由は、竜田揚げが好きだからです。

また、あえて王道な物を作って、誰でも真似をしてもらえるボリュームのある美味しいものを作りたいと思いました。

今回、黒影米を使うことにこだわりました。理由としては2つあり、一つ目は白米よりも食感がよくなるからです。柔らかい食感の中にも、少し硬さも感じられるので、米の食感も楽しめると思います。二つ目に地元、甲賀忍者をモチーフにし意識して作ったからです。

最初は、近江しゃもを使ってみましたが、コストが高いというのと、入手するのが中々難しいということから、鶏もも肉に変更し研究を進めていきました。



商品名：「杉谷カヌレ」
食 材：杉谷唐辛子（甲賀市産）
考案者：「杉本 愛莉（すぎもと あいり）」さん



写真はイメージです。

【個人テーマ設定理由】

私がカヌレを作ろうと思ったきっかけは、カヌレが好きだからということと、過去に誰も作ったことがなさそうだったからです。カヌレを作るにあたって3つのことについて研究しました。

一つ目は、見た目はもちろんですが、地元食材の味を生かしたいと思いました。

二つ目は、ラム酒の適量を探すことです。ラム酒の風味を引き立たせつつ、苦くなりすぎないように基本レシピから量を調節していきました。

三つ目は、焼時間と温度の調節です。焼きむらがない綺麗なカヌレを作りたいと思いました。また、中は

もちりりで外はかりっとした食感になるようにしたいと思いました。

地元食材の杉谷唐辛子をスイーツとして扱うのは難しいですが、頑張っておいしくアレンジできる方法を研究していきたいと思っています。



商品名：「坊ちゃんサンドスコーン」
食 材：坊ちゃんかぼちゃ（甲賀市産）
考案者：「小園 ゆい（こその ゆい）」さん



【個人テーマ設定理由】

私が今回の課題研究でスコーンを作ろうと思った理由は2つあります。一つ目は、スコーンがほかのスイーツと比べて簡単に作れるので、普段スイーツ作りをしない私でも挑戦できると思ったからです。

二つ目は、坊ちゃんかぼちゃを使ったものが作りたいと思ったからです。坊ちゃんかぼちゃは他のかぼちゃに比べて糖度が高いことを知り、スイーツに向いていると思いました。その坊ちゃんかぼちゃの甘さを利用したものを作っていきたいと思いました。

この研究を通して滋賀の地元食材の魅力を知り、いいものが作れるよう頑張っていきたいです。

滋賀県立甲南高等学校



滋賀県立甲南高等学校は、多様な進路につながる4つの系列『生物と環境』

『バイオとかがく』『福祉と保育』『食と健康』が選べる総合学科高校であり、行事や部活動も含め3年間の活気ある学校生活をとおして生徒は社会に踏み出す自信を身に付けていきます。歴史は遠く130年、自然豊かな寺庄の地にて開校以来、農業、薬業、家庭を学ぶ学校として、地域を支える人材を輩出して

してきました。教育内容は、基礎学力の定着を学びの土台とし、系列ごとに地域と連携した実習を多く取り入れています。学校農場では、種まきから収穫・食味・後始末までの一連の作物栽培、成牛や子牛の飼育などを学ぶとともに、地域の方へ野菜苗や鶏卵の販売も行っています。薬業科棟や家庭科棟では、薬品製造や食品化学の実験、日常食の献立調理の実習などができ、地域にでて学ぶ工場見学や保育実習にも力を入れています。

新名神高速道路 土山サービスエリア



甲賀市土山町にある「土山サービスエリア」は亀山～草津を結ぶ新名神高速道路上に位置し、上下線集約型の休憩施設となっております。高速を利用されない地元のお客様もショッピング・食事に、また高速バス発着場としてもご利用いただけます。関西・名古屋・伊勢のお土産豊富な売店、麺類・丼物・定食等が食事できるフードコート、どちらも24時間営業となっております。このほかコンビニエンスストア（24時間営業）、近江牛が食べられるレストラン、天むす、磯揚げ、たこ焼き、豚まん、ピザ店、宝くじ売場と多彩なお店が憩いの時を楽しませてくれます。毎月第2土曜日、日曜日には地元野菜や土山茶等を販売するマルシも開催しております。

《お問合せ先》

土山ハイウェイサービス株式会社

TEL.0748-66-1660（9：00～20：00）

滋賀県甲賀市土山町南土山字尾巻甲 1122-74

<https://www.ohmitetudo.co.jp/sa/tsutiyama/>



土山サービスエリアは一般道からでもお越しいただけます