

2026年4月23日  
土山ハイウェイサービス株式会社  
立命館大学  
近江鉄道株式会社

## 立命館大学食マネジメント学部と土山サービスエリアが産学連携で開発

～甲賀の“こだわりのほうじ茶”を使用した新たなお土産商品～

# 『土山ほうじ茶のラテパスタ』を発売します！

- ✓ 近江のお茶とミルクを掛け合わせた、ラテのようにクリーミーなパスタソースが誕生！
- ✓ 4月29日（水・祝）より土山サービスエリアでお土産販売&レストラン限定メニュー提供開始！
- ✓ 5月31日（日）に土山サービスエリアで先着1,000名様に無料試食イベント開催！

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：和辻 勉）、立命館大学食マネジメント学部（所在地：滋賀県草津市、学部長：石田 雅芳）、近江鉄道株式会社（本社：滋賀県彦根市、代表取締役社長：藤井 高明）は、滋賀県甲賀市の特産品「土山茶」を使用した『土山ほうじ茶のラテパスタ』を共同開発し、2026年4月29日（水・祝）より土山サービスエリアにてお土産商品として販売を開始します。

本商品は、立命館大学食マネジメント学部小沢道紀ゼミの学生5人が考案したものです。茶師として長年山茶に携わる「マルヨシ近江茶」吉永社長が厳選した、香ばしさと奥深い味わいを持つ“こだわりのほうじ茶”を使用し、近江のお茶とミルクを掛け合わせた、ラテのようにクリーミーなパスタソースに仕上げました。

販売開始を記念し、2026年5月31日（日）には、立命館大学食マネジメント学部の学生と土山サービスエリアのスタッフが協力し、土山サービスエリア「にぎわい広場」において、試食イベント「ふるまい！『土山ほうじ茶のラテパスタ』1,000忍NIN」を開催します。先着1,000名様に『土山ほうじ茶のラテパスタ』を無料でご試食いただけます。

さらに、土山サービスエリア内のレストラン「近江スエヒロダイニング The Beef」では、2026年4月29日（水・祝）から期間限定で『土山ほうじ茶のラテパスタ』を使用したオリジナルメニューを提供します。

甲賀の大地と生産者の想いが詰まった『土山ほうじ茶のラテパスタ』を、この機会にぜひお楽しみください。詳細は、別紙のとおりです。



左/立命館大学食マネジメント学部の学生と土山サービスエリアスタッフ

右/土山茶畑視察の様子

【別紙】

1. 『土山ほうじ茶のラテパスタ』発売開始について

■発売開始 2026年4月29日(水・祝)～

■発売場所 土山サービスエリア お土産売店

■発売価格 540円(税込)

■立命館大学食マネジメント学部 商品開発学生のコメント

本商品は、滋賀県の魅力をより多くの方に知っていただき、地域の活性化につなげたいという想いから開発したものです。「ほうじ茶=飲み物」という一般的なイメージにとらわれず、土山茶の新たな可能性を引き出すことを目指し、“ほうじ茶×パスタ”という意外性のある組み合わせに挑戦しています。開発には学生5人が参加し、それぞれの視点や発想を持ち寄りながら、「おいしさ」と「おもしろさ」の両立を大切にしました。ほうじ茶の香ばしさとミルクのコクを掛け合わせることで、これまでにない新しさと、ほうじ茶ラテのようなホッとする味わいのパスタソースに仕上げました。本商品を通して、土山茶の新たな魅力や可能性を感じていただくとともに、滋賀県の魅力をより多くの方に知っていただければ幸いです。



土山茶畑視察の様子(藤田製茶さま)

**R 立命館大学**  
食マネジメント学部学生考案

TSUCHIYAMACHA × MILK

こだわりのほうじ茶を使用

日本最高峰の茶師が厳選

土山  
ほうじ茶の  
ラテパスタ

滋賀県特産の近江のお茶とミルクをかけたラテ  
ラテのようにクリーミーなパスタソース

**R 世界を  
おいしく、  
おもしろく。**

商品に込めた想い  
おいしさ×おもしろさ

このパスタソースは、立命館大学食マネジメント学部の学生5名が、滋賀県甲賀市の特産品であるほうじ茶を活かし、新たなお土産を目指して開発した商品です。メンバーは全国各地から滋賀県に集まっており、大学生活の中で得た学びや経験をもとに、学生ならではの新しい発想で滋賀県を盛り上げたいという想いを込めました。「世界をおいしく、おもしろく。」という食マネジメント学部のコンセプトにふさわしい、斬新さとおいしさを兼ね備えた味に仕上がっています。

**調理方法**

- お湯で温める場合 加熱時間の目安: 約5分
  - ・袋の封を切らずに、そのまま沸騰したお湯に入れ、温めてください。
- 電子レンジで温める場合
  - 加熱時間の目安: 500W 約2分、600W 約1分30秒
  - ・袋のまま電子レンジには入れないでください。
  - ・袋の封を切り、深めの耐熱容器にうつし、ラップをかけて加熱してください。
  - ・加熱時間は機種・W(ワット)数により異なりますので、電子レンジの説明書などを参考に加熱してください。

**注意**

- 開封時やラップをとる際、熱くなった具やソースがはねることがございますので、火傷に十分ご注意ください。
- 袋のふちで手を切らないようご注意ください。おけにいきいときほりきりて切ってください。
- 袋を温めたお湯は飲用しないでください。
- 開封後は一度に使い切ってください。

**商品情報**

- 名称: パスタソース
- 原材料名: 牛乳(国内製造)、野菜(エリンギ、ぶなしめじ)、鶏からスープのもと、ほうじ茶、でん粉、チキンコンソメパウダー、食塩/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦/乳成分・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆を含む)
- 殺菌方法: 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
- 内容量: 180g(1人前)
- 賞味期限: 箱の底面に記載
- 保存方法: 直射日光を避け常温で保存してください。
- 販売者: 株式会社シノメルフードテック  
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-2-5  
MFPR 渋谷ビル B1F  
TEL: 03-6427-1282

製造所: 株式会社キャニオンスパイス  
大阪府泉南市長くう南浜 2-17

※本品製造工場では、卵・えび・かに・落花生・くるみ・カシューナッツを含む製品を生産しております。  
※本品はレトルトパウチ食品です。

栄養成分表示 1袋(180g)当たり			
エネルギー	109kcal	炭水化物	13.7g
たんぱく質	4.9g	食塩相当量	2.4g
脂質	3.8g		

※この表示値は、目安です。

4 517830 409522

世界農業遺産「琵琶湖システム」地域活動支援事業補助金を活用し商品開発した『土山ほうじ茶のラテパスタ』立命館大学食マネジメント学部の学生が化粧箱、フライヤー、ポスター等のデザインを担当(上記写真は化粧箱)

## 2. 『土山ほうじ茶のラテパスタ』を使用したオリジナルメニュー商品販売について

■販売期間 2026年4月29日（水・祝）～6月30日（火）予定

■販売場所 土山サービスエリア レストラン The Beef

■販売商品 「チキンステーキと野菜のミルフィーユ  
ほうじ茶ラテソース添え」（ライス、みそ汁付）

価格：2,310円（税込）

※数量限定

※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。



チキンステーキと野菜のミルフィーユ  
ほうじ茶ラテソース添え

## 3. 立命館大学食マネジメント学部の学生による特設販売について

■実施日時 2026年4月29日（水・祝）11：00～

5月4日（月・祝）11：00～

※悪天候・雨天の場合は中止

■実施場所 土山サービスエリア 下り線側特設ブース

■内 容 立命館大学の商品開発した学生を中心とした『土山ほうじ茶のラテパスタ』の販売です。

## 4. 試食イベント「ふるまい！『土山ほうじ茶のラテパスタ』1,000忍NIN」について

■実施日時 2026年5月31日（日）11：00～

※無くなり次第終了

※悪天候・雨天の場合は延期予定

■実施場所 土山サービスエリア「にぎわい広場」

■内 容 ▶ 『土山ほうじ茶のラテパスタ』を先着1,000人に無料でご試食いただけます。  
▶ ご試食いただいた方には「紙うちわ」をプレゼントします（希望者のみ）。

◇お客さまからのお問合せ先

土山ハイウェイサービス株式会社

TEL.0748-66-1660（9：00～20：00）

<https://www.ohmitetudo.co.jp/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

## 【参考】

### ◆事業実施主体

#### 土山ハイウェイサービス株式会社

滋賀県甲賀市土山町に位置する新名神高速道路土山サービスエリアの運営管理をおこなっており近江鉄道株式会社、甲賀市等が出資する第3セクター方式の会社です。土山サービスエリアは上下線集約型であり、2024年度の前面通行量は約 2,000 万台を超え年間約 580 万人のお客さまにご利用いただいています。滋賀県、甲賀市の情報発信や地元土山茶や朝宮茶のブランド価値向上のため、お茶屋と協力し甲賀市内6カ所のお茶屋を巡る「御煎印」や使われなくなった煙草の自販機を利活用して土山茶・朝宮茶を提案した「Chabacco（チャバコ）」を販売しており、地域ブランドの価値向上や情報発信を積極的に進めています。

### ◆協働実施者

#### 立命館大学食マネジメント学部

びわこ・くさつキャンパスに拠点を置く、2018年に設置された学部。食に関する分野を総合的に学ぶとともに、学生の主体的な正課外での取り組みも活発に行われています。入学定員は320人で、男女比はおおよそ4:6、近畿圏外からの入学者が約40~50%を占める。これまでに、学生団体による地域特産品を生かした土産品の開発や、地域と連携したイベントなど、多様な取り組みを正課・正課外のプログラムとまた学生の自主的な課題活動をして展開しています。

### ◆プロジェクトの歩み

時 期	内 容
2025年6月	キックオフミーティング (立命館大学にて実施)
2025年7月	甲賀市特産品現地視察 (マルヨシ近江茶さま/藤田製茶さま)
2025年12月	滋賀・甲賀の土産商品決定『土山ほうじ茶のラテパスタ』
2026年3月	試作品およびパッケージデザイン、ポスター等完成 試作品サンプル試食
2026年4月29日	新名神高速道路土山サービスエリア お土産売店およびレストランで発売開始