土山ハイウェイサービス株式会社
滋賀県甲賀市土山町南土山字尾巻甲 1122 番地 74
https://www.ohmitetudo.co.jp

# NEWS RELEASE

2026 年８月５日

― 産学連携プロジェクトの一環として地産地消を推進 ―

# 土山サービスエリア
# 甲南高等学校の生徒・立命館大学の学生が考案した
# メニューを期間限定で販売します！

甲南高等学校「甲美鶏と黒米のバターチキンカレー～高校生が挑む、薬膳レシピ」
立命館大学「近江牛×下田ナス　ふるさとすき焼き」

滋賀県甲賀市の新名神高速道路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：和辻 勉）は、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）、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：吉嶋 幸子）、立命館大学食マネジメント学部（学部長：石田　雅芳）と連携し、生徒・学生が考案したメニューを期間限定で販売します。

本取り組みは、甲賀市や滋賀県の地元食材を活用し、高校、大学と連携して地産地消を推進するプロジェクトの一環です。今回、滋賀県立甲南高等学校バイオとかがく系列と生物と環境系列生物コースの生徒、立命館大学食マネジメント学部の学生が、それぞれメニューを考案しました。

メニューは、フードコート「まんぷく食堂」で販売する「甲美鶏と黒米のバターチキンカレー～高校生が挑む、薬膳レシピ～」（甲南高等学校生徒考案）と、近江スエヒロダイニング「The Beef」で販売する「近江牛×下田ナス　ふるさとすき焼き」（立命館大学学生考案）の２品です。いずれも、2026 年８月 22 日（土）から９月 27 日（日）までの期間限定販売です。

当社は、新名神高速道路を利用するお客さまに向けて、甲賀市や滋賀県の地元食材を活用したメニューを提供することで、地域産品の認知拡大と新たな魅力の発見につなげたいと考えています。

土山サービスエリアにお立ち寄りの際は、ぜひご賞味ください。

詳細は、別紙のとおりです。

甲南高等学校生徒考案
「甲美鶏と黒米のバターチキンカレー～高校生が挑む、薬膳レシピ～」

立命館大学学生考案
「近江牛×下田ナス　ふるさとすき焼き」

【別紙】

土山ハイウェイサービス×甲南高等学校×立命館大学
産学連携プロジェクトについて

1．販売期間　2026 年８月 22 日（土）～9 月 27 日（日）

2．販売商品　・フードコート「まんぷく食堂」
甲南高等学校の生徒が考案
「甲美鶏と黒米のバターチキンカレー～高校生が挑む、薬膳レシピ～」 1,200 円（税込）

・近江スエヒロダイニング「The Beef」
立命館大学の学生が考案
「近江牛×下田ナス ふるさとすき焼き」 2,750 円（税込）

3．販売時間　・フードコート「まんぷく食堂」
９：３０～２０：３０

・近江スエヒロダイニング「The Beef」
平日 10：00～21：00／土日祝 10：00～22：00

◇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）
滋賀県甲賀市土山町南土山字尾巻甲 1122-74

■**プレゼンテーション・試食会**

販売に先立ち、立命館大学食マネジメント学部の学生および甲南高等学校の生徒による考案メニューのプレゼンテーションと試食会を、報道関係者向けに実施します。

日　時：　2026 年８月 19 日（水）　10：30～
場　所：　土山ハイウェイサービス株式会社　会議室
（滋賀県甲賀市土山町南土山字尾巻甲 1122-74　土山サービスエリア内）
内　容：　・立命館大学の学生考案メニューのプレゼンテーションおよび試食
・甲南高等学校の生徒考案メニューのプレゼンテーションおよび試食

取材をご希望の場合は、2026 年８月 10 日（月）までに下記までご連絡ください。

≪お申込み先≫
土山ハイウェイサービス株式会社（担当：山本、村木）
TEL. 0748-66-1660

＜参考＞

## 各メニューについて

### 滋賀県立甲南高等学校　カレー班、鶏の飼育班
### 「甲美鶏と黒米のバターチキンカレー～高校生が挑む、薬膳レシピ～」

←バイオとかがく系列：カレー班
（左から水元さん、前原さん、木村さん、三宅さん）
【コメント】
甲南高校のブランド鶏「甲美鶏」を使い、やわらかくジューシーな鶏肉を“ごろっと”楽しめる満腹の一皿。さらに、黒米を合わせることで、 穀物ならではの深みと、しっかりした満足感をプラス。彩り豊かな夏野菜に、クコの実とスパイスをさりげなく添え、 見た目にも味わいにも「いつものカレーとは少し違う特別感（薬膳感）」を演出しました。旅の途中でも、おなかも心も満たされる一皿をぜひご賞味ください。

生物と環境系列：鶏の飼育班→
（左から奥村さん、中辻さん、小林さん、金盛さん）
【コメント】
昨年度から研究してきた甲美鶏を使って、今回カレーを開発していただけることになり、とてもうれしく思っています。特に今年の鶏は、例年と比べても発育が良く、自信をもって皆様に提供できる鶏に育ったと感じています。私たちは、餌の工夫だけでなく、毎週こまめに鶏舎の掃除を行い、衛生面にも気を配りながら大切に育ててきました。そして、育てるところから解体までを自分たちで行うことで、命をいただくことの大切さも学びました。私たちが大切に育てた甲美鶏を使ったカレーを、ぜひ多くの方においしく召し上がっていただきたいです。

◎甲美鶏とは：甲南高等学校の生徒が育てる甲南ブランドの肉用鶏です。健康的に発育できるよう、床面管理や給水方法などを改善して飼育されています。地元の酒造の酒粕を飼料に配合することで、地域資源を有効に活用しています。酒粕を与えたことでの具体的な効果はまだこれからですが、今後詳しく評価をしていく予定です。

**滋賀県立甲南高等学校**　滋賀県甲賀市甲南町寺庄 427　TEL.0748-86-4145

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。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、地域に出て学ぶ工場見学や保育実習にも力を入れています。

立命館大学　食マネジメント学部
「近江牛×下田ナス　ふるさとすき焼き」

↑左から浜竹さん、橘さん、佐々木さん、久野さん、石濱さん、澤井さん
※プロジェクトメンバーの澤井さんは、撮影当日欠席

【コメント】
近江牛、下田ナス、赤こんにゃくなど、滋賀県を代表する食材をふんだんに使用した、地域の魅力が詰まったすき焼きです。ご飯を琵琶湖の形に盛り付け、赤こんにゃくは立命館のコミュニケーションマーク「R」をイメージした形にすることで、滋賀らしさと私たちの大学らしさを表現しました。味はもちろん、見た目からも楽しんでいただけるよう工夫し、地域への愛着や親しみを感じられる一品に仕上げています。

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　滋賀県草津市野路東１丁目 1-1
TEL.077-561-4801

立命館大学は、京都・大阪・滋賀の３つのキャンパスに 17 の学部を擁する私立総合大学です。食マネジメント学部は、びわこ・くさつキャンパスを拠点として、食に関わる３つの領域の「マネジメント」「カルチャー」「テクノロジー」を総合的に学ぶ学部です。海外プログラムを含め、実社会における食のさまざまな課題や、世界の多様な食文化を学ぶ機会があり、食を通じた様々な社会課題の解決や研究活動に取り組んでいます。日本や世界の食を「おいしく、おもしろく」クリエイティブに変革できる人材として、将来のキャリアを幅広く切り拓くことができる学部です。