

賤ヶ岳サービスエリア（下り線）と滋賀県立長浜農業高校の共同企画 第3弾 長浜農高トマトソースを使用したフードメニューの販売 「トマトマケチャッ♪鶏肉チーズドリア」

11月1日（月）から販売開始

近江鉄道株式会社（本社：滋賀県彦根市 代表取締役社長：飯田則昭）が運営する滋賀県長浜市の賤ヶ岳サービスエリア（北陸自動車道下り線 新潟・小浜方面）では、滋賀県立長浜農業高等学校（滋賀県長浜市 校長：白井正士）（以下、長浜農業高校）とフードメニューの共同開発を行い、高校生がネーミングした「トマトマケチャッ♪鶏肉チーズドリア」を11月1日（月）から来年2月下旬まで賤ヶ岳サービスエリア（下り線）のフードコート（山小屋食堂）にて販売します。

コロナ禍で商品販売の機会が減少した長浜農業高校と、地元ブランドの魅力を幅広く発信し地域社会と共に歩むサービスエリアを目指す賤ヶ岳サービスエリア（下り線）との想いが重なり、今年の3月からプロジェクトがスタートしました。これまで賤ヶ岳サービスエリア（下り線）で勤務する長浜農業高校の卒業生を中心としたプロジェクトメンバーと、長浜農業高校の生徒の皆さんとで、手作りクッキーやジャムなどの食品販売やフードコートの夏メニューの開発を行ってまいりました。

フードコートメニュー共同開発として2度目となる今回は、寒くなる秋から冬にぴったりな「トマトマケチャッ♪鶏肉チーズドリア」を開発しました。同商品は、長浜農業高校の生徒の皆さんが栽培したトマトを、シナモンやクローブなど6種のスパイスを効かせ加工したトマトソースを使用し、色鮮やかなパプリカやズッキーニ、ボリュームのある鶏肉とチーズをのせて焼き上げたものです。長浜農高のトマトは糖度が高くトマト本来の味を楽しめる濃厚な一品となっています。生徒の皆さんには、商品名の考案や試食、売り場のPOP作成を行っていただきました。今後も季節に応じたフードメニューを開発する予定です。なお、賤ヶ岳サービスエリア（下り線）は一般道からもご利用いただけます。お立ち寄りの際には是非ご賞味ください。

詳細は別紙のとおりです。



試食とメニュー名考案の様子



トマトマケチャッ♪鶏肉チーズドリア

【別紙】

滋賀県立長浜農業高等学校と賤ヶ岳サービスエリア（下り線）の共同企画 第3弾

長浜農高トマトソースを使用したフードメニュー

「トマトマケチャッ♪鶏肉チーズドリア」の販売について

- (1) 販売開始日 2021年11月1日（月）から2022年2月下旬まで
- (2) 販売場所 賤ヶ岳サービスエリア（下り線 新潟・小浜方面）フードコート（山小屋食堂）
- (3) 販売時間 9：00～20：00
※新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、一部店舗の営業休止や営業時間、販売メニューを変更する場合がございます。
- (4) 販売商品 「トマトマケチャッ♪鶏肉チーズドリア」 価格：780円（税込）



※食品在庫の都合上やむを得ず販売を休止する場合がございます。

- (5) その他 共同企画第1弾として、長浜農業高校が栽培から加工までを行った下記の商品を売店にて販売しております。
 - ・絞り出しクッキー各種（プレーン、ココア）：186円（税込）
 - ・アイスボックスクッキー（プレーン+ココア）：186円（税込）
 - ・米味噌：558円（税込）
 - ・コチュジャン風味味噌：558円（税込）
 - ・季節の果物ジャム：558円（税込）
 - ・トマトソース：522円（税込）

※商品入荷の都合上やむを得ず販売を休止する場合がございます。



売り場の様子



トマトソース

▼これまでの滋賀県立長浜農業高校との共同企画について

◎ 第1弾 高校生の手作り商品の販売

https://www.ohmitetudo.co.jp/file/ssa_newsrelease_20210520.pdf

◎ 第2弾 「夏にススム！旨辛冷やしコチョコチュウどん」の販売

https://www.ohmitetudo.co.jp/file/ssa_newsrelease_20210629.pdf

(6) お客さまからのお問い合わせ先

賤ヶ岳サービスエリア（下り線 新潟・小浜方面）

TEL.0749-86-2111 FAX.0749-86-3111

[所在地] 滋賀県長浜市余呉町坂口字森の前 267-1

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



賤ヶ岳SA（下り線 新潟・小浜方面）は一般道からご利用いただけます。駐車場有。