

# サービスエリア×地元高校！産学連携で丹波食材の魅力を発信 兵庫・宝塚のサービスエリアで高校生考案の新メニュー 8/28販売開始 ～全19品から1品を決定。丹波地鶏や黒枝豆使い、地産地消を促進～

光明興業株式会社（住所：大阪市中央区、代表取締役社長：段 正峰）が運営する宝塚北サービスエリアでは2022年8月28日（日）から期間限定で、兵庫県立有馬高等学校（以下、有馬高校）の生徒が考えたフードメニューを販売します。丹波地鶏や黒枝豆など「丹波」の名産を使った、地産地消につながるメニューです。



## ■全19品から2回の審査を経て決定。丹波地鶏、黒枝豆など地元感じるメニューを高校生が考案

宝塚北サービスエリアでは、8月28日より「三度（みたび）楽しい！丹波地どり黒枝豆のひつまぶし丼」（980円）を期間限定で販売します。「地元の食材を“ハイウェイの宝島 宝塚北サービスエリア”で『お宝食材』としてPRできるメニュー」をテーマに、有馬高校「人と自然科」に所属する3年生が参加。応募メニューは19品、2回の審査を経て、当メニューが選ばれました。

メニューは、丹波地鶏や黒枝豆など地元食材を主役としています。当サービスエリアとしましては、地産地消の促進や、地域の魅力発信につながればと思っています。

## ■「三度（みたび）楽しい！丹波地どり黒枝豆のひつまぶし丼」考案チームのコメント

私が初めてひつまぶしを食べたときの味が忘れられず、この味を地元食材で再現したいと思い、甘辛く仕上げました。飽きのこないように、いろんな方法で召し上がっていただけるように工夫しています。

## ■商品概要

商品名：三度（みたび）楽しい！丹波地どり黒枝豆のひつまぶし丼

販売期間：2022年8月28日（日）～2023年3月31日（金）

価格：税込980円

数量：1日30食限定

販売地域：宝塚北サービスエリア（兵庫県宝塚市玉瀬字奥之焼1-125）

説明：丹波朝霧どり黒枝豆と兵庫県産黒枝豆を使用し、

シンプルながら兵庫県の“食の魅力”を存分に感じることでできるメニュー。

食べ方も「1.まずはそのまま」、「2.薬味と一緒に」、「3.鶏の粉末入り昆布茶でお茶漬けに」と、3通りの味の変化を楽しめます

考案者：櫻井華音（さくらいかのん）、辻帆乃果（つじほのか）、眞下唱（ましも うた）  
いずれも、人と自然科3年生



## ■宝塚北サービスエリアについて

宝塚市中心部「花のみち」周辺の南欧風景観をイメージした「宝塚モダン」をコンセプトにした建物外観と、上下線どちらのお客さまも同じ施設をご利用になれる上下線集約型のレイアウトが特徴です。敷地内には南欧ホテルの中庭を彷彿させるパティオ（イベント広場）があり、季節に応じてフェスやショーなどを開催しています。ドッグランエリアもあり、サービスエリアでありながら、滞在そのものを楽しめる施設となっております。



取材に関するお問い合わせ

担当：福岡（ふくおか）、桑江（くわえ） TEL:0797-83-5601 E-mail: takarazukakita-sa-kohmei@kohmei.co.jp

### ■新メニュー販売を記念して、抽選会を開催

本メニューの販売を記念して、令和4年8月28日（日）12時から店内フードコートでお食事をされたお客さまに、宝塚北サービスエリア限定商品など豪華景品が当たるガラポン抽選会を開催いたします。（なくなり次第終了）

- 1位 【Cheese cake-ヒトツカラ-】  
コロんとしたフォルムが可愛い、ふわふわな食感がクセになるチーズケーキです。



- 2位 【耳までやわらかい食パン 1.5斤】  
天然酵母を使用しており、牛乳、生クリームがたっぷり。  
名前の通り耳までやわらか、しっとり、ふんわりの食パンです。焼かずにそのまま食べるのがオススメ



- 3位 【ブラック・ジャックの名台詞/ピノコ語がプリントされたロールペーパー】  
日常にちょっとした楽しさを加えてくれる素敵なアイテム。  
気軽にお使いいただける消耗品なので、プレゼントとしてもオススメです。



- 4位 【キャンディー】参加賞