

甲賀素材を詰め込んで…

～甲南高で地域限定のメニューづくり～

甲南高校と 甲南P.A・土山S.Aが連携 特産品の魅力を発信

甲南高校では、地元の黒米を使ったプリンや同校で栽培された緑茶を使った和菓子など、生徒が開発したレシピを市内の飲食店や菓子店と連携して商品化につなげています。

一方で、3年前から同校と甲南P.A・土山S.Aで連携して行われているのが地元の素材をぎゅっと詰め込んだ地域限定のメニューづくりです。この取り組みは「食と健康」系列3年生が特産品をテーマに課題研究として開発したレシピを、同S.A・P.Aで地域限定メニューとして販売するものです。

◀まるでフルーツ。トマト色づくならか二層チーズケーキ/鹿深トマトinチーズケーキ

水口で生産されている「鹿深トマト」の甘さと酸味をチーズケーキに生かしました。トマトを使ったスイーツは珍しく、新しいスイーツづくりに挑みました。(土田さん談)



▶茶どころ誇る朝宮紅茶の、風味豊かなパウンドケーキ/朝宮ルティノアケーキ

「ルティノア」とは、フランス語で紅茶のこと。普段から紅茶が好きなのですが、「朝宮紅茶」を初めて味わい、そのおいしさに惹かれました。(石倉さん談)

▶梅干で甘いロールケーキを作りました/梅ロール

漬物である梅干をスイーツにしてみようと思いました。味の加減や梅の風味を出すための扱いが難しく、試行錯誤しました。(山崎さん談)



今年、23名のうち12名が「スイーツ系」、11名が「おかず系」のレシピづくりに取り組みました。プロのアドバイザーを受けながら試作を重ね、半年をかけて一人一作品を完成させました。メニューとして採用されるレシピは、関係者により味や見た目、成長ぶりなどが審査され、4作品が選考されました。さらにスイーツは、今回選ばれた3点の中から一般のお客さんの投票により1点が選ばれます。

23作品の中から 4作品を選考



山崎初音さん

石倉 葵さん

土田彩加さん

岩崎愛未さん

特産品の魅力を広く知ってもらい、まちおこしにつなげようと地元の高校と甲南P.A・土山S.Aが連携して地域限定メニューの開発、販売を行い、人気を集

めています。甲南高校生が取り組むレシピづくりや、今年新たに同P.A・S.Aで提供される地域限定メニューを紹介します。



▲近江牛・近江米を使った焼おにぎり、土山茶をそいで召し上げれ/近江ギョ〜茶漬け

滋賀県の特産品を全部使おうとチャレンジし、近江牛の旨みを生かしながらあっさり手軽に食べられる茶漬けに仕上げました。見た目にもこだわり、彩りを工夫しています。(岩崎さん談)

地域限定メニューで まちを盛り上げる



▲近江ギョ〜茶漬け、ご当地バーガーを味わう親子(甲南PA(下り線)フードコート)

甲南P.A・土山S.Aでは、これまでもこの企画で生まれたご当地バーガーなどが販売され、子どもからお年寄りまで幅広い世代で人気を集めています。今後も、地域限定メニューが地域の皆さんや、全国から訪れるお客さんに親しまれ、まちを盛り上げる新たな力として期待されます。

INFORMATION

第2回スイーツグランプリ

■期間/開催中/12月21日(金)

平日 15時〜17時
土日 14時30分〜17時

■場所/土山サービスエリア
レストラン「近江三味 土山」

3種の中で一番美味しかったスイーツに投票してください。グランプリは、同レストランでデザートメニューとして販売されます。ぜひご参加ください。



▲3種をワンプレートで販売(ワンドリンクセット 780円)

ここで食べられます

■甲南P.A(上り線)
・黒影米を使用したライスバーガー「忍者バーガー」
・近江ギョ〜茶漬け

■甲南P.A(下り線)
・近江牛と鹿深みそをこんがり「甲賀流焦がし近江牛バーガー」
・近江ギョ〜茶漬け

※ご当地バーガーは、好評につき2種の魅力をお合わせて生まれ変わり、12月中旬には上り、下り両店で販売されます。

■土山S.A「近江三味 土山」

1月中旬から、今年のグランプリに選ばれたスイーツが販売されます。

問い合わせ

新名神甲南パーキングエリア(上り線)
☎ 06・8188 ☎ 06・8303
新名神甲南パーキングエリア(下り線)
☎ 06・8236 ☎ 06・8287
新名神土山サービスエリア
レストラン「近江三味 土山」
☎ 066・8056