

香川県立飯山高等学校の生徒による地元食材使用のコンビニメニューを提案



『食べて菜』を使用した商品を発売

4月17日から四国四県のサークルKとサンクスで販売

株式会社サークルKサンクス（本部：東京都中央区、代表取締役社長：中村 元彦）は、香川県立飯山高等学校の生徒が香川県産の『食べて菜』を使って考案したメニューを4月17日（火）～5月14日（月）まで四国地区のサークルKとサンクス 372 店舗（2012年2月末現在・広島県の島嶼部5店含む）で販売します。

本商品は、飯山高校の生徒5人が『食べて菜』の漬物と、香川県綾川町にある焼豚店『焼豚P』の焼豚を具材にメニュー提案した「焼豚チャーハン（食べて菜の漬物使用）398円（税込）」と「焼豚チャーハンおにぎり（食べて菜の漬物使用）145円（税込）」です。焼豚の甘みと、『食べて菜』の漬物がアクセントになっています。『食べて菜』は、香川県観音寺市大野原町にある農業法人「三豊ファームサービス」にご協力いただき、サークルKサンクス専用に栽培したものを使用しています。

本商品は、地産地消企画「四国 MOT プロジェクト」対象商品です。

当社では、香川県との包括業務協定（2010年8月締結）に基づき地産品の推進に協力していきます。



焼豚チャーハン
（食べて菜の漬物使用）



商品パッケージシール



焼豚チャーハンおにぎり
（食べて菜の漬物使用）



商品パッケージ
シール

■食べて菜とは

香川県生まれの「さめきな」と、青菜の代表格「小松菜」の良い所を引継いで2006年に誕生しました。

歯切れの良い食感と、苦味が少ない点を評価され、学校給食から徐々に広まっています。葉はアクが少なく、生で食べても苦味や青臭さを感じられないので、サラダやおひたし、炒め物と、様々な料理に利用できます。茎は野沢菜のような香りで甘味があり、漬物にすると最高の仕上がりになります。

香川県は将来、県の特産品となる事を目標に県内の普及を目指しています。



サークルKサンクス専用
『食べて菜』栽培の様子

<ご参考>

■香川県立飯山高等学校の紹介

2010年に開催された第5回かがわの高校生ビジネスアイデアコンテストで「焼き豚P」の焼き豚を使ったおにぎりが「最優秀賞&四国経済産業局長賞」を獲得するなど、地元振興に積極的な活動をしています。サークルKサンクスでは、2010年にもレシピ提案した商品を発売し好評をいただきました。