

資 料 提 供	
令和8年10月2日	
学校名 (担当)	米子南高等学校 (北原)
電 話	0859-33-1641

大阪王将米子店とコラボ！高校生が考えた新メニュー、選ばれるのは・・・？

5月より本校調理コース1年生20名は大阪王将米子店と連携し、メニュー開発に取り組んできました。9月の1次審査(プレゼン)を通過したメニュー(料理部門5点、デザート部門2点)の2次審査(試食選考)を下記の日程で行います。どんな新メニューが生まれるのか？生まれないのか？ぜひ取材にお越しください。

1 日 時 令和8年10月26日(月)午前10時45分～午後0時15分

2 場 所 米子南高等学校(米子市長砂町216番地)
管理棟2階調理実習室

3 参加者 有限会社 K&K 企画 専務取締役 竹中直樹 様
大阪王将米子店店長 岩田光平 様
副店長 西中秀昭 様 (本校卒業生)
米子南高校1年調理コース生徒 20名

4 内 容

(1)開会

(2)開発メニュー説明

- ①料理部門
 - ・鶏唐と秋野菜の愉快的仲間たち
 - ・あったか水餃子野菜スープ
 - ・丸ごとトマトと根菜の麻辣黒酢煮込み
 - ・ぶりぷりエビチリ餃子
 - ・麻婆豆腐のチャイニーズ・パスタ
- ②デザート部門
 - ・おかしな餃子パフェ
 - ・金木犀と梨のゼリー

(3)試食審査

(4)講評

(5)閉会

5 その他

調理は9時30分から行います。取材いただけます場合は事前に担当 北原 又は中川 まで御連絡ください。(0859-33-1641)

別紙実施要項もご覧ください。

高校生による大阪王将米子店メニュー開発 実施要項

- 1 目 的 米子の食の魅力創出に取り組む経験から、地元の食への理解を深め、地域企業と連携しながらメニュー開発に取り組むことで、主体的・協働的に課題を解決する力および故郷への愛着を育み、食産業への興味・関心を高める。
- 2 内 容 大阪王将米子店（有限会社 K&K 企画）のメニュー考案
- 3 対象生徒 米子南高校 調理コース1年生 20名
- 4 実施計画
 - (1) 大阪王将の料理試食とメニュー開発趣旨説明
令和8年5月25日（月） 調理実習室（北棟2階）
午前9時25分から午後0時15分まで
大阪王将米子店の調理師の方による調理、試食
調理 大阪王将米子店店長 岩田光平 様
副店長 西中秀昭 様
メニュー開発について
有限会社 K&K 企画 専務取締役 竹中直樹 様
 - (2) メニュー考案・試作 1学期期間
 - (3) 店舗見学 施設・設備、調理器具、作業動線など確認。
夏休み期間実施予定（7月27日訪問）
 - (4) 考案メニュー評価 各自プレゼンテーションし、5点選出する。9月上旬頃予定（9月14日実施）
 - (5) 試食会 選ばれた5点を実際に調理し、大阪王将の方々にも試食していただき、相互評価する。10月頃予定。
（10月26日実施予定）
 - (6) 改 善 メニュー開発の経験から学んだことを生かし、商品化に向けた改善点やPR方法などを検討する。
可能ならば、3年次の「課題研究」などにも発展させる。11～12月頃予定