

資料提供	
令和8年5月12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！メニュー開発に挑戦します！

この度、有限会社 K&K 企画 様と連携し、本校調理コース1年生が大阪王将米子店のメニュー開発に取り組むこととなりました。ついては「大阪王将の味とメニュー開発のコツを学ぶ」というテーマで調理実演をしていただきます。調理師の卵たちがプロの技を間近で見て、店で提供されている味を体験し、今後のメニュー考案の参考とします。

1 日 時 令和8年5月25日(月)午前9時25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)  
北棟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)調理実演・試食

・炒飯 ・天津飯 ・炒麺 ・エビチリ の予定

(3)メニュー開発に向けて

・企業側の思い ・メニュー開発のコツやポイントなど

(4)質疑応答

(5)閉会

### 5 その他

取材いただけます場合は事前に担当 北原 又は中川 まで御連絡下さい。(0859-33-1641)  
今後の計画は別紙実施要項をご覧ください。

## 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。  
夏休み期間の予定
  - (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
  - (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。
  - (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