

# NEWS RELEASE

報道機関各位



学校法人尚綱学園  
熊本市中央区九品寺 2 丁目 6-78  
TEL 096-364-0116

2018 年 11 月 9 日

## 【尚綱大学・尚綱大学短期大学部】

尚綱大学・尚綱大学短期大学部と西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社九州支社、九州産交リテール株式会社によるコラボメニューを九州自動車道 宮原サービスエリアで販売

尚綱大学・尚綱大学短期大学部と西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社九州支社並びに九州産交リテール株式会社は、熊本県の特産品である「あか牛」を使用したコラボメニューを開発し、宮原サービスエリア上下線で販売することといたします。

このメニューは、尚綱大学・尚綱大学短期大学部の平成 27 年度第 2 回尚綱学食レシピコンテストにおいて、「+野菜で、からだも心も大満足！」をテーマに、地元食材を活用できるメニューを考案し、宮原 SA のスタッフがアレンジを加えました。

### ■メニュー概要■

#### 【宮原 SA 上り線】

- 1、名称 モ〜（猛）烈に食べよう！『あか牛とトマトのすき焼き丼』
- 2、販売期間 平成 30 年 11 月 9 日（金）～平成 31 年 2 月末日 予定
- 3、販売場所 E3 九州自動車道 宮原 SA 上り線 レストラン「三南」
- 4、価格 1,180 円（税込）
- 5、特徴 熊本県産「あか牛」を甘いタレで味付けしたすき焼き丼。  
すき焼きには珍しいトマトがあることで、酸味と甘みが特徴です。

#### 【宮原 SA 下り線】

- 1、名称 可憐だけどボリューム『あか牛ビビンバ丼』
- 2、販売期間 平成 30 年 11 月 9 日（金）～平成 31 年 2 月末日 予定
- 3、販売場所 E3 九州自動車道 宮原 SA 下り線 スナックコーナー「むぞか亭」
- 4、価格 950 円（税込）
- 5、特徴 熊本県産「あか牛」、「小松菜」を使用したビビンバ丼。  
醤油ベースのピリ辛ダレが特徴です。

※送付資料 1 枚（本紙を含む）

#### 【本件に関わる問い合わせ先】

担当部署：九品寺キャンパス庶務会計課  
担当者名：荒木  
電話：096-362-2011  
e-mail：shomuk@shokei-gakuen.ac.jp