

香川大学教育学部附属高松小学校の児童と
麺屋希信・糸谷氏がメニュー考案
「香川県産初摘み海苔」を使ったメニュー実演会開催のお知らせ

2 0 2 6 年 2 月 6 日
四国旅客鉄道株式会社
JR四国ステーション開発株式会社

JR四国グループのJR四国ステーション開発株式会社では、高松オルネ内「shikoku meguru（シコクメグル）」において、四国にこだわった商品を中心にキッチン（飲食）とマルシェ（物販）の運営を行っております。

この度、香川大学教育学部附属高松小学校の児童と、麺屋希信（めんやきしん）・糸谷氏が考案した「香川県産初摘み海苔」を使ったメニューの実演会を「shikoku meguru チャレンジキッチン」にて行います。香川大学教育学部附属高松小学校では、1年を通して1年～6年生を交えた縦割り授業を毎年行っています。児童の皆さんに香川県の「食」に注目し、「全国で海苔の生産量第6位を誇る香川県の海苔の魅力を伝えたい」という思いを持って考案されたメニューを実演会で販売します。

実演会当日は担当の先生や麺屋希信（めんやきしん）・糸谷氏のサポートのもと、児童自ら注文の対応・会計・配膳・お客様へのお声かけ・チラシ配りなどを行います。数量限定となりますが、この機会に是非ご賞味ください。

「shikoku meguru」は四国にフォーカスし、土地をめぐる、時間をめぐる、季節をめぐる、歴史をめぐる…さまざまな「めぐる」の出発点として、今後もさまざまな取り組みを進めてまいります。

1 販売商品

のりと鶏のパスタと鶏の竜田揚げセット（サラダ付） 850円（税込）

※香川県産初摘み海苔使用

2 開催日時

2月24日（火）13時～15時 ※完売次第終了

3 開催場所

shikoku meguru チャレンジキッチン（高松オルネ内1階）

4 メニューイメージ





CHALLENGE
KITCHEN

TAKAMATSU
ORNE

香川県産
初摘み海苔
使用

香川大学教育学部
附属高松小学校児童と
考案メニュー実演会



鶏の竜田揚げ

のりと鶏のパスタ

2/24(火)の営業時間

OPEN

13:00 ~ 15:00

SPACE shikoku meguru CHALLENGE KITCHEN

※売り切れ次第終了 | ※SC ポイント・駐車場無料サービス対象外 | 支払方法は出店者によって異なります