



YANMAR

News Release

2024 年 10 月 28 日
ヤンマーホールディングス株式会社

「2024 年全国農業高校 HANASAKA 収穫祭」を開催、 イタリアンレストラン「ASTERISCO」で特別メニューも提供



<「2024 年全国農業高校 HANASAKA 収穫祭」イベント告知>

ヤンマーホールディングス株式会社は、「2024 年全国農業高校 HANASAKA 収穫祭」を、2024 年 11 月 3 日（日）と 4 日（月・祝）の 2 日間、大丸東京店および「YANMAR TOKYO（所在地：東京都中央区）」の地下 1 階イベントスペース「HANASAKA SQUARE」にて開催します。2023 年より協賛し、今回で 2 回目の開催となります。

今回初の取り組みとして、お米と楽しむイタリアンレストラン「ASTERISCO」（YANMAR TOKYO 2 階）にて、イベント参加高校のうち、5 校の生徒が栽培した農作物や加工品を使用した「特別メニュー」を開発し、11 月 1 日（金）～15 日（金）の期間限定で提供します。

ヤンマーグループでは、人の可能性を信じ、挑戦を後押しするヤンマーの価値観「HANASAKA（ハナサカ）」の輪を広げるさまざまな取り組みを行っています。本イベントは、次世代の農業の担い手である農業高校生の取り組みを応援するとともに、「HANASAKA」の考え方を知っていただく場として開催しています。

イベントでは、「農」や「食」を学ぶ 46 校の全国農業高等学校長協会加盟校の高校生が大切に育てた農作物や加工品などを生徒自ら販売します。農産物の流通や販売の場を学ぶ貴重な体験となり、将来の就農への意欲を高める場となることを目指します。

■【初企画】高校生とイタリアンレストラン「ASTERISCO」のコラボ企画を開催

お米と楽しむイタリアンレストラン「ASTERISCO」にて、高校生が栽培した農作物や加工品を使用した特別メニューを開発し、期間限定で提供します。

提供期間:2024年11月1日(金)~15日(金)

予約サイト:TableCheck

<https://www.tablecheck.com/shops/asterisco/reserve>

コラボ高校(順不同):

秋田県立増田高等学校、岡山県立瀬戸南高等学校、愛媛大学附属高等学校、鳥取県立倉吉農業高等学校、福島県立二本松実業高等学校 安達東校舎



<コラボ食材>

(コラボレーションメニュー)

●ドリンク2種・サラダ(ランチ/ディナー提供)

幻の有機はちみつレモンサワー、幻の有機レモネード

コラボ高校と使用食材:

福島県立二本松実業高等学校 安達東校舎(蜂蜜)、愛媛大学附属高等学校(レモン)

閉校舎により今年度が最後の採蜜となる糖度80度以上の蜂蜜と、愛媛県産の有機レモンを使用したコラボドリンクです。



<前菜&ドリンク2種>

レモンクリームライスサラダ*

コラボ高校と使用食材:

秋田県立増田高等学校(お米「あきたこまち」)、岡山県立瀬戸南高等学校(お米「きぬむすめ」)、愛媛大学附属高等学校(レモン)

優しい酸味と爽やかな有機レモンの風味を最大限引き出すために、皮、しぼり汁を丸ごと使用し、相性の良い豚肉と季節のかぼちゃを合わせたライスサラダです。

※使用する白米は11/1~11/7は「あきたこまち」、11/8~11/15は「きぬむすめ」を予定しています。無くなり次第、順次切り替えとなります。

●プリモ2種(ランチ/ディナー提供)

ランチカレーのお米*、リゾットのお米*

コラボ高校と使用食材:秋田県立増田高等学校(お米「あきたこまち」)、岡山県立瀬戸南高等学校(お米「きぬむすめ」)

高校生が丹精込めて収穫したお米を、ランチコースの本日のカレーとリゾットおよびディナーコース、アラカルトのリゾットで使用し、お米の旨みを引き出した最高の状態でご提供します。



<プリモ2種>

※使用する白米は11/1～11/7は「あきたこまち」、11/8～11/15は「きぬむすめ」を予定しています。無くなり次第、順次切り替えとなります。

●王秋と生ハムのゴルゴンゾーラチーズパイ包み ～サルティンボッカ風～(ディナーのみ提供)

コラボ高校と使用食材：鳥取県立倉吉農業高等学校(梨)

バターでソテーした王秋梨をイタリア料理のサルティンボッカをイメージし、生ハム、セージ、ゴルゴンゾーラチーズと一緒に巻き、更にパイ生地で包んだ創作イタリアンです。



<ディナーアラカルト>

(「ASTERISCO」料理長 菅原慎也シェフのコメント)

メニューの開発にあたり、高校生の作った農作物や加工品の素材の味をダイレクトに伝えることを一番に考えました。

コラボした食材は、有機レモン、栽培にこだわったお米、閉校舎予定で今年最後の採蜜となる蜂蜜など、どれも想いやストーリーが感じられるものばかりです。

大切に育て、収穫した高校生たちの想いと共にお料理にして届けたいと思いました。食に対する健康志向が高まっている中、素材を生かし、体も喜ぶイタリアンを皆様に楽しんでいただければと思います。



<「ASTERISCO」料理長 菅原慎也シェフ>

■全国農業高校 HANASAKA 収穫祭 イベント概要

主催：毎日新聞社、全国農業高等学校長協会

共催：株式会社大丸松坂屋百貨店、

ヤンマーホールディングス株式会社

後援：農林水産省

協力：八重洲地下街株式会社

協賛：JA 全中、JA 全農、JA 共済連、農林中央金庫

開催日時：2024年11月3日(日)、4日(月・祝)

(1日目) 10時30分～16時00分 即売会

(2日目) 10時00分～14時00分 即売会

会場：

大丸東京店 11階催事場(34校が出店)

YANMAR TOKYO 地下1階「HANASAKA SQUARE」(12校が出店)



<2023年開催時の様子>

即売会の開催場所、各会場の出展校などイベントの詳細については、以下をご覧ください。

https://www.yanmar.com/media/news/2024/10/25051947/syukakusai_2024.pdf

<HANASAKA について>

ヤンマーらしさの象徴で、“人の可能性を信じ、挑戦を後押しする”という創業者の精神やビジョンの根底にあったヤンマーの価値観を「HANASAKA(ハナサカ)」と呼んでいます。ヤンマーの事業領域を超え、スポーツ・文化などあらゆる領域で挑戦する人たちを後押しし、「HANASAKA」の輪を世界へ広げることで、人と未来を育んでいきます。詳しくは <https://www.yanmar.com/jp/about/hanasaka/>をご覧ください。

<ヤンマーについて>

1912 年に大阪で創業したヤンマーは、1933 年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功した産業機械メーカーです。「大地」「海」「都市」のフィールドで、エンジンなどのパワートレインを軸に、アグリ、建機、マリン、エネルギーシステムなどの事業をグローバルに展開。環境負荷フリー・GHG フリーの企業を目指し、顧客価値を創造するソリューションを提供しています。未来を育むヤンマーの価値観「HANASAKA」を基盤に、ブランドステートメントとして掲げる“A SUSTAINABLE FUTURE”を実現します。

詳しくは、ヤンマーのウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/>をご覧ください。

<注記>

記載されている内容は発表時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますのでご了承ください。

【報道関係者お問い合わせ先】

ヤンマーホールディングス株式会社

ブランド部 コミュニケーション部 広報担当

E-mail: koho@yanmar.com