

報道機関各位
ニュースリリース2026 年 7 月 24 日
株式会社JR四国ホテルズ
JRホテルクレメント高松

坂出第一高等学校 × JRホテルクレメント高松
香川県産食材の魅力を高校生が発信
コラボレーションメニュー「育てる、つなぐ、味わう」を提供

JRホテルクレメント高松（香川県高松市浜ノ町1番1号 総支配人：今井 善夫^{いまい よしお}）は、開業25周年記念企画として、坂出第一高等学校 食物科と連携したコラボレーションメニュー「育てる、つなぐ、味わう」を、2026年9月から11月までカフェ&レストラン「ヴァン」にて提供します。

香川県産オリーブ豚をはじめとする県産食材を使用し、高校生が考案したメニューをホテルシェフが商品化した産学連携企画です。地域食材の魅力を発信するとともに、次世代を担う人材の育成につなげることを目的としています。



開業25周年テーマ「ありがとう～未来へ紡ぐくつろぎ～」のもと実施する本企画では、地域で育まれた食材を通じて、生産者・学校・ホテル・お客様をつなぎ、地域の魅力を「食」で発信します。

提供メニューは、香川県産オリーブ豚など県産食材を使用し、9月から11月までの3か月間、月替わりで販売します。

また、メニュー開発に携わった生徒は、7月29日（水）～31日（金）、8月3日（月）～5日（水）の計6日間、当ホテルでインターンシップを実施します。ホテルの調理現場で実践的な業務を体験し、料理人としての技術や仕事への理解を深めます。

さらに、販売期間中には、生徒によるライブキッチンでの料理提供を予定しています。初回は9月1日（火）のディナータイムを予定しており、坂出第一高等学校 食物科の生徒がホテルシェフとともに料理を提供します。



<概 要>

- ・名 称 坂出第一高等学校 × J Rホテルクレメント高松 コラボレーションメニュー
「育てる、つなぐ、味わう」
- ・提供期間 2026 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）
※ランチ・ディナーブッフェでの提供メニュー（月替わり）
- ・店 舗 J Rホテルクレメント高松 1 階 カフェ&レストラン「ヴァン」
- ・インターシップ 2026 年 7 月 29 日（水）～31 日（金）、8 月 3 日（月）～5 日（水）
- ・生徒来店予定 販売期間中の一部日程において、生徒がホテルシェフとともにライブキッチンで料理を提供予定（初回：9 月 1 日（火）ディナータイム予定）
- ・お問い合わせ TEL：087-811-1164（直通）※受付時間 10：00～20：00

■ J Rホテルクレメント高松 開業 25 周年記念企画について



J Rホテルクレメント高松は、2001 年 5 月 24 日の開業からおかげさまで 25 周年を迎えることができました。これを記念し、レストランでは 25 周年にちなみペア 25,000 円でお楽しみいただける記念コースや、四国水族館とコラボしたアフタヌーンティーなどを販売しております。ホテルをまるごと楽しめる特別な企画をこの機会にぜひお楽しみください。

ホテル開業 25 周年記念プラン 特設ページ

https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/25th_plan/

※掲載している画像はイメージです。

このリリースに関するお問い合わせは

JR ホテルクレメント高松 総支配人室 企画：入倉^{いりくら}・山本^{やまもと}・安藤^{あんどう}

TEL：087-811-1117 FAX：087-811-1116

メールアドレス：e-kikaku@jrclement.co.jp