

はばたけ未来の巨匠！高校生レストランOPEN

中心市街地の活性化を図るべく、都城東高等学校調理科、中心市街地のレストラン及び都城商工会議所がコラボレーション！ 高校生が日頃の実習の成果を発揮して、皆様をおもてなし致します。

高校生レストランの事業概要

中心市街地を取り巻く状況は、市街地の拡大や郊外型大型店の立地等に伴い、小売販売額の伸び悩みや人口減少、空き店舗の増加等が進んでいるところです。

このような状況のなかで、毎月第2日曜日に開催されている都城ぼんち市において、都城東高等学校の生徒が各店舗の盛り上げに一役買ったり、先日開催されたみやこんじょ七夕まつりに南九州大学の学生がボランティアとして多数参加するなど、**若者が中心市街地を活性化**していこうといった動きがあります。

さらに、昨年度、都城東高等学校の調理科の先生から、**市内のレストランなどを使用して高校生レストランを行いたい**との話があり、協力いただける店舗を探すとともに、実施体制を協議してきましたが、**この度正式にオープン**する運びとなりました。

なお、事業の実施にあたっては、都城市まちなか活性化プランの一つである「はばたけ未来の巨匠！高校生レストラン事業」を活用して実施するものです。

高校生レストランの開催概要

日 時：平成26年8月10日（日）11：00～ ※予定食数が売り切れ次第終了。
※毎月第2日曜日に開催される都城ぼんち市に合わせて事業を実施していく予定です。

会 場：リベラリズム（店長 蒲生 憲明氏）
都城市中町14-8（都城郵便局の北側）
TEL 0986-77-2072

メニュー：月替わりのコース料理（8月のメニューは検討中）

7月13日（日）に行ったプレオープンの際のメニューは下記のとおり。

- ①サラダ
- ②じゃがいものポタージュ
- ③鶏肉のトマト煮込み
- ④五穀ご飯
- ⑤黒ごまプリン
- ⑥ドリンク

金 額：1食1,000円

そ の 他：調理科の3年生が調理を行い、配膳などの接客は2年生が行います。

使用する**食材については**、都城農業高等学校や市内の農家と連携しながら、**可能な限り地場産品**を使用していく予定です。



関係者の役割について

都城商工会議所：都城市まちなか活性化プランの「はばたけ未来の巨匠！高校生レストラン事業補助金（補助率10分の9 限度額60万円）」の受け皿となり、店舗借り上げ料や消耗品等の支出等を管理するとともに、飲食店の経営に関する指導を行う役割を担う。

リベラリズム：高校生レストランの会場として場を提供するとともに、接客などを高校生と従業員で一緒に行い、実際に飲食店で働いている生の声や働く姿勢を高校生に伝える役割を担う。

都城東高等学校：毎月のメニューや食数を調理科の生徒自らが考え、調理や接客を行うことにより、調理技術の向上、原価計算や仕入れ、接客を勉強し、卒業後にプロの料理人になるための実践教育の一環として事業を行う。