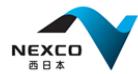


PRESS RELEASE

2026年2月4日



九州産業大学
西日本高速道路株式会社
福岡県朝倉市
高橋株式会社

産学官連携で“水が育む、食のまち”の魅力を発信！

地域と都市をつなぐ街なかSA「KSU ちはやSAプロジェクト」第4弾は「朝倉SA」

九州産業大学（福岡市東区、学長：北島己佐吉）、NEXCO 西日本九州支社（福岡市博多区、支社長：加治英希）および高橋株式会社（福岡県久留米市、代表取締役：高橋彦太郎）は、九州各地の魅力を福岡都市圏に発信する産学官連携プロジェクト「KSU ちはやサービスエリア（SA）」プロジェクトの今年度第4弾として、福岡県朝倉市（市長：林裕二）と連携した「朝倉SA」を、2026年2月8日（日）から、福岡市東区の商業施設「ガーデンズ千早」にオープンいたします。

「KSU ちはやSA」プロジェクトでは、九州産業大学の学生が店舗運営や店舗デザインを担当。事前研修や現地でのフィールドワークを通じて、地域の魅力や訪れる価値について学び、その背景や物語を理解した上で、各地域の“トップセールスマン”として、自分の言葉で地域特産品の販売や地域情報の発信を行っていきます。



※写真はイメージ

福岡県のほぼ中央に位置する朝倉市は、豊かな自然と筑後川の良質な水に恵まれ、農作物やフルーツの生産が盛んな地域です。今回の「朝倉SA」では、朝倉を代表するフルーツの1つである“巨峰”を丸ごと使った、砂糖・保存料不使用の「巨峰100%ジュース あさしづく」や、“柿”や“いちご”を使ったスイーツ、自然に近い飼育環境で育てた“古処鶏”の旨味が詰まった「ひとつち餃子」など、朝倉の豊かな自然の恵みを使った良質な商品の販売を中心に、朝倉の三連水車、城下町秋月、原鶴温泉など自然・歴史・観光の情報もご紹介いたします。

地域と都市を結ぶ新たな架け橋として、学生たちの挑戦と朝倉市の魅力に、是非ご期待ください。

1. 実施概要

名 称：KSU ちはや SA プロジェクト「朝倉 SA」

期 間：2026年2月8日(日)～3月8日(日) 11:00～17:00 (定休日は水曜)

場 所：ガーデンズ千早 ちはや公園 (福岡市東区千早3-6-37)

関係者：アンテナショップ運営 / 九州産業大学商学部の学生 14 名

店舗デザイン / 九州産業大学芸術学部の学生 9 名

地域商品・情報提供 / 福岡県朝倉市

場所提供・運営支援 / 高橋株式会社

総合プロデュース / NEXCO 西日本 九州支社

その他：店舗オープンの2月8日(日)11:00から、店舗前にてオープニングイベントを実施いたします。

朝倉市長によるテープカット (開催日時：2月8日(日) 11:00～)

その他のイベント詳細については、下記「6. オープニングイベント」をご参照ください。



KSU ちはや SA プロジェクトとは

九州産業大学、高橋株式会社および、NEXCO 西日本九州支社の連携プロジェクト。九州各地の魅力を福岡都市圏に発信することを目的として、毎回特定の地域にスポットを当て、ガーデンズ千早内に高速道路上の SA をイメージしたアンテナショップ「○○(地域名) SA」を期間限定で開設。店舗運営を担当するのは九州産業大学の地域共創学部・商学部などの学生、店舗デザインを担当するのは芸術学部の学生。実際に地域に赴き直に地域や地域資源について学び・体験し、気づきを経て、自分の言葉で地域の魅力を発信していきます。



K S U ちは や サ ー ビ ス エ リ ア

2. 朝倉 SA オープンまでの軌跡

11月17日

事前研修



朝倉市の職員が学生に向けて市の紹介を行い、学生が市の職員にプレゼンする事前研修を行いました。

12月14日

フィールドワーク



学生が朝倉市を訪れ、現地で様々な体験を通して地域について学びました。朝倉市長との懇談会も実施しました。

2月2日～7日

売り場作り



オープン直前、福岡市東区にあるガーデンズ千早で学生が売り場作りを行います。

2月8日～3月8日

店舗開店



朝倉 SA を期間限定でオープン。店舗運営・店舗デザインを学生が担い朝倉市の魅力を発信していきます。

※写真はイメージ

3. 販売商品紹介

雜煮と茶碗蒸しが融合した郷土料理「筑前朝倉蒸し雑煮」、朝倉市の黄金川こがねがわでしか収穫されない高級天然淡水ノリ「川苔」、いちごそのものの美味しさを味わえる「あまおうソルベ」、信ちゃん果樹園の“巨峰”を丸ごと使った「巨峰100%ジュースあさしずく」、地元企業の天野商店と朝倉高校史学部が共同開発した「甘木絞りカレー」、「秋月藩五万石ブラックカレー」や、朝倉SA限定販売の福岡県産のあまおうが丸ごとたっぷり入った「あまおうコンポート」などのほか、テイクアウトメニューとして、ジューシーな鶏肉餡が入ったまんじゅうの皮をカリッと香ばしく焼く「古処鶏焼きまんじゅう」や、「AMAGI CRAFT LEMONADE」、「北海道レアチーズケーキあまおうソースがけ」などを販売いたします。



巨峰100%ジュース「あさしずく」 小:540円(税込) / 大:2,260円(税込)

クロレラ栽培で愛情を込めて育てられた、信ちゃん果樹園の完熟した巨峰を丸絞りした100%ストレートの巨峰ジュースです。砂糖・保存料不使用で巨峰の豊潤な香りを楽しめます。



【テイクアウトメニュー】

「AMAGI CRAFT LEMONADE」 400円(税込)

国産のレモンを丸ごと使い、素材にこだわった天野商店オリジナルのレモネード。スパイシーで甘すぎず、レモンの爽やかな酸味と豊かな香りを楽しめます。冷たいレモネードのほか、ホットレモネードもございます。



【テイクアウトメニュー】

「北海道レアチーズケーキあまおうソースがけ」 500円(税込)

「朝倉SA」オリジナルの限定商品。福岡県産のあまおうを使った、果肉たっぷりの甘酸っぱくて香り豊かなソースをかけたチーズケーキです。口いっぱいに広がるあまおうとチーズの香りと風味をお楽しみください。

※写真はイメージ

4. 学生の担当業務

全23名の参加学生は、店舗運営と店舗デザインに分かれて担当業務を受け持ちます。実店舗運営を通じて実践的な経験を積むことで次世代育成につなげ、地域の魅力を深く理解し発信することで地域と都市の架け橋となり地域活性化の一翼を担うことを目指します。

- ・店舗運営（商学部の学生が担当）：販売、接客、商品・地域紹介、売上管理、在庫・シフト管理、ディスプレイ、コンセプト検討、販促など
- ・店舗デザイン（芸術学部の学生が担当）：暖簾や什器等の店舗デザイン、ポスターなどの販促物の作成など

今年度実施した「KSU ちはやSA」プロジェクトの様子

（第1弾：大分・佐伯SA <大分県>、第2弾：東そのぎSA <長崎県>、第3弾：つなぎSA <熊本県>）



芸術学部の学生がデザインした暖簾をかけて、オープン準備をする様子（大分・佐伯SA）



東そのぎSAのスタッフのみなさん（東そのぎSA）



笑顔で接客する様子（つなぎSA）

5. KSU ちはや SA のロゴ・暖簾・店舗・什器デザイン

KSU ちはや SA プロジェクトのロゴは、ガーデンズ千早のロゴ「ウーブン ツリー」に表現されている“織り”的コンセプトをヒントに、九州各地の魅力とお客様が織りなす場を象徴する柄として千鳥格子を基調に九州産業大学芸術学部の学生がデザインしました。千鳥格子は各地域をクローズアップする意味を込めて、柄が段階的に拡大する構成にしています（暖簾デザインや店舗デザインにはこのロゴを全面的に採用）。店舗内什器は、その柄の立体的な表現を目指し、千鳥格子のように組み合わせられるキューブ型を基本形態とし、自由自在に積み上げるデザインとしています。

■ ロゴマーク（デザイン：堤 千秋）



KSU ちはやサービスエリア

■ 店舗外観



■ 什器



※画像はイメージ

6. オープニングイベント（予定）

日 時：2026年2月8日(日曜) 11:00 ~ 16:00

場 所：ガーデンズ千早 ちはや公園（福岡市東区千早3-6-37）

司 会：アサクラアンバサダー朝倉幸男

概 要	
式典 <オープニングイベント>	朝倉市長挨拶、テープカット
空飛ぶネギ大会 <イベント>	レプリカのネギを投げて、距離に応じた景品がもらえる。
ゴキゲンラジコンパーティーlite 【エキ☆ラジ】 <イベント>	ラジコンを持参すれば自由に走らせることができる参加型イベント。ラジオでも人気のくろちゃんとまっちーがラジコンカーの魅力を伝える。
魅力釣りゲーム <イベント>	あさくらの魅力を釣り上げると、点数に応じた景品がもらえる。
絵はがきワークショップ <ワークショップ>	ポストカードに色を塗って、オリジナルの絵ハガキを作る。
アウトドアワークショップ <ワークショップ>	テント展示や竹細工、ネイチャークラフト体験。

※タイムテーブル

時間	イベント	ワークショップ
11:00	式典	
12:00	空飛ぶネギ大会	
13:00	ゴキゲンラジコン パーティーlite 【エキ☆ラジ】	魅力釣り ゲーム
14:00	空飛ぶネギ大会	絵はがき ワークショップ
15:00		アウトドア ワークショップ
16:00		