

# さけ茶漬でお馴染みの新潟 加島屋の「さけといくら」の糍漬」が JAL 国際線ファーストクラス機内食に採用決定

～ 2023 年 3 月より提供開始～

海産物加工・製造の株式会社加島屋(所在地：新潟市中央区、代表取締役：加島長八)が販売している商品「さけといくら」の糍漬(こうじづけ)」が日本航空(JAL)国際線ファーストクラス機内食に採用されました。

ファーストクラスにおける 1 食目の後の間食メニューに

北海道産のいくらを使用した季節商品「さけといくら」の糍漬」が選ばれました。

アルコール飲料にあう「つまみ(肴)」として海外の方にもお召し上がりいただけます。

提供期間は 2023 年 3 月～5 月の 3 ヶ月間です。

対象路線：日本発 — ニューヨーク(2便)/シカゴ/ロサンゼルス/サンフランシスコ/ロンドン・パリ着、  
ロンドン/パリ発 — 羽田着

## ■「さけといくら」の糍漬」について

鮭といくら旨味のほのかな甘みと風味

脂ののったサーモンラウトをうすく切り、米糍・いくらなどで和えました。

糍のほのかな甘みと風味が、いからの塩気と相まって、サーモンラウトの旨味を存分に引き出しています。

しっとりとしたサーモンラウトの身にプチプチのいくら、淡雪のような米糍が絶妙な味わいを醸し出している逸品です。

## ■ 商品概要



商品名：さけといくら」の糍漬

原料原産地名：ノルウェー(サーモンラウト)、北海道(鮭卵)

## ■ 会社概要

社名：株式会社 加島屋

代表者：代表取締役 加島長八

所在地：新潟市中央区東堀前通八番町 1 3 6 7 番地 1

創業：1855年(安政2年)

設立：1954年(昭和29年)4月

事業内容：海産物加工、製造、販売

品質保証体制：食品安全マネジメント国際規格「FSSC22000」認証取得

## ■ お問い合わせ先

株式会社 加島屋 担当：営業本部 石橋、本間

電話：025-229-0105

FAX：025-229-5873

mail：info@kashimaya.co.jp