

新潟 加島屋の「貝柱のうま煮」が 秋の国際線 JAL ファーストクラス機内食に再び採用決定

～ 2023年9月より提供開始しました～

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「貝柱のうま煮」が日本航空(JAL) 国際線 JALファーストクラス機内食に採用されました。2023年3月～5月に提供した「さけといくらの糀漬」に続く第2弾の採用です。ファーストクラスにおけるアラカルトメニューとして、北海道産の帆立貝柱を使用した商品「貝柱のうま煮」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9月～11月の3ヶ月間(予定)です。

対象路線(予定): 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

■「貝柱のうま煮」について

加島屋が使用している帆立は、オホーツク海で育まれた天然貝。海底の砂地を自由に動きまわり、豊富な栄養を摂って大きく成長した、肉厚で旨みたっぷりの貝柱です。貝柱が噛んでいる細かな砂も、ピンセットで一粒一粒丁寧に取り除き、滑らかな食感を生み出しています。帆立本来の旨みを存分にお楽しみいただけるよう、清酒、本みりん、醤油だけで、やさしく柔らかく煮含めました。丁寧な手作業が、確かな味を作り上げています。

■ 各種イメージ



JAL 新潟支店長の筒井さん

加島社長

「JAL ふるさとアンバサダー」
小川さん

商品名: 貝柱のうま煮
原料原産地名: 北海道(帆立貝柱)



商品盛り付け

■ 会社概要

社名: 株式会社 加島屋 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1367番地1
創業: 1855年(安政2年)
事業内容: 海産物加工、製造、販売

■ お問い合わせ先

株式会社 加島屋 担当: 石橋・本間
電話: 025-229-0105
FAX: 025-229-5873
mail: info@kashimaya.co.jp