

2024年6月10日

新潟 加島屋の「帆立照焼醍醐味」が
夏の国際線 JAL ファーストクラス機内食に再び採用決定
～2024年6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：新潟市中央区東堀前通、代表取締役：加島長八）が製造・販売している「帆立照焼醍醐味(ほたててりやきだいごあじ)」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。

「さけといくらの糍漬(こうじづけ)」(2023.3～2023.5)「貝柱のうま煮」(2023.9～2023.11)に続く、第3弾の採用です。

アラカルトメニューとして提供される同商品は、アルコール飲料にあう「つまみ(肴)」として国内外を問わず多くのお客様から好まれています。

提供期間：2024年6月～8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）/ロサンゼルス/サンフランシスコ/ダラス/ロンドン/パリ着
ロンドン/パリ発 — 羽田着

■帆立照焼醍醐味(ほたててりやきだいごあじ)について

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を醤油・みりん・清酒で調合した特製調味液に漬け込み照焼にし、機械を使わず手作業で糸状にほぐし、蔵王産の濃厚なクリームチーズに和えています。香り付けはコニャックを原料としたブランデーリキュールを使用しています。「帆立貝柱」「クリームチーズ」「リキュール」にこだわり、製造しました。



JAL 新潟支店筒井さん 加島社長 JAL ふるさとアンバサダー長谷川さん

商品盛り付け



商品名：帆立照焼醍醐味

原料原産地名：国内製造(ナチュラルチーズ)、北海道(帆立貝柱)

■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