

新潟加島屋の「焼きぶりの白醤油漬」が JAL 国際線ファーストクラス機内食に採用されました！

2025 年 3 月 4 日

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）が製造・販売している「焼きぶりの白醤油漬」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。今回で4回目の採用※となります。

- ※ 2023 年 3 月 ～ 5 月 さけといくらの糀漬(こうじづけ)
- ※ 2023 年 9 月 ～ 11 月 貝柱のうま煮(かいばしらのうまに)
- ※ 2024 年 6 月 ～ 8 月 帆立照焼醗調味(ほたててりやきだいごあじ)



JAL 新潟支店 筒井支店長

加島社長

JAL ふるさとアンバサダー 長谷川さん



商品盛り付けイメージ

詳細

提供期間	2025年3月～5月の3ヶ月間
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

■焼きぶりの白醤油漬（やきぶりのしろしょうゆづけ）について

加島屋が5年の歳月をかけて開発し2022年5月に販売開始した自信作。

大分県南部・豊後水道に面した海域で養殖された上質な「豊後ぶり」を新潟の郷土料理である「さけの焼漬」製法を用い、ふっくらと素焼きをし、香味豊かなたれに漬け込み、深い味わいを持ちながらもしつこくない甘めで上品な味に仕上げました。

アラカルトメニューとして提供される同商品は、皮と骨を取り除き食べやすい工夫が施されております。特に日本酒、焼酎、ワインなどに合う「つまみ（肴）」として、ぶりの香ばしい香りとうま味を存分にお楽しみいただけます。

〈加島屋コメント〉

「焼きぶりの白醤油漬」はさけ製品を中心とする加島屋にとって初めてのぶり商品です。販売から3年と比較的新しいですが、雑誌やテレビにも取り上げられ、お取り寄せグルメとしても大変人気の商品です。白醤油で上品な甘さに仕上げた、大分県産の良質な肉質の養殖ぶりを、今回の採用を機により多くの人に食べていただきたいです。

■商品概要

商品名	焼きぶりの白醤油漬	
希望小売価格	税込 1,836 円	
原料原産地名	国産（ぶり）	
内容総量	160g（固形量 100g）	
賞味期限	30 日間	
保存方法	要冷蔵 5℃以下	

■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