

大阪(伊丹)発秋田行きの機内にて 山田製パン工場『白神シュガーバターラスク』をご提供

2014年6月26日

ジェイ・エアは、地域貢献の一環として、秋田県地元企業の株式会社山田製パン工場(以下、「山田製パン工場」)とタイアップし、下記のとおり、大阪(伊丹)発秋田行き JAL 便の機内において、2014年7月1日から3カ月間、『白神シュガーバターラスク』をご提供するキャンペーンを実施します。

『白神シュガーバターラスク』は、国産の小麦粉を白神の水で練り、世界自然遺産である白神山地から発見された白神こだま酵母で発酵・熟成させたパン本来の素材の持ち味を活かしたラスクです。 生バターの上澄みと上質なグラニュー糖をふりかけて、香ばしく焼き上げた山田製パン工場のラスクを、機内にてぜひお楽しみください。

ジェイ・エアは、地域に密着し、地元のお客さまから愛される航空会社をめざして、今後ともこころの こもったサービスを提供してまいりますので、ご期待ください。

記

【機内サービス内容】

■提供品: 山田製パン工場

『白神シュガーバターラスク』



■客室サービス風景



■提供時期: 2014 年 7 月 1 日(火)から 9 月 30 日(火)までの毎日

■提供便: 大阪(伊丹)発秋田行きの全便

■商品についてのお問い合わせ先:

株式会社山田製パン工場 秋田県能代市栄町 11-3 TEL: 0185-52-6374 (9:00~17:00 土・日・祝日を除く) URL http://shirakamipan.com/

■本件についてのお問い合わせ先:

株式会社ジェイエア 客室乗員部 Tel: 06-6856-6978 (9:00~12:00、13:00~18:00 土・日・祝日を除く)

member of eneworld