



新 JAPAN PROJECT

香川県「さぬき讚フルーツ」のブランド化を応援

～さぬきゴールドを使用したパイを羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジで提供します～

2019年5月30日

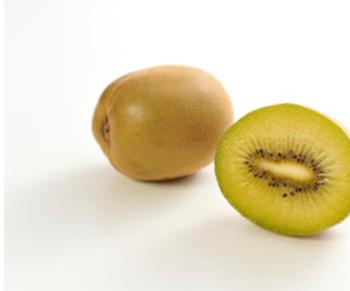
JALは地域と一緒に「地域の元気」を創る「新 JAPAN PROJECT」の一環で、香川県（本庁：香川県高松市、知事：浜田 恵造氏）、および JA 香川県（本店：香川県高松市、代表理事理事長：遠城 昌宏氏）と連携し、香川県が誇る「さぬき讚フルーツ」のブランド化に取り組んでいます。

今回その取り組みの第4弾(*1)として、厳選された素材、天然酵母を用いたフランスの伝統的な製法でパンを提供している株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャポン(*2)（本社：東京都港区、代表取締役：木村 周一郎氏、以下「メゾンカイザー」）の協力を得て、香川県および JA 香川県とともに開発した、さぬき讚フルーツ「さぬきゴールド」を使用した「さぬきゴールドパイ」を、6月1日より羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミア ラウンジにおいて期間限定で提供します。

JALは、国内外へ向けて「さぬき讚フルーツ」にちなんだ食の魅力を発信し、今後もさまざまな施策を展開することで、「さぬき讚フルーツ」ブランド化の応援と販路拡大、さらには香川県の物産・観光振興のお手伝いをしてまいります。

(*1) 2019年3月13日付リリース エリアニュース「新 JAPAN PROJECT 香川県『さぬき讚フルーツ』のブランド化を応援 第4弾」参照 URL: http://areanews.jal.co.jp/ja/attaches/pdf/osa_190313.pdf

(*2)メゾンカイザーオフィシャルサイト URL: <http://maisonkayser.co.jp/>



▲さぬきゴールド(キウイフルーツ)



▲香川県オリジナル品種・キウイフルーツ各種



▲さぬき讚フルーツ各種



さぬき讚フルーツ
Sanuki San Fruit

「さぬきゴールド」パイについて

- 提供場所： 羽田空港国内線 ダイヤモンド・プレミア ラウンジ
- 提供期間： 2019年6月の1カ月間(※提供数には限りがあります。)
- 特徴： クリームはキウイの酸味とカスタードの甘みの調和が心地よく、サクッとした食感のパイ生地との相性も抜群です。
- 参考： 2019年3月14日～27日、羽田空港にて期間限定販売。



以上