

福岡空港「YOSHIMI BLUE SKY」 リニューアルオープン

株式会社 JALUX(ジャルックス:代表取締役社長:込山 雅弘 東証1部:コード2729)は、福岡空港国内線ターミナルビルのリニューアルに伴い、2017年10月5日、同ビル3階の飲食店エリア「DELICIOUS LANE」南側に、レストラン「YOSHIMI BLUE SKY」をリニューアルオープンいたしました。

当店舗は、従来の場所から、新ターミナルビルの魅力の一つとなる吹き抜け(2019年4月完成予定)周辺にロケーションを変更し、皆さまをお迎えいたします。店内は、飛行機を描いた壁面ディスプレイの照明が時間帯により変化するなど、空港らしい空間を演出、また、オープンキッチン形式で、料理ができたがる様子をご覧ください。

おすすめの新メニューとして、博多明太子の「やまや」とコラボレーションした「やまや明太子とカニの和風オムライス」や、「中津風から揚げプレート～明太子ソース～」などがラインナップに加わりました。また、定番メニューの「門司港名物九州産牛肉のチーズ焼カレー」や「九州産牛肉のオムハヤシライス」、「YOSHIMIのふわふわスフレパンケーキ」や「YOSHIMIソフトクリーム」などのデザートも、引き続きお楽しみいただけます。

福岡空港をご利用の際には、ぜひ「YOSHIMI BLUE SKY」でご出発前のひと時をお過ごしください。皆さまのご来店をスタッフ一同お待ちしております。

空港店舗「BLUE SKY」では、「美味しいものは、いつも空港から。」をコンセプトに、人気の「空弁」をはじめ、地方色豊かな「ご当地名産品」や旅の思い出となる「ご当地グッズ」などの雑貨を取り揃え、皆さまのお越しをお待ちしております。

URL : <http://bluesky.jalux.com/>

【YOSHIMI BLUE SKY】

スープカレーやオムライス、土産菓子「札幌おかき Oh!焼とうきび」などで有名な株式会社 YOSHIMI(本社:北海道札幌市 代表取締役 勝山 良美)と JALUX グループが、地元食材にこだわった創作料理を提供するレストランとして、2011年7月にオープンした空港内レストラン。

【店舗概要】

- *店舗名 :「YOSHIMI BLUE SKY」
- *店舗場所:福岡空港国内線ターミナルビル3階
出発ロビーエリア
- *店舗面積:127.46㎡
- *営業時間:07:00～21:45(21:00ラストオーダー)

店舗外観

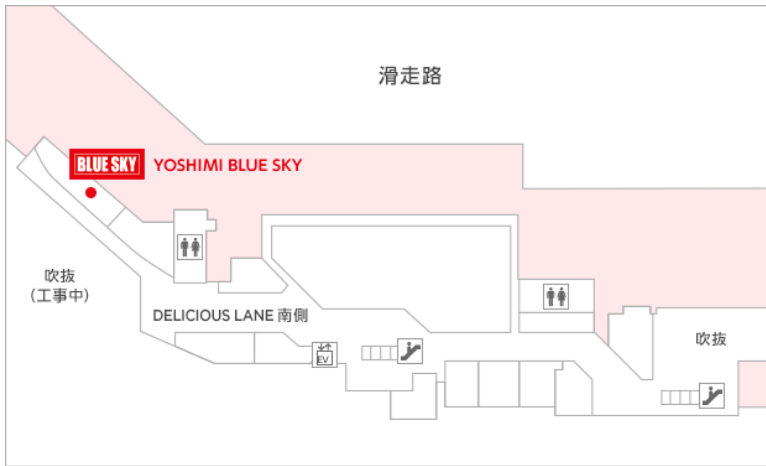




やまや明太子とカニの和風オムライス
1,280 円(税込)



門司港名物九州産牛肉のチーズ焼カレー
1,280 円(税込)



国内線ターミナルビル3階

店舗地図

この件に関するお問い合わせ先 株式会社 JALUX 事業企画室 空港リテール課 TEL:03-5756-9110

株式会社 JALUX
経営企画部 広報 IR 課

TEL:03-6367-8822 FAX:03-6367-8823
E-MAIL:info-support@jalux.com
URL:http://www.jalux.com