

2010年2月3日

かき
空弁初 おすすめの逸品 “広島産牡蠣を使用”

オリジナル空弁 “ぷっくり牡蠣のたれ焼き押し寿司” 好評販売中！

羽田空港第一ターミナル「BLUE SKY」で販売中！！

おおたけ株式会社（広島・代表取締役社長：笹野正明）と株式会社 JALUX（ジャルックス：代表取締役社長 田島 伸一 東証1部：コード2729）は、羽田空港第一ターミナルの「BLUE SKY」において、オリジナル空弁として共同開発した、広島産牡蠣使用の「ぷっくり牡蠣のたれ焼き押し寿司」を好評販売中です。牡蠣のたれ焼の押し寿司は**空弁初**、おすすめの逸品です。

「ぷっくり牡蠣のたれ焼き押し寿司」は、広島産牡蠣を自家製のたれで丁寧にたれ焼きにした、牡蠣料理の新提案、**濃厚で大粒**な特徴を持つぷっくりした広島牡蠣を使用しています。

日本の牡蠣養殖発祥の地とされる広島の牡蠣は450年以上の歴史があり全国一の生産量を誇ります。波が穏やかな広島湾に流れる太田川は豊富な栄養分を運び、牡蠣のえさとなる植物プランクトンを育てます。牡蠣の栄養成分は《海のミルク》と呼ばれるほど豊富で、たんぱく質/グリコーゲン/タウリン/亜鉛/鉄/葉酸/カルシウムなど、多くの栄養成分を含み、しかも低脂肪です。濃厚で大粒の広島牡蠣は、広島の自然の恵みです。

商品開発にあたっては、飛行機の座席で召し上がっていただけるという「空弁」の*基本コンセプト（次頁参照）にも配慮し、製造には遠赤外線処理により安全性を確保し、公的機関による検査を重ねて実施し衛生面の安全性を十分に確認した、自信をもってオススメする逸品です。

◆商品名

「空弁 牡蠣のたれ焼き押し寿司」

◆販売価格

980円（税込）

◆内容

押し寿司5貫入り、特製タレ付

今後も、「空弁」の充実を目指し、オリジナル商品の開発を積極的に行い、個性あふれる多種多様な品揃えで、空港店舗を展開してまいります。どうぞご期待ください。

【本件に関するお問合せ】

おおたけ株式会社 商品企画開発室 TEL：082-276-2333

株式会社 JALUX 広報宣伝部 TEL：03-5460-7220

● JALUXの空港店舗「BLUE SKY」について

「BLUE SKY」は、航空機・空港ご利用のお客様を主な対象とし、話題の「空弁」や「空スイーツ」をはじめ、地方色豊かなお土産販売から飲食関連など、多彩な商品とサービスをご提供し、現在全国*25 空港 93 店舗を運営しています。

「BLUE SKY」ホームページ：<http://bluesky.jalux.com/index.html>

(参考)

*「空弁」コンセプト

- ① 機内座席の折りたたみテーブルでも召し上がっていただけるコンパクトなサイズ
- ② においなどで、機内の他のお客様にご迷惑をかけない
- ③ レンジで温めなくても、おいしく召し上がっていただける、などの点にも配慮・工夫をしています。

※JALUX 独自の基本コンセプトです（地域により異なります）。

おおたけ株式会社について

代表取締役社長：笹野正明

所在地：広島県広島市西区草津港 1-10-38

事業内容：中・四国を中心にホテル・レストランへの青果・惣菜等の卸業