

2010年4月20日

“日本の食文化を成田空港で！”
JALUXの空港店舗 BLUE SKY MISO KITCHEN 4/22 オープン！
—味噌をベースに様々な日本を感じていただけます—

生活提案企業：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、2010年4月22日、成田空港第2旅客ターミナル内において、日本の食文化の一つ、味噌料理を中心とする **BLUE SKY MISO KITCHEN** をオープンいたします。



古来より日本の食生活における主要なタンパク源である「味噌」は、日本の食文化における調味料の代表格であり、健康増進にも役立ち、日本各地域に様々な代表的な料理が存在します。

海外への架け橋となる成田空港出発ゲートを、日本と世界を繋ぐ「縁側」と捉え、新店舗には味噌樽を飾り和風な空間を演出するなど、世界に旅立つ前に最後まで日本を感じていただけます。

今回の **BLUE SKY MISO KITCHEN** をオープンするにあたり、JALUXは「食」から日本文化を発信し、日本を代表する調味料『味噌』に着目、日本の『味』を忘れずに世界へ旅立ってほしい」という思いを実現したもので、「*みそ健康づくり委員会」の協力を得て、朝食・昼食・夕食のお食事メニュー、そしてお酒やおつまみなど多彩なメニューをご用意し、出発前に様々な日本ならではの美味しい「味」を御賞味いただけます。

店舗場所：成田空港第2旅客ターミナル制限エリア内（サテライト3階）
営業時間：8：00～21：00（オーダーストップ20：30）

●JALUXの空港店舗「BLUE SKY（ブルースカイ）」について

「BLUE SKY」は、「欲しいものは、空港にある」をコンセプトに、空港ご利用のお客様を主な対象とし、話題の「空弁」「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91店舗を運営しています。

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

今後も JALUX グループは、「幸せづくりのパートナー」を企業理念に、お客様のニーズにお応えする新たな商品・サービスをご提供し、生活提案企業として進化してまいります。

以上

参考：

【JALUX の日本食文化の取り組み】

現在 JALUX では、タイ国の現地法人 **JALUX ASIA Ltd.**が、**日本の食卓をバンコクに！**をコンセプトに、昨年 12 月伊勢丹バンコク店内に、日本のブランドである「**井井亭**（本部：グルメ杵屋／大阪）」「**夢見屋**（本部：イタリアントマト／東京）」「**ばくだん屋**（本部：ばくだん屋／広島）」の 3 店舗をオープンし、現地において様々な日本の食文化を発信するなど、国内外において、日本企業である JALUX ならではのリテール(小売店舗)事業の強化を図っています。

【みそ健康づくり委員会とは】-----

全国味噌工業協同組合連合会という全国 8 ブロック、47 組合、1039 企業の味噌製造メーカーが集まりできた、業界団体の中にある広報専門機関です。

味噌の効用に関する科学的データの収集とその情報発信・料理メニューの開発等の PR 活動を展開しております。すぐれた健康食品である味噌を皆様に正しく理解していただくことで健康増進にお役立て頂けるように設立した組織です。