



MAISON KAYSER
PARIS



2018年9月6日

各位

株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン
株式会社 JALUX

JAL 新・JAPAN PROJECT×メゾンカイザー×群馬県の生産者 コラボレーション「生ハムサンド」を羽田空港「BLUE SKY」等にて販売

株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン（本社：東京都港区 代表取締役社長 木村 周一郎、以下「メゾンカイザー」）と株式会社 JALUX（ジャルックス 本社：東京都港区、代表取締役社長 込山 雅弘、以下「JALUX」）は、「**JAL 新・JAPAN PROJECT**」の一環として、群馬県の「育風堂（いくふうどう）精肉店」、「農園星ノ環（ほしのわ）」とのコラボレーションによる「**生ハムサンド**」を、9月13日から、羽田空港の「BLUE SKY」およびメゾンカイザーの関東各店舗（※一部店舗を除く）、銀座「ぐんまちゃん家」等にて販売いたします。

「JAL 新・JAPAN PROJECT」は、“JAL が地域と一緒に「地域の元気」を創る”というコンセプトで、3か月ごとに各地域の魅力を重点的に伝え、地域活性化のお手伝いをする取り組みです。2018年7～9月は関東甲信越を特集しており、今般、地元の生産物による商品づくりを応援する取り組みとして、**メゾンカイザー×群馬県の生産者によるコラボレーションの「生ハムサンド」**を発売します。メゾンカイザーと「JAL 新・JAPAN PROJECT」との取り組みは、香川県の生産者とのコラボレーションにつづき、第2弾となります。

【生ハムサンド】について

銘柄豚「ぐんま麦豚」を使い、谷川岳の豊かな自然のもとで丁寧に作られた「**育風堂精肉店**」の生ハム、赤城高原の寒暖差の大きい気候に育まれた「**農園星ノ環**」の新鮮なシャキシャキレタス、それらに合わせてくるみの食感を加えた「**メゾンカイザー**」のパンオノワ（くるみパン）。それぞれの素材が三位一体となって引き立て合い、一段とおいしいコラボレーションサンドができあがりました。



価格 : 650円（税込）

販売期間：9月13日（木）～9月26日（水）予定

販売場所：「メゾンカイザー」関東各店舗

（新宿高島屋店、新宿伊勢丹店は除く）

羽田空港「BLUE SKY FLIGHT SHOP」、

「BLUE SKY」15番ゲートショップ

群馬県アンテナショップ「ぐんまちゃん家」（数量・期間限定）



なお以下店舗では「生ハムサンド」試食販売を実施します。（提供数・時間帯限定）

店舗名：「**BLUE SKY FLIGHT SHOP**」

場所：羽田空港第1ターミナル1階（到着ロビー）

※9月15日（土）・16日（日）、群馬県のマスコット「**ぐんまちゃん**」来店予定



【JAL 新・JAPAN PROJECT】

「JAL 新・JAPAN PROJECT」は、JAL グループが 2015 年 9 月にこれまでの地域コラボレーション企画「JAPAN PROJECT」を進化させ、「観光振興」と「農水産物」をテーマとして立ち上げました。「JAL 新・JAPAN PROJECT」では、従来の地域プロモーション中心の活動に留まらず、旺盛な訪日外国人需要や国内の観光需要を地方に呼び込む取り組みも行っています。

URL : <http://japan.jal.co.jp/>

【育風堂精肉店】

群馬県みなかみ町の精肉店。代表の須田氏は、精肉卸の 3 代目として、もっと群馬のおいしい豚肉を使い日本人の味覚に合った肉製品を作りたい、という思いから独学で生ハムの開発に努めました。飼料からこだわった「ぐんま麦豚」を使い、水上の風土や気候を生かし、豚肉と塩のみで乾燥熟成する伝統製法で作上げた本格生ハム「はもんみなかみ」は、豚肉本来の脂の甘さを感じられる逸品です。

URL : <http://ikufuudo.com/>



【農園星ノ環】

赤城山の北麓、標高約 750m の高原に広大な畑が広がる群馬県昭和村の農園。戦後の原野より農業の土台を作り育て上げた豊かな畑では、寒暖差の大きい気候を生かし、レタス、小松菜、ほうれん草などの高原野菜を生産しています。代表の星野氏は開拓農家の 3 代目として、新しいモノ・コト、農業の可能性を考え、農業の力で社会的課題を解決することをミッションとし、外国人実習生を受入れて農業技術の教育も行っています。レタスは日の出前から収穫し、葉が生き生きしている状態で出荷。肥料をなるべく使わずレタス自身の力で育てているので葉が肉厚なのが特徴です。

URL : <http://www.hoshinowa.com/>



【GUNMA QUALITY】

群馬県が制作した「ぐんまブランド」推進のために県産の農畜産物に使われる統一ロゴマーク。群馬県産の農畜産物の質の高さを、より多くの方々に広め、召し上がっていただくためのシンボルマークです。群馬県では、このマークを誇りを持った生産者と確かな品質を選ぶ消費者の架け橋として活用し、群馬県産農畜産物の魅力を全国に発信していきます。農園星ノ環のレタスは、「GUNMA QUALITY」の農産品です。



【マゾンカイザー】

オリジナル製粉の小麦粉に、特別に製造された高品質のバターなど厳選した素材を使い、天然酵母を用いたフランスの伝統的な製法で、フランスのパンを提供。パンを作るだけでなく、そのパンのおいしい食べ方も提供し、日本人の生活に「パンのある幸せな食卓」を提供することをモットーにしています。

URL : <http://maisonkayser.co.jp/>



【BLUE SKY】

「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、全国 26 空港に 72 店舗（2018 年 9 月現在）を展開する JAL グループの空港店舗です。

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



1. ブーランジェリーエリックカイザージャパンの概要

- (1)設立年月日 : 2000年9月
- (2)代表者 : 代表取締役社長 木村 周一郎
- (3)本社所在地 : 東京都港区芝浦 2-14-5 ユニベル田町ビル 2F
- (4)事業内容 : 製パン、製菓の製造販売、製パン、製菓技術指導及びコンサルテーション、食品輸入及び販売
- (5)ホームページ : <http://maisonkayser.co.jp/>

2. JALUX の概要 (東証1部 証券コード: 2729)

- (1)設立年月日 : 1962年3月28日
- (2)代表者 : 代表取締役社長 込山 雅弘
- (3)本社所在地 : 東京都港区港南 1-2-70 品川シーズンテラス
- (4)事業内容 : 卸売業 (商事・流通)
航空・空港関連事業、ライフサービス事業、リテール事業、フーズ・ビバレッジ事業
- (5)ホームページ : <https://www.jalux.com/>

【問合せ先】

メゾンカイザーPR 事務局 (シグナル内)

担当 : 森永、磯貝、渡邊

TEL:03-5572-6068 FAX:03-6673-4282

E-mail: Maisonkayser_pr@vectorinc.co.jp

株式会社 JALUX 経営企画部広報 IR 課

TEL:03-6367-8822

E-mail : kkr@jalux.com