

## JALUX とメゾンカイザーのコラボレーションによる新作焼き菓子が登場！ 特製発酵バター香る「クロワッサンラスク」を 11 月 1 日より発売

- ・ JALUX とメゾンカイザーのコラボレーションによる新商品の焼き菓子「クロワッサンラスク」が登場
- ・ メゾンカイザー特製発酵バターを贅沢に使った風味豊かなミニサイズのさくさくクロワッサンラスク
- ・ 羽田空港の JAL PLAZA にて 11 月 1 日より販売

JAL グループの商社 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：河西 敏章、以下「JALUX」）はフランスの世界的ブーランジェリー「MAISON KAYSER（以下、メゾンカイザー）」監修による新作焼き菓子「クロワッサンラスク」を 2025 年 11 月 1 日に発売いたします。



### 【“メゾンカイザー特製”発酵バターが香るクロワッサンラスク】

ブーランジェリーのメゾンカイザーを代表するクロワッサンは、特別製法の発酵バターによる濃厚な風味と、軽やかな後味が特長の人気商品です。このたび発売する「クロワッサンラスク」は、このメゾンカイザーのクロワッサンにも使用されているこだわりの無塩「MK ファーメントバター」を贅沢に生地折り込み<sup>\*1</sup>、コロロンとした形が可愛らしいミニサイズのクロワッサンを、さくさく食感に焼き上げたラスクです。

個包装で 5 個入り・10 個入りをご用意し、ご自身へのご褒美や、職場やご家族・ご友人への配り菓子としてもぴったりの商品です。

<sup>\*1</sup>：商品に使用のバターのうち 61%以上にメゾンカイザー特製の発酵バター「MK ファーメントバター」を使用。昔ながらの伝統的製法で、深いコクながら、軽やかな後味が楽しめるバターです。

### 【商品情報】

商品名：メゾンカイザー クロワッサンラスク

販売価格：5 個入り 648 円（税込）／10 個入り 1,242 円（税込）

販売場所：羽田空港「JAL PLAZA」全店 ※「羽田空港 成城石井 SELECT JAL PLAZA 羽田空港店」は除く

<https://jalplaza-airport.jalux.com/airport/hnd/>



5 個入りパッケージ（イメージ）



クロワッサンラスク（イメージ）

## 【メゾンカイザーについて】

メゾンカイザーは、天才パン職人エリック・カイザー氏が手掛ける世界的ブーランジェリーです。1996 年にフランス・パリ 5 区モンジュ通りに第 1 号店を開店し、液化天然酵母技術を核としたパン作りを確立。現在では日本を含む世界 20 か国におよそ 150 の店舗を展開しています。先月閉幕した大阪・関西万博では、フランスパビリオンのブーランジェリー監修でも話題となりました。

JALUX とメゾンカイザーはこれまでも協業により、「キャラメルサンドメープルワッフル」をはじめとするオリジナル菓子商品を開発・販売してまいりました。<sup>\*2</sup>

\*2：2024 年 4 月 19 日付けプレスリリース：「ジャパン・フード・セレクション」グランプリを受賞 JAL PLAZA で人気のメゾンカイザー「キャラメルサンドメープルワッフル」<https://www.jalux.com/news/2024/jalux-foodselection.html>



# MAISON KAYSER



JAL グループの商社 JALUX は、「幸せづくりのパートナー～人に社会に環境に、もっと豊かな輝きを～」の企業理念の下、これからも皆さまの暮らしを彩る商品やサービスを提案してまいります。

お問い合わせ

株式会社 JALUX 経営企画部 広報・サステナビリティ推進課

[kkk@jalux.com](mailto:kkk@jalux.com)