



羽田空港で「GUNMA QUALITY」と群馬県食材を紹介 JALが群馬県産食材をPR!

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「生ハムサンド」の販売

- 期日：9月13日(木)～9月26日(水)
- 場所：メゾンカイザー(関東各店舗)・羽田空港「BLUE SKY」・銀座「ぐんまちゃん家」
- 主催：(株)ブーランジェリーエリックカイザージャポン・(株)JALUX
- 内容：群馬県産食材を使用した「生ハムサンド」販売と群馬県産食材のPR

■ JALが各地域の魅力をPR!

JALグループは「観光振興」と「農水産物」をテーマとして、地域と一緒に「地方の元気」をつくっていく企画「JAL新・JAPAN PROJECT」に取り組んでいます。これは、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企画で、2018年7～9月は関東甲信越を特集しています。そこで、今回はJAL国際線ラウンジで「JAL特製焼きカレーパン」等を提供している「メゾンカイザー」と群馬県生産者によるコラボレーション「生ハムサンド」の販売が期間限定で行われました。

■ 群馬県食材を使用した「生ハムサンド」を販売!

「生ハムサンド」は、(有)育風堂精肉店(みなかみ町：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」等こだわりの肉製品を製造)の生ハム、(有)農園星ノ環(昭和村：標高750mの寒暖差の大きい気候を生かしてレタス・こまつ菜・ほうれん草等の高原野菜を生産しており、とうもろこし等の収穫体験・味噌作り等様々な消費者との交流イベントを開催)の新鮮レタス、メゾンカイザー(東京都：オリジナル製粉の小麦粉や特別に製造された高品質バター等の厳選素材を使用し、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製造)の「パンオノワ(くるみのパン)」の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となっています。

「生ハムサンド」の販売は、メゾンカイザーの関東各店舗、羽田空港の「BLUE SKY FLIGHT SHOP」と「BLUE SKY」15番ゲートショップ、銀座の「ぐんまちゃん家」で行われました。さらに、15～16日は羽田空港第1ターミナル1階の「BLUE SKY FLIGHT SHOP」に群馬県のマスコット「ぐんまちゃん」が来店し、到着ロビーのお客様に群馬県をPRしました。



羽田空港での群馬県ブース



羽田空港でぐんまちゃんがPR



群馬県食材を使用した「生ハムサンド」



メゾンカイザー(高輪本店)