

## 香川県「さぬき讃フルーツ」のブランド化を応援

～第1弾はキウイフルーツ「香緑(こうりょく)」を使用したパンを開発～

2018年2月22日

第 1 7 1 4 9 号

JALは地域と一緒に「地域の元気」を創る「JAL 新・JAPAN PROJECT」の一環で、香川県(本庁: 香川県高松市、知事: 浜田 恵造氏)と、JA香川県(本店: 香川県高松市、代表理事理事長: 遠城 昌宏氏)と連携し、香川県が誇る「さぬき讃フルーツ」(\*1)のブランド化に取り組んでまいります。

第1弾は、厳選された素材、天然酵母を用いたフランスの伝統的な製法でパンを提供している株式会社メゾンカイザ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: 木村 周一郎氏、以下「メゾンカイザー」)の協力を得て、香川県およびJA香川県と、さぬき讃フルーツ「香緑(こうりょく)」を使用したパンを開発しました。

JALは、これからも航空輸送事業を通じて交流人口の創出、産業振興などの地域活性化に継続的に取り組むことにより、社会のお役に立てるよう努めてまいります。

(\*1) 香川県のオリジナル品種を中心として認定された生産者が作る、一定の品質基準を満たした果物です。

現在、「さぬき讃フルーツ」に指定されているのは、温州ミカンやキウイフルーツ、イチゴなど計 8 品目。

さぬき讃フルーツ詳細 URL <http://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/sanukisanfruit/index.html>



「香緑のデニッシュ」

### 1. さぬき讃フルーツ「香緑(こうりょく)」を使用したパンを開発

メゾンカイザーの協力のもと、香川県および JA 香川県とさぬき讃フルーツ「香緑」を使用したパン「香緑のデニッシュ」を開発しました。開発したパンは2018年3月の1カ月間、羽田空港国内線のダイヤモンド・プレミアラウンジで提供(\*2)するほか、羽田空港第1ターミナルビル「BLUE SKY FLIGHT SHOP」、首都圏のメゾンカイザー主要店舗で販売します。(\*2)提供数には限りがあります

○特徴 : さぬき讃フルーツ「香緑」をたっぷりと使用し、キウイフルーツの酸味とホワイトチョコの甘みの調和が心地いい、特別な製法で作られた発酵バターを使った、メゾンカイザー特製のデニッシュです。

○販売 : 羽田空港国内線第1ターミナルビル1階「BLUE SKY FLIGHT SHOP」、メゾンカイザーの主要店舗などで1個300円(税抜)で販売予定(\*3)です。

(\*3) 店舗商品は形状が異なります。

BLUE SKY での販売期間は2018年3月22日～3月28日になります。

メゾンカイザーオフィシャルサイト URL <http://maisonkayser.co.jp/>

2. その他の連携事業

羽田空港国内線における「さぬき讃フルーツ」のプロモーション

「さぬき讃フルーツ」のPRを目的に、「BLUE SKY FLIGHT SHOP」において、キウイフルーツ試食販売を実施します。(提供数・時間帯には限りがあります)

○日 程：2018年3月22日～28日

○場 所：「BLUE SKY FLIGHT SHOP」(\*4)内、店頭プロモーションスペース、  
羽田空港第1ターミナルビル1階(到着ロビー)中央エスカレーター付近  
(\*4) 株式会社 JALUX が運営する空港店舗、2017年11月にリニューアルオープン

○内 容：さぬき讃フルーツ「香緑」の試食販売によるプロモーション

JAL 機内誌「SKYWARD」での情報発信

「SKYWARD」3月号では、香川県観光や、うどん県副知事 要潤氏を起用した観光PR、ならびに香川県生まれのキウイフルーツのオリジナル品種を中心に「さぬき讃フルーツ」を紹介します。



春の香川  
「また来なくなる場所へ」

太陽の恵みいっぱい！  
さぬき讃フルーツ



さぬき讃フルーツ  
Sanuki San Fruit

インフォメーション  
『さぬき讃フルーツ』のブランド化を応援  
キウイフルーツを使ったパンをご提供



「さぬき讃フルーツ」のブランド化を応援  
キウイフルーツを使ったパンをご提供

以上

【参考】 さぬき讃フルーツ

「さぬき讃フルーツ」は、太陽の「SUN」と香川産の「産」、賛美の「賛」の意味を込めて、讃岐の「讃」の漢字を当て、燦々とふり注ぐ太陽の下、生産者が心を込めて大切に育てた香川自慢の果物ということが伝わるように命名したものです。現在、「さぬき讃フルーツ」に指定されているのは、以下表の計8品目。このうち、秋から春にかけて出荷のピークを迎えるのがキウイフルーツで、「香緑(こうりよく)」や「さぬきキウいっこ」など県オリジナルの5品種が「さぬき讃フルーツ」に指定されています。5品種とも、一般的に栽培されている品種のキウイフルーツに比べて糖度が2～4度も高く、まるでスイーツのような甘さを楽しめるのが特徴です。さらに香川県では全国でもめずらしいキウイフルーツの袋掛け栽培を行っているため、いずれの品目も見た目がとても美しく、贈答品としても喜ばれています。

| 区分    | 品目                  | 品種(作型)                                              |
|-------|---------------------|-----------------------------------------------------|
| オリジナル | 温州ミカン               | 小原紅早生(おばらべにわせ)                                      |
|       | キウイフルーツ             | 香緑(こうりよく)、さぬきゴールド、香粹(こうすい)<br>さぬきエンジェルスイート、さぬきキウいっこ |
|       | いちご                 | さぬきひめ                                               |
| 一般    | 中晩柑類<br>(ちゅうばんかんるい) | 不知火(しらぬひ)(施設栽培、長期貯蔵 <5月以降出荷>)                       |
|       | ぶどう                 | シャインマスカット、ピオーネ                                      |
|       | もも                  | 迫鳳、白桃系品種                                            |
|       | なし                  | 幸水、豊水                                               |
|       | びわ                  | なつたより                                               |

情報出所元: さぬき讃フルーツ公式HP