



**JAPAN AIRLINES**

2024年12月9日  
世羅町  
株式会社セラアグリパーク  
日本航空株式会社

(共同リリース)

## 広島県世羅町とJALが開発した 世羅の食材を生かした新しい地産地消ランチメニューの提供を開始 ～JAL 国際線ファーストクラスの機内食を手掛けたシェフが監修しました～

広島県世羅町(町長:奥田 正和)と日本航空株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:鳥取 三津子、以下 JAL)は、世羅・広島産の食材を生かした「地上で食べられる機内食」をコンセプトにしたランチメニューを、株式会社セラアグリパーク(以下「せらワイナリー」)のレストランで、2025年1月11日(土)より提供を開始します。

このメニューは JAL 国際線ファーストクラス機内食を手掛けるジャルロイヤルケータリング(以下「JRC」)シェフ監修の下で開発を進めました。



せらワイナリー



せらワイナリー: 渋川シェフ(左)・JRC: 塚原シェフ(右)

世羅町は、花の開花シーズンには近隣から多くの観光客が花農園めぐりなどで訪れる一方、冬季や遠方からの宿泊を伴う誘客に課題を抱えています。世羅町と JAL はこの課題を解決するため、株式会社農協観光と連携し、「食」を中心とした世羅でしか味わうことができない「体験+食」の観光コンテンツを開発することで、近隣のみならず、空港に隣接する町としての利点を生かした空路による遠方からの誘客に結び付けることを目指しています。

新しい食事メニューの開発では、世羅の食材や生産者の思いを知るため、JRC のシェフとせらワイナリーのシェフが町内の農園や牧場を訪れ、特産品の松きのこ、世羅みのり牛、フルーツなど風味豊かな食材を取り入れ、通年で提供可能な、まるごと世羅・広島産のオリジナルメニューを考案いたしました。

世羅町と JAL は、今後も町の魅力発信と交流人口の拡大を目指して、新たな価値の創造に取り組んでまいります。

【お取り扱いについて】

- 提供店舗: せらワイナリー内レストラン(TEL:0847-25-4300)
  - \* 個人のお客さま: 数量限定 1日10食
  - \* 団体のお客さま: 数量限定 1日40食
- 予約受付開始: 2025年1月2日(木)~
- 提供開始: 2025年1月11日(土)~

【メニュー内容】

- 世羅みのり牛のローストビーフ丼 松きのこと世羅玉子添え  
価格 3,500円(税込)

みのり牛のローストビーフ丼  
スープ(ジャル キュルティバトゥール)  
季節のサラダ(エディブルフラワー添え)  
季節のデザート  
(一例:りんごのコンポート アールグレイ風味のパンナコッタ)



- ひろしまハーブ鶏のソテー 世羅の松きのことソース仕立て  
価格 2,500円(税込)

ひろしまハーブ鶏のソテー  
スープ(ジャル キュルティバトゥール)  
パン  
季節のサラダ(エディブルフラワー添え)  
季節のデザート  
(一例:りんごのコンポート アールグレイ風味のパンナコッタ)



※季節や仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます。

以上

【問い合わせ先】

株式会社セラアグリパーク TEL:0847-25-4300(9:00~17:00、1・2月10:00~16:00) 火曜定休  
日本航空株式会社 広島支店 TEL:082-244-5421(平日10:00~12:00、13:00~18:00)