



カテゴリ: 地域活性化

2022年8月5日

日本航空 広島支店

広島空港 JAL国内線サクララウンジにて 「カルビーかっぱえびせん匠海」を提供

日本航空株式会社(以下、「JAL」)は、航空輸送事業を通じて、地域の活性化に向けた継続的な活動に取り組んでいます。今回は、その取り組みの一環として、広島空港国内線サクララウンジにおいて、カルビー株式会社(以下、「カルビー」)の「かっぱえびせん匠海(たくみ)」の「海人の藻塩味(あまびとのもしおあじ)」と「かどやのごま油味」を提供します。

広島はカルビー創業の地であり、かっぱえびせん誕生の地でもあります。その特別な土地でしか作れない、こだわりのかっぱえびせんをお楽しみください。



海人の藻塩味



(イメージ)



かどやのごま油味

JALは、これからもお客さまに愛される航空会社を目指し、親しみのあるサービスを提供してまいります。

記

- 提供場所: 広島空港 JAL国内線サクララウンジ
- 提供期間: 2022年8月10日(水)～ ※提供数に限りがあるため、なくなり次第終了となります。
- 対象便: JAL258便(13:15発) および JAL260便(15:35発)
- 提供商品: カルビーかっぱえびせん匠海(たくみ)

瀬戸内産の天然エビ(※)を丸ごと贅沢に使い、1枚1枚丁寧に焼き上げています。
※エビ、エビパウダーには、瀬戸内海産エビを使用しています。

【海人の藻塩味(あまびとのもしおあじ)】

味付けには、瀬戸内の美しい海に浮かぶ呉市上蒲刈島(かみかまがりじま)でつくられた「海人の藻塩」(*1)を使用。味に尖ったところがなく、口当たりが大変まろやかなお塩で、えびの旨味、香ばしい味わいを引き立ててくれます。

(*1)海人の藻塩は、瀬戸内海の海水とうまみが凝縮されたホンダワラ(海藻)を原料に、今から1000年以上の昔から伝承された古来の製塩法で、ひと釜ひと釜手作りで丹精込めて作られています。

【かどやのごま油味】

焼き上げた後に香川県小豆島創業のかどや製油のごま油を使用して味付けしており、えびとごま油の香ばしい香りが口いっぱいに広がります。

■商品についてのお問い合わせ先:

カルビー株式会社 お客様相談室

TEL:0120-55-8570 受付時間 10:00~16:00(土・日・祝日を除く)