

(共同リリース)

2025年9月19日
日本航空株式会社
株式会社ジェイエア

大阪(伊丹)発熊本行き機内で、熊本銘菓「栗好き」をご提供します ～今年の新栗で作られた熊本銘菓を是非お楽しみください～

JALグループは、株式会社ジェイエア(本社:大阪府池田市、代表取締役社長:武井真剛)が運航する大阪(伊丹)発熊本行きJL2383便の機内において9月22日から期間限定で、お土産としても人気の高い熊本の銘菓「栗好き」を茶菓サービスとして提供します。

熊本県は栗の生産量全国第2位を誇る、全国有数の良質な栗の産地です。熊本県産和栗だけにこだわった仕入れ・製造をしている福田屋 熊本和栗庵の「栗好き」を通して、熊本和栗、そして熊本県の魅力をより多くの方に感じていただきたいと考え、当サービスを提供します。今年収穫した獲れたての和栗で作られた「栗好き」をお楽しみください。

JALグループはこれからも、熊本県の農作物を活用した商品を通して、地場産品の流通促進や交流人口の拡大、地域活性化に貢献してまいります。



【茶菓サービス概要】

対象便 : JL2383便 大阪(伊丹)空港07:35発/熊本空港08:45着(2025年10月25日まで)
大阪(伊丹)空港07:25発/熊本空港08:40着(2025年10月26日以降)

提供期間: 2025年9月22日(月)～2025年12月15日(月)

提供商品: 「栗好き」

厳選された採れたての熊本県産和栗に砂糖と水飴だけを加え、独自の製法で和栗の風味を存分にひき出しました。ほろりとした食感と和栗の豊かな風味が広がります。2024年11月「ジャパン・フード・セレクション」にて最高賞のグランプリを受賞した、福田屋の人気ナンバーワン商品です。

※航路上の天候などの事由により茶菓を提供できない場合もございます。

【福田屋 熊本和栗庵について】

福田屋 熊本和栗庵は熊本県産和栗にこだわったお菓子づくりをしています。自社の生栗加工所を稼働し、調達からペースト加工、お菓子づくりまでを一貫して行っています。選果場で厳しい選果を受けた良質な栗だけを調達して栗をすぐに冷却し、熱に弱い栗の風味を損なわないようにしています。その後、加工所で風味豊かなペーストに仕上げ、おいしいお菓子づくりに活かしています。

【問い合わせ先】

有限会社福田屋 総務部 広報担当
日本航空株式会社 熊本支店

TEL:0120-014-999
TEL:096-355-3170