

カテゴリ: 地域活性化

## 秋田県御献上カスティーラと共にプラントベースのケーキを開発

～テーマは「食を通じ、環境と未来を考える 食とSDGs」～

JAL は、このたび、「JAL ふるさとプロジェクト」(\*1)の一環として、有限会社御献上カスティーラ(本社:秋田県秋田市、代表取締役:佐々木茂樹、以下「御献上カスティーラ」(\*2))と共に、JAL ふるさとアンバサダー(\*3)の東北地区担当である高瀬雅子が商品企画に携わり、プラントベース(\*4)のケーキを開発しました。

JAL は、今後も「JAL ふるさとアンバサダー」を含めた JAL グループ社員が一丸となって、幅広い活動を展開することで地域の皆さまと共に、地域の社会・経済の活性化、そして SDGs にも貢献してまいります。

(\*1)ヒト・モノ・地域をつなぐ航空会社として「全社員一丸」+「オリジナリティ」+「継続性」のキーワードに、JAL グループの知見、経験、技術の活用や異業種連携を通じて多様化する地域のニーズに対応し、地域のさまざまな課題解決に取り組むことを目的とした地域活性化活動。

(\*2)2017年8月、2019年9月 JAL 国内線ファーストクラス機内食茶菓での採用実績があり、JALUX でも通常チーズケーキとひとくちチーズケーキを販売中。

(\*3)客室乗務員がゆかりのある地域に移住し、培ってきた知見を活かして地域資源を活用したコンテンツの創出や商品開発など、地域課題に対する企画のご提案などを行います。

(\*4)植物性食品を積極的に取り入れる食事スタイルのこと。今回のケーキは卵・乳製品不使用で作られています。



JAL ふるさとアンバサダー高瀬



青森カシスの SOY ケーキ



御献上カスティーラ 佐々木シェフ

### 【商品概要】

商品名 : 青森カシスの SOY ケーキ～卵・乳製品不使用～

東北青森県のカシスを使い、卵・乳製品を使わずにプラントベースのケーキを共同開発しました。商品開発が始まったのは、2021年7月。シェフと何度も試食を重ね、味の検討はもちろん、プラントベースの定義から話し合い、見た目や食感など、客室乗務員としての経験から得た知識を元にした JAL ふるさとアンバサダーのアイデアを御献上カスティーラのシェフと開発チームが具体化していく工程が重ねられ、商品が完成しました。



販売価格 : 2,400円(店舗販売価格)

販売開始日: (ECサイト) 7月22日～

URL: <https://shop.gokenjo.jp/menu/953500>

(店舗) 7月28日～

・御献上カスティーラ 東通店(秋田県秋田市東通 5-1-32)

・御献上カスティーラ 保戸野桜町店(秋田県秋田市保戸野桜町 15-27)