JAL AREA NEWS KYUSHU

カテゴリ: 地域活性化

2023年2月24日 第22092号

# JALと俺の株式会社のコラボレーション第三弾、 「旅するメーカーズディナー」で奄美大島産品利用のディナーイベントを開催

~東京の「俺のフレンチ グランメゾン 大手町」で2023年3月19日(日)に開催~

JALは、「JALふるさとプロジェクト」の一環として、俺の株式会社(所在地:東京都中央区、代表取締役社長:橋本 哲也 氏)と連携して地域の食材や産品を首都圏で紹介するイベントを開催(\*)し、地域の魅力を発信しています。

(\*)2022年11月21日付プレスリリース「JALと俺の株式会社がコラボレーション、「食」を通じて地域への誘客を実現する取り組みを開始」参照URL: <a href="https://press.jal.co.jp/ja/release/202211/007064.html">https://press.jal.co.jp/ja/release/202211/007064.html</a>

このたび、両社のコラボレーションの第3弾として、「<u>俺のフレンチ グランメゾン 大手町</u>」(以下、同店)シェフの神木 亮 氏と支配人兼ソムリエの長谷川 純一 氏が実際に奄美大島の生産者を訪問して厳選した食材を使用したメニューと、ワインとのペアリングをお楽しみいただける「旅するメーカーズディナー」を、3月19日に同店で開催します。

#### 【使用食材例】



「俺のフレンチ グランメゾン 大手町」



宇検養殖「車エビ」



滝の園「カラフルミニトマト」



「あかりんとん豚」



伊勢エビ



玉野農園「たんかん」



黒糖焼酎「紅さんご」

<sub>赤うるめ</sub> 日本航空 奄美営業所 0997-53-7070



## JAL AREA NEWS KYUSHU

### 【JAL×俺のフレンチ共催 「旅するメーカーズディナー」第三弾 奄美大島 概要】

奄美大島5市町村の食材を使用した神木シェフによるオリジナルメニューと、ソムリエの長谷川氏が奄美大島で感じたインスピレーションを生かした世界各地の島々のワインとのペアリングでお客さまをおもてなしします。さらに、2021年7月に世界自然遺産に登録された奄美大島の特別映像などを通じて、奄美大島の魅力をご紹介しながらディナーを楽しむイベント内容になっています。

また、ディナー当日は、同店と奄美大島をつなぎ、奄美大島に暮らす人のあたたかさや自然など、島ならではの雰囲気を感じていただけるライブ中継を計画しております。

※イベント内容について、当日変更となる場合もございます。予めご了承ください。



加計呂麻島からの景色



マングローブ原生林

国内外におけるヒトやモノの循環・流動の拡大を目指すことは、地域を、そして日本を元気にします。当取り組みを通じて、県外・関東圏のお客さまが奄美群島に訪れるきっかけを創出します。

JALグループは、今後も地域との連携を強化することで、地域活性化に取り組んでまいります。

### ■「旅するメーカーズディナー」概要

※お申込みに関しては俺のフレンチ グランメゾン大手町(TEL:03-6262-5146)までお願いします。

日時 : 2023年3月19日(日) 18時00分 ~ 20時30分(開場:17時30分)

場所: 俺のフレンチ グランメゾン 大手町(住所:東京都千代田区大手町1-7-2 東京サンケイビルB2F)

料金 : 15,000円(税込)

定員 : 70名

ご予約:以下 URL よりお申し込みください。定員に達し次第、受付は終了となります。

https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014042001/18971/287050

※ご予約についてのお問合せは俺のフレンチ グランメゾン大手町(TEL:03-6262-5146)までお願いします。









