

(共同リリース)

2026年4月27日
JAL Agriport 株式会社
株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン

「JAL Agriport x メゾンカイザー」コラボレーションスタート ～「DINING PORT 御料鶴」で本格フランスパンと人気菓子を提供開始～

JAL Agriport 株式会社(所在地:千葉県成田市、代表取締役社長:藪本 祐介、以下「JAL Agriport」)と株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン(所在地:東京都港区、代表取締役:木村 周一郎、以下「メゾンカイザー」)は、JAL Agriport が運営する古民家風レストラン「DINING PORT 御料鶴(以下、「御料鶴」)」での連携を開始します。

第一弾として、2026年4月29日(水)より、お食事の一部に、メゾンカイザーが製造する天然酵母を用いたプチクロワッサンを付け合わせとして提供します。

さらに、御料鶴店頭では、メゾンカイザーがプロデュースし、「ジャパン・フード・セレクション」にて最高評価を受けた「キャラメルサンドメープルワッフル」などのこだわりの商品を販売します。ご自宅でお楽しみいただけるだけでなく、お土産としても好評な一品となっています。



本日のパスタ膳



機内食ランチ



キッズプレート

※写真はすべてイメージです。お食事の内容は変わる場合がございます。

対象メニュー:

メゾンカイザーのプチクロワッサンをお食事に添えてご提供します。

(※今後添えるパンの種類が変わることもございます。)

- ・機内食ランチ
- ・本日のパスタ膳
- ・キッズプレート(ライスかどちらかの選択になります)

店頭販売:

現在、御料鶴店頭では、JAL Agriport オリジナル商品である、本格芋焼酎「鶴空」や「いもけんぴシリーズ」、JAL 特製オリジナルビーフカレーなどの JAL グッズ、地元産品などを販売していますが、今回の連携開始に伴い、メゾンカイザーのこだわりが詰まった厳選商品を新たにラインナップに加えます。

最高評価の銘菓「キャラメルサンドメープルワッフル」

第 74 回「ジャパン・フード・セレクション」でグランプリを受賞した最高評価の銘菓です。

オランダの国民的お菓子を日本風にアレンジしたオリジナル商品で、香り豊かなキャラメルソースとメープルシロップ、弾力のある食感が特徴です。

贅沢な風味の「クロワッサンラスク」

2025 年 11 月 1 日に発売された注目の新商品です。

特製発酵バター「MK ファーメントバター」を贅沢に使用し、サクサクに焼き上げたクロワッサンラスク。濃厚な風味と軽やかな食感をお楽しみいただけます。

【フランス製】コンフィチュール

メゾンカイザーオリジナルのフランスで製造されたコンフィチュール(ジャム)です。

※2026 年 6 月よりご提供開始予定



キャラメルサンドメープルワッフル



クロワッサンラスク



コンフィチュール

将来的には、お食事への付け合わせに加え、メゾンカイザーの高品質なパンのメニューを増やすだけでなく、物販展開も検討していきます。

JAL Agriport とメゾンカイザーはさらなる連携強化を図り、新たな価値創造に努めてまいります。

【JAL Agriport「DINING PORT 御料鶴」】

成田空港周辺の 9 市町を中心とした千葉県産の新鮮な食材を中心に用いたメニューと、航空会社ならではの機内食ランチなどのメニューを提供しています。

【株式会社ブーランジェリーエリックカイザー・ジャポン(メゾンカイザー)】

オリジナル製粉の小麦粉に、特別に製造された高品質なバターなど厳選した素材を使い、天然酵母を用いたフランスの伝統的な製法で、パンを提供しています。パンを売るだけでなく、そのパンのおいしい食べ方も提供し、日本人の生活に「パンのある幸せな食卓」を提供することをモットーにしています。

以上