

(共同リリース)

2025年12月1日
株式会社ヤタロー
日本航空株式会社

中部国際空港JALサクララウンジで ふんわりバウムクーヘン「きみのまま」を期間限定で提供 ～出発前のひとときを、やさしい甘さの茶菓でおもてなし～

株式会社ヤタロー(本社:静岡県浜松市、代表取締役会長:中村 伸宏、以下「ヤタロー」)と日本航空株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:鳥取 三津子、以下「JAL」)は、2025年12月1日から中部国際空港 国際線 JALサクララウンジにて、ヤタローの人気商品「きみのまま」バウムクーヘンを期間限定でご提供します。

「きみのまま」は、濃厚な卵の風味としっとりしていながらもふんわりとしたやわらかい食感が特徴のバウムクーヘンで、この独特のくちどけの良さが人気の商品です。一口食べると、まるで母の卵焼きを食べているかのような、濃厚で優しい卵の風味が口いっぱいに広がります。

ヤタローは1933年(昭和8年)に静岡県浜松市で「中村時商店」として創業以来、パン・菓子の製造や、学校給食事業など、地域に根差した活動を通じて浜松の食文化を支えてきました。「きみのまま」の名前には、卵の「黄身」とあなたの「きみ」、そして、お母さんの「ママ」と「あの頃のまま」「思い出のまま」という想いが込められています。



12月1日から中部国際空港発の国際線で提供する「浜松・浜名湖地域の食材を使用した特別機内食」(*1)とあわせ、海外へ旅立つお客さまに浜松・浜名湖地域の豊かな食文化と魅力をお届けし、地域へ訪れるきっかけとなることを願っています。

ヤタローとJALは、これからも人や地域、社会に貢献し続けるため、地域社会の活性化と魅力発信に努めてまいります。

(*1)2025年9月30日付(共同リリース)浜松・浜名湖地域の食材を使用した機内食をJAL国際線で期間限定で提供

<https://press.jal.co.jp/ja/areanews/release/202509/009062.html>

- 提供期間 : 2025年12月1日(月)～12月中旬(なくなり次第終了)
- 提供場所 : 中部国際空港 国際線 JALサクララウンジ
- 提供時間 : 7:00-21:30 (ラウンジ営業時間に準ずる) ※運航便に合わせて変更される場合があります
- 商品詳細 : 「きみのまま カット」 ※1食分ずつカットされた「きみのまま」個包装タイプ

※ラウンジ内でお召し上がりいただき、お持ち帰りはお遠慮ください。

※原材料などの詳細は「きみのまま」公式サイトでご確認ください。 <https://kiminomama.jp/>

以上