



浜松市

(共同リリース)



湖西市
Kosai City



JAPAN AIRLINES

2025年9月30日

静岡県浜松市

静岡県湖西市

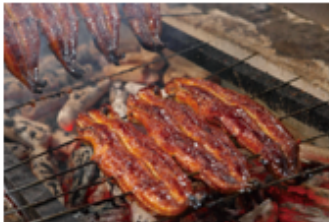
名古屋エアケータリング株式会社

日本航空株式会社

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

～浜松市・湖西市・NAC・JALの4者共同で地域の食の魅力を世界へ発信～

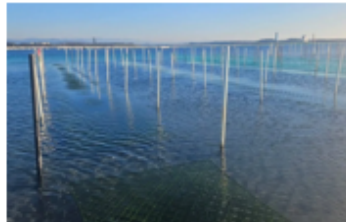
浜松市(市長:中野 祐介)、湖西市(市長:田内 浩之)、名古屋エアケータリング株式会社(本社:愛知県常滑市、代表取締役社長:土屋 政文、以下NAC)、日本航空株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:鳥取 三津子、以下JAL)は、2025年12月1日から2026年2月28日までの3か月間、中部国際空港セントレア発のJAL国際線において、浜松・浜名湖地域の厳選食材を使用した特別機内食を期間限定でご提供します。



浜名湖うなぎ



三ヶ日みかん



浜名湖のり



みっかび牛

この特別な機内食には、浜名湖うなぎ、三ヶ日みかん、浜名湖のり、みっかび牛など、「浜松パワーフード(*1)」と呼ばれる浜松を代表する食材を使用しています。使用する食材の選定にあたっては、NACのシェフや担当者が浜松市を訪れ、農業水産物・加工品などを取り扱う地元の食材事業者40社との商談会を通じて、食材の品質や供給体制、価格などを確認し、厳選された食材を最大限に生かしたメニューを開発しました。

浜松市とJALは、2018年に地域活性化を目的としたパートナーシップ協定(*2)を締結して以来、浜松の食や物産、自然の魅力を発信するさまざまな取り組みを展開してきました。今年1月には浜松市・湖西市・JALによる「浜松・浜名湖フェア in 羽田産直館」を開催し、地域の魅力を発信してきました。NACも東海地域の食材を活用した独自の機内食メニュー開発に力を入れてきました。

この特別な機内食を通じて、JALの国際線をご利用のお客さまに浜松の豊かな食材を味わっていただき、新たな食の体験をお届けするとともに、浜松・浜名湖地域の魅力を国内外に広く発信し、食を通じた観光振興を目指します。

今後も4者は連携を強化し、浜松・浜名湖地域の食材や魅力を国内外へ発信し、交流人口の拡大と観光振興に貢献してまいります。

(*1)温暖な浜松・浜名湖地域は、多種多様な農水産物に恵まれ、豊かな食文化と人々の健康を支えてきました。この地で躍進した徳川家康を支えたのも浜松の食材だったと言われています。浜松産の旬の食材、及びその食材を使った料理を「浜松パワーフード」と定義し、浜松の活力を象徴するものとしています。 <https://hamamatsu-pf.jp/>

(*2)2018年9月27日付(共同リリース) 浜松市とJAL、「ハママツ・ツーリズムプロモーション・パートナーシップ協定」を締結 https://www.jal.com/ja/press/backnumber/areanews/attaches/pdf/ngo_180927.pdf

企画概要

- 提供期間 : 2025年12月1日～2026年2月28日
- 対象路線 : JAL国際線 名古屋(中部)発ホノルル/台北/天津行
- 対象クラス : ビジネスクラス、プレミアムエコノミークラス、エコノミークラス
- 企画内容

1. 浜松・浜名湖地域の食材を活用した特別機内食を提供

〔採用された食材(26品)について〕

浜名湖うなぎ(でしこ)、みっかび牛、浜名湖のり、三ヶ日みかん、次郎柿、うなぎいも、浜名湖クレソン、サラダ春菊、香り巻、ごま油、三ヶ日みかんのポン酢、味噌 など

【ビジネスクラス】

浜名湖うなぎ「でしこ」蒲焼、みっかび牛すき焼き、鶏三ヶ日みかん鍋、浜名湖のりとスクランブルエッグのクロワッサンサンドなど



ビジネスクラス 機内食の一例(イメージ)

【エコノミークラス】

五味八珍のチャーシュー丼、鶏の浜名湖のり佃煮焼と紫黒米ごはん、牛肉とうなぎいもの煮物とお茶ごはんなど



エコノミークラス 機内食の一例(イメージ)

2. 浜松の観光案内、食の魅力を紹介する特別リーフレット(日・英)を機内で配布

※名古屋(中部)発ホノルル/台北/天津行の機内食に添えてお渡しします。

※天津発名古屋(中部)行のビジネスクラスも、特別機内食およびリーフレットを提供します。

3. 浜松・浜名湖地域のおすすめ観光スポットや、食材事業者さまの思いなどを「On trip JAL(*3)」やJAL公式SNSなどで紹介します。

(*3)JALが提案する観光ガイド「On Trip JAL」: <https://ontrip.jal.co.jp/>

以上