



機内販売「HAC就航地めぐりシリーズ第三弾」(秋田編)スタート

～「シマエナガ御殿まり」と米菓匠鼎庵「手焼き煎餅 銀の鼎庵」「秋田ごまあん煎餅 あんべえ」が登場～

北海道エアシステム(以下、HAC)は、11月15日より機内販売企画「HAC就航地めぐりシリーズ第三弾」を開始します。

この企画は、客室乗務員と社員が厳選したHAC就航地の特産品を機内で販売することで、機内からも就航地の魅力を余すことなくお伝えし、地域の産業や文化を広め、お客さまにとって空の旅をより一層充実させることを目指しております。

第三弾は秋田編として、秋田の伝統や特産品を活かした魅力あふれる商品を二種類ご用意します。一つ目は、秋田県由利本荘市で生産されている伝統工芸品「御殿まり」を、愛らしいシマエナガをモチーフにHACならではのデザインに仕立てた「シマエナガ御殿まり」、二つ目は、厳選された秋田県産のお米を使用し職人が一枚一枚丁寧に焼き上げた米菓匠鼎庵「手焼き煎餅 銀の鼎庵」および「秋田ごまあん煎餅 あんべえ」です。

HACは、今後も地域の産業・文化の振興に貢献し、HACで飛ぶ空の旅がより一層充実したものとなるよう取り組んでまいります。



【商品概要】

販売期間：2024年11月15日(金)～2025年1月15日(水)

※売り切れ次第終了

※「銀の鼎庵」は11月15日～、「あんべえ」は12月中旬～販売予定

販売場所：HAC運航便全路線

商品名	「シマエナガ御殿まり」	米菓匠 鼎庵	
		「手焼き煎餅 銀の鼎庵」	「秋田あんごま煎餅あんべえ」
商品概要	<p>由利本荘市で古来より作られている伝統工芸品「御殿まり」とHACがコラボレーションした一品。北海道ならではのシマエナガをモチーフに、HAC客室乗務員と同じ色のスカーフを身につけた可愛らしいデザインです。職人が一つ一つ手作りしているため、少しずつ表情が異なるのもポイントです。</p> 	<p>秋田県産あきたこまち一等米100%の生地を、職人が挟み手焼きという製法で一枚一枚丁寧に焼き上げています。あきたこまち米麴で二段仕込した濃厚醤油『浅利佐助商店の百年蔵生じょうゆ』と黒糖を独自配合した秘伝醤油だれで味付けをした、こだわりのお煎餅です。</p> 	<p>あきた食のチャンピオンシップ2024菓子飲料部門にて『秋田県知事金賞』を受賞。黒ゴマを練り込んだ秋田県産サキホコレの生地をパリッと焼いたお煎餅に、北海道産小豆のあんこを挟み、お煎餅を和スイーツに仕上げました。</p> 
販売価格	4,000円(税込)	2,000円(税込)	2,000円(税込)

*販売は現金のみです。クレジットカードは使用できません。

*安全上の理由また在庫切れとなった場合は販売できない場合があります。