

創業享保元年 京菓匠



**JAPAN AIRLINES**

(共同リリース)

2024年7月25日  
日本航空株式会社  
株式会社笹屋伊織

## **「京菓匠 笹屋伊織」と「JAL Sweets Box」が贈る新たな和菓子**

～ 各地の特色ある食材活用を促進し、地域活性化に貢献します ～

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」と)、1716年創業の歴史を誇る和菓子店「京菓匠 笹屋伊織」(本店:京都市下京区、代表取締役 田丸道哉、以下「笹屋伊織」)は、全国各地への流通が難しく地元以外では珍しいとされる食材や、廃棄されてしまう食材を使用した和菓子「[JAL Sweets Box with JAL cabin attendant](#)」(※)として商品化し、地域活性化に貢献してまいります。

有職菓子司として約300年以上歴史を歩んできた笹屋伊織と、日本の空を開拓してきたJALが手を取り合うことで、地域の一次産業の活性化と若手の和菓子職人の育成を通じた伝統産業の継承という、両社にとっての新たな挑戦を推進してまいります。



若手の和菓子職人と JAL 客室乗務員



若手の和菓子職と JAL 客室乗務員 打合せの様子

その第1弾となる商品は、夏を感じさせる南国の奄美大島で生産されたドラゴンフルーツを取り入れた上生菓子「燦燦(さんさん)」(2種1セット)と干菓子「紅宝(ルージュ)」の2商品を8月1日(木)～31日(土)までの期間限定で販売します。どちらもレッドドラゴンフルーツの鮮やかで綺麗な色が反映され、また館にクリームチーズやヨーグルトといった洋の食材を取り入れるなど、若手職人のこだわりと挑戦が詰まった商品に仕上がりました。

今回食材に使用した奄美産のドラゴンフルーツは、台風などの天候の影響により収穫量が一定しないことに加え、島ならではの物流問題も手伝い、旬を迎えると傷みが早いフルーツを島外へ安定供給することが難しい課題に直面しておりましたが、島内で果肉をピューレ状に一次加工することで、国産の新鮮なドラゴンフルーツを味わう機会を創出することが可能となりました。これにより、廃棄される食材を減らすほか、一次生産者や地域事業者にとっても新たな販路拡大につながり、奄美大島地域の活性化へとつながっております。

(※)JAL Sweets Box 専用 Web ページ: <https://japan.jal.co.jp/sweets/> (8月1日(木)公開予定)

■ 商品紹介

「燦燦(さんさん) ～奄美大島のレッドドラゴンフルーツ～」

- 上生菓子 2種 1セット
- 販売価格: 1,100 円(税別)



パッケージデザイン



【きんとん製】

ドラゴンフルーツの果肉を混ぜた白あんを中あんにし、きんとんでドラゴンフルーツをイメージしました。



【練り切り製】

レッドドラゴンフルーツの果汁で色、風味付けした練り切りにクリームチーズとドラゴンフルーツの果汁、白餡を合わせたあんを包みドラゴンフルーツの表皮を茶巾で表現しました。

「紅宝(ルージュ) ～奄美大島のレッドドラゴンフルーツ～」

- 干菓子
- 販売価格: 1,600 円(税別)



パッケージデザイン



【干菓子】

レッドドラゴンフルーツの果汁で色、風味付けをした赤い琥珀糖。ドラゴンフルーツの種のみを加え、ヨーグルト風味で味付けした白い琥珀糖です。

■ 販売場所 : 笹屋伊織 各店舗

(京都) 笹屋伊織本店、別邸、南店、JR 京都伊勢丹店、京都高島屋店、京都大丸店  
SASAYAIORI+京都御苑

(東京) 新宿伊勢丹店、渋谷東急フードショー店、

SASAYAIORI+新宿御苑(「きんとん+抹茶」「練り切り+抹茶」のいずれかのセット販売)

(札幌) 札幌大丸店(干菓子のみ)

Web ページ: <https://www.sasayaiori.com/>

■ メッセージ : 和菓子職人より

普段は使用しない珍しいドラゴンフルーツの色を何も混ぜることなく使用し、鮮やかな色を引き立てつつ、美味しさの触感を出すため、硬さと粘り具合を工夫した商品に仕上がりました。当商品を通じて、より多くの方に京菓子の魅力や文化を知っていただきたいです。



■ メッセージ : JAL ふるさとアンバサダー 奄美群島担当より

奄美大島の美しい自然の中で育った鮮やかなピンク色が特徴のドラゴンフルーツは、実がギュッと詰まっ  
て優しい甘さを感じられ、島ではドラゴンフルーツが並び始めると「ついに本格的な夏が来た」と島の季  
節を感じさせてくれる果物です。

まだまだ全国の皆さまに知られていない奄美産のドラゴンフルーツが笹屋伊織さまのご協力のもと、このような形で商品  
化されることをとても嬉しく思います。職人の想いが詰まったピンク色の色鮮やかな和菓子をお手に取って、奄美の島々  
に興味を持っていただき、奄美群島の島々に足を運んでくださるきっかけに繋がれば嬉しいです。



ドラゴンフルーツの実

JAL と笹屋伊織は今後も季節ごとに、全国各地の廃棄されてしまうような食材や、流通しにくい食材  
を取り入れた商品をお届けすることを通じ、日本各地の地域活性化と伝統ある文化・技術の継承の取  
り組みにつなげ、関係・つながりを創造してまいります。

以上