



オホーツク海は、流氷が運ぶ栄養と、北海道の森から育まれる栄養が交わり、自然が生んだ奇跡の海とも呼ばれています。その豊かな海で、「地撒き(じまき)方式」(ホタテが海の中を自由に動き回れる方法)で育つオホーツクホタテは、身が引き締まり食べ応えのあるプリッとした食感で甘みと旨みが詰まっています。2022年4月に実施した試験販売では、お客さまから「いままでに経験したことの無いシャキッとした食感で旨味も強い」と大変ご好評いただきました。このホタテをぜひお楽しみください。

販売時期 : 2022年6月3日(金)~12月下旬(予定)

* 天候等によりスケジュールが変更となる可能性があります。

販売店舗 : 首都圏のスーパーマーケットなどで販売します

* 販売開始時にJALUX Webサイトにてお知らせ予定です URL : <https://www.jalux.com/>



■北海道オホーツクの生ホタテにも貼付している「空からお届け」ロゴは、以下を対象に貼付しています。

- ・JAL便での空輸により、スピーディかつ新鮮な状態でお届けしている食材
- ・JAL所定の基準のもと、生産者および販売提携先の皆さまと共に、地域産品の魅力発信に向けてお届けしている食材

北海道 常呂漁協

高桑代表理事組合長のコメント(写真左)

「常呂漁協では、サロマ湖で1年間育てた稚貝を、オホーツクの外海で地撒きし3年間育てる、計画的でサステナブルな美味しいホタテを生産しています。稚貝から生産しているのは、全国でオホーツクエリアだけです。常呂の自然の中で育った美味しいホタテを召し上がっていただき、次はぜひオホーツクへ足を運んでください。」



第2弾として、北海道とかけ地域からの「有機朝採れとうもろこし」を、今年の夏に実施予定です。JALとJALUXは今後も、各地の良質な食品を、生産者の顔や想いを伝えながら消費者にお届けしてまいります。



以上