

<2014 年夏の空弁売上ランキング>

ご当地弁当は根強い人気！手軽に食べられるカツサンドも各地で上位に

全日空商事株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：西村健）は、グループ会社である ANA FESTA 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：笠原正則）が運営する空港内ギフトショップ「ANA FESTA」における、夏の空弁売上数※ランキングを集計しましたのでお知らせいたします。空弁の売上がピークを迎える夏季の主要 5 空港ベスト 5 をランキングにしました。

店舗によって取扱商品が異なります。各店舗の取扱商品については、3 枚目に記載のお問合先までご連絡ください

※一般的な夏休み開始日からお盆最終日までの 2014 年 7 月 19 日（土）～8 月 17 日（日）の計 30 日間の空弁売上数を集計。1 個 500 円（税込）以上のお弁当を対象とし、数量ベースで順位付けしました。

ANA FESTA とは（<http://www.anafesta.com/>）

ANA が就航する国内 34 空港に店舗を構える「ANA FESTA」では、各地の名産品や飛行機グッズ・旅行カバンなどを販売するギフトショップや、スピーディーに食事を提供するフードショップを展開。その地域ならではの商品を中心に、現地スタッフが厳選し、お客様の様々なニーズにお応えできるよう幅広い品揃えを心掛けています。また、オリジナル商品の開発や提案にも力を注いでいます。



■空弁も“空の旅”での楽しみのひとつ！

「空弁（そらべん）」とは、一般的に空港内で売られているお弁当のことを指し、地域の名産品を用いたご当地色のあるお弁当が人気となっています。食べるシーンは機内だけでなく、搭乗待ちのロビーや持ち帰りなど様々です。旅行客が増える夏のシーズンは、例年、お土産と共に空弁の売上が年間平均に比べ約 30% 程度上昇します。飛行機旅行の楽しみのひとつとして、空弁を購入する方が多いことがうかがえます。

■主要 5 空港の売上ランキング ※価格は全て税込表示

①新千歳空港

特産品の多い北海道地区の新千歳空港で、人気ロングセラーを誇る『石狩鮭』が 1 位となりました。北海道ならではの高級食材を使ったお弁当が 1,000 円以下で味わえる、そのコストパフォーマンスの高さが人気のようです。[新千歳空港担当談]

【第 1 位】	【第 2 位】	【第 3 位】	【第 4 位】	【第 5 位】
『石狩鮭』 （佐藤水産館）  特製の合わせ酢で味付けしたジューシーなズワイ蟹のむき身と、船上で活き締め処理された上質の天然銀鮭を贅沢に詰め合わせた押し寿司。新千歳空港名物のロングセラー弁当。 [950 円]	『サンドイッチレストラン』 （YOSHIMI）  数々のレストランを手掛けた YOSHIMI がプロデュースした商品。シェフ YOSHIMI がレストランの味と素材にこだわって作ったプレミアムなサンドイッチをお届け。5 種類の味が楽しめる。 [596 円]	『牛屋江戸八の肉むすび』 （牛屋江戸八）  札幌にある和牛専門店「牛屋江戸八」のお弁当。食べやすい一口サイズの肉むすびは、十勝産和牛と、上富良野産地養豚（ラベンダーポーク）、北海道米「ふっくりんこ」を使用。ジューシーで柔らかく、冷めても美味しい。 [5 個入 980 円]	『北の海 幸づくし』 （佐藤水産館）  北の幸を想わせる、うに・かに。そして北海道を代表するさけとイクラ。4 種の海の幸を、美味しい北海道米でこしらえた酢飯へ盛り付けた、豪華な海鮮ちらし。 [1,180 円]	『ヒレカツサンド』 （YOSHIMI）  食べ応えのあるヒレカツに、フルーティーな甘味とオイスターエキスを旨味を加えたソースとデミグラスソースをブレンドした特製ソースをつけ、マスタード風味のマヨネーズをトッピングしたサンドイッチ。 [669 円]

②羽田空港

国内線利用者が多く、空弁売上もトップの羽田空港において、上位 5 つのうち 3 つが「カツサンド」という結果になりました。箸を使わずに手軽に食べられるカツサンドの人気のうかがえます。その中で、お土産としても人気で昔ながらの味が楽しめる『シウマイ弁当』も 2 位に入り、存在感を示しています。[羽田空港担当談]

【第 1 位】	【第 2 位】	【第 3 位】	【第 4 位】	【第 5 位】
『万かつサンド』 (肉の万世)  東京で有名なお肉屋さん『肉の万世』のカツサンド。肉厚のカツをソースにつけ、ふわふわのパンではさみ、一度食べたらやみつきに。東京ではお馴染みのかつサンド。 [700 円]	『シウマイ弁当』 (崎陽軒)  昭和 29 年の発売以来、変わらぬ美味しさで不動の人気を誇るロングセラー商品。容器にもこだわり、ご飯から出る水分を経木の折が吸収。横濱名物「昔ながらのシウマイ」が楽しめるお弁当。 [800 円]	『ヒレカツサンド』 (YOSHIMI)  食べ応えのあるヒレカツに、フルーティーな甘味とオイスターエキスを旨味を加えたソースとデミグラスソースをブレンドした特製ソースをつけ、マスタード風味のマヨネーズをトッピングしたサンドイッチ。 [669 円]	『サンドイッチレストラン』 (YOSHIMI)  数々のレストランを手掛けた YOSHIMI がプロデュースした商品。シェフ YOSHIMI がレストランの味と素材にこだわって作ったプレミアムなサンドイッチをお届け。5 種類の味が楽しめる。 [596 円]	『さぼてん特製ヒレかつサンド』 (とんかつ新宿さぼてん)  やわらかいヒレ肉に冷めても食感が残るよう配合したパン粉を付けたヒレカツを使用。北海道産の野菜とフルーツや十数種類のスパイスで仕上げたオリジナル濃厚ソースがヒレカツとパンの相性を引立てている。 [670 円]

③伊丹空港

伊丹空港では、お客様のニーズに合わせご飯ものを取り揃えています。また、空弁の火付け役である焼さば鮓が変わらぬ人気を誇っています。[伊丹空港担当談]

【第 1 位】	【第 2 位】	【第 3 位】	【第 4 位】	【第 5 位】
『焼さば鮓』 (小浜海産物)  こんがりとしよく焼いた鯖を押寿司にし、色つや豊かに仕上げた、香ばしくジューシーな美味しさ。また、鯖とシャリの間には大葉とガリがあり、爽やかな香りで食欲をそそる。 [1,080 円]	『たこむすびめし』 (淡路屋)  焼いた「たこ」を炊き込んだ、本格的な「たこめし」が楽しめるおにぎりセット。 [520 円]	『日本の朝食弁当』 (淡路屋)  おにぎり、鮭の塩焼き、出汁巻玉子など朝の定番メニューばかりを盛りつけ、短い時間でも食べられる朝食弁当。 [520 円]	『夏の色彩弁当』 (淡路屋)  季節限定の色彩弁当。今年は、たこめし・わさびめし・パレンシアライス、3 種類の夏ごはんに加え、蛸旨煮や冬瓜煮、鱧の磯辺揚げなど、夏の味覚を盛りつけ。 [1,080 円]	『神戸のステーキ弁当』 (淡路屋)  国産牛の一枚肉を独自の製法でステーキにして、色とりどりの野菜を添え、キノコご飯に盛り付けたお弁当。 [1,230 円]

④福岡空港

博多土産としても人気のやまやの明太子を使用した『明太牛たん丼』が 3 位にランクイン。また、九州地方は鶏肉の消費量が多いこともあり、鶏肉をメインにしたお弁当が 2 つも入りました。[福岡空港担当談]

【第 1 位】	【第 2 位】	【第 3 位】	【第 4 位】	【第 5 位】
『ヒレカツサンド』 (YOSHIMI)  食べ応えのあるヒレカツに、フルーティーな甘味とオイスターエキスを旨味を加えたソースとデミグラスソースをブレンドした特製ソースをつけ、マスタード風味のマヨネーズをトッピングしたサンドイッチ。 [669 円]	『サンドイッチレストラン』 (YOSHIMI)  数々のレストランを手掛けた YOSHIMI がプロデュースした商品。シェフ YOSHIMI がレストランの味と素材にこだわって作ったプレミアムなサンドイッチをお届け。5 種類の味が楽しめる。 [596 円]	『明太牛たん丼』 (やまや)  牛タンとやまやの明太子が同時に味わえる、贅沢なお弁当。 [1,190 円]	『チキン南蛮弁当』 (マンジャ)  ごろっと大ぶりのチキンに甘酢とタルタルソースがベストマッチ。九州産のお米を使用したお弁当。 [865 円]	『日向鶏チキンカツ弁当』 (マンジャ)  九州産の美味しいお米と、宮崎県日向育ちのやわらかい日向鶏のお弁当。 [865 円]

⑤那覇空港

沖縄のご当地グルメ『ポーク卵むすび弁当』が 1 位になりました。空弁の定番商品であるサンドイッチも、黒糖・ゴーヤー・沖縄県産豚など沖縄ならではの食材を使ったご当地ものが上位に。[那覇空港担当談]

【第 1 位】	【第 2 位】	【第 3 位】	【第 4 位】	【第 5 位】
『ポーク卵むすび弁当』 (立川フードサービス)  沖縄定番メニューのポークと卵を焼いて手軽に食べられるように、ご飯をサンドしたおむすび。ポークと卵、そしてご飯と一緒に食べられる大人気商品。 [668 円]	『大東寿司』 (割烹 喜作)  醤油ベースの特性タレで鯖を漬け込み、甘酢めしで握った味わい深いお寿司。南大東島名物のお寿司で、現地から毎日直送される新鮮な鯖(サワラ)を使用。喜作の店舗以外では那覇空港限定販売の空弁。 [772 円]	『黒糖味噌かつサンド』 (沖縄ケータリング)  沖縄県産熟成豚を贅沢に使用した豚カツに、沖縄名産の黒糖を入れた特製の味噌かつソースを使用。まろやかで奥深い味が広がる、沖縄ならではのカツサンド。 [822 円]	『美らサンド』 (沖縄ケータリング)  沖縄県産食材を中心に贅沢に使用したゴーヤー野菜サンド、海老サーモンサンド、ローストビーフサンド、ベーコンレタスサンドの 4 種類が一度に味わえるサンドイッチ。 ※美ら(ちゅら)とは沖縄方言で「きれい・美しい」の意 [596 円]	『愛サンド』 (沖縄ケータリング)  沖縄県産豚をミルフィーユカツに仕上げ、醤油ベースのにんにくバターソースであわせました。まろやかで甘辛い奥深い味と柔らかいカツが何とも言えない美味しさ。 ※愛(かな)とは沖縄方言で「愛しい・好き」の意 [699 円]

今回の内容に関してのご質問など、情報提供のご協力・ご取材のご依頼なども随時承っておりますので、お気軽にお問合せください。

【会社概要】

全日空商事は 1970 年、ANA の航空機運航業務に必要な物品調達、空港店舗業務等を目的に設立されました。以来、40 年以上にわたる活動を通して多彩な事業を展開、「エアライン系商社」というユニークな存在として、独自の道を歩んでいます。

[社 名] 全日空商事株式会社 [URL] <http://www.anatc.com/>

[代 表 者] 西村 健 (にしむら・けん)

[設 立] 1970 年 10 月 15 日

[所 在 地] 東京都港区東新橋 1-5-2 汐留シティセンター TEL:03-6735-5011(代)

[資 本 金] 10 億円 [売 上 高] 連結 1,107 億円、単体 777 億円 (2013 年度)

[株 主] ANA ホールディングス株式会社

[従 業 員 数] 連結 2,121 名、単体 374 名 (2014 年 3 月 31 日現在)

＜本件に関するお問合せは下記までお願いいたします＞
 全日空商事株式会社 総務部広報担当 松川、磯村
 TEL:03-6735-5090 FAX:03-6735-5035