

築地場外市場と ANA FESTA が共同開発、築地場外市場の老舗 8 店の味とコラボ 羽田空港限定の空弁『築地おにぎり弁当』販売開始

空港内ギフトショップを運営する ANA FESTA 株式会社(本社:東京都大田区、代表取締役社長:小山田 亜希子)は築地場外市場と共同開発した『築地おにぎり弁当』を、「ANA FESTA」羽田空港売店限定で、2017 年 10 月 31 日より販売いたします。

■ 世界に広まる「築地ブランド」を維持・継承する、“築地場外市場”

食材の専門店や飲食店が 400 店舗以上集まり、連日観光客で賑わいを見せる築地場外市場ですが、もともとは 80 年以上に渡って銀座や日本橋界隈のプロの料理人が買い出しにくる場所です。このプロの料理人達を相手にする築地場外市場の人達は、まさに「プロの目利き人」。築地場内市場の豊洲移転が話題となっていますが、これからも築地場外市場が「築地」のブランドを維持・継承し、その文化を守り続けていきます。



■ 開発プロジェクトを立ち上げ、羽田空港限定の新しい空弁が完成！

「築地場外市場をもっと知ってもらいたい」「色々なお店の味が楽しめる空弁を作りたい！」という両社の担当者の声をもとに、開発プロジェクトを立ち上げました。「お客様が喜ぶ空弁とは？築地場外市場を感じる空弁とは？」など検討し、お弁当に合う食材を決定いたしました。空港でお買い求めいただくために、高価なお弁当ではなく、手軽に食べるおにぎりをベースにし、おかずも楽しめるものとしました。おにぎりの監修にあたっては「一般社団法人おにぎり協会」*の協力を得て、使用のお米にもこだわりました。

■ 新商品『築地おにぎり弁当』のこだわり



【1】築地場外市場・老舗8店舗の人気おかずの競演！

「近江屋の牛すじ煮」、「鳥藤のからあげ」、「昭和食品の鮭」、「吹田商店の塩昆布」、「つきぢ味幸堂のたたきごぼう」、「松露の玉子焼」、「築地江戸一のあさりの佃煮」、「吉岡屋の梅干」と築地場外市場で人気のお店の味を詰め込み、築地に行かずともその味がそのまま楽しめるこだわりの仕上がりとなりました。



【2】冷めても美味しいお米

おにぎりの美味さを決めるお米は、「一般社団法人おにぎり協会」の協力を得て、冷めてもお米の甘さと粒感がある銘柄米「会津産天のつぶ」を採用しました。

■ 商品概要

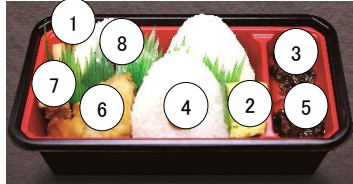
- 商品名: 『築地おにぎり弁当』 ●価格: 780 円(税抜) ●販売日: 2017 年 10 月 31 日(火)
- 消費期限: 当日限り(製造より 20 時間) ●販売場所: ANA FESTA 羽田空港売店 6 店舗
- 内容: おにぎり ※「会津産天のつぶ」を使用 (具材 ①「吉岡屋の梅干」、②「吹田商店の塩昆布」)
※おかずをより楽しんでいただくために、3 つ目のおにぎりにはあえて具材を入れておりません
「近江屋の牛すじ煮」、「鳥藤のからあげ」、「昭和食品の鮭」、「つきぢ味幸堂のたたきごぼう」、「松露の玉子焼」、「築地江戸一のあさりの佃煮」
- URL: <https://www.anafesta.com/information/126> (ANA FESTA 商品紹介ページ)

<販売店舗>

空港	店名(営業時間)	
羽田	羽田 53 番ゲートギフト店 (6:00 ~ 20:00)	羽田 66 番ゲートギフト店 (6:00 ~ 20:00)
	羽田 61 番ゲート店 (6:00 ~ 20:00)	羽田到着ロビーギフトショップ (8:30 ~ 22:30)
	羽田 65 番ゲート店 (6:00 ~ 20:00)	羽田 B1 フロアギフト店 (8:00 ~ 21:30)

■ 築地場外市場・老舗店からのメッセージ

[パッケージの帯デザイン]



① 【たたきごぼう】

つきち味幸堂(創業 1981 年) / 三代目・近藤 健一氏

つきち味幸堂は全国各地から食材の集まる築地市場の場外にて、本物の味をテーマに品揃えしたお店作りになっております。その品質の良さは、料理長や仕入れ担当者様から高い評価を戴いております。特に西京漬や懐石材料は、築地で一番の品揃えとなっており評判のよい逸品です。その中でも「たたきごぼう」は、菌ごたえと胡麻の風味が程よくマッチした当店の売れ筋商品でございます。

⑤ 【牛すじ煮込み】

築地 近江屋牛肉店(創業 1929 年) / 三代目・寺出昌弘氏

創業 80 余年、近江商人の DNA を受け継ぐ。近江屋三代目として日本の台所・築地にてその受け継いだ商いの心「良きものを売るは善なり！」を今に伝えるべく、肉一筋に商売をさせていただいております。この「牛すじ煮込み」は国産の牛すじにこだわり、丹精こめて丁寧に弱火でじっくり特製の味噌で煮込み、上品な料亭の味として仕上げています。築地近江屋牛肉店のブランドは「歴史、こだわり、場所」などの要素に裏打ちされたものです。

② 【玉子焼】

つきち松露(創業 1924 年) / 四代目・齋藤 賢一郎氏

伝統の味、黄金色に焼き上げる玉子焼専門店。寿司屋として創業した当店は、玉子焼の味が評判となり現在に至ります。「たまごへのこだわり」は 35 年も前から、「産まれた翌日の鶏卵のみ」をたっぷりの秘伝出汁と合わせ焼き上げ、安心安全の美味しい玉子焼をみなさまにお届けしています。今回、築地の老舗が力を合わせてこだわりを持って作り上げた「築地おにぎり弁当」を是非ご賞味ください。

⑥ 【からあげ】

築地 鳥藤(創業 1907 年) / 四代目・鈴木 昌樹氏

鶏肉ひとすじ 100 年以上、築地においてご愛顧いただいている鶏肉専門店卸です。全国規模の仕入れネットワークを活かし、長年にわたり首都圏の料理店へお届けしております。日本の台所の築地！商品力の築地！食材のプロが集った夢の共演「築地おにぎり弁当」に鳥藤自慢の唐揚げを入れてご提供致します。

③ 【あさり佃煮】

築地江戸一(創業 1914 年) / 四代目店主・飯田 一雅氏

日本橋に魚河岸があった時から場内で佃煮を炊いていた、初代店主・飯田菊太郎は ただひたすら庶民の台所の常備菜を丁寧に作り続けてきました。その想いを継承して奇をてらわず、毎日の台所に普通に置かれる様な、馴染みのある佃煮を今も変わらず職人が作り続けています。生姜を効かせた浅瀬の佃煮はまさにご飯・おにぎりのお供です。

⑦ 【鮭】

鮭の店 昭和食品(創業 1960 年) /

三代目店主・佐藤 友美子氏

築地の天然鮭専門店。産地から選りすぐり、店内で計量、手切りで皆様のもとへお届けしています。「築地おにぎり弁当」では、お弁当の定番、国産の鮭の切り身を心を込めていれさせてもらいました。おにぎりとおにぎりが合うはず。老舗のみなさんと一緒に試行錯誤した末の「美味しさ」をぜひお試しください。

④ 【梅干】

吉岡屋(創業 1929 年) / 四代目・吉川 絵美子氏

築地の漬物専門店として、梅干、奈良漬、べつたら漬などの漬物を提供させていただいております。「おにぎり」と梅干。この定番の組み合わせに、今回は多くの方に召し上がりやすい小梅をセレクト。収穫したその日に塩漬けした甲州産小梅を、北海道産昆布で漬け込みました。ほんのりとした塩加減と酸味がおにぎりとおにぎりが好相性です。他の食材とうまく調和し、おにぎりの名パートナーとして存在感を放ちます。

⑧ 【塩昆布】

吹田商店(創業 1892 年) / 五代目店主・吹田 勝良氏

昆布出汁の本場、大阪で創業の昆布専門店。料亭などの需要に応えるべく、北海道各産地の良質の昆布のみを仕入れ、さらに雑味を消しうま味だけを引き出せるよう、倉庫で 1 年以上寝かせてからお客様に提供するスタイルは創業以来変わりません。今回お弁当に使用しております塩昆布も「厚みがあってもっちり柔らかい」と言う塩昆布本来の食感を損なわぬよう素材から吟味しております。

※ 一般社団法人おにぎり協会(www.onigiri.or.jp)とは

日本が誇る、和食「おにぎり」(ONIGIRI)を世界にひろめていくことを目的に立ち上げられた一般社団法人。おにぎりを日本が誇る「ファーストフード」であり「スローフード」であり「ソウルフード」であると定義し、おにぎり文化の研究・執筆・出版物の発行、おにぎりイベントの開催などを行っています。



「おにぎり」はお弁当の起源とも言われています。「築地おにぎり弁当」は築地場外老舗の方々と ANA FESTA、そして協会が何度も話し合いながら、作り上げた古くて新しい日本の「BENTO」です。今回選んだ「天のつぶ」は築地老舗の確かな味をしっかり受け止める、ほどよい甘みと粘りが特徴で、冷めてもしっかり美味しいおにぎり向きのお米。空旅のお供にぜひお試しください。

ANA FESTA

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、当店オリジナル商品の開発や提案にも力を注いでいます。

[社 名] ANA FESTA 株式会社
[代表者] 小山田 亜希子(おやまだ・あきこ)
[設 立] 1986 年 4 月 21 日
[所在地] 東京都大田区羽田空港 3-3-2
東京国際空港第一旅客ターミナルビル内
[資本金] 5,000 万円
[売上高] 229 億 9,100 万円(2016 年度)
[株 主] 全日空商事株式会社
[従業員数] 840 名(2017 年 4 月 1 日現在)
[H P] <http://www.anafesta.com>



<報道関係者様の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 経営企画部 広報担当 早藤・森川
TEL:03-6735-5090 FAX:03-6735-5035