



「土佐はちきん地鶏」を使用した「空弁」を開発・発売

～日本で一番人口の少ない村、大川村の地域産業を支援します～

2020年9月28日



＜イメージ：土佐はちきん地鶏を使用した空弁「地鶏弁当」＞

JAL は地域と一緒に「地域の元気」を創る「新 JAPAN PROJECT」の一環で、高知県土佐郡大川村産「土佐はちきん地鶏」(*1)のブランド化に取り組んでいます。

今回は、高知県土佐市の「リゾートホテル ヴィラサントリーニ」メインダイニング「logue(ログ)」の井原 尚徳(いはら ひさのり)シェフ(*2)監修のもと開発した「土佐はちきん地鶏」を使用した「空弁」の「地鶏弁当」を、羽田空港国内線第1旅客ターミナル内「BLUE SKY」にて2020年10月1日より販売します(*3)。高知県産の「地鶏」を使った空弁の販売は、今回が初めてとなります。

今後もさまざまな施策を展開することで「土佐はちきん地鶏」のブランド化の応援と販路拡大、さらには大川村(*4)の産業振興のお手伝いをしてまいります。

【「地鶏弁当」の概要】

- (1) 発売開始日： 2020年10月1日(木)
- (2) 発売箇所： 羽田空港第1旅客ターミナル「BLUE SKY」
(7番・9番・11番・14番・22番ゲートショップ)
- (3) 発売価格： 1,080円(税込)



JAL は日本の翼としてこれからも地域社会に寄り添い共に考え行動し、人と社会と世界をつなぐことにより地域活性化に貢献してまいります。

(*1) 「土佐はちきん地鶏」(商標登録 第4981420号)：高知県の在来種「土佐九斤(とさくきん/コーチン系地鶏)」と「大軍鶏(おおしゃも/シャモ系地鶏)」の血統を受け継ぐ地鶏。雑味がなく旨味が詰まっており、適度な噛み応えとほんのりとした甘みの特徴です。

(URL: <https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/160908/hachikin.html>)

また、大川村は高知県中央部最北端に位置し1,000m級の山に囲まれ、離島を除くと日本で一番人口の少ない村です。このような環境の中、「土佐はちきん地鶏」の生産・販売に日々取り組んでいます。

(参考 URL(一社)大川村ふるさとむら公社: <https://www.sirataki.or.jp/>)



＜大川村 嶺北エリア＞



(*2)「空弁」監修者 井原 尚徳(いはら ひさのり)シェフ:

「リゾートホテル ヴィラサントリーニ」([URL: https://www.villa-santorini.com/](https://www.villa-santorini.com/))のメインダイニング「logue(ログ)」にてエグゼクティブシェフを務める。同ホテル就任当初から「土佐はちきん地鶏」を食材として採用し、今般、同地鶏の旨味を引き出す「空弁」を監修。また、2016年10月、日本航空国内線ファーストクラス機内食・料理を監修。



<リゾートホテル「ヴィラサントリーニ」>



<井原 尚徳シェフ>

(*3)「地鶏弁当」の調理・製造・開発は株式会社 JALUX と日本エアポートデリカ株式会社が担当しています。

◇参考 URL((株)JALUX): <https://www.jalux.com>

◇参考 URL(日本エアポートデリカ(株)): <https://www.airdeli.co.jp>

以上

<お問い合わせ先>

「土佐はちきん地鶏」について: 一般社団法人 大川村ふるさとむら公社 電話:0887-84-2201

「地鶏弁当」について: (開発・製造)日本エアポートデリカ株式会社 電話:03-5708-7790

(監修) ヴィラサントリーニ 電話:088-856-0007

日本航空 高知支店 088-871-7671