



カテゴリ: 地域活性化

2022年5月19日

第22013号

JALとJALUX、全国の生産地から店頭へ 新鮮な食材をお届けする産地直送の取り組みを開始

- ・JALの空輸を活かしたスピーディな物流網とJALUXの豊富な商流のノウハウを活かし、全国のさまざまな旬の食材を、新鮮なままお届けする取り組みをさらに拡大。
- ・第1弾は北海道オホーツクから、「一度も冷凍しない生ホタテ」を首都圏の店舗にお届けします。

JALグループは、「2021-2025年度 JALグループ中期経営計画 ローリングプラン2022」において、ESG戦略ではサステナブルな人流・商流・物流の創出を、事業戦略ではグループシナジーの創出を掲げています。その一環として、JALとJALUXが持つそれぞれの強みを活かして、選りすぐりの新鮮な食材を、全国各地の生産地から首都圏内の小売店舗までスピーディに届ける取り組みを開始します。



■取り組みの特徴

JALはこれまで、地域活性化の取り組みとして、各地にある支店やふるさとアンバサダーによる交流を通じ構築した地元の生産者さまとのネットワーク網と航空貨物輸送のスピードを活かし、全国の新鮮な食材や隠れた逸品の催事販売などを百貨店と連携し実施してきました。

JALUXは、コロナ禍においても影響を受けにくいスーパーマーケットなどの非航空領域における新たな市場開拓・拡大に取り組み、羽田空港から首都圏内へのスムーズな流通網を構築してきました。

今般、それぞれの得意分野を掛け合わせ、「生産者の顔が見える」高品質・高鮮度な食材や食品を、羽田空港を経由して首都圏内の小売店舗へ最短のスケジュールでお届けできるだけでなく、一定期間安定してご提供することが可能となります。

■第1弾: 北海道オホーツク産「一度も冷凍しない生ホタテ」

一般的には水揚げ後、急速冷凍されて流通しているオホーツク産のホタテを、水揚げした港でそのまま梱包した後、女満別空港から生のまま空輸します。現地で味わえる新鮮さそのままのホタテが店頭に並びます。



常呂漁港での水揚げの様子



女満別空港での搭載の様子



生ホタテ(イメージ)





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な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、北海道とかち地域からの「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