

(共同リリース)

2024年9月25日

日本航空株式会社

グランドニッコー東京 台場

## **グランドニッコー東京 台場とJALふるさとアンバサダーが共同開発 鹿児島県食材を使用した限定メニューが 東京の夜景を一望できる最上階「The Bar & Lounge」に登場**



日本航空株式会社（本社:東京都品川区、代表取締役社長 グループCEO:鳥取 三津子、以下「JAL」）とグランドニッコー東京 台場（住所:東京都港区 代表取締役社長 総支配人:塚田 忠保）は、「JALふるさとプロジェクト」(\*1)の一環として取り組む「JALふるさとアンバサダー」(\*2)鹿児島地区担当の吉村と共同で開発した鹿児島県産食材を使用したメニューを、ホテル最上階から東京の夜景を一望できる「The Bar & Lounge」にて、2024年10月1日(火)～11月30日(土)の期間限定で提供します。

グランドニッコー東京 台場では、「鉄板焼 銀杏」「The Grill on 30th」「中国料理 桃李」にて、2024年9月1日(日)～11月30日(土)の期間限定で鹿児島県産の多彩な食材をそれぞれのスタイルでご堪能いただける『鹿児島フェア』を開催しています。このたび、期間中に、より多くの方に鹿児島県の魅力を感じていただけるようJALふるさとアンバサダーとのコラボレーションに至りました。本コラボレーションに伴い、「The Bar & Lounge」までフェアの規模を拡大し、新たにフード1品とカクテル2種を提供します。養殖カンパチ生産量日本一を誇る鹿児島県垂水市の「極上カンパチ」をはじめ、沖永良部島の島バナナや徳之島産ベにふうきなどの様々な食材を、JALふるさとアンバサダーの地域に対する知見を最大限に活かしてメニュー化しました。

JALふるさとアンバサダーとグランドニッコー東京 台場が手がけるコラボレーションメニューを通して、より多くの方に鹿児島県の魅力が届き、訪れていただくきっかけとなることを目指します。

(\*1)ヒト・モノ・地域をつなぐ航空会社として「全社員一丸」+「オリジナリティ」+「継続性」のキーワードに、JALグループの知見、経験、技術の活用や異業種連携を通じて、多様化する地域のニーズに対応し地域のさまざまな課題解決に取り組むことを目的とした地域活性化活動。( <https://japan.jal.co.jp/> )

(\*2)客室乗務員がゆかりのある地域に移住し、培ってきた知見を活かして地域資源を活用したコンテンツの創出や商品開発など、地域課題に対する企画のご提案などを行います。

**JALふるさとアンバサダーコラボレーション The Bar & Lounge「鹿児島フェア」概要**
**■「極上カンパチのしゃぶしゃぶ」 一日限定5食**
**料金 ¥3,400**

養殖カンパチ生産量日本一を誇る鹿児島県垂水市で、新たな養殖文化を築いている小浜水産の「極上カンパチ」を使用した一品です。分厚くカットしたカンパチを、鹿児島県のシンボルといわれる桜島に見立て、桜島小みかんスパイスを火山灰のように散らし、生産量日本一のオクラを添えました。コンソメ出汁にくぐらせた後、伝統酒として親しまれている黒酒と、江戸時代より続く坂元醸造の黒酢を使用した粒マスタードを合わせたタレでお召し上がりください。シンプルにお召し上がりになりたい方は、コクのある旨みと奥深い甘みが特徴的な鹿児島県醤油のジュレをご用意しています。



旨みと甘みが自慢、臭みのない極上カンパチを存分にご堪能ください。

**■鹿児島 セレクション**

- ・「KAGOSHIMA エスプレッソマティーニ」 ¥2,400 (写真左)
- ・「KAGOSHIMA アマレットティー」 ¥2,400 (写真中央)
- ・「NANAIRO～七色～」 ¥1,600 (写真右)



焼酎王国の愛称を持つ、日本屈指のお酒大国・鹿児島県をテーマにしたカクテル2種をご用意しました。「KAGOSHIMA エスプレッソマティーニ」は、沖永良部島の島バナナをラム酒に漬け込んだ「BASHAMU(バシャム)」をベースにバナナリキュール、エスプレッソを合わせたアフターディナーカクテルです。「BASHAMU」は沖永良部島の方言でバナナを意味し、マスカットのような酸味と甘みが特徴的な島バナナの味わいをお楽しみいただけます。徳之島産べにふうき紅茶茶葉を使用したカクテル「KAGOSHIMA アマレットティー」は、米焼酎をベースに仕立て、外国産の紅茶よりも苦みや渋みが少ないとされるべにふうき紅茶を使用したリキュールに、アマレットと黒糖を合わせました。まろやかな一杯が癒やしのひとときを提供します。また鮮やかな色合いが目を惹く「NANAIRO～七色～」は、鹿児島県の本格焼酎製法で仕込んだフルーティーなスピリッツです。ロゼワイン酵母で仕込んだ原酒を紫芋の天然色素で色付けしました。ロックでも炭酸割でも、ご自身の好みに合わせてご堪能ください。

**■ グランドニッコー東京 台場**
**所在地** : 東京都港区台場2丁目6-1

**アクセス** : 新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約10分

**公式サイト** : [www.tokyo.grandnikko.com](http://www.tokyo.grandnikko.com)
**【お問い合わせ先】**

&lt;一般の方&gt;

グランドニッコー東京 台場

TEL: 03-5500-6711(代表)

&lt;報道関係の方&gt;

グランドニッコー東京 台場 PR事務局

TEL: 03-5572-6062

 MAIL: [grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp)