



**メゾンカイザー×日本航空「新・JAPAN PROJECT」
さぬき讃フルーツ・香川県オリジナルキウイフルーツを使用したパンを開発！
『香緑(こうりょく)のデニッシュ』
3月1日(木)より期間限定発売！**

フランスの伝統的な製法を守るベーカリー「メゾンカイザー」を運営する株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン（本社：東京都港区、代表取締役：木村周一郎）は、日本航空株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役：植木 義晴）が行う地域と共に「地域の元気」を創る取り組み『JAL 新・JAPAN PROJECT』の一環として、香川県が誇る「さぬき讃フルーツ」*であるオリジナルキウイフルーツ「香緑（こうりょく）」を贅沢に使用したパン『香緑のデニッシュ』を開発しました。

本商品は3月1日(木)より羽田国内線ダイヤモンド・プレミアムラウンジにてご提供するほか、メゾンカイザーの一部店舗でも期間限定販売します。

*香川県のオリジナル品種を中心に、認定された生産者が作る、一定基準を満たした果物。



■メゾンカイザーが地方活性のプロジェクトに初参画！香川県「香緑」を贅沢に使ったデニッシュ

「さぬき讃フルーツ」は、香川県のオリジナル品種を中心とし、県で認定した生産者が栽培した糖度など一定の品質基準を満たした果物です。

その一種である香川県オリジナルキウイフルーツの「香緑」は糖度が高く、美しい濃緑色の果肉が特徴です。日頃から素材にこだわるメゾンカイザーとのコラボレーションで素材を生かした自慢のデニッシュが完成しました。

『香緑のデニッシュ』は、羽田国内線ダイヤモンド・プレミアムラウンジにてご提供するほか、メゾンカイザーの一部店舗でも期間限定販売します。この機会にぜひご賞味ください。

さぬき讃フルーツ：<http://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/sanukisanfruit/index.html>



MAISON KAYSER
— PARIS —

■ 『香緑のデニッシュ』 商品情報

生地にはフランスの伝統的な製法を守るメゾンカイザーの看板商品・クロワッサンの生地を使用しました。さくっとした生地に香川県キウイフルーツのなかで糖度が高く、ジューシーな果肉が特徴の『香緑』をふんだんに使ったキウイのピューレとホワイトチョコを乗せたデニッシュは、キウイフルーツの酸味とホワイトチョコレートの甘みの調和が心地よい、自慢のデニッシュに仕上がりました。素材にこだわったデニッシュをぜひお楽しみください。



- 【販売期間】 3月1日(木)～3月31日(土)
※期間より前に販売終了する場合がございます。
- 【価格】 ￥300(税抜)
- 【販売場所】 メゾンカイザー 一部店舗を除く全国の店舗(広尾店、丸の内店、虎ノ門店を除く)
- 【提供場所】 羽田国内線ダイヤモンド・プレミアムラウンジ

■ 『JAL 新・JAPAN PROJECT』 について

『JAL 新・JAPANPROJECT』は、JALグループが2015年9月にこれまでの地域コラボレーション企画「JAPAN PROJECT」を進化させ、「観光振興」と「農水産物」をテーマとして立ち上げました。『JAL 新・JAPAN PROJECT』では、従来の地域プロモーション中心の活動に留まらず、旺盛な訪日外国人需要や国内の観光需要を地方に呼び込む取り組みも行っています。

JAL 新・JAPANPROJECT : <http://japan.jal.co.jp/>

■ 会社概要

- 社名 : 株式会社 ブーランジェリーエリックカイザージャポン
所在地 : 東京都港区芝浦2-14-5 ユニベル田町ビル2F
設立 : 平成12年9月
代表者 : 代表取締役 木村周一郎
事業内容 : 製パン、製菓の製造販売

- ◇ホームページ : <http://maisonkayser.co.jp/>
◇オンラインショップ : <http://maisonkayser-netshop.jp/>
◇店舗情報 : <http://maisonkayser.co.jp/location/>



MAISON KAYSER
— PARIS —