

共同リリース

第 23-013 号

2023 年 5 月 30 日

ANA あきんど株式会社 鹿児島支店

霧島市

MBC 開発株式会社

鹿児島県産『活きメ冷凍車海老』を ANA 国際線ファーストクラスの機内食の食材として提供いたします。**～霧島の食の魅力を発信～**

ANA あきんど株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:原雄三、以下「ANA あきんど」)は地域創生事業に取り組んでおります。特に一次産業の活性化による人やモノの流れ・つながりを創り、関係人口の拡大に注力しており、鹿児島支店(支店長:藤崎美保)では「鹿児島県産品」の知名度向上、販路拡大に向けて県内自治体、事業者と連携し、課題解決に向けて取り組んでおります。今回、その取り組みの一環として、地元テレビ局:株式会社南日本放送(代表取締役社長:中野寿康)のグループ会社であり、常に新しい発想でチャレンジする企業であり続けるとともに、事業や地域貢献活動を通じて地域密着でお客様との信頼関係を大切にしている MBC 開発株式会社(代表取締役社長:加納修一)と連携し、『活きメ冷凍車海老』を 2023 年 6 月～2023 年 8 月の 3 ヶ月間、ANA 国際線ファーストクラスの機内食、軽食メニューの「車海老の天丼」として提供いたします。

鹿児島県霧島市隼人町で 50 年余り続く車エビ養殖場では、天然の親エビから採卵していましたが、1999 年から自社のエビから親エビを養成し、採卵・養成・出荷までの独自の技術開発による一貫生産システムを可能にしました。2013 年からは設備投資をして、水揚げ直後の新鮮なエビを活きメし、真空パック後急速冷凍、新鮮をそのまま閉じ込めた商品を開発したことでより生産・販売も増加しました。安全、安心とともに持続可能な養殖を目指しています。国産の餌メーカーと契約して良質なものだけを選定し、より安心・安全な養殖車エビを生産しております。餌の配合を試行錯誤し、天然のエビより甘味と旨味が増すようになっています。車エビは脂肪分がごくわずかしか含まれておらず、高タンパク質で糖質もゼロという健康的な食材でまたアルギニンと呼ばれる物質が多く含まれており、疲労回復や滋養強壮などの効果が期待できます。老化を予防するビタミン E も含まれており見た目の豪華さや味の良さだけでなく食材としての底力を秘めています。



商品イメージ



鹿児島島の雄大な自然に囲まれた養殖場イメージ

今回、ANA 国際線ファーストクラスの機内食に採用された『活きメ冷凍車海老』は霧島ガストロノミー推進協議会より高い評価をいただき、ゲンセン霧島ブランドとして認定されております。

今後も、ANA はお客様満足を追求していくとともに、ANA あきんどでは、自治体・事業者様と連携を行いながら、各地産品の知名度向上やブランド化に取り組み、地域貢献を目指してまいります。

【実施概要】

1.目的

食の伝統を尊重しながら地域経済の活性化や交流人口の拡大を図る持続可能な取り組みの認知度向上。

2.連携先

鹿児島県霧島市

MBC 開発株式会社

3.内容

ANA 国際線ファーストクラスの機内食にて、軽食メニュー「車海老の天井」を提供

・提供期間：2023年6月1日(木)～2023年8月31日(木)

・対象路線：ANA 国際線ファーストクラスの日本発（全路線）



記者発表当日の様子

以上

【その他】

※霧島ガストロノミー推進協議会

食にまつわる様々な分野を融合させながら地域の食文化を生かす「ガストロノミー」の理念に沿って、霧島で長年培われてきた「食」の伝統を尊重しながら地域経済の活性化や交流人口の拡大を図るため、霧島市内の産学官組織が連携し、平成 29 年 5 月に設立された組織です。天孫降臨の神話や悠久の自然が育んできた霧島の豊かな食文化を生かしたおいしい霧島を日本全国・世界へ発信していくこと、「ゲンセン霧島」ブランド認定制度を行っております。

※「ゲンセン霧島」

「きりしま食の道 10 か条」を指標に、年に 1 回専門家による審査が行われ、1 ツから 7 ツの星が付けられます。

「ゲンセン」には「源泉」と「厳選」がかけられており、霧島ガストロノミー推進協議会では、霧島という源泉から湧き出るモノ、コト、ヒトを厳選し発信しています。