

**真鯛の養殖生産量日本一の愛媛県宇和島でフードロスにチャレンジ！  
「真鯛の中骨」を活用したスープを松山空港の ANA FESTA にて販売いたします**

ANA あきんど株式会社松山支店（支店長 谷山 章、所在地：愛媛県松山市）と企業組合こもねと（代表理事 高木 治、所在地：愛媛県宇和島市）は、廃棄ロス・食品ロスのゼロを目指し真鯛の中骨など普段は捨てられている未使用部位を活用した商品開発に取り組んでいます。

第一弾は、2021 年に ANA の客室乗務員や松山空港スタッフがアドバイザーとして参画し、真鯛の中骨を使用した宇和島の郷土料理「鯛さつま」を開発・販売をいたしました。そして今年は愛媛県内で地域活性化に取り組んでいる、トマト生産者を中心に結成された企業組合遊子川ザ・リコピンズ（愛媛県西予市）と松山市在住の現役大学生インフルエンサー高岡 奈々葉さんの協力のもと、第二弾となる「真鯛のトマトスープ」と「真鯛のあら炊きスープ」を完成させました。

このたび、第二弾となる新商品を松山空港の ANA FESTA にて販売しますので、この機会にぜひお立ち寄りください。

### 記

1. 販売期間：2023 年 6 月 20 日（火）から販売開始
2. 販売店舗：①松山空港 2 階 ANA FESTA 松山ロビー店（手荷物検査場 通過前）  
②松山空港 2 階 ANA FESTA 松山ゲート店（手荷物検査場 通過後）
3. 販売時間：①12：00～19：30 ※14：30～16：00 一時休店  
② 6：30～20：00  
※航空機の運航状況により、変更する場合があります。

### 4. 商品の特徴

#### ①真鯛のトマトスープ／販売価格：540 円（税込）

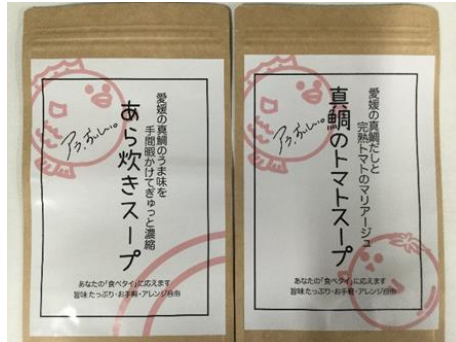
うま味がギュッと詰まった真鯛の出汁と完熟トマト果汁をブレンドしました。

お手軽にお魚と野菜がとれるスープとなっています。

#### ②真鯛のあら炊きスープ／販売価格：518 円（税込）

真鯛のアラをとことん煮込んだ濃厚な出汁に真鯛の中骨ペーストをブレンドしました。

素材の下ごしらえを丁寧にこだわり処理しており、濃厚でうま味たっぷりのスープとなっています。



※写真はイメージとなります

以上