

人気パティスリー「アカシエ」監修の第 2 弾!

はちみつとレモンの爽やかな風味が広がる「ラスクマドレーヌ」が新登場

- ・人気パティスリー「アカシエ」の興野 燈(きょうの あかし) シェフ監修による、新感覚スイーツ「ラスクマドレーヌ」が新発売。
- ・「アカシエ」人気商品の「サイタマドレーヌ」をモチーフに、軽やかでサクサクとした食感とはちみつとレモンの爽やかな風味を実現。

JAL グループの商社 株式会社 JALUX（本社：東京都港区、代表取締役社長：河西 敏章、以下「JALUX」）は、埼玉県さいたま市の人気パティスリー「アカシエ」の興野 燈シェフ監修の新商品として、これまでにない食感を楽しめる「ラスクマドレーヌ」を 2026 年 8 月 31 日（月）より羽田空港などの店舗にて発売いたします。



■贅沢な風味とサクサクの食感

パティスリー「アカシエ」監修シリーズの新商品として登場する「ラスクマドレーヌ」は、同店の不動の人気焼き菓子「サイタマドレーヌ」をモチーフに、より手軽に楽しめるお土産菓子として誕生しました。

最大の特徴は、マドレーヌならではのバター豊かな香りとコクを贅沢に生かしつつ、ラスク特有の軽やかなサクサク感を両立させた点にあります。一口かじればサクサクと心地よくほどける、マドレーヌをラスクにしたからこそ実現できた全く新しい食感は、一度食べたら忘れられない美味しさです。

さらに、はちみつとさわやかなレモン風味が絶妙なバランスで調和し、口いっぱい華やかな余韻が広がります。甘さがしつこく残らず、後味も非常に軽やかなため、旅の思い出を添えるお土産としてはもちろん、毎日のティータイムにそっと寄り添う上質なパートナーとしてもぴったりです。

アカシエのこだわりが詰まった贅沢な味わいと、これまでにない革新的な食感を、ぜひご堪能ください。



▲「アカシエ」監修シリーズキービジュアル

▲「アカシエシリーズ」第 1 弾発売の（左）キャラメルフィユ/（右）ラスクショコラ（※冬季限定）

■パティスリー「アカシエ」について

フランスで修行経験を持ち、また世界的な洋菓子コンクールであるガストロノミック・アルパジョン ショコラ部門で優勝するなど、多数の受賞歴を持つ興野 燈（きょうの あかし）氏が 2007 年に埼玉県さいたま市浦和区に「アカシエ」をオープンしました。「フランス菓子を日本の日常に」をコンセプトに、フランスの伝統を尊重しつつも、日本人の口に合う甘さや繊細さを取り入れたお菓子を提供しています。

現在は北浦和本店と浦和店の 2 店舗を展開し、地元だけでなく遠方からもファンが訪れる人気店となっています。

パティスリー「アカシエ」公式 Web サイト : <https://acacier.co.jp/>



▲興野 燈氏



▲「アカシエ」北浦和本店

■商品概要

- ・商品名：アカシエ ラスクマドレーヌ
- ・販売価格：8 個入り 1,080 円（税込）、20 個入り 2,160 円（税込）
- ・発売日：2026 年 8 月 31 日（月）
- ・販売場所：羽田空港内の「JAL PLAZA」全店

※今後、首都圏のサービスエリア・パーキングエリアや観光土産店などで順次発売を拡大予定です。

※販売場所は発売日時点のもので今後変更になる場合があります。

JALUX は「幸せづくりのパートナー～人に社会に環境に、もっと豊かな輝きを～」の企業理念の下、皆さまの暮らしを豊かに彩る商品を提案してまいります。

お問い合わせ 株式会社 JALUX 人事部 ウェルビーイング推進課 広報担当

koho@jalux.com