

空港初登場！

埼玉の人気パティスリー「アカシエ」の本格スイーツが羽田空港に登場

- キャラメルフィユとラスクショコラを 12 月 1 日より羽田空港 JAL PLAZA にて販売 -

- ・埼玉・浦和にある人気店「アカシエ」のシェフ・パティシエ興野燈氏監修による土産菓子が新登場
- ・同店人気商品をモチーフにした「キャラメルフィユ」と「ラスクショコラ」の 2 種を発売
- ・12 月 1 日より羽田空港の JAL PLAZA にて販売開始

JAL グループの商社 株式会社 JALUX（ジャルックス、本社：東京都港区、代表取締役社長：河西 敏章、以下「JALUX」）は、埼玉・浦和で人気を誇るパティスリー「アカシエ」のシェフ・パティシエ興野燈氏が監修した初の土産菓子となる新商品「キャラメルフィユ」と「ラスクショコラ」2 品を、12 月 1 日より羽田空港の JAL PLAZA にて販売開始いたします。



(左) キャラメルフィユ (イメージ) (右) ラスクショコラ (イメージ)

① アカシエ キャラメルフィユ (10 枚入) 販売価格：1,350 円 (税込)

アカシエでの人気 No.1 焼き菓子「けやきフィユ」をモチーフにしたリーフパイです。バターを 100% 使用したパイ生地はクイニーアマンに着想を得て、表面を香ばしくキャラメリゼし、カリカリ、ザクザクの食感に仕上げました。キャラメルの香ばしさと塩味が、バター香るパイのおいしさを引き立てます。



② アカシエ ラスクショコラ (8 枚入) 販売価格：1,296 円 (税込)

「おせんべいやラスクのような感覚で気軽に食べられるチョコ菓子」というシェフのアイデアから誕生。スポンジ生地をラスクのように軽く焼いてチョコレートでコーティングしました。口溶けのよいビターなチョコレートと、サクサク食感のラスクが絶妙なハーモニーを奏でます。



販売場所：羽田空港「JAL PLAZA」全店 ※「羽田空港 成城石井 SELECT JAL PLAZA 羽田空港店」は除く
<https://jalplaza-airport.jalux.com/airport/hnd/>

【埼玉・浦和発の人気パティスリー「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。同店監修による土産菓子の発売は今回が初めてとなります。



【アカシエの人気商品をお土産菓子としてアレンジ】

アカシエが誇る人気商品の味わいを再現し、シンプルでありながら「また食べたい」「また買いたい」と思っただけのような、手軽なサイズのお土産菓子に仕上げました。また、食べやすさや配りやすさを考慮した 1 枚ずつの個包装になっています。

パッケージデザインは、アカシエのシンボルカラーを採用し、アカシエらしさを凝縮したデザインにしました。

JAL グループの商社 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、これからも皆さまの暮らしを彩る商品やサービスを提案してまいります。