

エアアジア・ジャパン 中部国際空港就航記念ミール  
『しゃちほっこりパン』3月31日より販売開始



エアアジア・ジャパン株式会社（代表取締役社長兼 CEO：小田切義憲、所在地：千葉県成田市）は、2013年3月31日（日）より、エアアジア・ジャパンが運航する全路線（JW便）の機内にて、中部国際空港就航記念ミール『しゃちほっこりパン』を販売いたします。

『しゃちほっこりパン』は、名古屋の象徴である金のしゃちほこを象ったパンで、黄金色に焼き上げられたパンの表面に金粉をまっています。中には、愛知県を中心に人気の高い小倉トーストに着想を得て、小倉あんと生クリームが詰まっています。シェフによる手作り、そして防腐剤不使用のため、数量限定での販売です。価格は200円（税込）、販売期間は3月31日より約1ヶ月間を予定しています。

『しゃちほっこりパン』という名前は、社内投票によって決定いたしました。名古屋城の金のしゃちほこに、エアアジア・ジャパンの“fun”な空の旅でほっこりと笑顔になっていただきたいという思いが託されています。

エアアジア・ジャパン株式会社 代表取締役社長兼 CEO 小田切義憲は、中部国際空港就航に向けて、次のように述べています。「エアアジア・ジャパンにとって第2の拠点である中部国際空港への就航が近づいて参りました。就航を目前に日増しに高まるのは、中部地域の皆様に気軽にご利用いただける、身近なエアラインになりたいという思いです。『しゃちほっこりパン』が、中部地域の皆様とAAJ オールスターズ（エアアジア・ジャパンの全社員）の思いを結ぶ一つのきっかけになることを期待しています。」



## ●『しゃちほっこりパン』概要

販売期間：2013年3月31日（月）から約1ヶ月間

対象路線：エアアジア・ジャパン全路線（国際線・国内線）

価格：200円（税込）

商品概要：

- ・名古屋の象徴である金のしゃちほこを象ったパン。
- ・表面に金粉をまとい、中身は小倉あんと生クリーム。
- ・目の部分はマスクラーノチェリーを使用
- ・シェフによる手作りで、防腐剤不使用  
（※消費期限:当日/基本的に機内でお召し上がりください）
- ・手作りのため、個数限定で販売



---

## エアアジア・ジャパン株式会社 (AirAsia Japan Co.,Ltd)

エアアジア・ジャパン株式会社は、全日本空輸株式会社（本社東京）とエアアジア（本社マレーシア）の合併会社として、2011年8月に設立された成田国際空港を拠点とする航空会社です。エアアジアグループの一員として日本のLCC市場を開拓し、誰でも気軽に利用できる運賃と高品質なサービスを提供し、新しい市場を創りだすことを目指しています。エアアジアグループは2001年の設立以来、延べ1億5千万人以上のお客様が搭乗し、当初2機だった飛行機は現在117機になり、170もの路線ネットワークを持つアジア最大のLCCとなりました。スカイトラックス社による世界航空会社調査では、4年連続で「ワールド・ベスト・ローコスト・エアライン」部門1位(2009年、2010年、2011年、2012年)に選ばれています。

エアアジアウェブサイト: <http://www.airasia.com>

Facebook: <http://www.facebook.com/AirAsia.Japan>

Twitter: <http://twitter.com/airasiajp>

### 【本件に関するお問合せ先】

エアアジア・ジャパン株式会社 PR 事務局 (アンティル内)担当：福田・丸山

TEL：03-6673-4697 FAX：03-5572-6075 MAIL：[airasia-japan@vectorinc.co.jp](mailto:airasia-japan@vectorinc.co.jp)

エアアジア・ジャパン株式会社 広報担当 今井・瀧口

TEL (直通)：070-6636-1069/070-5015-6398

FAX: 0476-29-5541

MAIL：[kumikoimai@airasia.com](mailto:kumikoimai@airasia.com) / [chikakotakiguchi@airasia.com](mailto:chikakotakiguchi@airasia.com)

エアアジア・ジャパン株式会社

〒282-0004 千葉県成田市古込字古込1-1

成田国際空港第2旅客ターミナルビル北側国内線施設2F ND201