

2011年3月31日

中部国際空港株式会社
Central Japan International Airport Co., Ltd.

今年もアカモクの季節が到来！

セントレアの空港護岸で採取した天然の海藻「アカモク」

～『セントレアの恵み』4月1日から販売開始～

昨年、セントレア開港5周年記念商品として販売し、ご好評をいただきました。天然あかもく「セントレアの恵み」を、今年も4月1日(金)から販売することとなりました。今年も地域の小売店でも同時に販売を開始します。また、4月8日(金)からはセントレアの飲食店にアカモクメニューが登場します。

「天然あかもく セントレアの恵み」は、漁期を限定して最高の状態のアカモクだけを厳選して使用しています。セントレアは、今年もお客様に天然あかもくのおいしさをお楽しみいただけますよう、また、今後も天然あかもくが、常滑を代表する地産食材のひとつとして、この地方で普及する事を目指し、漁師の皆様と手を取り合って取り組んでまいります。

■商品名

天然あかもく「セントレアの恵み」

- ☆シャキとろ新食感！特有のねばりが美容と健康をサポート
- ☆お好みのタレをかけてそのままお召し上がりいただく他、味噌汁・吸い物、うどんなどの麺類、豆腐やサラダなどのトッピングとしても最高の美味しさを味わえます。

■内容量／価格

きざみアカモク：食べ切りサイズの40グラム×3カップ、青しそ風味タレ付きを1パックとして298円(税込希望小売価格)

■販売数量

約4万パック
その他、業務用パック(500g)を空港内飲食店舗等へ提供

■販売開始日

2011年4月1日(金)

■セントレア内販売店舗

中部国際空港旅客ターミナルビル3F セントレアおみやげ館

■地元小売店販売店舗

「アピタ、ピアゴ」愛知、岐阜、三重県下全店（ユニー株式会社様）
「イシハラフード」全店（株式会社イシハラフード様）



■空港内飲食店のアカモクメニュー

4月8日(金)より一斉に登場 (一部店舗を除く)

	店 名	メニュー
ち よ う ち ん 横 丁	季果旬菜の店 あぐりす	あかもくおにぎり
	網元直売 魚太郎	春の味覚どんぶり(桜鯛・桜・あかもくを使用した丼)
	かしき料理 日間賀観光ホテル	あかもく入り多幸半平塩炒丼
	ダイニングレストラン かめりあ	①あかもくと愛知県産海老の佃煮(和朝食にて提供) ②あかもくと鶏のそぼろ煮(天下取り三味の一品)
	紗羅餐	とろろあかもくそば
	鈴波	あかもく味噌汁 (各種定食にて提供)
	まるは食堂	あかもく味噌汁 (各種定食にて提供)
	くつろぎ処	あかもく入り名古屋きしめん
	ステーキ厨房山田家	あかもく寒天 (各種セットにて提供)
	Pasta 角燈亭	あさりにあかもくのクリームスパゲティ
	和の間	あかもくきしめん
レ ン ガ 通 り	Kitchen どんぶり	あかもくとろろ丼
	クイーン・アリス アクア	①あかもくとエビのペペロンチーノ ②あかもくタルタルソース
	海上楼	あかもく和風ラーメン
	回転寿司丸忠	①あかもくの軍艦 ②あかもくの山かけ軍艦 ③あかもくと納豆のネバネバ軍艦 ④涙のあかもく軍艦

■ 業務用 提供先

入院患者用一般食 (愛知県がんセンター様)
4月7日(木)より毎木曜日に210食ずつ提供

■ 関連商品用原料 提供先

アカモクきしめん用 粉末 (ヤマサ食品株式会社様)

(ご参考)

【天然あかもく「セントレアの恵み」について】

セントレアの空港島護岸に自生する海藻「アカモク」を、新たな地産食品として商品化するプロジェクトを2009年3月より開始し、地元の漁師の皆様のご協力のもと商品化に成功しました。「アカモク」はこの地域では一般的には食べられておらず、セントレアで初めて商品化されました。

<当プロジェクトの目的>

- ◎ セントレアの豊かな海で育まれた新食材による新たな地産品の開発・普及
- ◎ 臨海空港として、国内初の、空港/漁業者パートナーシップの醸成=『相互の信頼と感謝の心』
- ◎ 食育による地域への貢献