

令和7年9月30日

報道発表

浜松市 産業部  
農業水産課 農業政策G  
TEL: 053-457-2334



## JAL 国際線機内食での浜松・浜名湖地域の 食材を使用した特別メニューの決定について

浜松・浜名湖地域（浜松市・湖西市、以下、当地域）の食の魅力や豊富な観光資源を国内外に発信するため、2025年12月から2026年2月末までの3か月間、中部国際空港セントレア発着の日本航空株式会社（以下、JAL）国際線において当地域の農林水産物及び加工品を使った機内食を提供します。この度、機内食メニューが決定しましたのでお知らせします。

### 記

#### 1 企画概要

(1) 浜松・浜名湖地域の食材を活用した特別機内食メニューの提供

提供期間：2025年12月1日～2026年2月28日（3ヶ月間）

対象路線：中部国際空港発 JAL 国際線

名古屋（中部）発 ホノルル/台北/天津行き

※天津線は復路（中部行き）にも搭載予定

対象クラス：ビジネスクラス、プレミアムエコノミークラス、エコノミークラス

(2) 浜松の観光案内、食の魅力を紹介する特別リーフレットの機内配布

中部国際空港発 名古屋（中部）発 ホノルル/台北/天津行きの機内食に添えて搭乗者に配布します。

(3) JAL 情報発信媒体による当地域の紹介

浜松・浜名湖地域のおすすめ観光スポットや、地域の農水産物の生産者の思いなどを「On trip JAL」や「JAL 公式 SNS」など JAL 情報発信媒体で紹介します。

## 2 浜松・浜名湖地域の食材を活用した特別機内食メニュー

### (1) ビジネスクラス

浜名湖うなぎ「でしこ」蒲焼、みっかび牛すき焼き、鶏三ヶ日みかん鍋、  
浜名湖のりとスクランブルエッグのクロワッサンサンド など



ビジネスクラス機内食の一例（イメージ）

### (2) エコノミークラス

五味八珍のチャーシュー丼、鶏の浜名湖のり佃煮焼と紫黒米ごはん、  
牛肉とうなぎいもの煮物とお茶ご飯 など

### (3) 採用された食材（26品）

浜名湖うなぎ（でしこ）、みっかび牛、浜名湖のり、三ヶ日みかん、次郎柿、  
うなぎいも、浜名湖クレソン、サラダ春菊、香り巻、ごま油、三ヶ日みかんの  
ポン酢、味噌 等

## 3 これまでの経緯

- ・ 使用する食材の選定にあたって、機内食調製会社（名古屋エアケータリング株、以下 NAC）との商談会を 6 月に実施し、農業水産物・加工品などを取り扱う市内事業者 40 社が参加しました。食材の品質や供給の安定具合、それらの価格など、詳細な協議を重ねました。
- ・ これらの厳選された浜松食材を最大限に生かすため、NAC のシェフが試作を重ね、JAL 機内食開発会議にて、メニューが決定しました。

## 4 備考

- ・ 浜松市と日本航空株式会社が平成 30 年に締結した「ハママツ・ツーリズムプロモーション・パートナーシップ協定」に基づき、日本航空株式会社中部支社の協力により実施するものです。
- ・ 浜松・浜名湖地域 食×農プロジェクト推進協議会（事務局：浜松市産業部農業水産課）が主催します。