

### 第5回『ITAMI 空の市』を大阪国際空港(伊丹)で開催

～青森・岩手・新潟から、師走の海の幸を産地直送～

2021年12月8日

株式会社ジェイエア(以下「J-AIR」)は、関西エアポート株式会社と共同で、大阪国際空港(伊丹)において第5回『ITAMI 空の市』を開催します。今回は青森・岩手・新潟から冬の味覚であるカニ、活ホタテ、活ホッキ貝、マツカワカレイや真ダラなどのご当地鮮魚を中心に、“朝どれ”、“産地直送”にこだわった高鮮度の商品を仕入れる予定です。そして、J-AIR 機材で迅速に輸送する『J-AIR 直鮮サービス』にて、12月17日から2日間にわたり大阪にお届けします。

また、空港内の「大阪黒門市場 まぐろのエン時」では、J-AIR が岩手県から産地直送した海の幸をその場で味わっていただける『J-AIR 直鮮フェア』が開催されます(別紙参照)。

J-AIR は、新型コロナウイルス感染症の感染予防対策を講じたうえで、賑わいのある空港を取り戻すとともに、日本各地の作り手こだわりの逸品を抜群の鮮度で皆さまのもとへ安全・安心にお届けすることで、地域と地域をつないでいくことに貢献してまいります。

#### 【第5回『ITAMI 空の市』概要】

- 日時: 2021年12月17日(金)、18日(土) 12:00 ~ 18:00 (売り切れ次第終了)
- 場所: 大阪国際空港(伊丹) 北ターミナル 2階  
JGCカウンター横 上島珈琲店前
- アクセス: <https://www.osaka-airport.co.jp/map/2f>

※当日の状況により、商品の変更や入場制限を設けさせていただく場合がございます。

その他イベント情報の詳細は下記 URL をご参照ください。

<https://www.kansai-airport.or.jp/special/event/20211217.html>



新潟「ズワイガニ」



新潟「真ダイ」



新潟「南蛮エビ」



青森「活ホッキ貝」



岩手「アワビのお造り」



岩手「瓶ドン」



青森「活ホタテ」



新潟「ノドグロ」

※写真はイメージです。



### ■ 『J-AIR 直鮮サービス』の輸送スキーム（例：新潟県産ノドグロ）

【前日まで】 J-AIR 社員が航空輸送のための手続き（搭載情報の事前登録）を実施。



【当日】 07:15 新潟県内協力会社が市場から車で新潟空港に貨物として納入。



08:45 J-AIR 機材 JL2240 便で、新潟空港から大阪国際空港（伊丹）へ空輸。



09:55 大阪国際空港（伊丹）に到着。



12:00 「ITAMI 空の市」で販売開始。

### 【報道機関お問い合わせ先】

#### 1. 本件全般に関するお問い合わせ先

株式会社ジェイエア 事業企画部 TEL:06-4865-3691

（9:00～12:00、13:00～18:00 土・日・祝日を除く）

#### 2. 各社個別の取り扱いに関するお問い合わせ先

大阪黒門市場 まぐろのエン時 TEL:06-4865-5025（10:00～21:30）

以上

(別紙)

【まぐろのエン時「J-AIR 直鮮フェア」概要】(協力:岩手県)

■ 日時: 2021年12月17日(金)~19日(日) 17:30 ~ 21:00 (売り切れ次第終了)

■ 場所: 大阪国際空港(伊丹) 北ターミナル 3階「大阪黒門市場 まぐろのエン時」

<https://www.osaka-airport.co.jp/shop-and-dine/dine/entoki.html>

■ アクセス: <https://www.osaka-airport.co.jp/map/3f/#304>

■ 提供食材: ~岩手県産~ホシガレイ、シラコ、ホタテ、真ダラ、ホヤ

※当日の状況により、本企画が中止、もしくは提供時間や商品が変更になる場合がございます。



■ 「大阪黒門市場 まぐろのエン時」店舗スタッフのコメント

- ・ 私たち関西人が岩手県の「当日水揚げ」の食材に触れる機会がめったにありません。
- ・ お客さまに提供させていただく食材を店舗スタッフと試食しましたが、驚くほど新鮮でした。
- ・ 特に傷みやすいタラとホヤは、陸送ではこの新鮮さは保てないと思います。
- ・ 空輸ならではの新鮮な海の幸を、ぜひこの機会にご堪能ください。

以上