

たねやの羊羹が JAL 海外発 長距離国際線ファーストクラスのデザートに採用  
さくらクランチをそえた小豆を味わう伝統の羊羹



和菓子製造販売を行う株式会社たねや（本社：滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：山本昌仁<sup>やまもとまさひと</sup>）の「たねや本生羊羹さくらクランチ添え」が、2024年3月1日より日本航空株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長執行役員：赤坂祐二、以下「JAL」）の JAL 海外発 長距離国際線ファーストクラス（一部路線を除く）の和食用デザートとして5月末まで採用されます。

・たねや本生羊羹に“さくらクランチ”をそえた 機内食特別仕様

今回ご用意する商品は、JAL 海外発 長距離国際線ファーストクラス（一部路線を除く）にご搭乗されるお客様の機内食 1 食目「和懐石コース」のデザート（茶菓）として採用されました。日本の伝統と四季を感じていただけるよう、たねや自慢の羊羹に日本の国花である桜を素材とした「さくらクランチ」をかけてお楽しみいただける特別な一品です。

■たねや独自の「本生製法」

「素材の味を活かし、限りなく『生』に近いやわらかさをもつ羊羹を作りたい」と10年以上試作を続けたどり着きました。羊羹を日保ちさせるため、容器に充填後さらに熱を加える方法がありますが、高温によって小豆の風味は損なわれてしまいます。炊きあげた羊羹を熱いまま充填することで、小豆本来の風味を活かしたやわらかな羊羹に仕上げています。

■さくらクランチ

別添でご用意するさくらクランチは、桜花と桜葉をフリーズドライ加工でクランチ状にしたもの。お好みの量でかけていただくことで鮮やかな桜色とふくよかな香りもお楽しみいただけます。

・和菓子舗「たねや」

滋賀県近江八幡に1872（明治5）年創業した和菓子舗。2015年に滋賀県近江八幡市にオープンしたフラッグシップ店「ラ コリーナ近江八幡」には昨年約400万人のお客様にご来場いただきました。歴史と伝統の味を守り伝えながら、たねやならではの和菓子の世界を創り続けています。

■たねや・クラブハリエ公式オンラインショップ：<https://shop.taneya.co.jp/>

ふるさと滋賀から全国へ。季節の和菓子をご自宅でお楽しみいただけます。

会社概要



株式会社たねや  
所在地：〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町 615-1  
URL：<https://taneya.jp/>

【取材に関する問い合わせ先】  
たねや・クラブハリエ 営業部広報室  
TEL:0748-31-3844 E-mail:press@taneya.co.jp  
※取材いただける際は、事前に御一報お願いいたします。

