

羽田空港に次世代の空弁「NEXT ハラミ重」登場 サステナブルでジューシーな代替肉を使用

JALUX グループの日本エアポートデリカ株式会社（所在地：東京都大田区、代表取締役社長：深野 洋介、以下「JAD」）は、2022年12月9日より、温室効果ガス削減など環境負荷の低減や、健康志向の高まりで注目される食材「代替肉」を使った空弁「NEXT ハラミ重」を発売いたします。羽田空港の「BLUE SKY」や「空弁工房」などにて、ご購入いただけます。



今回、「サステナブルな空弁を提供する」ことを目的として、ネクストミーツ社^{*1}が開発した代替肉（大豆ミート）「NEXT ハラミ 1.1」を使用した本商品を企画・製造しました。大豆ミートは、通常の畜産による牛肉や豚肉に比べて、製造過程における温室効果ガスの発生量や水資源の使用量などが少なく、環境負荷が低いことが特徴です。「NEXT ハラミ 1.1」は、独自のテクノロジーにより、焼肉でおなじみのハラミ部位を再現しており、現在、焼肉チェーン店などでも提供され好評を博しています。

甘辛ダレのNEXTハラミがたっぷり乗ったお弁当は、ボリュームも十分です。「NEXTハラミ重」は、地球環境保護への貢献や、多様化するライフスタイルへの適応など、さまざまなお客さまに楽しんでいただける「次世代の空弁」として支持いただくことを目指しております。

価格：1,180円（税込）

販売店舗：①羽田空港第1ターミナル2階「BLUE SKY」7番、9番、15番、22番ゲートショップ
※航空機にご搭乗のお客さまが保安検査後のエリアにてご利用いただけます。

<https://bluesky.jalux.com/hnd/shop/>

②羽田空港第1・第2ターミナル 出発ロビー 2階「空弁工房」等

T1:https://tokyo-haneda.com/shop_and_dine/detail/tenant_00401.html

T2:https://tokyo-haneda.com/shop_and_dine/detail/tenant_00412.html

(*1) ネクストミーツ株式会社（所在地：東京都新宿区、代表取締役：佐々木英之）。
「地球を終わらせない。」を理念として掲げ、地球温暖化と食料危機に立ち向かうべく、2020年6月に設立。代替肉の研究開発を行い、創業7ヶ月でアメリカ上場を達成し、圧倒的なスピード感で事業を展開。日本だけでなく海外でも展開を進め、商品は随時バージョンアップ。より良い地球環境を次世代へつなぐため、新たな食の選択肢を提案し、世界に挑む。 <https://www.nextmeats.co.jp/>

JALUX グループは「幸せづくりのパートナー～人に社会に環境に、もっと豊かな輝きを～」の企業理念の下、「食」を通じた社会課題の解決を実現してまいります。