



伊藤軒／SOU・SOUの「しっとりチョコサブレ」が
JAL国内線ファーストクラス機内食の茶菓に選ばれました。

京都のテキスタイルブランド「SOU・SOU」(代表取締役：若林剛之)と、江戸時代後期から続く老舗菓子メーカー「伊藤軒」(代表取締役：中井としお)のコラボレートで生まれた新感覚のお菓子「しっとりチョコサブレ」が、JAL機内食の茶菓に選ばれました。JALが航空輸送事業を通じて、ネットワークを活かした地域特産品の発掘などの地域産業支援や、交流人口の創出による観光振興など、地域の活性化に向けて継続的にお手伝いする「JALふるさとプロジェクト」の一環で、月単位で地域を応援するもの。宇治抹茶を練り込んだしっとりやわらかな生サブレで、老若男女に愛されるお菓子です。



出典：JAPAN AIRLINES (<https://www.jal.co.jp/jp/ja/>)

JAL国内線ファーストクラス
羽田着便・伊丹発那覇便機内食

JALの「地域プロモーション活動」2月の京都特集の一つとして、昼食時間帯の羽田着便・伊丹発那覇着便の機内食の茶菓に選ばれました。宇治抹茶を練り込んだしっとりやわらかな生サブレで、とろけるホワイトチョコガナッシュを包んだ焼き菓子です。

宇治抹茶 × ホワイトチョコの相性抜群「しっとりチョコサブレ」



◆しっとりチョコサブレ 宇治抹茶 × ホワイトチョコ (5個箱入)◆

内容量：1枚 × 5袋

販売価格：1,080円(税込)

原材料名：ホワイトチョコレート(国内製造)(砂糖、全粉乳、ココアバター、その他)、小麦粉、砂糖、マーガリン、鶏卵、水飴、茶、食塩、クローラ/重曹、乳化剤、香料

取り扱い店：SOU・SOU おくりもの、SOU・SOU KYOTO 青山店

通信販売：SOU・SOU ネットショップにて

(<https://www.sousou.co.jp/>)



老舗菓子メーカー「伊藤軒」について

元治元(1864)年に創業。詳細は不明ですが、因幡薬師参道にて瓦煎餅を製造したのが始まりです。時代が移り変わり、瓦煎餅の他に、飴、くずゆ等を製造し、また、外に菓子職人を抱えて、全国の百貨店、菓子老舗、高級食料品店等に納めています。「京の手仕事」を胸に留め、様々なお菓子を開発、販売しています。

高解像度画像リンク：https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1mmT_acWNTfGDx2SNdXR0FipreiS07Zuj

商品ページ URL：<https://www.sousou.co.jp/other/itoken-sousou/>



SOU・SOU

お問い合わせ先

商品・お買い物案内 電話：075-212-8244 (営業時間：12:00~17:00 ※水・日曜定休)
取材・メディア掲載 E-mail：press@sousou.co.jp 電話：075-229-6751 (代表)