

2022年11月17日

成田空港 × 空港周辺地域 × 就航先企業 成田空港が香取市の「サツマイモ」と多古町の「やまと芋」を 使ったお好み焼きをオタフクソースとプロデュース！

成田国際空港株式会社は、空港周辺の魅力を高める取り組みの一環として、地域の旬の食材である「サツマイモ」と「やまと芋」を使った『成田空港“ホクホク”お好み焼き』を11月20日（日）にスカイパークしばやま内にある航空科学博物館にて販売提供いたします。

成田空港から国内線が就航している広島の実業で、お好みソースで人気が高いオタフクソース株式会社のご協力のもとメニュー開発を行い、ここだけでしか味わえない成田空港らしいお好み焼きに仕上げました。

今後も楽しい美味しい企画を通し、空港周辺地域と成田空港の融合した魅力を皆様のもとへお届けしてまいりますので、ぜひご期待ください！



『成田空港“ホクホク”お好み焼き』
※提供時は半分にカットした状態となります

☆開発協力：オタフクソース株式会社



小さな幸せを、地球の幸せに。



販売日時：2022年11月20日（日）11：00～16：00
商品名：『成田空港“ホクホク”お好み焼き』
販売価格：450円（税込み）
販売場所：航空科学博物館 玄関前
販売数量：200食

■ 開発ポイント！

- ① 空港周辺地域の旬の食材である香取市の「サツマイモ」を細切りにすることでホクホク感や甘みを、また多古町の「やまと芋」を生地に練りこむことでふわふわ感を表現しました！！さらに豚肉、野菜も空港周辺地域の食材を使用しています！
- ② 成田空港から飛行機で飛んだ“となりまち” 広島県のオタフクソース株式会社とコラボした成田空港が2つの地域を“つなぐ” 特別なお好み焼きです！！

■ オタフクソース株式会社からのメッセージ

お好み焼きは、様々な食材を活用できるメニューです。各地域でも地域の食材を活用したお好み焼きが独自の食文化として定着しています。

この度成田空港周辺地域の食材をお好み焼きとして活用したいとの声を頂き、メニュー開発にご協力させて頂きました。

地域の自慢食材を使ったお好み焼きを地域の食文化として末永く楽しんでいただけることを願っています。

■ 成田空港周辺エリアの地域産品

- 香取市のサツマイモは、栽培に適した火山灰土壌を持ち、古くからサツマイモの産地として市場関係者から高い評価を受けています。
- 多古町のやまと芋は昭和38年頃から生産を始め、種芋の工夫や土壌の改良を続け、全国トップクラスの生産量を誇っています。



サツマイモ（画像提供：香取市）



やまと芋（画像提供：多古町）

※このほかにも豚肉（山武市）、キャベツ（芝山町）は空港周辺地域の食材を使用しております。