

成田空港 × 吉本興業プロデュース

空港周辺地域の素材をぜいたくに使った 絶品「よしもとカレー」がテイクオフ！

NAAグループでは、地域の魅力・資源と成田空港のシナジー効果の最大化を目指し、新たな地域振興に取り組みしております。

その取り組みの一環として、株式会社グリーンポート・エージェンシーと成田国際空港株式会社は、吉本興業株式会社とコラボレーションし、空港周辺地域の美味しい食材(マッシュルーム/豚バラ肉)を贅沢に入れ込んだレトルトカレー「よしもとカレー 成田空港 マッシュルーム&ポーク編」を共同開発しました。

スパイシーな味わいの中に豚の甘味とマッシュルームの歯ごたえがしっかりとある大満足な1袋になっています。今後もNAAグループは、空港周辺地域の魅力を皆様にお届けしてまいります。ぜひご期待ください。

- 商品名 : よしもとカレー 成田空港 マッシュルーム&ポーク編(中辛)
- 発売日 : 2023年9月20日(水)
- 内容量 : 190g
- 周辺地域素材 : 芳源マッシュルーム (芳源マッシュルーム株式会社/香取市)
笑顔大吉ポーク (株式会社ヒラノ/成田市)
- 賞味期限 : 製造から2年間
- 監修 : 吉本興業株式会社
- 販売者 : 株式会社グリーンポート・エージェンシー
- 参考小売価格 : 550円(税別)

<周辺地域素材>



芳源マッシュルーム

千葉県香取市の芳源(よしもと)マッシュルーム株式会社。1967年創業。国内マッシュルーム生産のリーディングカンパニー。グループ全体で約3,800t生産(2022年実績)。高品質で旨みがぎゅぎゅつまったマッシュルームが特徴。



笑顔大吉ポーク

1969年創業。千葉県成田市の株式会社ヒラノのブランドポーク。年間出荷頭数約20万頭。自社農場で元気に育った新鮮な三元豚の美味しさを産地から直接お届け。



©YOSHIMOTO KOGYO

よしもとカレー

- 吉本興業の東京本部の社員や芸人さんらで賑わう社員食堂「Munch Lunch(マンチ ランチ)」で最も人気があるメニュー
- 吉本興業の原点である泉州地域で生産された「泉州たまねぎ」を使用
- 吉本興業が取り組む地域創生の一環として、全国各地の食材とコラボレーションしている
- 今回、千葉版・成田空港編として、成田空港周辺地域の食材を使用した「マッシュルーム&ポーク編」を販売開始

■ 販売場所

成田空港内 : Fa-So-La KAGURA(第3ターミナル2F)、バイプレーン(第1ターミナル5F)等

成田空港外 : 航空科学博物館(芝山町)、成田空港温泉 空の湯(芝山町)等、順次拡大予定

ECサイト : NARITA AIRPORT to TABLE (<https://naritaairport-to-table.com>)

