

2023年9月12日

成田空港逸品セット第4弾！ ～『地域の想い』と『空港の想い』を“つなぐ”～

株式会社グリーンポート・エージェンシーは、『旅のワクワク感』をテーマに、成田空港ならではの演出も盛り込んだ、地域でこだわりを持って活動されている飲食店や生産者の皆様とタッグを組んでお食事セットを販売、お届けしています。今回は今年ラグビーワールドカップが開催されるフランスをフィーチャー！フランスの家庭料理と、フランス（ブルゴーニュ地方）の情報をみなさまにお届けいたします。

今後もNAAグループは、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！

商品について



①骨付き鶏もも肉のコンフィ

八千代市のハーブ、九十九里の塩、コショウをマリネし味をしっかり馴染ませ、低温のラードで煮込みました。ボリュームたっぷり、お肉はほろほろ崩れる柔らかさです。

②粒マスタード

同梱の粒マスタードは1840年創業のフランス老舗マスタードブランド『ファロ』。ディジョン名産のまろやかな辛味のマスタードです。

③成田空港エール【ビアスタイル：セゾン】（※）

WORLD BEER AWARDS2023セゾン部門で金賞を受賞した成田空港オリジナルクラフトビール。華やかな香りが特徴の商品です。

※:成田空港エールがつかないセットの販売もございます。

販売内容



■コンフィセット

- ・骨付き鶏もも肉のコンフィ -千葉の塩とハーブ風味- (1本)
- ・フランス産マスタード (1個)

販売価格：1,200円(税込・送料別)



■成田空港エール付コンフィセット

- ・骨付き鶏もも肉のコンフィ -千葉の塩とハーブ風味- (1本)
- ・フランス産マスタード (1個)
- ・成田空港エール (1本/330ml)

販売価格：1,800円(税込・送料別)

<提携先>

■貝殻亭リゾート（千葉県八千代市）：「骨付き鶏もも肉のコンフィ」

「豊かな食体験をご自宅に」をモットーに、一人でも多くの方々のクオリティーアップの向上に貢献することを目的とし、経営するなかで培ってきたノウハウを活かし、食の匠が厳選した一品一品を皆様にお届けしております。

■フランス観光開発機構：フランス観光情報

同梱するフランスの情報は、フランス観光開発機構よりいただいた情報を基に作成しております。

今回はフランスの中でも商品に含まれるマスタードの原産地である「ブルゴーニュ地方」に焦点を当ててご紹介しております。

購入先サイト

NARITA AIRPORT to TABLE

<https://naritaairport-to-table.com/>



<問い合わせ先>

株式会社グリーンポート・エージェンシー

事業開発部 事業推進課 〈三好・石島〉

TEL：0476-32-6543 Email：suishin@gpa-net.co.jp