

**大変な状況だからこそ、タッグを組んで前を向こう！**

**日本航空 + さつまいも農家 + 春華堂**

# “ソラトブ焼きいもプロジェクト”

**2020年6月18日（木）より始動します！**



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、日本航空株式会社（中部支社：愛知県名古屋市、支配人：五百旗頭義高（いほきべよしたか））と、うなぎいも協同組合（所在地：静岡県浜松市、理事長：伊藤拓馬）と協同で、“ソラトブ焼きいもプロジェクト”を6月18日（木）より始動いたします。

## ■プロジェクト立ち上げのきっかけ

昨今の新型コロナウイルスの影響で、世界中・日本中が大変な思いをしています。感染拡大防止で人の交流や外出自粛中のため、日本航空の飛行機もまだ待機中。そんな中、日本航空 中部支社様より、この閉鎖的なムードの中でも元気を届けるために何かできないかと、菓子屋 春華堂へお声掛けをいただきました。

お菓子を通して笑顔をお届けしたいという理念を持つ春華堂もその想いに共感し、共にプロジェクトを立ち上げました。

## ■“焼きいも”の力に驚愕！

先般、春華堂が運営するスイーツ・コミュニティnicoe（ニコエ）で開催した「nicoe 焼きいもフェア」では、品川の超人気店「超蜜焼きいもpukupuku」直伝の技で蜜が溢れる新感覚の“超蜜焼きいも”が焼き上げと同時に完売するなど大盛況で終了。焼きいもは多くの人を笑顔にする！と、その時に感じました。

そんな“焼きいも”をさらに勉強すべく、地元浜松で、鰻の残渣を肥料にした“うなぎいも”を栽培するうなぎいも協同組合さんと協働で作付けからさつまいもづくりを開始いたします。

## ■目指すは、ソラトブ焼きいも！？

日本航空さんと春華堂それぞれの思いを込めて“うなぎいも”を栽培し、品川の名店「焼きいもpukupuku」の焼き師 須藤さんより伝授していただいた“超蜜いも”のわざで、このタッグでしかできない「焼きいも」を創造します。いつかこの「焼きいも」や焼きいもスイーツがJAL機内で食べられる日を夢を見て。

### ソラトブ焼きいもプロジェクト ～第1弾 作付け～

期間： 2020年6月18日(木) 10:30～12:00

※集合：10:20 @浜名湖ガーデンパーク西駐車場

場所： うなぎいも畑（静岡県浜松市西区村柳町4714-3付近）

参加： JALスタッフ10名 + 春華堂メンバー15名

+ うなぎいも協同組合 5名



※天候により、開催を変更させていただく場合がございます。

## 《チーム紹介》



### うなぎいも協同組合

全国でも有数のうなぎの産地でもある浜松浜名湖。

そこで普段捨ててしまううなぎの骨や頭などを肥料に栽培したのがこの「うなぎいも」です。浜松、浜名湖と言えば「うなぎ」という認識は既に多くの方にされてはいるのですが、なぜ芋なのかという質問をよくされます。実は、この遠州地域でのさつまいもの栽培というのは数百年も前から行われており、立派な郷土食材なのです。

この歴史を広める意味合い、そしてさつまいもを加工するにあたり、加工業者、配送業者、保管業者、販売業者、そして農家など、様々な業者がさつまいも加工に携わることで地域活性化に繋がるという意図のもとこの「うなぎ」と「さつまいも」に着目し、「うなぎいも」が誕生。

うなぎいもを使った商品は40種類ほど販売され、最近では台湾を中心に輸出にも取り組んでいます。浜松発の「うなぎいも」が新しい産業となり、農業を中心とした持続可能な社会が作られることを目指しています。



### 日本航空

JAPAN AIRLINES

新型コロナウイルス禍の中、地元の企業様と何か前向きな新しい試みをできないか、という思いが、春華堂さんとのプロジェクトのきっかけとなりました。春華堂さん、うなぎいも協同組合の皆さんと一緒に活動させていただくことにより、地域産業支援へ貢献し、地域活性化や未来の創造のお役に立つことを目指しています。また今回の取り組みを「人と人、心と心を繋げる絆」として皆さまとともに大切に育て、さらに大きな絆としていきたいと願っています。



\* 浜松市とJALは2018年9月「ハママツ・ツーリズムプロモーション・パートナーシップ協定」を締結し、浜松パワーフード(農水産品)の振興等に継続的に取り組んでいます

[http://areanews.jal.co.jp/ja/attaches/pdf/ngo\\_180927.pdf](http://areanews.jal.co.jp/ja/attaches/pdf/ngo_180927.pdf)



### 春華堂

春華堂

創業1887年より、地元静岡県浜松市に根付く菓子屋として、皆様に愛されてきました。浜名湖名産「うなぎパイ」を始め、菓子職人の手わざにこだわった和洋菓子をお届けしています。

2005年にはうなぎパイの秘密を知れる工場見学ができる「うなぎパイファクトリー」を開業。2014年には、浜北スイーツ・コミュニティ niceo (ニコエ) を立ち上げ、お菓子の新しい文化やスタイルを発信しています。niceoでは季節ごとに47都道府県の素材を使った50種のかき氷を楽しめる“かき氷甲子園”や世界の素材を使った“PAFES”などを開催。2020年春には“焼きいもフェア”を開催し、近隣住民の皆様にお楽しみいただきました。

笑顔が生まれるお菓子をお届けします。



#### <nicoe概要>

浜北スイーツコミュニティ niceo(ニコエ)  
〒434-0046 浜松市浜北区染地台6丁目7-11  
営業時間 9:30~21:30 ※金・土は22:00まで  
電話番号 053-586-4567 (代表) (受付時間 9:00-17:00)



〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社春華堂 経営管理室 手嶋(てじま)  
【電話】053-586-6767 【e-mail】press@shunkado.co.jp