



とかち帯広空港に設置された「トカチカラ」と「フードバーとかち」コーナーをPRする山本社長（右）と小林千秋JAL帯広支店マネジャー

日本航空（JAL）グループのJALUX（東京都、篠原昌司社長）は15日、十勝産にこだわった商品ブランド「トカチカラ」を立ち上げ、とかち帯広空港内の

「トカチカラ」「フードバーとかち」商品発売

帯広空港

めた。

同社の飯島裕司食品加工課長（47）は「十勝の素材にこだわり、食を通じて本社の十勝を全国に発信していきたい」と話した。

「BLUE SKY」などで第1弾となる2商品の販売を始めた。隣には「フードバーとかち」のコーナーも初めて設置され、同社と協定を結ぶ山本忠信商店（音更町、山本英明社長）が提案した、十勝の生産者のこだわりの商品が並んだ。

十勝の豊富な食の力と道外に十勝の魅力を発信しようと、JALUXが十勝にこだわったブランド「トカチカラ」を立ち上げた。第1弾として中札内中の十勝野豚マージュのマスカルポーネを使った「十勝ティラミスケーキ」（1998円）、3種のチーズ・塩豆・あんバターの3種類が入った「十勝3種大福アソート」（3個入り、950円）を開発し、15日から販売を始めていた。

（完戸雅美）

「BLUE SKY」などで第1弾となる2商品の販売を始めた。隣には「フードバーとかち」のコーナーも初めて設置され、同社と協定を結ぶ山本忠信商店（音更町、山本英明社長）が提案した、十勝の生産者のこだわりの商品が並んだ。

十勝の豊富な食の力と道外に十勝の魅力を発信しようと、JALUXが十勝にこだわったブランド「トカチカラ」を立ち上げた。第1弾として中札内中の十勝野豚マージュのマスカルポーネを使った「十勝ティラミスケーキ」（1998円）、3種のチーズ・塩豆・あんバターの3種類が入った「十勝3種大福アソート」（3個入り、950円）を開発し、15日から販売を始めていた。

（完戸雅美）