

【期間限定:2024 年 11 月 27 日(水)~12 月 10 日(火)】
ソラシドエアがビアカフェ&レストラン「iBEER LE SUN PALM」とコラボレーション
九州地方の食材が東京・二子玉川で味わえる
「Fly to KYUSHU ~九州のこだわり食材とクラフトビール祭~」を開催



株式会社ソラシドエア(本社: 宮崎県宮崎市 代表取締役社長: 高橋 宏輔)は、「Afternoon Tea TEAROOM」や「KIHACHI」等を運営しているアイビーカンパニー株式会社(本社: 東京都渋谷区 代表取締役社長: 塚田 龍平)が東京・二子玉川で展開している、ビアカフェ&レストラン「iBEER LE SUN PALM (アイビアー・ルサンパーム)」と2024 年 11 月 27 日(水)~12 月 10 日(火)の期間限定でコラボレーションします。

ソラシドエアが就航している3県(宮崎県・長崎県・大分県)から8自治体の食材があつまり、九州地方のクラフトビールとともに「Fly to KYUSHU ~九州のこだわり食材とクラフトビール祭~」と題して、料理提供を行います(詳細メニューは別紙をご覧ください)。また使用食材は、2024 年 11 月 30 日(土)・12 月 1 日(日)に開催される「ソラシドエア Presents グリーンスカイフェスタ 2024」の一部の自治体ブースで購入いただけます。

Fly to KYUSHU

11.27 [WED] - 12.10 [TUE]
~九州のこだわり食材とクラフトビール祭~

提供時間 ☀️ 11:00 ~ 15:00 🌙 17:00 ~ ラストオーダー

九州食材メニュー

**長崎県産あじフライ
かぼすこしょうタルタル**
Fried horse mackerel
from Nagasaki
w/ Kikyo pepper tartar sauce
¥800 (税込)

**栗こがねのおさつチップ
車海老マヨディップ**
"KURIKOGANE" Sweet potato chips
w/ Tiger prawn oil & mayonaisse dip
¥600 (税込)

**ビーツとマグロの
ヘブスセビーチエ**
Ceviche w/ Beetroot,
Tuna and Hebes citrus
¥900 (税込)

**まるやかズッキーニの
ステーキ ロメスコソース**
Zucchini steak
with Romesco sauce
¥600 (税込)

長崎県産あじフライの トルコライス

Turkish Rice: NAGASAKI
Fried Mackerel on Curry Pilaf
with Spaghetti Tomato Sauce
¥1,500 (税込)

味-ねぎの生ソーセージとケール かぼすこしょうのペペロンチーノ

Ajichi green onion, sausage and kale,
kubosu pepper peperoncino
¥1,450 (税込)

ズッキーニ、かぶ、スモーク ベーコンのYABASCOピザ

"YABASCO" pizza
with zucchini, ramp and bacon
¥1,500 (税込)



〈コラボレーションの背景〉

ソラシドエアでは、九州・沖縄のヒト・コト・モノをつなぎ、多彩な魅力を多くの方に触れていただく地域振興プロジェクトとして「九州・沖縄プロモーター」活動を行っています。

今回、2024年11月30日(土)・12月1日(日)に東京・二子玉川ライズで開催される当社主催のイベント「ソラシドエア Presents グリーンスカイフェスタ 2024」においても首都圏の方に九州・沖縄など就航地の地元スポットや食材を広く知っていただくために企画しました。

2018年の初開催から5回目を迎える今回、首都圏の方に新たな形で地元食材を知っていただく機会を設けたいと考え、会場の二子玉川ライズで店舗展開している飲食店とコラボレーションをし、九州の食材を多くの方に知っていただく機会ができないかと模索しておりました。

そこで「iBEER LE SUN PALM(アイビアー・ルサンパーム)」運営企業であるアイビーカンパニー株式会社の“食を通じて半年先のライフスタイルを提案し、人々の心を満たしたい”という経営理念が当社の目指したい方向と合致していると考え、ご提案をした結果今回のコラボレーションに至りました。

両社の企画担当者のコメントも記載しておりますのでご覧ください。



〈グリーンスカイフェスタ 2023 の様子〉

〈担当者からのコメント〉

アイビーカンパニー株式会社 フード事業部 新規開発課 荻原 明子 様

今回のイベントを通じ、九州には素晴らしい食材がまだまだたくさんあるのに、流通に乗せるのが難しかったり、販路を広げられずに埋もれてしまっている食材があることを改めて知りました。お店ではなるべく食材の美味しさがシンプルに伝わり、ご自宅でも試していただきたくなるような料理に仕立ててあります。今回のようなイベントで少しでも生産者の皆さんの想いが繋がり、素晴らしい食材を知っていただくきっかけのお手伝いをさせていただけたら幸いです。

株式会社ソラシドエア 地元価値共創本部 共創企画部 企画推進課 梶原 綾子

今回、首都圏の方へ九州・沖縄の地元食材の認知促進や販路拡大へのお手伝いが出来ればと思い企画をいたしました。iBEER LE SUN PALM 様のご協力により、食材が魅力的な料理に創作され、生産者の方々にも喜んでいただけるメニューが完成したと思います。ぜひ多くの方に、ご堪能いただきたいと思っています。今後も、ソラシドエアでは九州・沖縄プロモーターとして、販路拡大の支援など、地域(地元)と首都圏をつなぐ活動をいろいろな角度から行ってまいりたいと思います。



〈実施概要〉

企画名：Fly to KYUSHU ～九州のこだわり食材とクラフトビール祭～

実施期間：2024年11月27日(水)～12月10日(火)

営業時間：11:00～15:00(ランチ)/15:00～17:00(ティータイム)

平日(ディナー) 17:00～22:00/金・土・祝前(ディナー)17:00～23:00

実施場所：ビアカフェ&レストラン「iBEER LE SUN PALM」

東京都世田谷区玉川 2-21-1 ニ子玉川ライズ・ショッピングセンタータウンフロント 1F

店舗紹介

「iBEER LE SUN PALM (アイビアー・ルサンパーム)」

アイビアー・ルサンパームは、“Girls, Beers, Ambitious. ビールで上げよう、世の中を!”をコンセプトに、カフェに行くような感覚でクラフトビールが楽しめる、アイビーカンパニー株式会社が運営をするビアカフェ&レストランです。



➤ ブランド紹介サイト

<https://www.sazaby-league.co.jp/brands/le-sun-palm>

〈ソラシドエア Presents グリーンスカيفェスタ 2024〉

「ソラシドエア Presents グリーンスカيفェスタ 2024」は、お子さまから大人まで楽しめる九州・沖縄を体感できるイベントです。ソラシドエアが実施する機体を活用した地域振興”空恋プロジェクト*”に参加した自治体をはじめとした31団体が参加します。当日は、各地域の特産品の販売やお子さま向けのソラシドエア制服着用会、ソラシドエアグッズがあたるスタンプラリーやガラポン抽選会を実施します。また、PR ステージでは、各地域のご当地キャラクターなどが登場し、イベントを盛り上げます。

*:空恋プロジェクトとは、ソラシドエアが実施する機体を活用した地域振興プロジェクトです。



日程：2024年11月30日(土) 12:00～18:00 / 12月1日(日) 10:00～16:00

場所：ニ子玉川ライズ ガレリア (東急田園都市線・大井町線「ニ子玉川駅」下車すぐ)

➤ イベントの詳細は、ソラシドエア ホームページをご覧ください。

URL: <https://www.solaseedair.jp/info/2024/11/greenskyfesta2024.html>



ソラシドエアは、本社を宮崎県宮崎市に構え「九州・沖縄の翼」として、おもに羽田・沖縄と九州を結ぶ路線を展開し、毎日14路線80便を運航しています。機材はボーイング737-800型機を揃え(14機保有)、平均81cmのゆとりある座席間隔(一部機材を除く)など快適な機内環境を提供しています。

ブランドプロミス“空から笑顔の種をまく。”の下、安全安心で快適な空の旅の提供に努めています。また、九州・沖縄のヒト・コト・モノをつなぐ地域振興プロジェクト「“九州・沖縄プロモーター” つながりは無限大」などに取り組んでいます。

➤ ソラシドエア ホームページ: <https://www.solaseedair.jp/>

株式会社ソラシドエア

www.solaseedair.jp

“Seed Smiles in the Sky.”





① 長崎県産あじフライのトルコライス

値段:1500 円

使用食材:長崎大村市あじフライ

大分県府市かぼすこしょう、宮崎日向市へべす果汁



② 長崎県産あじフライかぼすこしょうタルタル

値段:800 円

使用食材:長崎大村市あじフライ

大分県府市かぼすこしょう、宮崎日向市へべす果汁



③ ビーツとマグロのへべすセビーチェ

値段:900 円

使用食材:大分豊後大野市ビーツ

大分豊後大野市かぼす、宮崎日向市へべす果汁



④ まろやかズッキーニのステーキロメスコソース

値段:600 円

使用食材:

宮崎国富町まろやかズッキーニ



⑤ 栗こがねのおさつチップ車海老マヨディップ

値段:600 円

使用食材:

大分豊後大野市栗こがね、長崎南島原市車海老極上香味油



⑥ 味ーねぎの生ソーセージとケール、かぼすこしょうのペペロンチーノ

値段:ランチ 1600 円(サラダ・ドリンク付)/ディナー1450 円(単品)

使用食材:大分宇佐市生ソーセージ”味ーねぎ”味、

大分豊後大野市ケール、大分県府市かぼすこしょう

(左写真)

⑦ ズッキーニ、かぶ、スモークベーコンの YABASCO ピザ

値段:ランチ 1600 円(サラダ・ドリンク付)/ディナー1500 円(単品)

使用食材:宮崎国富町まろやかズッキーニ、

大分豊後大野市かぶ、長崎大村市スモークベーコン、大分中津市 YABASCO

※表記価格はすべて税込

※提供時間

①:ランチのみ(11:00～15:00)

②～⑤:ディナーのみ(17:00～ラストオーダー)

⑥、⑦:ランチ/ディナー両方で提供

