

(共同リリース)

2026年4月10日  
株式会社 JAL JTA セールス  
株式会社 JALUX

## 沖縄県産「生まぐろ」の新たな産直プロジェクトを始動

～現地で加工・包装し、冷凍せずに、首都圏で販売～

株式会社 JAL JTA セールス(沖縄県那覇市、代表取締役社長:中根雅典、以下「JJS」)と株式会社 JALUX(東京都港区、代表取締役社長:河西敏章、以下「JALUX」)は、沖縄県産の「生まぐろ」を、一度も冷凍せずに航空輸送し、首都圏を中心とした店舗へ高鮮度のままお届けする新たな産直プロジェクトを開始します。本プロジェクトで輸送されたまぐろは、「空からお届け」ロゴ(\*1)を貼付した特別パッケージで、4月10日(金)から成城石井の一部店舗(\*2)にて販売を開始します。



沖縄県近海は黒潮の恵みを受け、年間を通じて質の高いまぐろが水揚げされる絶好の漁場です。沖縄県内では新鮮な生まぐろが日常的に流通していますが、県外への認知はまだ十分とは言えません。本プロジェクトでは、水揚げされたまぐろを現地で熟練の技術で加工し、包装から24時間以内に首都圏の店舗で販売することを実現します。これは、JALCARGOの高品質なハンドリングによる高速かつ効率的な保冷輸送が掛け合わさった成果であり、沖縄県産品のブランド価値向上と販路拡大に寄与する取り組みです。

### 【本プロジェクトにおける物流フローと各社の役割】



本プロジェクトは、沖縄県産「生まぐろ」のおいしさをぜひお客さまに味わっていただきたいという成城石井の想いと、坂下水産株式会社(沖縄県糸満市)の熟練した目利きによる厳選されたまぐろの仕入れ力および高度な加工技術力、そして氷を使わずに鮮度を保つ保冷機能付きコンテナによる JAL グループの航空輸送技術が一体となり実現しました。

**■本プロジェクトのポイント**

**(1)沖縄県産「生まぐろ」のブランド化と新たな産直ビジネスモデルの構築**

沖縄近海は全国でも数少ない「生まぐろ」の主要産地ですが、「沖縄県＝まぐろ」という認知はまだ十分とは言えないのが現状です。航空貨物輸送を活用し、冷凍せずに鮮度を保ったまま首都圏へ届けることで、沖縄県産「生まぐろ」の価値を広く伝え、新たな産直ビジネスモデルを確立します。

**(2)現地加工と氷を使用しない輸送で鮮度を保ったまま店舗へ**

従来はまぐろを一匹丸ごと輸送し、店舗での加工に時間や人手を要するのが通例でしたが、本プロジェクトでは、坂下水産の熟練の目利きにより厳選されたまぐろを、現地で柵やぶつ切りに加工します。それを氷を使わない保冷機能付きコンテナで輸送することで、鮮度を損なわず店舗へ直送します。輸送重量を抑えることで、物流コストの削減にもつながります。



JAL グループは本プロジェクトを通じて、沖縄県産まぐろの販路拡大と利用促進による地域活性化に貢献してまいります。今後は首都圏にとどまらず、日本各地、さらには海外への販路拡大も視野に入れ、沖縄県産品の認知と消費促進を推進してまいります。

(\*1)JAL 便での空輸により、スピーディかつ新鮮な状態でお届けしている食材に貼付しているロゴ

(\*2)対象店舗:成城店、青葉台店、大井町店、自由が丘店、等々力店、池尻大橋店、柿の木坂店、浜田山店、東京ドーム店、トリエ京王調布店、石川橋店、名古屋セントラルガーデン店(計12店舗)

以上