

2026年7月2日  
第26019号

## JJS、本まぐろの漬け寿司「特選 海の花」を石垣島空港売店にて数量限定販売 ～黒いダイヤという異名を冠した特選漬け寿司～

株式会社JAL JTAセールス(代表取締役社長:中根 雅典、以下 JJS)はCoralway石垣島空港売店にて石垣島近海で獲れた「本まぐろ」を使用した漬け寿司『特選 海の花』を数量限定で販売開始します。



石垣島の名店「海の花」の協力により、2025年8月からCoralway石垣空港売店で販売中のキハダマグロとセイカを使用した「石垣島寿司 海の花 漬け寿司」が販売開始以来、多くのお客さまにご愛顧いただいております。今回、『特選 海の花』として、年間漁獲制限のある希少な「本まぐろ(クロマグロ)」を使用した漬け寿司の販売が実現しました。詳細は以下をご覧ください。

### 【商品概要】

商品名: 「特選 海の花」本まぐろの漬け寿司

販売開始: 7月3日(金)～入荷分無くなり次第終了

販売価格: 1,700円(税込)

販売場所: Coralway石垣空港売店 石垣空港国内線旅客ターミナルビル(出発ゲート内)

※毎週、金・土・日・月曜日のみ入荷

本まぐろは希少性と黒く光る魚体から「黒いダイヤ」の異名を持つ、マグロ界の王様とも呼ばれる最上級種です。赤身は魚体と同様に赤黒く、深いコクと酸味が特徴。『特選 海の花』は石垣島近海で獲れた本まぐろを特製醤油に漬け込み、一晩じっくり寝かせて熟成させることでより黒く光るネタに仕上げました。その異名に相応しく、黒く輝く漬け寿司となっています。

シャリには石垣島認定特産品に指定された石垣島産のお米「星の美かいしゃ(ほしのかいしゃ)」を使用しています。伊豆諸島の八丈島が発祥とされている「島寿司」からインスパイアされた「海の花」の漬け寿司は、島寿司同様に酢飯の味付けが甘めで、ワサビではなく練り辛子を添えています。

石垣空港でのご搭乗前に、ぜひ特選 海の花の漬け寿司をお求めください。

JJSはこれからも商品企画を通じて地域の魅力や生産者の想いを県内外に発信し、地域活性化の取り組みを推進してまいります。

《お問い合わせ先》

**Coralway石垣空港売店**

営業時間： 7:00-20:00

ご連絡先： [all.msz.jjs@jalita.com](mailto:all.msz.jjs@jalita.com)

※お取り置き注文も受け付けています。

下記フォームよりご予約ください。

<注文フォーム> <https://forms.gle/ciggxj3s8CFHzrnX9>

以上