

日本ビジネス航空協会 会報

2026年7月号



JBAA JAPAN BUSINESS AVIATION ASSOCIATION
一般社団法人 日本ビジネス航空協会

- ◇ 会員紹介 1 ページ

株式会社 Sky Bloom

- ◇ 事業紹介（佐賀県） 5 ページ

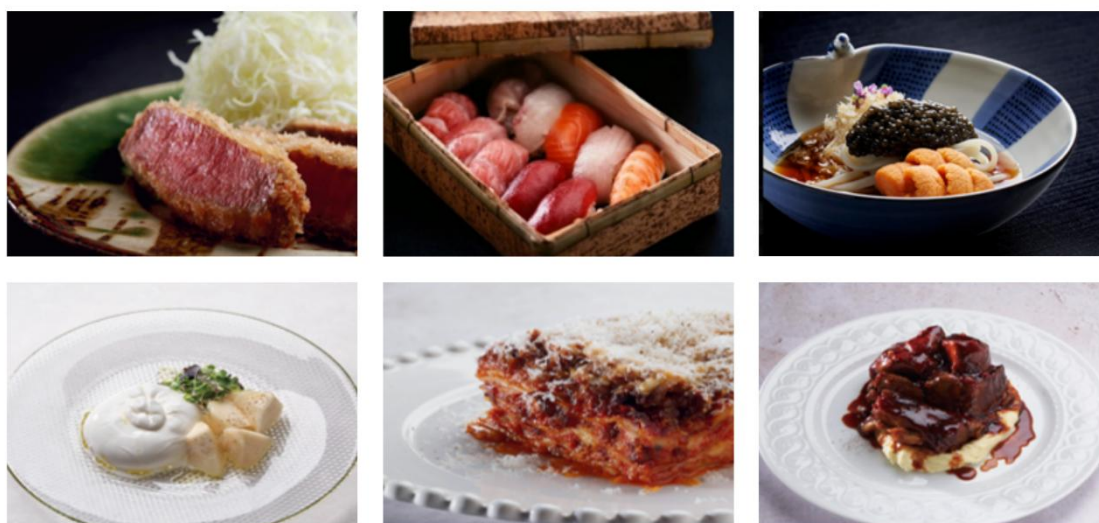
ビジネスジェット・プライベートジェットの誘致について

東京都・富山県・佐賀県 連携事業のご紹介

◇ 会員紹介

株式会社 Sky Bloom

プライベートジェットで味わう、至高の食事体験。
Sky Bloom が届ける“空の美食”という新しい贅沢



プライベートジェットでの移動は、単なる目的地までの手段ではありません。限られた時間をより豊かに、より快適に過ごすための、特別な体験そのものです。なかでも機内での食事は、その時間の印象を大きく左右する重要な要素のひとつです。空の上で味わう一皿が、移動時間そのものを、より上質で記憶に残るものへと変えていきます。

Sky Bloom は、プライベートジェット利用者に向けて、日本ならではの繊細な美意識とおもてなしを生かしたケータリングサービスを展開しています。ブランド名は「[GOURVIA](#)」。私たちは単に機内食を届けるだけでなく、旅全体の価値を高める空の上の美食体験を提供することを目指しています。

空の上で咲く、日本のおもてなし

日本だからこそ実現できるきめ細やかなこだわりとおもてなしで、プライベートジェットでの移動時間に美食と感動体験を届けること。日本の食文化やサービスの魅力を、地上のみならず空の上でも体感していただく。その発想が、Sky Bloom のサービスの核にあります。富裕層やエグゼクティブ層に向けて、旅のひとつときを彩る新たなラグジュアリー体験を提供しています。

ブランド「GOURVIA」に込められた想い

Sky Bloom が展開するブランド「GOURVIA」は、Gourmet × Via、“美食の旅路”という発想から生まれています。シェフならではのこだわりと、心を込めたおもてなしによって食事そのものを印象深い体験へと高めていくこと。そして、単に食事を提供するのではなく、「空の美食体験」を創り出すことが、このブランドの思想です。

機内という特別な空間において、日本らしい上質さや心配りを丁寧に表現し、旅そのものをより豊かなものへと昇華させていく。GOURVIA には、そんな想いが込められています。



黒木純氏が監修する、記憶に残る一皿

Sky Bloom の大きな魅力のひとつが、料理監修を務める黒木純氏の存在です。

黒木氏は、「和の鉄人」としても注目を集めた料理人として知られ、高級割烹「くろぎ」のオーナーシェフとして、選び抜いた食材の個性を最大限に引き出す料理を追求してきました。その感性と技術を生かしながら、機内という限られた環境でも高い完成度を保てるよう工夫された料理は、GOURVIA ならではの価値を象徴しています。厳選された素材や見た目の美しさはもちろんのこと、季節感、余韻に至るまで、一つひとつの体験が丁寧に設計されています。



品質を支える、細部へのこだわり

Sky Bloom では、お客様に思い出に残る機内体験をお届けするため、料理のみならず、その提供プロセスにもこだわっています。

Flight Attendant の皆様が機内でスムーズに調理や盛り付けを行えるよう、全メニューにオリジナルの調理マニュアルを添付。限られた時間と環境の中でも最適な状態でお食事をご提供いただけるようサポートいたします。

また、真空包装や液漏れ・蒸発防止使用のパッケージを採用し、内容が一目で分かるよう全てにラベルを貼付。品質維持と利便性の向上を両立しています。

さらに、独自の保冷バッグと保冷車による徹底した温度管理のもと、調理後の品質を維持したまま機内へお届けしています。

細部にまでこだわり、より高いクオリティでお食事をご提供する。それが Sky Bloom の考えるホスピタリティです。

Time to serve: 9min

J-29 KUROGI's Wagyu Chateaubriand Katsu Curry

Rich Japanese curry served with premium Wagyu chateaubriand cutlet with steamed rice.

1. Preparation

Prepare the items labeled with the dish name.

2. Heating

Remove the lid and heat in the aluminum container in the oven.

3. Heat the rice with the lid on in a microwave.

4. Heat the curry sauce in the pouch in a microwave.

5. Plating

Place the steamed rice on one side of the plate.

6. Cut open the pouch and pour the curry sauce on the opposite side of the rice.

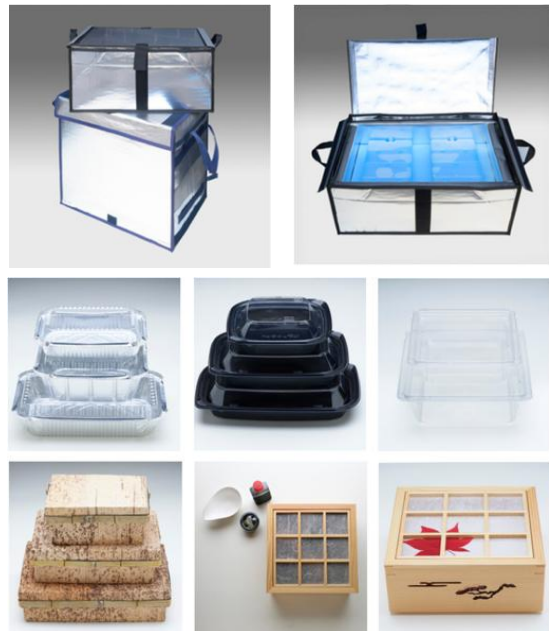
7. Arrange the cutlet between the curry sauce and the rice.

It's ready

Quick Tips!

- Recommended plates: oval plates or deep round plates.
- If using a microwave for the cutlet, heat at 500W / 1 minute.
- If not heated enough, continue heating in 30-second increments.
- Adjust heating time to your preferred doneness.

GOURVIA



食にとどまらない、旅全体を支えるコンシェルジュサービス

Sky Bloom の特徴は、機内食の提供にとどまりません。レストランやホテルの手配、ギフト・土産の買い物代行、ハイヤーや会議室の手配など、滞在全体を支えるコンシェルジュサービスにも幅広く対応しています。さらに、“日本ならではの特別体験”のプロデュースにも力を注いでいます。

たとえば、割烹道のプライベート体験、華道家元レッスン、茶道の特別茶会、世界遺産や寺院での特別体験、豊洲市場でのVIPマグロ競り見学、酒造のプライベートツアーなど、機内での美食体験に、日本文化や職人技に触れる時間を組み合わせることで、旅全体をより深く、記憶に残るものへ。Sky Bloom は、食を入口に、日本滞在そのものの価値を高める存在です。

CONCIERGE SERVICE

日本ならではの特別体験のプロデュース ～記憶に残る唯一無二の日本体験を～



割烹道プライベート体験

- ▶ 日本割烹道協会（DKB本道場）での家元直伝レッスン
- ▶ 挂刺き体験、割烹調理の技と知恵、極意を学ぶ
- ▶ 刺身/すき焼き/だし/割烹調理のレッスン
- ▶ 短時間で習得、包丁研ぎの基本



世界遺産・寺でのプライベート体験

- ▶ 歴史ある御室御所で過ごす、静寂と精神性の高い特別な時間。
- ▶ 一般拝観時間外の貸切特別拝観
- ▶ 書院での本格精進料理体験（完全貸切）
- ▶ 住職によるプライベート法話



華道家示レッスン

- ▶ 特別レッスン（京都）
- ▶ 季節の花材と精神性の探求



豊洲市場VIPマグロ競り体験

- ▶ VIP専用エリアでの競り見学（通常観光客入場不可）
- ▶ 市場内有名店での海鮮食
- ▶ プロが選ぶ専門店での包丁購入
- ▶ 専員ガイドによる完全プライベートツアー



茶道 特別茶会

- ▶ 正式な茶道体験
- ▶ 家元邸宅での特別なおもてなし
- ▶ プライベート茶会
- ▶ 静寂の中で味わう一服の至福



日本酒・酒造プライベートツアー

- ▶ 蔵元が直接案内する酒造りの現場と、究極の美酒美食体験
- ▶ 挂刺き体験、割烹調理の極意
- ▶ 日本の食に込められた知恵と技を学ぶ

日本発のラグジュアリー体験を、世界の空へ

Sky Bloom は、日本の食文化、そしておもてなしを掛け合わせることで、その間に一つの答えを示しています。

- ・ 空の上で味わう一皿が、旅の印象を決定づける。
- ・ 機内で受ける細やかな心配りが、日本という国の記憶につながっていく。
- ・ プライベートジェットでの移動を、より豊かに、より美しく。

Sky Bloom が届ける“空の美食”は、日本ならではのラグジュアリーを世界へ発信する、新しい価値の形です。

サービスのご案内

Sky Bloom は、羽田空港・成田空港でのデリバリーに対応しています。

営業時間は 9:00～18:00、注文および配達対応は 24 時間可能です。

また、オンラインでのご注文にも対応しています。

サービスの詳細やご注文方法については、公式サイトをご確認ください。

<https://www.skybloom-air.com/>

会社概要

社 名：株式会社 Sky Bloom

本社所在地：〒100-0013 東京都千代田区霞が関 3-2-6

東京倶楽部ビルディング 9 階

代 表 者：飯田 絵里子

設 立 日：2025 年 9 月 8 日

営 業 拠 点：東京国際空港、成田国際空港 ※今後、国内拠点の増設予定

お 問 合 せ：contact@skybloom-air.com

東京都・富山県・佐賀県 連携事業のご紹介

佐賀県 空港課

佐賀県は、2024年2月に「佐賀空港がめざす将来像 2024」を策定しました。

同構想においては、九州がアジアの活力を取り込み、日本で最も活力のある地域になることを目指しており、その実現に向けた戦略の一つとして、ビジネスジェットの強化を掲げています。

今回は、こうした取組の一環として、東京都及び富山県との連携事業についてご紹介します。

1 連携事業について

(1) 事業の概要

事業名: 令和8年度地方国際空港と連携したファミトリップ(※1)事業

事業内容:

- ・旅行商品を造成・販売する旅行会社担当者の招聘
- ・各空港施設及び各都県の観光資源の紹介
- ・3地域をパッケージ化した旅行商品の造成
- ・主に米国・欧州を対象としたPR素材の制作、海外商談会等での商談及びPR

※1:Familiarization Trip の略

観光地の誘致促進を目的として、ターゲットとする国の旅行事業者やブローガー、メディア関係者などを現地に招き、実際に体験してもらう視察ツアーのこと

(2) 事業の経緯

本事業は、東京都が島しょ地域のブランド化を目的として取り組まれている「島しょ地域のアクセス多様化事業」を展開される中で、本県と意見交換を行う機会があり、その中で連携事業のアイデアが具体化したものです。

本事業では、九州佐賀国際空港へのビジネスジェットの誘致を図るとともに、インバウンドの来訪促進を目指しています。

佐賀県では、多様化するインバウンドのニーズに対応していくために、高付加価値コンテンツの造成やブランディングを推進してきたところであり、本事業は、ビジネスジェットを利用するハイエンド層の誘客や認知拡大につなげていく好機と捉えています。

他地域と連携によるスケールメリットを活かし、相乗効果が図れるよう取り組んでいきます。

(3) 今後の展開

事業の実施は11月頃を予定しており、招聘の行程は「富山県⇒東京都島しょ地域⇒佐賀県」の順を想定しています。

被招聘者は各地域に2泊程度滞在する予定のため、全行程のバランスや被招聘者の負担にも配慮した県内視察先の選定が必要となります。

まずは、受託事業者による事前視察を行い、受入れ施設との調整などの準備を行います。

あわせて、東京都及び富山県とも情報交換を行いながら、それぞれの地域の特徴や共通点を活かし、より魅力的に伝わるよう工夫していきます。

2 佐賀県の観光資源について

本事業では、各地域の観光資源におけるストーリー性やオリジナリティを大切にすることに加え、実際に商品として販売できることが求められます。

佐賀県は日本の磁器発祥の地であり、有田焼をはじめとした陶磁器の歴史や価値について、欧米を中心に広く知られていることから、陶磁器文化に触れることを目的とした欧米からの文化関心層が一定数訪れています。

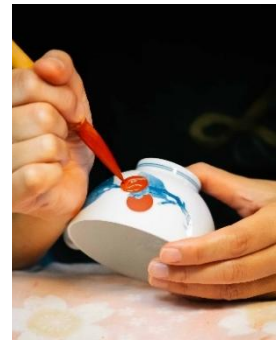
こうした強みを更に活かすため、本県では、現在、新たな文化観光エリアの創出を目指す「世界の文化創造拠点AR ITAプロジェクト」を進めており、世界に誇る陶磁器文化を軸に、訪れる人の心に響く文化体験の充実に取り組んでいるところです。

今回は、本事業のファムトリップの視察先候補となっている陶磁器関係の体験コンテンツをいくつかご紹介します。

(1)有田焼の至宝・柿右衛門窯：濁手技法にふれる非公開工房プレミアムツアー

【体験料金】53,800 円～ 【受入可能時期】通年 【受入可能人数】2～10 名

有田を代表する窯元のひとつである柿右衛門窯を巡る特別ツアーでは、400年にわたる陶磁器の伝統を間近で見ることができます。通常は公開されていない工房で、白い濁手(にごしで)磁器の素地の上に赤絵の上絵付けを施す制作工程を見学します。



この技法は初代酒井田柿右衛門によって確立され、代々の当主によって磨かれてきました。

ツアーの最後には、柿右衛門窯の器で供されるお茶と菓子を楽しみながら、欧州の陶磁器文化にも影響を与えた柿右衛門様式の歴史について総支配人との対話の時間を設けています。

(2)茶農家・松田二郎とのプライベート茶畑ツアー

【体験料金】50,000 円～ 【受入可能時期】通年(3月～4月の茶摘みシーズン除く)

【受入可能人数】2～8 名

茶農家の松田二郎氏によるプライベートツアーでは、茶畑を巡りながら、土壌やテロワール、加工技術がどのように最終的な味わいを形づくるのかを学びます。

茶畑視察後、松田氏がプロデュースするバー「茶屋二郎(ChayaJIRO the BAR)」に移動しお茶の特徴を感じやすい形状の「有田焼」「肥前吉田焼」などの器やグラスで、複数種類の茶をテイastingし、その香味の変化を愉しみます。栽培方法や加工の違いが高品質な「うれしの茶」の風味にどのような影響を与えるのかを、五感を使って体感します。



(3)御宿 富久千代(ふくちよ)

【宿泊料金】121,000 円～(1泊2食付き) 【受入可能時期】通年 【受入可能人数】2～4 名

「御宿 富久千代」は、世界最大級の酒類コンペティション「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」の日本酒部門で最優秀賞「チャンピオン・サケ」を受賞した銘酒「鍋島」を造る酒蔵が運営するオーベルジュです。

1日1組限定の滞在では、通常は非公開の酒蔵を杜氏とともに巡るプライベートツアーを体験できます。また、オプションプランとして、有田焼を代表する窯元である柿右衛門窯(15代)もしくは今右衛門窯(14代:人間国宝)の当代がホストするプレミアムなディナーを体験できます。※オプションプラン料金:300万円/組(宿泊含む)



3 事業効果について

本事業を通じ、東京都・富山県・佐賀県で共通のPR素材を作成することで、他都県と共同で魅力を発信することが可能となり、これまで単県では出展が難しかった海外商談会などにおいても、効果的なPRを行うことができるようになります。

また、旅行商品の造成・販売を行うエージェントを招聘することで、エージェントの目線からの貴重な意見を得る機会が生まれ、受入れ施設の更なる磨き上げに繋がるとともに、実際の誘客にも結び付けることが期待されます。

事業実施はこれからですが、実施後には参加者からの具体的な声や今後の展望などについて、改めてJBAA会報でもご紹介させていただきます。

以上