

機内誌
限定販売

滑らかな肌当たりで
汚れを落とし
髪や肌をきれいに

美容&節水シャワー

ベタベタ
皮脂汚れや、
ファンデーションも
きれいに

工事・工具
不要

メーカー
3年保証

日本製

スターフライヤー
ロゴ入り
限定デザイン

ブラック

ホワイト

〈SFJオリジナル〉

アラミック

シルキーナノバブルシャワー
プレミアム

機内受取でご注文

17,800円(税込)

後日配送でご注文

18,570円(税込・送料770円込)

〔商品コード〕



ご購入
方法は
P39へ

●付属品/アダプターセット4種他 ●サイズ/約幅83×奥行75×高さ268mm
●重さ/約185g ●材質/本体:ABS樹脂、散水板:ステンレスSUS304 ※1:どんな汚れも落とすというわけではありません。※2:従来品節水機能のないシャワーヘッド(ST-00)との比較。※3:東京都23区内4人家族、1人当たり1日7分使用した場合。アラミック調べ。

生み出されるナノバブルは
髪の毛の約1/1,000

通常の
気泡
約1mm

平均的な
髪の毛
約0.08mm

超極小の泡が毛穴の奥まで
入り込んで、汚れを落とす。

頭皮の
皮脂汚れや
毛穴まで
スッキリ※1

※2
約50%節水で強い水圧

直径約0.3mmの小さな穴を239個配
列し、節水と増圧を実現。

水道代・ガス代を年間で
約67,020円
節約できる!※3





北の大地が育んだ
芳醇な香りと濃厚な甘み
北海道産「秀品」夕張メロン
木箱に入れてお届けしますので
大切な人への贈り物や
食卓を彩る一品にどうぞ。

旬のものを
お届けします
7月下旬以降
入荷状況に
合わせて発送

夕張メロン全体の
10%程度しか獲れない
「秀品」をお届け!

特秀
秀
優
良
規格外



後日配送

[商品コード]



ご購入
方法は
P39へ

夕張メロン 秀品 木箱入り

6,980円
(税込・送料935円込)

●内容量／約 1.5kg (1玉入) ●保存方法／冷蔵 ●原料原産地／北海道夕張市

・収穫でき次第の発送となります。
・収穫量によって日々の出荷件数が変わるため、着日指定を承ることができません。
・メロンはデリケートなフルーツのため、収穫してすぐ、クール便（冷蔵）でお届けできるよう梱包して出荷します。

出荷後の返品・キャンセル不可

日本のメロンを代表する
ブランドメロンのひとつ



果肉は赤身を帯びた鮮やかなオレンジ色で、柔らかくジューシー。とろけるような食感が味わえます。

贅沢に半割りした
メロンにアイスのをせて



そのままはもちろん、贅沢に半割りにしてアイスと一緒に食べていただくのもおすすめです。また、メロンジュースやスムージーもおすすめです。

生産者の声

北海道夕張市の生産農家が1玉1玉に愛情を込め、育てた夕張メロンを産地直送でお届けします。果皮の色が黄みがかってきたら食べ頃です。是非ご賞味ください。



芳醇な舌触りが特長の
天然本鮪「カマトロ」
一本の鮪からごく少量しか取れない
希少部位「カマトロ」。
癖のない上品な脂乗りで
とろける食感をご堪能ください。

解凍するだけで味わえる贅沢



急速凍結機で冷凍するため解凍しても生鮪に近い食感を味わえます。お好みで大葉や小口ネギと一緒にどうぞ。

何百本もの本鮪から
目利きが厳選



水揚げされた本鮪から目利きが厳選してお届け。1本丸ごと仕入れをしないと提供できないこだわりの逸品です。

生産者の声

天然の本鮪は養殖とは異なり、上品な脂乗りとくせのない芳醇な舌触りが特長です。100kg以上の大型サイズの本鮪のみを使用しています。超希少部位の「カマトロ」をぜひご堪能ください。



国産天然本鮪 カマトロ刺身

7,980円
(税込・送料935円込)

●内容量／150g×2 ●賞味期限／30日以上のもを出荷 ●保存方法／冷凍 ●原料原産地／国産



後日配送

[商品コード]



ご購入
方法は
P39へ

出荷後の返品・キャンセル不可

芳醇な味と甘みが特長の
東洋美人 純米大吟醸 愛山

徹底的に磨き上げられた「愛山」。
香り高く、口当たりが滑らかで
長く続く余韻もお楽しみください。

機内誌
限定販売

スターフライヤー
限定ラベル

1921 年創業の
「澄川酒造場」よりお届け



米、水の良さを生かし、常に王道の酒造りを目指している「澄川酒造場」。

他では手に入らない
特別醸造の「東洋美人」



一般的に販売されているものよりも高い精米歩合「35%磨き」の「愛山」。

生産者の
声

「東洋美人」は圧倒的に華やかな香りと旨み、透明感のあるのど越しがあります。その中でも今回の商品は、特別に醸造させていただいた、他では手に入らない特別な「東洋美人」です。

父の日の贈り物に

〈SFJオリジナル〉
澄川酒造場
東洋美人 純米大吟醸 愛山

6,750円

(税込・送料770円込)

●内容量／720ml×1本 ●原材料／米(国産)、米麹(国産米) ●精米歩合／35% ●酒米／愛山 ●アルコール分／15度 ●日本酒度／+5 ●保存方法／冷蔵所
※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。
酒類の20歳未満の者への販売はいたしません。

出荷後の返品・キャンセル不可



〔商品コード〕



ご購入
方法は
P39へ

山梨県・富士山麓の
富士麦酒醸造所で醸造



富士山の地下約253mから汲み上げた天然水を使用

生産者の
声

グラスに注ぐとフルーティーな味わいが喉を潤します。ビールが苦手な人にも美味しく飲んでもらいたいという思いから開発した全く新しいビールが「クリエラ」です。

スパークリングワインのような
華やかで爽やかな味わいの
クラフトビール「クリエラ」

コク・キレ・爽やかさのバランスが
絶妙な味わいのビールに仕上がりました。
新しい味の世界をご堪能ください。

ビール酵母のみならず
ワイン酵母も使って二次醗酵も実施



通常製法の約2倍の醸造時間をかけ、じっくりと醸すことでまろやかな仕上がりに。

父の日の贈り物に

富士麦酒醸造所クラフトビール
Cleyera[クリエラ] 330ml×6本

8,735円

(税込・送料935円込)

山梨県山中湖村のふるさと納税返礼品としてもご提供しています。●保存方法／冷蔵 ●アルコール分／7%※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。酒類の20歳未満の者への販売はいたしません。

出荷後の返品・キャンセル不可



〔商品コード〕



ご購入
方法は
P39へ

機内誌限定
先行販売

機内モニター
13ch

おとなの嗜春

機内モニターと共にお楽しみください。

九州の南の果てから
焼酎の頂に挑む



「若潮酒造／鹿児島県」
若潮

1「木樽蒸留器」の原料は、樹齢80年以上の杉の木と竹製の箍(たが)のみ。日本でただ一人となった焼酎用木樽蒸留機を作る職人・津留安部さんの職人技。2「志布志の人が誇る地酒づくり」のキーパーソン。杜氏の高吉誠さん自身も志布志出身。3 若潮は2023年で創業55年。今日も、時代を紡ぐ酒が生まれている。



機内誌
限定販売

2本セット

スターフライヤー
限定ラベル

〈SFJオリジナル〉
若潮酒造株式会社

20年熟成
木樽蒸留麦焼酎
飲み比べセット

9,950円
(税込・送料770円込)

●内容量／①20年熟成 木樽蒸留麦焼酎
樽ブレンド 700ml ②20年熟成 木樽
蒸留麦焼酎 700ml ●保存方法／常温
アルコール分／35度

出荷後の返品・キャンセル不可

【商品コード】



ご購入
方法は
P39へ

後日配送

九州南部・大隈半島の東側、美しい志布志湾に面した港町に蔵をこまえる「若潮酒造」。創業55年、「さつま白若潮」「さつま黒若潮」などの代表銘柄を安定した品質で送り出しながら、ロンドンの酒類コンテスト『IWSC』への出品や、芋焼酎をベースにしたスピリッツ、地元農家と組んで商品の開発に挑むなど、伝統と革新の両輪で世界品質の焼酎を造り続けています。

2021年春、その貯蔵庫に約20年もの間そっとしまわれていた麦焼酎の原酒を、杜氏の高吉誠さんが偶然発見。

「見つかった酒は先輩方が試行錯誤しながら完成させようとした麦焼酎の原酒でした。当時は味のクセが強く、すぐには世に出せなかった。いまの自分なら、細かいところを調整して仕上げれば、若潮の新たな麦焼酎として提案できると思いました。ましてや20年寝かせた「木樽蒸留の麦」なんて聞いたことがありません。この味わいと出会うためにこれだけの時間が必要だったんだと。簡単にできる酒なんて一つもない。あらためてそのことに気付かされました」

「未完成」だった麦焼酎の原酒は時間をかけて熟成され、透き通るような香りとコク深い味わいへと昇華。その唯一無二の個性は、さらに約1年の調整期間を経て理想の酒質に仕上がりました。

「蔵外不出」の冠がつけられました。

今回販売するスターフライヤー機内誌限定の「若潮」は、昔ながらのかめ壺で仕込まれ、木樽蒸留機で仕上げた晩酌酒と、まるでウィスキーのような芳醇な味わいを楽しめる樽樽ブレンドの2種類をご用意しました。

機内モニター
14ch

名品
生ハム

機内モニターと共にお楽しみください。

長野県で生まれた
純国産生ハムの原木
おうちや大切な人との
集まりで贅沢なひと時を

推薦人



堀江 貴文
Takafumi Horie

日本の発酵技術は世界が注目している。生ハム文化が認知されていない日本で、今までにないジャパニーズテイストな生ハム事業は、ビジネスとして大いに可能性がある。「スペインやイタリアではなくて日本の生ハムを」と世界から評価される日は必ず来る。ハモンヤエハラは、その中心的な存在になるはずだ。



スライスしたてをそのまま口へ運ぶと、途端に生ハムの芳醇な香りがふわっと広がり、噛めば噛むほど甘み・旨みを強く感じ、飲み込むのがもったいないほど。素材と天然塩のみで、この味わい深く贅沢な生ハムを実現できることにハモンヤエハラの「匠の技」がある。



生ハム原木の素材は、「日本ならではの」長野県産吟醸豚、オレイン豚などが使用される。そのためワインはもちろん日本酒ともよく合う。「生ハムメロンや糖度のあるフルーツ、クロワッサンやモッツァレラチーズとも調味料なしでそのまま一緒に食べるのがおすすめです」と阿部氏。



機内誌
限定販売

真空包装で鮮度をキープ！

原木を真空包装しているため、可食部分をそのままキープしながら長期熟成が可能。結婚式やホームパーティはもちろん贈り物にもおすすめです！

厳選したナイフ・原木台をお届け！

ナイフは、ハモンヤエハラを訪れたシェフ達に5〜6種試してもらい、最も評価の高かったフレキシブルナイフをセットにした。原木台は長野県産木材を100%使用して、職人が丹精込めて1台1台つくりあげた逸品。

〈SFJオリジナル〉
Jamon8ehara

生ハムの原木
カッティングボード・ナイフセット

70,000円
(税込・送料990円込)

●内容量／生ハム原木(6.5kg)、カッティングボード(約幅450×奥行180×高さ275mm)、カッティングナイフ●賞味期限／548日以上のもので出荷●保存方法／常温 ※直射日光を避け、冷暗所で保存してください。●原料原産地／長野県

出荷後の返品・キャンセル不可

【商品コード】



ご購入
方法は
P39へ



後日配送

「家に一本の生ハム原木があつていい」そう堀江貴文氏に背中を押され、事業を本格的にスタートさせたのは、生ハム工房運営会社であるハケ岳発酵研究所株式会社の取締役の阿部達也氏。

生ハム造りに適する条件は「乾燥」と「昼夜の寒暖差」。標高756mの台地特有の吹きさらしの乾いた風と、昼夜の寒暖差という最高のロケーションの長野県東御市に工房を構えました。

原料の豚は、発酵熟成に適した素材を選定、塩は時期ごとにブレンドされた自然塩、塩抜き工程ではハケ岳蓼科山からの伏流水を使用。通常一回のみの塩漬けは、三回に分けて行われるため効果的にドリップ排出し、血抜きも三回実施。そうして青カビを一切付けずに熟成させた生ハムは、奥深い旨みと複雑性を兼ね備えた芳醇な香りがふわりと広がります。

最高のロケーションで
造られた「日本産生ハム」

「小金ちゃん」福岡県

愛され続けて50年

福岡の屋台に旨い餃子あり



1968年の開業から55年、今や福岡・博多を代表する、焼きラーメン発祥の屋台「小金ちゃん」。暖簾をくぐれば、屋台ならではの賑やかな雰囲気広がる。

福岡の食文化の象徴
危機を乗り越えた屋台

ネオン輝く夜のビル街に、明かりを灯した屋台の暖簾がゆらりと揺れる。福岡・博多の夜の風物詩でもある屋台は、福岡市民にとって日常的な風景であり、観光資源のひとつだ。隣の客と肩が触れ合うほどの小さな空間で、吞んで食べて、時には初めましての客と会話が弾む時間は理屈抜きに楽しい。

1945年頃、戦後の混乱の中で、道路などでも簡易な店舗として全国で広まった屋台は、福岡でも同じように賑わいをみせた。全盛期の1965年頃には400軒以上の屋台が営業していたという。しかし歩道占有の不法営業や汚水問題が常態化、さらには安価な使用料に周辺の店舗等からの不満が高まり、屋台に存続の危機が訪れる。

そんな中、屋台を福岡の財産にするため、福岡市が2013年に日本で初めて「福岡市屋台基本条例」を制定。屋台営業に関するルールを定めるとともに、利用者にも協力を求める独自の施策で、屋台文化が継承されることとなった。一時は「原則一代限り」とする方針が示されたものの、今では新規参入も認められ、100軒近くが営業する。そんな

義はなく、店独自の味をそれぞれが提供するうちに、今や福岡を代表するソウルフードとなった。

一口で笑みを呼ぶ
旨みが凝縮された餃子

そんな博多一口餃子を自宅でも味わえるようにと、小金ちゃん監修のもと限定商品として開発されたのが「小金ちゃん 一口餃子」だ。パリッとした薄皮と、玉ねぎを多めに使った甘めの具が特徴。口の中ではぐれるような食感を残すため、粗挽きの豚肉を使用し、ジュシーさを感じられるように仕上っている。パクッと頬張り、肉汁を余すことなく味わえるサイズ感。餃子とともにビールが進むこと請け合いだ。



初代店主と二代目の顔イラスト入りの暖簾が目印。

屋台の中で、天神の親不幸通り入口にいつも行列が絶えない一軒がある。開業55年になる、焼きラーメン発祥の店「小金ちゃん」だ。

その名は全国区
連日行列の人気店

2代目おかみさんの村上由美さんと3代目になる息子の隼翔（はやと）さんが切り盛りする小金ちゃんは、屋台で出される博多の味を求めて、県内外から連日多くの客が訪れる名店。主に客のお目当ては名物の焼きラーメンだが、それに引けを取らないほど常連客が愛してやまないのが「博多一口餃子」だ。今でこそ福岡の至る所で食べられる博多一口餃子だが、元々屋台で出した餃子が一口サイズだったことから、いつの頃からか餃子好きの間でそう呼ばれるようになったという。一口サイズ以外の定

焼いた時にパリパリと割れるような薄皮の食感を楽しむには、やはり焼き立てが一番。小分けになっているので、ひとり分をフライパンで焼くのもよし、家族でホットプレートを開くのもよし。自宅で福岡・博多の屋台気分を気軽に味わってはいかがだろうか。



平日にも関わらず開店前から長蛇の列が。若い女性や子連れ家族の姿もある。



1 多めの油で両面焼きにする屋台の一口餃子は香ばしく、噛めばパリッと皮が弾ける。
2 開業当時、暑い日でも食べたいラーメンとして、常連客と考えた焼きラーメン。
3 息の合った二人が手際よく店を回す。
4 「おいしかったよ。また来るね!」の言葉が一番嬉しいと話す、2代目おかみさんの村上由美さんと3代目の息子の村上隼翔（はやと）さん。

福岡のお土産に! /

機内誌
限定販売

〈SFJオリジナル〉
小金ちゃん 一口餃子

60個入 4,700円
内容量／餃子 (10g×30個、タレ付)×2箱 (税込・送料935円込)

90個入 6,935円
内容量／餃子 (10g×30個、タレ付)×3箱 (税込・送料935円込)

●賞味期限／70日以上のもを出荷
●保存方法／冷凍(-18℃以下)

【特定原材料】小麦 卵 乳

出荷後の返品・キャンセル不可



【商品コード】



ご購入方法は
P39へ

 **Japanet**

✕
STARFLYER

【 スターフライヤー機内限定
コラボデザイン 】

羽毛の肌掛け布団は、サラッと軽く、
肌寒い時も、暑い時も、
快適にお休み頂けます。

機内誌
限定販売

吸放湿性に優れ、蒸し暑く
ジメジメした夜も心地よい

羽毛は暑いと思われがちですが、実は吸放
湿性に優れた素材で蒸し暑い時期も爽やか
に眠れます。春から秋口まで長く使えます。

高品質な羽毛
ヨーロッパ産*
ホワイトダックダウン

品質にこだわり、大きくて軽く質の良い
ヨーロッパ産*ホワイトダックダウンを賢沢
に使用。 ※羽毛の原産地です。

ご自宅の洗濯機で
丸洗いができて清潔

手軽に洗え*軽いから干すのもラクラク。
いつでも清潔に使えます。

※洗濯ネットをご使用ください。

〈SFJオリジナル〉
モリリン
ヨーロッパ産
洗えるダウンケット

シングル
約幅150cm×
奥行210cm **10,990円**
(税込・送料990円込)

●重さ/約0.92kg (うち羽毛: 約0.2kg) ●材質/
側生地: ポリエステル100%、充填物: ヨーロッパ産
ホワイトダックダウン85%・フェザー15% ●生産国/日本



後日配送

【商品コード】



ご購入
方法は
P39へ