

JAL国際線東南アジア路線エグゼクティブクラスに

新しい機内食が登場

～日本各地の郷土料理「武家御膳」や、ホッとする日本の懐かしい洋食メニューを提供します～

2010年3月29日

第09203号

JALは、「お客さまに、お食事を存分に楽しんでいただき、さらに元気になっていただければ。」という思いを込め、日本各地の郷土料理の調理法や素材をふんだんに盛り込んだ『武家御膳(ぶけごぜん)』や、昔懐かしい味を堪能していただける日本の洋食『街の洋食屋さん』メニューを、東南アジア路線エグゼクティブクラスの機内食としてご用意いたしました。

また、お客さまに常に変化を感じていただけるよう、毎月メニュー全体を変更し、『武家御膳』や『街の洋食屋さん』については、毎月食器デザインも変更します。加えて、この食器は軽量化仕様で、当社が力を入れている『空のエコ』にも対応しています。

(1) サービス対象路線

2010年4月1日～

日本発シンガポール・バンコク・クアラルンプール・ジャカルタ・デンパサール・デリー便

今後は、対象路線の拡大も検討しています。

(2) メニュー概要

新しい和食、郷土料理 『武家御膳』

従来の懐石料理の概念をなくし、日本古来の膳料理から発展した各地の郷土料理を、新しい現代的なスタイルにアレンジし、毎月『武家御膳』として皆さまにお届けします。

新しくご用意した「美味(びみ)九品」は、テーマとなる地方の旬の食材を目にも鮮やかな九つの小さな料理に仕立て、お食事の最初にお酒やワインなどと一緒に楽しみいただけます。メインディッシュもテーマとなる日本各地のホッとする味をアレンジし、炊きたての温かいご飯とともにお召し上がりください。(欧米線でご好評をいただいています機内炊飯による炊きたてご飯を拡大展開いたします)

各月の食事テーマですが、4月は薩摩、5月は日向・天草、6月は筑紫となります。7月以降は中国地方、北陸地方、東北地方など日本各地の武家御膳を展開してまいります。

4月の「武家御膳～薩摩」では、薩摩をテーマとした献立をより一層美味しくお召し上がりいただけますよう新鮮な鹿児島産さつま芋でつくられた焼酎「小鶴くろ(*)」(小正醸造株式会社)をご用意いたしました。また、鹿児島県特産品「竹箸(*)」でお召し上がりください。

JALは、今後とも各都道府県とのタイアップを積極的に取り組んで参ります。

(*)焼酎「小鶴くろ」、鹿児島県特産品「竹箸」は、シンガポール・ジャカルタ線限定となります。

新しい日本の洋食 “街の洋食屋さん”メニュー

お客さまからご要望の多かった日本の懐かしい洋食メニューをご用意いたします。

前菜に、仔牛のパイ包み焼きやズワイ蟹のアボガドサラダなどの小さなお皿料理を仕立てた「お楽しみ8品」を新たにご用意いたしました。メインディッシュとしては、半熟玉子とともにお召し上がりいただける国産牛肉100%のハンバーグや、ビーフシチューなど、懐かしさのなかにも美味しさをギュッと詰め込んだ日本の洋食メニューが月毎に登場します。またメインディッシュに合わせてパンか、和食同様の炊きたてご飯の選択が可能です。

また、メニューには、『武家御膳』と『街の洋食屋さん』のほか、食器類をスタイリッシュに一新した『コンテンポラリー・フレンチ』メニューもご用意させていただきます。

JALは、「おもてなしの心」で、お客さまにご満足いただける機内サービスと快適な空の旅をご提供し、より一層のサービスの充実を図ってまいります。どうぞご期待下さい。

【メニュー例】

武家御膳



街の洋食屋さん



コンテンポラリー・フレンチ

