

(共同リリース)

2012年1月20日

日本航空株式会社

株式会社 JEAN-PAUL HÉVIN JAPON

上空 12,000m で出会う、名ショコラティエの世界

世界最高のショコラティエ、ジャン＝ポール・エヴァンが

JAL のお客さまのためにオリジナルショコラをプロデュース

～ 2月14日より、JAL 国際線ファーストクラス・エグゼクティブクラスで提供開始 ～

ジャン＝ポール・エヴァン(フランスパリ ショコラティエ:ジャン＝ポール・エヴァン)は、JAL のお客さまのために特別にプロデュースしたオリジナルショコラを、日本航空(東京都品川区 社長:大西 賢 以下、JAL)の国際線ファーストクラス・エグゼクティブクラスにて2月14日から提供します。



ファーストクラス ポンポンショコラ「アリバ」



エグゼクティブクラス「パレ」「プティパレ」

機内でほっと一息つくときに、芳醇なショコラでリラックスし、最高の時間を過ごしていただきたい。そんなJALの想いを世界的に有名なショコラティエであるジャン＝ポール・エヴァンが叶えました。このショコラ企画は、機内で大好評のコーヒー“JAL CAFÉ LINES”のプロデューサーである川島良彰氏(コーヒーハンター)の協力を得ながら、ジャン＝ポール・エヴァンとJALが吟味に吟味を重ね実現に至りました。

このショコラづくりにあたって、エヴァンがテーマとしたのが「繊細さ」。日本人の繊細な味覚に訴える最高のショコラを創り出すために、エヴァンが本国パリから南米ベネズエラまで自ら足を運び、ショコラの原料である「カカオ探し」を行いました。世界中の様々な種類のカカオを熟知し、本国パリでは“ショコラの金細工師”と称されるエヴァンが、日本の繊細さをイメージしJALショコラにその思いを託すため、最適なカカオを選定・配合のうえ、試作を1ヶ月間繰り返し、ファーストクラスとエグゼクティブクラス向けの計4つのオリジナルフレーバーを完成させました。エグゼクティブクラス向けには、ほかにエヴァンが厳選した5種類のフレーバーのショコラをアソートしています。

さらに、パッケージも、エヴァンが日本文化に対する敬愛を表現したオリジナルデザインとしました。エヴァンのパッケージの基本スタイルである、エレガント・クラシック・洗練を踏襲しながら、シンプルで素材の持つ美点を引き立てるよう仕上げられています。

ショコラティエの頂点に立つ、エヴァンの比類なき情熱が生み出す、甘美なひと時をお楽しみください。

<参考資料>

JAL オリジナルショコラ開発にあたっての思い ジャン＝ポール＝エヴァンインタビュー

■「こだわり」「熱意」「エレガンス」～ JALと共有した3つの“E”

最初にこのプロジェクトの話聞いたとき、JALの皆さまの仕事に対する姿勢の中に、Exigence(こだわり)、Entousiasme(熱意)、Elegance(エレガンス)を見受けました。実はそれらに Effecacite(効率の良さ)を加えた4つは僕の仕事に対するフィロソフィーなんです。そんな皆様が大切に暖められたこのプロジェクトへ参画できることを光栄に思います。

■日本を意識したオリジナルフレーバーの開発に当たって

僕は、日本の文化や日本人の感受性の鋭さには感銘を受けています。日本人の味覚はとても繊細だと思います。僕のショコラの微妙な配合バランスの違いを理解し評価してくれているのは、どこの国の方よりも日本の皆様だと思っています。



JEAN-PAUL HÉVIN (ジャン＝ポール・エヴァン)

数多くのショコラティエたちがしのぎを削る本場パリで、トップ 20 の第1位(「FIGARO SCOPE」 2010年10月27日付 “PARIS tout chocolat”)に選ばれた人気・実力ともに頂点を極める名ショコラティエ。1986年にはMOF(最優秀職人章)パティシエを取得し、88年独立。パリ7区の店を皮切りに現在はパリに4店舗を展開し、日本、香港、上海、台湾にも進出している。

<http://www.jph-japon.co.jp/>

ファーストクラス

お食事の後、おひとりずつに乗務員からご提供させていただきます。

Bonbon de Chocolat Arriba(ボンボンショコラ「アリバ」) (JAL オリジナル)



厳選された特級畑「グラン・クリュ」だけのカカオを使用したボンボンショコラ。華やかでロマンティックな香りと心地よいビターチョコレート酸味、そしてヴァニラの風味が絶妙に溶け合う、とても上品な味わいです。マダガスカル等様々な産地のグランクリュカカオを絶妙な配合で仕上げしており、スペイン語で

“さあ、立ち上がろう!”という意味を持ちます。

パッケージは、ショコラにあわせた構造と素材、なによりも色に関して時間をかけて試作を繰り返しました。漆を連想させる赤と黒の組み合わせはエヴァンがこれまで一度も取り入れたことがない日本をイメージした組み合わせです。是非、JAL CAFÉ LINES“グランクリュ・カフェ”とともに楽しみください。

■提供路線: 成田-ニューヨーク・シカゴ・ロサンゼルス・ロンドン・パリ・フランクフルト・ジャカルタ線

エグゼクティブクラス



1回目のお食事の後、バーカウンターにてご自由にお取りいただきます。パッケージは、スペインから取り寄せたカストール色の特注紙とブルーロゴといったエヴァンのスタイルを忠実に再現したオリジナルパッケージです。

Palets (パレ) (欧米路線でご提供)

●エクアトル(JALオリジナル)



エクアドル産の産地限定カカオを使用。フローラル・バナナの奥深い香りを持ち、渋み・苦味ともに穏やかな、華やぎを感じさせつつも繊細で上品な味わいです。

●アンドネジ(JALオリジナル)



インドネシア産の産地限定カカオを使用。華やかな香りと森林の空気を思わせる芳醇な風味が特徴的で、香ばしくビターなキャラメル之余韻を持つ繊細な味わいです。

●アールグレイ エレガントなアールグレイの香りとほのかにスモーキーな風味が絶妙なバランスです。

●キャラメル 濃厚なミルクチョコレートの味わいとキャラメルの香り。フランスノルマンディー地方の塩を使用したキャラメルの塩味がアクセントのフランス産ショコラならではの味わいです。

■提供路線:

成田-ニューヨーク・シカゴ・ロサンゼルス・ロンドン・パリ・フランクフルト・バンクーバー・モスクワ線
羽田-サンフランシスコ・パリ線

Petits Palets (プティパレ) (中長距離・アジア路線でご提供)



●グアラカ(JALオリジナル)

ベネズエラとアフリカのカカオを使用。奥深い香りと力強いアタックが印象的で、香ばしいカカオの風味が広がる逸品です。

●ブリスール ベネズエラのカカオを使用。上品でまろやかな香りと繊細で上品な味わいが広がります。

●ブレジリアンレ 南米産のカカオを使用。濃厚なミルクチョコレートの味わいと炒ったアーモンドの香ばしい風味にキャラメルの香りのバランスが絶妙です。

●カフェ カリブ諸島・ラテンアメリカ産カカオ使用。渋み・苦味ともに穏やかなショコラワール。カリカリにして砕いたコーヒー豆の食感と芳醇なコーヒーの香りが楽しめます。

■提供路線:

成田-バンコク・シンガポール・ジャカルタ・デリー・クアラルンプール・ホーチミン・ハノイ・シドニー
ホノルル線

羽田-バンコク・シンガポール・ホノルル線 名古屋-ホノルル線 関西-ホノルル・バンコク線

以上