



「JAL CAFÉ LINES」誕生

2011年9月1日より、全路線・全クラスでサービス開始

2011年8月24日
第11061号

JAL CAFÉ LINES

機内で本当においしいコーヒーを



日本航空株式会社(本社:東京都品川区/代表取締役社長:大西賢、以下、JAL)は、2011年9月1日より、新サービス「JAL CAFÉ LINES」を開始します。

JALは、プレミアムエアラインとしてお客さまに満足いただけるよう、おもてなしの心で最高のサービスを提供します。新サービス「JAL CAFÉ LINES」は、今後のJALにおけるコーヒーラインナップの総称で、日本が世界に誇るコーヒーハンター川島良彰氏、焙煎・抽出の第一人者である石脇智広氏の全面協力により、国内線・国際線の全路線・全クラスにおいて、世界最高峰のおいしいコーヒーを「無料」でサービスするものです。

機内で“本当に美味しい”コーヒーを提供するためには、原料を見直すだけでなく、さまざまな制約がある機内環境でのコーヒーの抽出、サービスのタイミングを工夫する必要があります。そのため、JALでは、世界中で農園開発や絶滅危惧種の発見・保全にも携わってきたコーヒーハンター川島良彰氏と、コーヒーの焙煎・抽出の第一人者である石脇智広氏の二人をアドバイザーに迎え、共同開発体制を構築し、今回のサービス実施にいたしました。

2009年9月に、国内線JALファーストクラスで川島氏の「グラン クリュ カフェ」を初めて導入した際は、1ヵ月間限定の試みであったものの、その間のファーストクラス利用者数が対前月2ケタ増を記録するほどのご好評をいただきました。現在、JALでは年間で、国内線 約1,000万杯、国際線 約500万杯のコーヒーを無料で提供しています。お客さまがもっとも期待する機内サービスのひとつであるコーヒーの品質を高めることは、お客さまの「旅をしたい」という気持ちの喚起につながると確信しています。空の旅をより快適なものとするため、世界最高峰のおいしいコーヒー「JAL CAFÉ LINES」をぜひお楽しみください。

◎国内線・国際線各クラスで提供する「JAL CAFÉ LINES」のコーヒーは次ページのとおりです。

JALは多くの方に「JAL CAFÉ LINES」をお楽しみいただきたいと考え、主要ラインナップを、8月25日(木)から2週間、WIRED CAFE NEWS日本橋三井タワー店で販売いたします。詳細は3ページ目をご参照ください。

「JAL CAFÉ LINES」のラインナップ

① JAL CAFÉ LINES FIRST CLASS ※2011年9月1日から開始

使用豆:セルバ・ネグラ (エル・サルバドル)

対象:国際線ファーストクラス

川島氏が選んだ最高の農園の、特級畑の完熟豆だけを使用した究極の一杯です。一切の妥協なしに世界中から選び抜いた4種類の希少なコーヒーを季節ごとにご用意。お客さまには、豆本来のおいしさを引き出すボダム社のフレンチプレスで抽出してご提供いたします。



② JAL CAFÉ LINES EXECUTIVE CLASS ※2011年9月1日から開始

使用豆:ブルボン・スペシャル (エル・サルバドル)

対象:国際線エグゼクティブクラス/国内線ファーストクラス

川島氏が世界のコーヒー生産国を旅して出会った、魅力的なコーヒーたち。これまで市場に出回っていない希少性の高いものや、独自の取り組みでコーヒーづくりに励んでいる優秀な生産者のコーヒーを、季節ごとに厳選しご用意いたします。



③ JAL CAFÉ LINES

ロレギュラー ※2011年9月1日から開始

使用豆:レインフォレスト・アライアンス認証 アラビカ種100%コーヒー

対象:プレミアムエコノミー / エコノミークラス

滞在時間の長い国際線で、おいしくて飲みやすいコーヒーを作りました。原料には、レインフォレスト・アライアンス認証のコーヒーを30%採用しました。熱帯雨林とそこに住む人々の暮らしを守る農園に与えられる認証です。また、コーヒーのおいしさを保つために、機上で抽出と保管方法の実験を繰り返しました。今後、毎年認証コーヒーの割合を増やし品質も向上させていく、進化を続けるコーヒーです。

ロフリーズドライ ※2011年4月28日より実施中

使用豆:レインフォレスト・アライアンス認証 アラビカ種100%コーヒー

対象:クラスJ / 普通席

深煎りのコーヒーが流行る中、乾燥した機内の環境を念頭に、あえて心地よい爽やかな酸味が魅力的なコーヒーを作りました。原料には、熱帯雨林とそこに住む人々の暮らしを守る農園だけに与えられるレインフォレスト・アライアンス認証のコーヒー豆を40%使用しており、おいしさだけでなく地球環境にも配慮したコーヒーです。

④ JAL CAFÉ LINES Hawaii ※2011年9月1日から開始

使用豆:マウイ産モカコーヒー

対象:ハワイ線 (全クラス)

マウイ島のカーナパリ コーヒーファームスのアラビカ種モカです。ハワイ大学農学部の品種コレクションにあったモカの種を採取して、マウイ島で栽培を始めたものです。収穫したコーヒーを赤い身のまま乾燥させ、甘みを付けるためにその状態で半年間寝かせました。このコーヒーをベースにして、ハワイ線限定のスペシャルブレンドをつくりました。

⑤ JAL CAFÉ LINES Iced Coffee ※2011年7月21日～9月末までの期間限定

使用豆:レインフォレスト・アライアンス認証 アラビカ種100%コーヒー

対象:国内線 (全クラス)

アラビカ豆100%を使用した、すっきりとした苦味と心地よい酸味が魅力的な本格派アイスコーヒー。レインフォレスト・アライアンス認証農園のコーヒー豆を40%使用。



期間限定オリジナルカフェ「JAL CAFÉ LINES カフェ」実施概要

JAL CAFÉ LINESは、8月25日(木)より、「WIRED CAFE NEWS日本橋三井タワー店」にて、「JAL CAFÉ LINES カフェ」を展開し、期間限定でコーヒーを販売いたします。コンセプトは、「世界最高峰のコーヒーに出会う旅」。日常生活の中で、ヒト・モノ・コトなどあらゆるものとのつながる「WIRED CAFE」。中でも都心のビジネスマンが多く集まる日本橋で、世界最高峰のコーヒーとの出会いを提供します。JAL CAFÉ LINESで9月1日より新しく導入されるコーヒーのうち、国際線のエコノミー、エグゼクティブ、ファーストのホットコーヒー、並びに国内線のアイスコーヒーを期間限定で販売いたします。

また、店内では、今回コーヒーを共同で開発した、日本が世界に誇るコーヒーハンター、川島良彰氏が厳選したそれらのコーヒー豆の香りをお楽しみいただいたり、川島氏撮影の写真により、農園からコーヒーを育て、選んでいく工程をふんだんに公開するなど、コーヒーへの造形が深まるような装飾を施しました。通常、機内でしか飲めないコーヒーと共に、お楽しみください。

【JAL CAFÉ LINES カフェ販売メニュー】

JAL CAFÉ LINES(HOT):450円

JAL CAFÉ LINES Iced Coffee(ICE):500円

JAL CAFÉ LINES EXECUTIVE CLASS(HOT):700円

JAL CAFÉ LINES FIRST CLASS(HOT):1200円

日程:8月25日(木)～9月7日(水)

場所:WIRED CAFE NEWS日本橋三井タワー店

東京都中央区日本橋室町2-1-1 日本橋三井タワー2F

時間:平日10時～23時、土祝11時～20時(日曜は定休日)



※写真はイメージです。

【WIRED CAFE NEWS 日本橋三井タワー店】http://www.cafecompany.co.jp/brands/wired/nihonbashi_mitsui/index.html



【WIRED CAFE】

カフェ・カンパニー株式会社(本社:東京都渋谷区/代表取締役社長:楠本 修二郎)が運営。

食堂として、仕事場として、仲間と集うラウンジとして、多彩なスタイルをつなぐカフェ。

全店にインターネットフリーのPCや無線LANを完備。定番のワンプレートメニューやスイーツ、お酒と一緒に楽しめるサイドメニューまで豊富なメニューが揃う。

「WIRED CAFE NEWS 日本橋三井タワー店」では、ビジネスシーンでも自分らしいスタイルを大切にしたいオフィスワーカーの為の情報交流の場、新たなアイデアや出会いが生まれる場として、日々の豊かなビジネスシーンで利用されている。

川島良彰氏プロフィール



株式会社Mi Cafeto (ミ・カフェート) 代表取締役 川島良彰 (かわしま よしあき)

- ・『日本サステイナブルコーヒー協会』理事長
- ・『株式会社コーヒーハンターズ』代表取締役
- ・『日本貿易振興機構(JETRO)』コーヒーアドバイザー
- ・『東京大学コーヒーサロン』副座長

1975年、当時世界トップクラスにあったエル・サルバドル国立のコーヒー研究所で学んで以来、30年以上にわたって世界各地でコーヒー農園の開発と研究を行い、コーヒーの栽培から農園開発、製造までの全ての工程を熟知している稀有な人物として世界中に知られている。また、2007年、絶滅したとされていた幻のコーヒー「ブルボンポワントウ」を65年ぶりに復活させたことでも知られている。

【略歴】

- | | |
|-------|---|
| 1956年 | 静岡県静岡市に珈琲焙煎卸業の長男として誕生。 |
| 1975年 | 静岡聖光学院高等部卒業。
中南米のエル・サルバドル国ホセシメオンカニヤス大学に留学。
エルサルバドル国立コーヒー研究所入所。内戦勃発後も同国に残りコーヒーの勉強を続ける。 |
| 1981年 | UCC上島珈琲株式会社入社。
ジャマイカに転勤し、取締役生産マネジャーとして、UCC Blue Mountain Coffee Companyの設立に携わる。1985年同社代表取締役に就任。 |
| 1989年 | ハワイに転勤。
副社長兼現地代表としてUeshima Coffee (UCC Hawaii) Corp.に携わる。 |
| 1992年 | ハワイ島でコナコーヒー農園の開発・管理・買い付けおよび他生産国の調査を担当。 |
| 1999年 | 開発したコーヒー園が、アメリカ連邦政府農務省によりハワイ島西地区の最優秀農園に選ばれる。
レユニオン島で絶滅したアラビカ種「ブルボン・ポワントウ」の発見に関わり、種の再生と同島のコーヒー産業復活に携わる。 |
| 2007年 | 幻のコーヒー「ブルボンポワントウ」を65年ぶりに復活させ、日本で販売。
高品質と希少性および世界で一番高いコーヒーとして話題となる。
世界で初めて自然の状態での低カフェインコーヒーを発表。
UCC退社。日本サステイナブルコーヒー協会を設立。理事長就任。 |
| 2008年 | 生産者と共に農園の中から真に優れたコーヒー樹だけを選別し販売するための母体として、株式会社Mi Cafeto (ミ・カフェート) 設立代表取締役就任。 |

【JALとの取り組み】

- | | |
|-------|--|
| 2008年 | 9月1日から1ヶ月間限定で、国内線「JALファーストクラス」にて世界一のコーヒーと言われる「グラン クリュ カフェ」を提供。 |
| 2011年 | 4月28日から「良質なアラビカ豆だけを使用したコーヒー」を国内線全クラスで提供。
「こだわりのアイスコーヒー」をプロデュース。7月21日より国内線で導入。 |

石脇智広博士プロフィール



石光商事株式会社 研究開発室 室長 石脇智広 (いしわき ともひろ)

2001年より石光商事株式会社の研究開発室室長として、栽培から抽出に至る全工程を対象にコーヒーの科学に取り組んでいる。
全日本コーヒー検定委員会コーヒー鑑定士講師。