

ニッポンのチーズに一新

～日本発国際線ファーストクラス・エグゼクティブクラスでご提供するチーズを一新します

2012年2月24日
第 11171 号

JALは、ワインの刷新に引き続き、日本発国際線のファーストクラスおよびエグゼクティブクラスで提供するチーズのラインナップを、2012年3月1日(木)からすべて「日本産チーズ」に一新します。ぜひ、機内での様々なワインとのマリアージュをお試しいただき、日本文化の奥深さを発見してください。

ここ数年、日本においても品質が高い個性のあるチーズが登場しています。JALでは、これまで日本発国際線において、海外産のチーズを主に提供してまいりましたが、日本に育てられた航空会社として、「日本が誇る、本当に良いもの」を世界にお伝えするべく、日本発国際線のファーストクラスおよびエグゼクティブクラスで提供するチーズを、すべて薫り高い高品質な日本産チーズとします。



(ファーストクラス:イメージ図)

元来、日本にはチーズを食べるという文化が深く根付いておらず、日本におけるチーズの本格的な生産は昭和の時代に入ってからでした。また、日本におけるチーズ作りは、殺菌乳を使用しているため、個性の強いチーズは少なく、どちらかと言えばくせのないチーズが好まれてきました。しかしながら、昨今のチーズブームにより、日本人の好みが多様化し、フランス産やイギリス産等、ヨーロッパ産のチーズにみられる個性の強いチーズも多くの人に愛されるようになってきました。これに伴い、多くの日本のチーズ生産者の皆さまが、様々な種類の品質の良いチーズを作る努力を懸命にされ、今では、国内はもちろん、国際的にも高い評価を得るまでになりました。



(ファーストクラス、ビジネスクラス:イメージ図)

今回のセレクションは、JAL社員でチーズプロフェッショナル有資格者(*1)が、チーズの本場ヨーロッパでも極めて高い評価を得ている「日本産チーズ」の中から、気鋭のチーズ職人がこだわって生み出した逸品を厳選いたしました。また、ファーストクラスでは、もう一つの楽しみ方として、国産チーズの魅力が更に引き立つ付け合せを、ひとつのチーズにつきひとつずつ厳選し、ご提案させていただきます。

(*1)チーズプロフェッショナル有資格者とは、NPO法人「チーズプロフェッショナル協会」が認定する、筆記試験およびテイスティングによる試験合格者に与える呼称資格です。

ファーストクラス搭載 チーズ一覧

提供期間: 2012年3月1日～5月31日



(イメージ図)

共働学舎新得農場「さくら」(宮嶋望氏)

白カビタイプ/十勝エリア

2009年第6回山のチーズオリンピック・スイス特別金賞など様々な賞を受賞した、桜葉の香りのする優しい味の小さな白カビチーズ。ほのかな酸味と甘み、塩味、心地よい春の風を、特別に取り寄せた桜のはちみつとともに楽しみください。

さらべつチーズ工房「酪佳(らくか)」(野矢敏章氏)

ハードタイプ/十勝エリア

十勝更別村の新鮮な牛乳を自家培養の乳酸菌で発酵し、1年以上熟成させ十勝の風土で作ったチーズ。手間を惜しまない製法が風味やコクを深めます。大根農家でもある野矢氏のチーズには、大根スティックを合わせてお召し上がりください。

小淵沢チーズ工房「ブルー小淵沢産」

青カビタイプ/山梨県

八ヶ岳山麓で搾乳された希少な牛乳を使い、“うま味”と“滑らかな食感”にこだわって作り上げたブルーチーズ。ブルー製造60年の経験で培った匠の技が光る逸品。ほんのり温めたじゃがいもにのせて、口溶けをお楽しみください。

チーズ工房アドナイ「フロマージュ・ド・エール」(堤田克彦氏)

ウオッシュタイプ/興部(おこっぺ)エリア

機内で味わうのにふさわしい、別名「つばさのチーズ」の名を持つチーズ。フランスのマンステールを手本にしたこのチーズは、熟成するにつれ風味が豊かになり、クミンシードのアクセントがよく合います。

るり溪やぎ園「フェルミエ」(片岡明宜氏)

シェーブルタイプ/京都府

全国でも数少ないフェルミエ(農家製)の山羊チーズ。山羊乳の風味にほのかな酸味としょっぱさが融和した、まろやかな味が特徴の真っ白なフレッシュチーズです。ドライイチジクとみずみずしいラディッシュとのコントラストもお楽しみください。

提供期間: 2012年6月1日～8月31日



(イメージ図)

チーズ工房タカラ「タカラの小さなトム」(斉藤三愛氏)

白カビタイプ/ニセコエリア

北海道喜茂別の地で、大地と共に生きる「タカラ(アイヌ語で夢を育むの意)」の名を持つチーズ。自然のカビが表皮にしわを寄せて、香りともちっとした口当たり、クリーミーなコク、淡いオレンジ色の表皮と香りが特徴です。北海道産のじゃがいもと合わせてお召し上がりください。

ハッピーネス・デーリィ「森のカムイ」(嶋木正一氏)

ハードタイプ/十勝エリア

2011年「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」金賞受賞。嶋木牧場の搾りたてのミルクから作るハードチーズで、独特の風味と甘み、旨みがあります。「カムイ」とはアイヌ語で「神」を意味します。山わさびがチーズの甘みを引き立てます。

伊勢ファーム カウ&カーブ「江丹別の青いチーズ」(伊勢昇平氏)

青カビタイプ/旭川エリア

化学肥料を一切使わない草を食み、カルシウムをたっぷり含んだ地下水を飲んだ牛の、搾りたての乳から作るブルーチーズ。細かく入ったきれいな青カビが特徴的です。はちみつを絡めたクルミがよく合います。

富田ファーム「おこっぺ山のチーズ」(富田佳子氏)

ウオッシュタイプ/興部(おこっぺ)エリア

第5回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト優秀賞受賞。優しい風味ともちっとした口当たり、クリーミーなコク、淡いオレンジ色の表皮と香りが特徴です。北海道産のじゃがいもと合わせてお召し上がりください。

ランラン・ファーム「十勝シェーブル・炭」(斉藤真氏)

シェーブルタイプ/十勝エリア

十勝清水町の清澄な空気と青空の下、放牧でのびのび育った「元気で幸せなヤギたち」のミルクから作りました。日経新聞・手作りチーズランキング全国2位等様々な賞を受賞。日本のハーブとも言える「あさつき」との組み合わせをお試しください。



エグゼクティブクラス 搭載チーズ一覧

提供期間: 2012年3月1日～5月31日



(イメージ図)

ノースプレインファーム「ゴード」(小川久美氏)

ハードタイプ/興部(おこっぺ)エリア

自社牧場の牛乳の味を生かした、マイルドなゴードタイプのチーズ。やわらかな味の中にしっかりしたミルクの香りがあり、どんなお飲物にも合わせられるチーズです。

十勝野フロマージュ「おいしいカマンベール」(赤部紀夫氏)

白カビタイプ/十勝エリア

コクと旨みを残しつつ日本人が気軽に楽しめる味を追求し、何度もフランスのカマンベール村に足を運び研究、開発。クリーミーさ、マイルドさ、コクを楽しめます。第4回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで優勝しており、2008年洞爺湖サミットでも提供されたチーズです。

十勝野フロマージュ「田楽みそ漬けカマンベール」(赤部紀夫氏)

その他/十勝エリア

十勝の高品質の大豆のみを使った「中田園」の手作り味噌を田楽に仕立てています。カマンベールチーズと味噌の発酵食品同士が絶妙なハーモニーを奏でます。ビールや日本酒、焼酎との相性も抜群です。

提供期間: 2012年6月1日～8月31日



(イメージ図)

鶴居村振興公社 酪楽館「鶴居チーズ シルバーラベル」(片山晶氏)

ハードタイプ/釧路エリア

2011年「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」農林産業振興機構理事長賞他、様々な賞を受賞しています。弾力のある組織の中に軽やかな旨みと豊かな香りを備えた80日以上熟成のセミハードチーズです。名前の由来となった鶴居村は酪農が盛んで、かつて絶滅に瀕していた丹頂鶴が最後まで守られていた場所です。

十勝野フロマージュ「おいしいカマンベール」(赤部紀夫氏)

白カビタイプ/十勝エリア

コクと旨みを残しつつ日本人が気軽に楽しめる味を追求し、何度もフランスのカマンベール村に足を運び研究、開発。クリーミーさ、マイルドさ、コクを楽しめます。第4回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで優勝しており、2008年洞爺湖サミットでも提供されたチーズです。

白糠酪恵舎「スカモルツァ・アッフミカータ」(井ノ口和良氏)

その他/釧路エリア

しっとりとした食感とミルクィで優しい味わいの「スカモルツァチーズ」に、桜の木のチップをふんだんに使いじっくり時間をかけ燻製し、さらに一晩冷蔵庫で眠らせ香りを馴染ませました。力強くかつ優しい太陽の光のような色のスモークチーズをお楽しみください。

※()はチーズ製造者名

〔対象クラス〕 ファーストクラス、エグゼクティブクラス

〔対象路線〕

ファーストクラス : 成田発ニューヨーク・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 : 成田発ニューヨーク・シカゴ・ロサンゼルス・バンクーバー・ロンドン・パリ・フランクフルト・モスクワ・

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

羽田発サンフランシスコ・パリ・ホノルル線

※成田発ホノルル線、関空発バンコク・ホノルル線、名古屋発ホノルル線では2種類のチーズを提供いたします。

以上