

～人気の「AIR シリーズ」第3弾、高度 12,000 メートルで食べる吉野家～

## 空飛ぶ牛丼 「AIR 吉野家」 提供開始

2012年3月1日

第 11174 号

JAL は、日本発欧米線(一部を除く)にて、牛丼チェーン吉野家を展開する株式会社吉野家ホールディングス(本社:東京都北区、代表取締役社長 安部修仁、以下吉野家)と共同開発し、吉野家の味を忠実に再現した牛丼、「AIR 吉野家」の提供を2012年3月1日(木)より開始します。

JAL は、おもてなしの心と、「本物」・「革新」・「日本(の心)」を三本柱とし、機内食や機内エンターテインメントなどの機内サービスを提供しています。「AIR シリーズ」は、これまで機内食としてご提供していなかったものを味わっていただきたいという、本物志向・革新性に富んだシリーズで、「AIR 吉野家」は、「AIR シリーズ」の第3弾となります。



「AIR 吉野家」は、プレミアムエコノミー・エコノミークラスのお客さまには、1食目の機内食をお楽しみになり、ゆっくり休まれた後、目的地到着前にご提供します。また、ファーストクラス・エグゼクティブクラスのお客さまには、「Anytime You Wish サービス(※)」のひとつとしてご提供します。

「AIR 吉野家」は、牛丼本来の味にこだわり続ける吉野家の味を、機内で完璧に再現するため、具材、調理方法、包装などあらゆる点に工夫を凝らすなど、試行錯誤の上、誕生しました。





### <「AIR 吉野家」の特徴>

#### ● 特製牛丼ボックス

機内で出来立ての牛丼を再現するため、AIR 吉野家専用の特製牛丼ボックスをご用意いたしました。ご飯と牛丼の具を特製ボックスの中に分けてセットし、お客さまご自身で具材をご飯にのせていただくことで、その場でご飯につゆが染み込んでいき、地上と同じ最高の状態の牛丼が味わえます。

#### ● つゆだく(つゆ多め)

地上の湿度と比べて、乾燥している機内環境を勘案し、牛丼のつゆをやや多めにした“つゆだく”に仕立てました。

#### ● 一度に三度おいしい

最初は、ご飯と具を別々に食べる「牛皿」スタイルで、次に具をご飯のうえにのせて「牛丼」スタイルで、最後に吉野家特製の「七味と紅しょうがとともに」楽しめる“一度で三度おいしい”食べ方をご提案いたします。

#### ● とことん吉野家にこだわりました

特製牛丼ボックスからトレイマットまで、「AIR 吉野家」オリジナルデザインとしました。牛丼はもちろんのこと、七味、紅しょうが、お新香までもが、吉野家の店舗で実際に提供されているものを採用しています。

### <提供路線等、概要>

■提供路線 : 日本発 ニューヨーク、シカゴ、ロサンゼルス、ロンドン、フランクフルト

■提供クラス : ファーストクラス/エグゼクティブクラス/プレミアムエコノミー/エコノミークラス

■提供期間 : 2012年3月1日(木)~2012年5月31日(木)の3ヶ月間

■概要 : 牛丼、白菜おしんこ、紅しょうが、七味、ピリ辛こんにゃく、杏仁豆腐

JALは、今後もすばらしい「日本の食」を世界に向けて発信し、全てのお客さまに、おもてなしの心と、「本物」・「革新」・「日本(の心)」、そして、新しい感動をお届けします。

(※)Anytime You Wish サービス

1食目の後、アラカルトメニューの中から好きなものを、好きな時にご提供するサービス。

以上