

(共同リリース)

2012 年 11 月 20 日

日本航空株式会社

株式会社 資生堂

JAL と資生堂が美食のコラボレーション

～東京と4都市を結ぶ JAL 国内線ファーストクラスで最上級の空のおもてなし～

日本航空株式会社(以下「JAL」)と株式会社 資生堂(以下「資生堂」)は、JAL国内線ファーストクラス導入5周年と「資生堂パーラー」の創業110周年を記念し、両社のコラボレーション企画として、東京と4都市(札幌・大阪・福岡・沖縄)を結ぶJAL便のファーストクラスにて、2012年12月1日(土)から1ヵ月の期間限定で「資生堂パーラー」の朝食メニューを、また同日から2ヵ月限定で「資生堂パーラー」のスイーツを提供します。

「最上級の空のおもてなし」で満ち足りた時間をお約束する JAL 国内線ファーストクラスと、東京・銀座発の本格西洋料理の草分けとして親しまれてきた「資生堂パーラー」が、空の上で「美食のコラボレーション」を展開し、「資生堂パーラー 銀座本店」でしか味わえない同店の代表的なメニューを、はじめて機内食として提供します。

同店の総調理長を務める座間 勝(さま まさる)が、JAL のお客さまのために、機内食としてふさわしいメニューを開発・監修しました。「美食のコラボレーション」のサービス路線、具体的なメニューは、下記のとおりです。

JALと資生堂は、今後も、それぞれの得意領域や経験を生かし、空の旅を豊かに快適に過ごしていただくための新たな取組を検討してまいります。

記

1. サービス路線: JAL 国内線
東京(羽田)=札幌(新千歳)・大阪(伊丹)・福岡・沖縄(那覇)線
(往復とも)
2. サービスクラス: JAL 国内線ファーストクラス
3. サービス内容・期間:
 - (1) 朝食
2012 年 12 月 1 日(土) ～ 31 日(月)
朝食帯 (10:59 までに出発する便)
 - (2) スイーツ
2012 年 12 月 1 日(土) ～ 2013 年 1 月 31 日(木)
中間帯 (11:00～16:59 の間に出発する便)
 - (3) お土産
2012 年 12 月 1 日(土) ～ 31 日(月)
すべての時間帯で、JAL 国内線ファーストクラスご搭乗者全員に
資生堂パーラー「マキアージュ」をプレゼント



4. メニュー内容:

(1) 朝食

第一期 12月1日(土)～10日(月)

鶏肉とほうれん草のクレープ包み オムライス風 伝統のトマトソース添え

「資生堂パーラー」を代表する一皿のなかから、「オムライス」を選び、色美しい卵のクレープで鶏肉とほうれん草を包み、クスクスをライスに見立てオムライス風に仕立てます。



第二期 12月11日(火)～20日(木)

野菜たっぷりキッシュ

国産野菜の美味しさを引き出した、彩り鮮やかな「野菜たっぷりキッシュ」を提供します。
緑と赤を基調とした素材の色合いが、プレートの上でひと足早いクリスマス気分を盛り上げます。



第三期 12月21日(金)～31日(月)

サーモン、帆立貝とかぼちゃの三色テリーヌ 伝統のトマトソース添え

クリスマスシーズンを意識して、見た目にも華やかな「サーモン、帆立貝とかぼちゃの三色テリーヌ」を提供します。



(2) スイーツ

「資生堂パーラー 銀座本店」シェフ パティシエの鈴木 康宏(すずき やすひろ)が監修に加わり、同店で長年愛されている洋生菓子を厳選し、機内食用に再現したスイーツを2ヵ月間提供します。

12月のスイーツ

【東京(羽田)出発便】

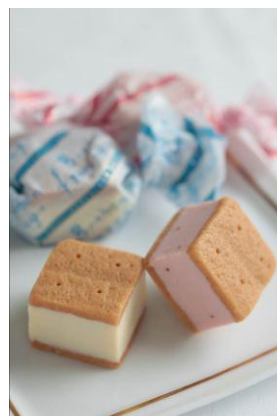
12月 1日(土)～10日(月) 「**伝統のカスタードプリン**」

12月 11日(火)～20日(木) 「**ティラミス**」

12月 21日(金)～31日(月) 「**ジュレ ローズ**」

【札幌(新千歳)・大阪(伊丹)・福岡・沖縄(那覇)出発便】

12月 1日(土)～31日(月) 「**ボンボン フロマージュ**」



1月のスイーツにつきましては、追ってJALホームページ等でご案内します。

(3) お土産

海洋性コラーゲンペプチドが入った「**マキアージュレ**」

【東京(羽田)発便】 **マンゴー&パイン**

【札幌(新千歳)・大阪(伊丹)・福岡・沖縄(那覇)出発便】

キウイ&アップル

をご用意しました。



～総料理長 座間からひとこと～

空の上ではじめて、「資生堂パーラー銀座本店」の味を忠実に再現できるよう、食材選び、調理法に吟味を重ねたほか、仕上がりの色、盛り付けにまで徹底的に試作を行い、今回のJALファーストクラスのお客さまのための朝食メニューを実現しました。機内食のプロデュースははじめての体験でしたが、JALの関係者のみなさまと一緒に楽しみながら、実現することができました。空の上で、資生堂パーラー110年の歴史と伝統が凝縮された一皿をご賞味ください。

資生堂パーラー 銀座本店 総調理長 座間 勝

詳細は11月20日よりWEBサイト <http://www.jal.co.jp/japan/collaboration/shiseido/>
機内誌「SKYWARD」12月号等を通じて発信してまいります。ご期待ください。

以上

【ご参考】

「JAL 国内線ファーストクラス」について

2007 年 12 月の導入以来、「プライベートな空間、時間を尊重する最上級のおもてなし」をコンセプトにご好評をいただいている「JAL 国内線ファーストクラス」は、今年、羽田＝沖縄線にも導入。また羽田＝福岡線、羽田＝札幌線も提供座席を大幅に拡大しました。

機内前方に 2 席ずつ 7 組 14 席をゆったりとレイアウトし普通席の約 2.7 倍の座席スペース・フットレストの完備など心地よさを極めたシートを配備。こだわりのお食事やお飲物は心のこもったおもてなしで満ち足りた時間をお約束します。またご搭乗の空港では専用チェックインカウンター、国内随一の先進性を誇る「ダイヤモンド・プレミア ラウンジ」(羽田空港)、「サクララウンジ」をご用意します。

国内線運賃プラス 8,000 円の料金でご利用いただけます。



機内前方に 2 席ずつ 7 組、わずか 14 席をゆったりとレイアウトしています。前後の座席間隔は 130cm。1 席の専用スペースは国内最大です。



空港でも快適にお過ごしいただくよう専用チェックインカウンターやラウンジをご用意しております。

「資生堂パーラー」について

資生堂は 1872 年(明治 5 年)、日本初の洋風調剤薬局として東京・銀座に開業しました。創業者の福原有信は、1900 年、パリ万博視察の帰りに米国に立ち寄り、そこで見たドラッグストアを参考に、1902 年、資生堂薬局の一角にソーダファウンテンを開設、その頃まだ珍しかったソーダ水やアイスクリームを提供して銀座名物となりました。昭和初期には、本格的な西洋料理を提供する資生堂パーラーへと進化し、食という生活文化を通じ、新しい価値観を提案しています。

創業 110 周年をむかえる 2012 年は、積極的に、新しいお客さまとの出会いの拡大につとめています。同年 10 月から、駅舎復元で注目が集まる JR 東京駅の構内の「セントラルストリート」に、チーズ菓子専門店「資生堂パーラー セントラルストリート店」をオープン、11 月 28 日(水)には、伊勢丹新宿店本館 4 階に、M.O.F.(フランス国家最優秀料理人賞)の称号をもつジャック・ボリーがプロデュースする「ル サロン ジャック・ボリー」を開店します。また、11 月 6 日(火)から 12 月 2 日(日)までの限定で、「復刻メニュー」フェアとして、資生堂パーラーが本格的にレストランを開業した 1928 年(昭和 3 年)頃から昭和中期までのメニューを 2 種類の特別コースに仕立てて提供しています。

【企業概要】

- | | |
|------------|---|
| (1) 正式名称 | 株式会社 資生堂パーラー |
| (2) 所在地 | 東京都中央区銀座八丁目 8 番 3 号 |
| (3) 主な事業内容 | レストラン、食品製造・販売(菓子・レトルト食品・ワイン・輸入食品など)
レストラン 7 店、業務委託店 4 店、フーズショップ 12 店ほか |
| (4) 資本関係 | 株式会社 資生堂の子会社 |
| (5) 責任者 | 代表取締役社長 林 高広 |