



国内線ファーストクラスで究極のコーヒー “グラン クリュ カフェ”を提供

～ 機内で本当においしいコーヒーを・・・ JAL CAFÉ LINES ～

2012年12月20日

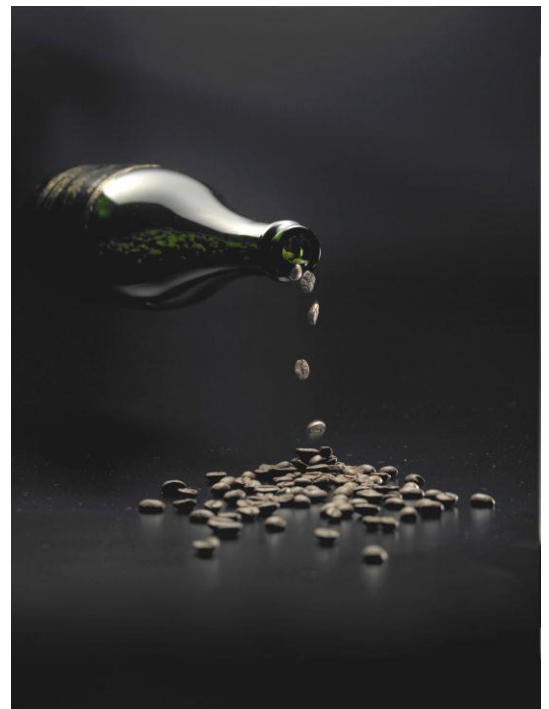
第12175号

JALは、国際線ファーストクラスでご好評いただいているJALコーヒーディレクター 川島 良彰氏が厳選した究極のコーヒー、JAL CAFÉ LINES “グラン クリュ カフェ”を、2013年1月～2月の間、国内線ファーストクラスで提供します。

JAL CAFÉ LINESは、「機内で本当においしいコーヒーを楽しんでいただきたい」との思いから、2011年9月よりスタートしたJALコーヒーラインナップの総称で、国内線・国際線の全路線・全クラスにおいて、上質なコーヒーを「無料」でサービスしております。

国内線ファーストクラスでは、希少性の高いものや、独自の取り組みでコーヒー作りに励んでいる優秀な生産者のコーヒー（コーヒーハンターシリーズ）を提供していますが、現在、国際線ファーストクラスで提供している“グラン クリュ カフェ”のブルーマウンテンの評判がたいへんよいことから、2013年1月～2月の期間限定で、国内線ファーストクラスでもご用意します。

抽出方法も、従来のドリップ方式ではなく、豆のおいしさをそのまま伝えるために、ボダム社製のフレンチプレスで抽出します。



ぜひこの機会に、日本が世界に誇るコーヒーハンター 川島 良彰氏がJALファーストクラスのために探し求めた、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をお試ください。

JALは今後とも、お客さま、お一人お一人に喜んでいただける商品・サービスのご提供に努めてまいります。

サービス概要

対象商品： JAL CAFÉ LINES グラン クリュ カフェ
ブルーマウンテン 「ジュニパー・ピーク農園」

1980年代まで『カリブの宝石』と呼ばれた、かつての素晴らしいブルーマウンテンコーヒーは姿を消してしまいました。1988年にジャマイカを襲ったハリケーンをきっかけに、その後、品質基準が変わってしまったからです。しかし最高のブルーマウンテンコーヒーを復活させたいと考えていた川島氏が、2010年ジュニパー・ピーク農園のオーナーであるシャープ兄弟とタッグを組んで、最高のコーヒーを復活させました。

一日の寒暖の差が、コーヒーの品質を決めます。ブルーマウンテンでは、地形の影響で昼過ぎから発生するブルーマウンテン・ミストと呼ばれる霧が太陽を遮り、畑の温度を急激に下げ、霧が晴れると気温が上昇し、その後涼しい夜が訪れます。この2度の温度変化が、密度の高い甘味の強いコーヒーを生み出すのです。新しい『カリブの宝石』は、強いボディに奥深い甘味が特徴で、カップから漂う香りと長く続くアフターテイストは絶品です。

提供期間： 2013年1月1日(火)～2月28日(木)

対象路線： 東京(羽田) = 札幌(新千歳)、福岡、沖縄(那覇)線 (往復)
注) 東京(羽田) = 大阪(伊丹)線は、飛行時間の関係で、対象外となります。

対象クラス： 国内線ファーストクラス

< ご参考 >

川島 良彰 氏

世に紹介されていないコーヒー豆の品種や産地を探し出し、生産者と協働で産業として確立させる、日本が世界に誇るコーヒーハンター。

1975年、当時世界トップクラスにあったエル・サルバドルのコーヒー研究所で学んで以来、30年以上にわたり世界各地でコーヒー農園の開発と研究を行い、コーヒー栽培の研究から農園開発、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的に知られています。

以上