



## JAL 機内食 AIR シリーズ第 9 弾 「AIR くまモン」提供開始

～ くまモンの機内食だモン！ ～

2013 年 5 月 30 日

第 13041 号

JAL は、2013 年 6 月 1 日より、国際線欧米路線(一部を除く)のプレミアムエコノミー・エコノミークラスにおいて、人気の機内食「AIR シリーズ」の第 9 弾として、「AIR くまモン」の提供を開始します。

「AIR シリーズ」では、毎回、本物志向・革新性に富んだ一品をご提案していますが、自治体とのコラボレーションは、今回が初めてとなります。

「AIR くまモン」は、熊本県の人気キャラクター「くまモン」をパッケージデザインに採用し、熊本県でもっとも親しまれているご当地グルメ「太平燕(タイピーエン)(\*)」を、熊本市の老舗中華料理店「紅蘭亭(こうらんてい)」の葉山料理長監修のもと、JAL 機内食だけのオリジナリティあふれる一品に仕立てました。くまモンカスタードケーキとともに、目的地到着前のお食事としてご提供します。

JAL は今後も、お客さまに新鮮な感動をお届けしてまいります。

(\*) 太平燕(タイピーエン) = 春雨スープに野菜などの具材を入れた熊本県を代表する麺料理



### 【サービス概要】

- (1) 提供期間 : 2013 年 6 月 1 日(土)～8 月 31 日(土)
- (2) 対象路線 : 成田発 ニューヨーク、ボストン、シカゴ、ロサンゼルス、サンディエゴ、ロンドン、パリ、フランクフルト、ヘルシンキ(\*)  
(\*) ヘルシンキ線は 7 月 1 日(月)より提供開始
- (3) 対象クラス : プレミアムエコノミー、エコノミークラス

(4) 「AIR くまモン」の特徴:

■ おいしさの追求

老舗中華料理店「紅蘭亭」のこだわりである、緑豆100%の春雨を使用し、味に深みを出しています。鶏ガラと豚骨の絶妙なバランスで仕上げたスープは紅蘭亭秘伝の味を忠実に再現しています。

■ 2度楽しめるおいしさ

オリジナル容器に入った太平燕に、お客さまご自身で別添えの具材(揚げたまご、棒棒鶏、レタス)をお好みで入れて、「できたて」を味わっていただきます。太平燕の春雨をお召し上がりになった後のスープには、別皿にご用意する焼きおにぎりを入れて、JAL オリジナルの味をお楽しみください。



■ くまモンカスタードケーキ

デザートには、熊本県のお菓子メーカー「熊本菓房」で長年愛されているカスタードケーキをご用意しました。

■ デザインのこだわり

容器、トレイマット、リーフレットには熊本県の人気キャラクター「くまモン」がデザインされています。くまモン生みの親であるクリエイティブディレクター・水野学氏(株式会社グッドデザインカンパニー代表)が、「AIR くまモン」のためにデザインしてくださいました。JAL の機内だけで出会えるくまモンが楽しいフライトを演出します。

また7月～8月の夏休み期間には、お子さま用機内食に、別途特別にデザインされたトレイマットをご提供します。



(お子さま用トレイマット)

以上