



～好評の「AIRシリーズ」第10弾～ 空飛ぶ牛丼『吉野家』史上最高のうまさへ

2013年8月27日
第13095号

JALは、牛丼チェーン吉野家を展開する株式会社吉野家(本社:東京都北区、代表取締役社長 安部修仁氏、以下「吉野家」)と共同開発した人気の高い「AIR吉野家」をさらにおいしく改良し、2013年9月1日より日本発欧米線(一部路線を除く)にて、ご提供します。

JALで人気の機内食「AIRシリーズ」の第10弾となる「AIR吉野家」は、「AIRシリーズ」第3弾に続き、吉野家との2回目(*)のコラボレーション企画となります。

(*)2012年3月1日付プレスリリース 第11174号「空飛ぶ牛丼「AIR吉野家」提供開始」参照

URL: <http://press.jal.co.jp/ja/release/201203/002049.html>

今回のメニューの一番のこだわりは、牛肉のやわらかさとうまみを徹底的に追求し、店舗と同じく「吉野家 史上最高のうまさ」を高度約12,000mの機内で完全に再現したところにあります。

牛肉だけでなく、ご飯・玉ねぎ・たれ・紅生姜まで“すべて牛丼に一番”と思えるものだけを厳選し、凝縮した自慢の一品です。

どんな時代にも変わることはない、本当のうまさを求め、あくなき挑戦を続ける吉野家と、すばらしい「日本の食」を世界に向けて発信するJALとの特別メニューを、ぜひ機内でお楽しみください。

JALは今後も、空の上ならではの自由な発想で生まれたメニューで、お客さまにいつも新しい“驚き”と“楽しさ”をお届けします。



<AIR吉野家 サービス概要>

商品名 : AIR吉野家

提供期間 : 2013年9月1日(日)～11月30日(土)

提供路線 : 成田発ロサンゼルス・サンディエゴ・シカゴ・ボストン・ニューヨーク・ロンドン・フランクフルト・パリ・ヘルシンキ

提供クラス : プレミアムエコノミー、エコノミークラス



AIR吉野家の特徴

牛丼に最適な牛肉

赤みと脂肪のバランスが抜群で、やわらかさとうまみにすぐれた牛肉を使用し、『吉野家史上最高のうまさ』を実現しました。

特製牛丼ボックス

機内でできた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、地上と同じ牛丼が味わえます。

ひと皿で2度おいしい

まずは容器から取り出して牛皿としてご飯と別々で、そして牛皿の具材をご飯にのせて牛丼としてお召し上がりいただければ、2種類の吉野家定番メニューが機内でお楽しみいただけます。

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”(つゆ多め)に仕立てました。

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、唐辛子、紅生姜まで、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。

以上