

## JAL国際線機内で「こだわりの焼酎」をご提供

2013年8月27日

第13096号

JALは、2013年9月1日より、国際線ファーストクラス、ビジネスクラス、プレミアムエコノミーで、こだわりの焼酎を新しいラインナップでご提供します。

国際線ファーストクラスでは、薄い琥珀色した麦の香ばしさが広がる味わいの麦焼酎「百年の孤独」を、ビジネスクラスでは、ほんのりとした甘味が感じられ、柑橘系の香りがとてもさわやかな芋焼酎「富乃宝山」と、麦の甘味とローストされた芳ばしさがしっかり味わえる麦焼酎「中々」を、またプレミアムエコノミーでも「富乃宝山」をご賞味いただけます。

全国各地の焼酎の中から厳選し、注目銘柄・希少価値の高い“プレミア焼酎”をJALの機内でぜひお楽しみください。



「百年の孤独」

ファーストクラスでご提供



「中々」

ビジネスクラスでご提供

「富乃宝山」

ビジネスクラス・プレミアムエコノミーでご提供

### サービス概要

#### ■対象クラス/路線

【ファーストクラス】 日本=ロサンゼルス・シカゴ・ニューヨーク・ロンドン・フランクフルト・パリ・ジャカルタ線

【ビジネスクラス】 日本=韓国線を除く全路線

【プレミアムエコノミー】 日本=ロサンゼルス・シカゴ・ニューヨーク・ロンドン・フランクフルト・パリ・シドニー・ジャカルタ・バンコク線(一部便を除く)

※便によっては、当面旧銘柄の焼酎をご提供させていただく場合もございます。

## ご提供銘柄一覧

	ファーストクラス	ビジネスクラス	プレミアムエコノミー
芋焼酎	森伊蔵	富乃宝山 (尽空より変更)	富乃宝山 (吾空:麦焼酎より変更)
麦焼酎	百年の孤独 (兼八より変更)	中々 (吾空より変更)	

※便によっては、当面旧銘柄の焼酎をご提供させていただく場合もございます。

## 【ファーストクラスご提供新規銘柄】



**「百年の孤独」 麦焼酎 40%**

宮崎県

原材料：大麦、麦麴  
蒸留方法：常圧蒸留

「百年の孤独」は、大麦焼酎「中々」の原酒をアメリカン・ホワイトオークの樽で長期熟成させた本格焼酎の傑作です。  
長い時の流れが生み出した琥珀色の液体は、まろやかな風味を奏でる絶妙なる逸品です。

## 【ビジネスクラスご提供新規銘柄】



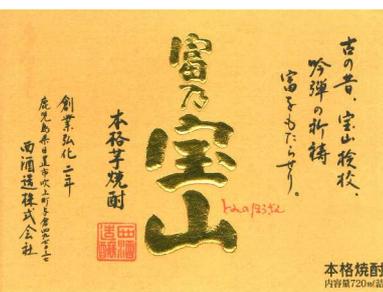
**「中々」 麦焼酎 25%**

宮崎県

原材料：大麦・麦麴（白麴）  
蒸留方法：減圧蒸留

自家農園で栽培した大麦と厳選した九州産の大麦だけを原料とし、伝統の技を駆使して造られた大麦焼酎です。自社培養による独自の酵母を用い、昔ながらの甕（かめ）で酒母を造り、仕込みは木桶で行いました。仕込水には逆浸透膜濾過による安全性を追求した水を使用しています。「百年の孤独」の原酒としても知られています。

## 【ビジネスクラス/プレミアムエコノミーご提供新銘柄】



**「富乃宝山」 芋焼酎 25%**

鹿児島県

原材料：薩摩芋（鹿児島県産黄金千貫）・米麴（国産米黄麴）  
蒸留方法：単式蒸留

地元の契約農家で栽培し厳選した「黄金千貫」を丹念に磨き、低温管理で丁寧仕込んだ芋焼酎です。麴にもこだわり、焼酎としては稀な米蔵を併設し、一年間使用する麴米を粗のまま貯蔵し必要な分だけを精米して使用しています。柑橘系の果物を思わせる爽やかな香りと、芋の甘味・旨味をしっかりと感じていただける逸品です。

以上