



JEAN-PAUL HÉVIN

(共同リリース)



JAPAN AIRLINES

2013年8月28日

株式会社 JEAN-PAUL HÉVIN JAPON

日本航空株式会社

## JAL空の上のレストランで、ジャン=ポール・エヴァンとのコラボレーションデザートを

2013年9月1日よりJAL国際線ファーストクラス・ビジネスクラスで提供開始  
さらにジャン=ポール・エヴァン店頭での同デザートの限定販売が決定

日本航空株式会社(本社:東京都品川区 代表取締役社長:植木義晴、以下「JAL」と)、JEAN-PAUL HÉVIN/ジャン=ポール・エヴァン(本社:フランス・パリ、ショコラティエ:ジャン=ポール・エヴァン、以下「エヴァン」)は、JAL欧米線、オセアニア線、東南アジア線のファーストクラスおよびビジネスクラスにてご提供している空の上のレストラン「スカイオーベルジュ BEDD」の機内食メニューとして、2013年9月1日(日)より、「日本料理 龍吟」の山本 征治氏および創作料理「山田チカラ」のオーナーシェフである山田 チカラ氏とコラボレーションしたオリジナルデザートをご提供します。

山本氏はエヴァンのソルベ カカオ ナチュラルを使用して「ムニュBEDD デジュール」(デジュール=強い願望)を、山田氏はマカロンアメールを使用して「ムニュBEDD デリス」(デリス=至福の味)を、個性豊かなコラボレーションデザートとしてプロデュースします。

### Menu BEDD *Désir*

ムニュ BEDD デジュール



ファーストクラスにてご提供するソルベ カカオ ナチュラル  
山本 征治氏 プロデュース  
対象路線: 成田発ロサンゼルス、シカゴ、ニューヨーク、ロンドン、  
フランクフルト、パリ線

### Menu BEDD *Délice*

ムニュ BEDD デリス



ビジネスクラスにてご提供するマカロンアメール  
山田 チカラ氏 プロデュース  
対象路線: 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、ヘルシンキ線

クラシックな料理をその時代にあわせて現代風にアレンジすることで、伝統のなかに新鮮さを生み、現代の皆さまにクラシックながらも新しい提案をする山本氏。「日本料理 龍吟」のシェフである山本氏が、JALファーストクラスのお客さまのためだけに考案した洋食にご期待ください。

また、山田氏によるBEDDデザートでは、シックな味わいのエヴァンのマカロンアメールと、厳選された宇治抹茶を使用したムースの絶妙な組合せがお楽しみいただけます。こちらはJAL国際線のビジネスクラスにてご賞味いただけます。

#### ■山本 征治(Seiji Yamamoto)

「スカイオーベルジュ BEDD」のファーストクラス担当。1970年香川県生まれ。33歳で東京六本木「日本料理龍吟」のオーナーシェフとして独立。以後、欧米の世界料理学会に招聘され、独創的な感覚とアプローチで日本の豊かな食材の価値を世界に向けて発信し続ける。2012年春、香港ICCビル101階に、初の支店「天空龍吟」をオープン。  
JALファーストクラスのお客さまのためだけに、洋食メニューを考案している。

#### ■山田チカラ(Chikara Yamada)

「スカイオーベルジュ BEDD」ビジネスクラス担当。1971年静岡県生まれ。スペインを中心に6年間海外修行。世界最高のレストランといわれた「エル・ブリ」のフェラン・アドリア氏に師事。2007年に自らの名前を店名にした創作料理のお店を始める。予約の電話も自ら受け、細かく要望をきくなど「おもてなしの心」を大切にしている。

## 山本 征治氏と山田 チカラ氏によるJAL スカイオーベルジュ BEDDのデザートを、エヴァンにて特別にお召し上がりいただけます。

エヴァンとJALは、「スカイオーベルジュ BEDD」にて提供するデザートを、両社のコラボレーション企画として、2013年9月1日(日)から11月30日(土)までの期間、エヴァンのイートインスペース、「バー ア ショコラ」(伊勢丹新宿本店、東京ミッドタウン店、JR大阪三越伊勢丹店、広島アンデルセン店、岩田屋博多店)にて、特別にご提供することを決定いたしました。

「スカイオーベルジュ BEDD」でしか味わえないデザートが、エヴァンの「バー ア ショコラ」にて再現されます。山本 征治氏によるBEDDデザートは「ムニュ BEDD デジュール」として、山田 チカラ氏によるBEDDデザートは「ムニュ BEDD デリス」としてご提供いたします。最高峰の味を地上でご賞味いただける、お客さまにとってまさに“Désir(強い願望)”が叶い、“Délice(至福の味)”が愉しめる“Dream(夢見ごっこ)”なプレミアムな機会になるかと思えます。この機会にぜひ「バー ア ショコラ」にご来店いただき、「スカイオーベルジュ BEDD」だからこそ実現可能となった、“夢”のあるデザートをご堪能ください。

エヴァンとJALは、今後もお客さまに喜んでいただける商品・サービスの提供に努めてまいります。

### Menu BEDD *Désir*

ムニュ BEDD デジュール



山本 征治氏によるJAL国際線ファーストクラスBEDDデザート「ムニュ BEDD デジュール」

### Menu BEDD *Délice*

ムニュ BEDD デリス



山田 チカラ氏によるJAL国際線ビジネスクラスBEDDデザート「ムニュ BEDD デリス」

- \*「ムニュ BEDD デジュール」につきましては、「バー ア ショコラ」にてご提供の際、地上の環境で快適にお召し上がりいただけるよう、盛り付け方法、食器、ミルクソースの調理方法がJAL機内で提供されるものと異なります。
- \*「ムニュ BEDD デリス」にはショコラショ、または、紅茶“JPHメランジュ”をお付けいたします。

商品名及び価格(税込)	ムニュ BEDD デジュール	1,575円(税込)
	ムニュ BEDD デリス	1,575円(税込)
取扱い店舗	ジャン＝ポール・エヴァン「バー ア ショコラ」 伊勢丹新宿本店、東京ミッドタウン店、JR大阪三越伊勢丹店、広島アンデルセン店、岩田屋博多店	
販売期間	2013年9月1日(日)～11月30日(土)	

#### <お客さまからのお問い合わせ先>

伊勢丹新宿本店  
JR大阪三越伊勢丹店  
岩田屋博多店

TEL:03-3352-1111(代表)  
TEL:06-6457-1111(代表)  
TEL:092-721-1111(代表)

東京ミッドタウン店 TEL:03-5413-3676  
広島アンデルセン店 TEL:082-247-2403(代表)  
HPアドレス <http://www.jph-japon.co.jp/>