



国際線ファーストクラスで宮崎牛を提供

～2大会連続“日本一”に輝いた最高峰の宮崎牛を機内でご賞味ください～

2013年1月8日

第12184号

JALは、国際線新商品「JAL SKY SUITE 777」導入を記念し、2013年1月9日～3月31日まで、“日本一”の称号を持つ宮崎牛を欧米線ファーストクラスで提供します。

宮崎牛は、宮崎県内で生産肥育された黒毛和牛で、日本食肉格付協会による格付基準で肉質等級4等級以上に認定された牛肉です。2012年10月に行われた「第10回 全国和牛能力共進会」で、9部門中5部門での優等賞首席に加え、第7区の総合評価群において最高位である内閣総理大臣賞、さらには団体賞を獲得し、2大会連続日本一を達成しました。

JALは、この宮崎牛を、国際線ファーストクラスに採用し、『日本料理 龍吟』の山本 征治シェフ監修による洋食メインディッシュの一つとして提供します。1月9日～2月28日の期間は、宮崎牛のフィレに、香ばしく焼いたフォアグラと林檎を合わせ、ロッシェニ仕立てでお召し上がりいただけます。ミシュラン3つ星シェフ監修の柔らかくジューシーな宮崎牛メニューを味わっていただき、JALファーストクラスで贅沢なひとときをお過ごしください。



JALは今後とも、お客さまに喜んでいただける高品質な商品・サービスの提供に努めてまいります。

【提供期間】 2013年1月9日(水)～3月31日(日)
※3月1日よりメニュー内容を変更します。(現時点で、メニューは未定)

【対象路線】 成田発ニューヨーク・シカゴ・ロサンゼルス・ロンドン・パリ・フランクフルト線
(ジャカルタ線を除くすべてのファーストクラス)

【対象クラス】 国際線ファーストクラス

以上