



JAL の国際線機内食が新しくなります

～ “ Welcome! New Sky ” 「空の上のレストラン」が始まります ～

2013 年 1 月 8 日
第 12186 号

JAL は、Welcome! New Sky というアクションスローガンのもと、今までにない「新しい空」を作る JAL NEW SKY PROJECT として、2013 年 1 月 9 日より新しい機内食の提供を開始します。

2012 年 9 月 13 日に概要をプレスリリースしておりますが(第 12106 号「2013 年 1 月、JAL 国際線新商品・サービスを導入」、JAL 欧米線、豪州線、東南アジア線では、「空の上のレストラン」をコンセプトに、今までの枠を超えて、最上の機内食をお届けします。

(1) ファーストクラス、ビジネスクラス

空の上のレストラン「スカイオーベルジュ BEDD(ベッド)」



スターシェフと料理プロデューサーで結成するドリームチームが、最高の食材と自由な発想で夢のスペシャリテをお届けする、空の上のレストラン「スカイオーベルジュ BEDD(ベッド)」。
お腹が満たされた後は、座席をベッドにしてお休みいただけるファーストクラス、ビジネスクラスならではのシーンを想像させる「BEDD」という名前の最後の“D”の文字には、“Dine(お食事をする)”、“Delicious(おいしい)”、“Dream(夢見ごこち)”の意味を込めました。



ドリームチーム メンバー(左から)

- ・下村 浩司シェフ (エディション・コウジ シモムラ)
- ・山本 征治シェフ (日本料理 龍吟)
- ・狐野 扶実子さん (料理プロデューサー)
- ・山田 チカラシェフ (麻布十番 山田チカラ)

【メニュー紹介】

2013年1月9日からご提供する各シェフとのコラボレーションメニューの一部(メインディッシュ、選択制)をご紹介します。

➤ 山本征治シェフの冬メニュー (ファーストクラス)

肉料理

黒毛和牛の最高峰である宮崎牛フィレ肉に、香ばしく焼いたフォアグラと林檎を合わせた「ロッシェーニ」を龍吟仕立てでご用意します。



魚料理

龍吟仕立ての穴子の煮込みです。煮穴子をカフィアライム(日本語ではコブミカン、東南アジア原産のライムの一種)や西洋山葵のシャンティ(泡立てた生クリームと合わせたもの)と一緒にお召し上がりいただくことで、新しい味覚の世界が口の中に広がります。

冬のジビエ

日本のジビエ“蝦夷鹿”を藁(わら)でスモークすることで食べやすく、やわらかく仕上げています。生姜のソースと合わせた、冬にしか味わえない一品を赤ワインとともに楽しみください。

➤ 下村浩司シェフの冬メニュー (ファーストクラス、ビジネスクラス)

肉料理(ファーストクラス)

A-4 等級の最高級の黒毛和牛をグリルし、ゆず風味にマリネしたビーツと、野菜本来の味を味わっていただくために塩水に浸したラディッシュをアクセントに添えた一品です。

魚料理(ファーストクラス)

エキゾチックなスパイスを施してローストした新鮮な活けオマール海老が、下村スタイルです。



スペシャリテ(ファーストクラス)

最上級のイベリコ豚(ベジョータ)の一头からわずか数百グラムしか取れない希少部位をグリルし、芳醇なグレービーソースとレモンソースの2種類のソースでお楽しみいただけます。

モダンフレンチ(ビジネスクラス)

黒毛和牛のフィレ肉をポアレし、付け合わせに赤米・黒米・スペルト小麦・エリンギ・パルメザンチーズなどで仕上げた食感とコクのあるリゾットを添えてご提供します。

➤ 山田チカラシェフの冬メニュー（ビジネスクラス）

肉料理

指定農家の牛肉を使用したハンバーグに、温泉卵とフレッシュトリュフをのせました「トリュフハンバーグ 山田チカラ・スタイル」。トリュフはその最大の魅力である香りが飛ばないよう、機内サービスの直前まで真空パックで保管し、最高の状態でご提供します。



魚料理

鯛や蝦夷鮑を使った贅沢なブイヤベースをタルト仕立てにしました。魚介の旨みが凝縮されたスープと、サクサクのタルトの食感をお楽しみください。



➤ 狐野扶実子さんの冬アラカルトメニュー（ファーストクラス、ビジネスクラス）

洋食

フレッシュピスタチオをたっぷり使用した、体にやさしいグリーンのカレーです。温かい野菜やシリアルたっぷりのパンをディップしてお召し上がりください。随所に使用しているハーブが疲れた体にリラックス効果をもたらします。



和食

鶏ガラからとった出汁を丁寧に濾し、時間をかけて蕪を煮込みました。菜の花のお吸い物は血合いのない鰹節から出汁を取ることですっきりとした後味を引き出します。素材にこだわった和食です。



【各シェフメニュー提供路線】

メンバー	提供クラス	提供路線 (*1)	提供開始日
山本シェフ	ファースト	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	2013年 1月9日
下村シェフ	ファースト	成田発: ジャカルタ	
	ビジネス	成田発: バンクーバー、モスクワ、シドニー、デリー、ジャカルタ、バンコク、シンガポール、クアラルンプール、ホーチミンシティ、ハノイ、	
山田シェフ	ビジネス	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	
狐野さん	ファースト ビジネス	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	

(*1) 羽田発欧米・東南アジア線は、朝食提供のため対象外。



(2) プレミアムエコノミー、エコノミークラス

空の上のレストラン「JAL キッチン ギャラリー」

JAL
KITCHEN GALLERY

新しい“驚き”と“楽しさ”に出会える「JAL キッチン ギャラリー(JAL KITCHEN GALLERY)」。
日本全国の「旬の美味」をとり入れ開発した空のご当地メニューや、日本で広く愛されているブランドとのコラボレーションメニュー“AIR シリーズ”など、いつも「食の発見」が楽しめます。

【トレー大型化】

2013年1月9日より、欧米線、豪州線の1食目でご提供する機内食トレー自体を従来の1.5倍に大きくし、よりゆとりのあるスペースにお料理を配し、ゆったりとお食事を楽しんでいただけます。

【食器デザイン一新】

JAL NEW SKY PROJECT として、2013年春より、機内食の食器デザインを一新します。
“JALらしさ”をイメージしてコーポレートカラーである赤を印象的にあしらった新デザインの食器を開発しました。2013年春より、欧米線、豪州線の機内食(*2)に導入していきます。また、東南アジア路線等にも新デザインの食器を展開する予定です。

(*2) 離陸後の1食目



食後のデザートには、ハーゲンダッツのアイスクリームを提供。
(一部路線では、他ブランドのアイスクリームを採用)

リニューアルのポイント

- “JALらしさ”をイメージして、随所にコーポレートカラーである赤を印象的にあしらいました。
- 前菜やフルーツをご提供する3つの小皿の下には横長の受け皿を新たに採用しました。トレーの上で小皿がバラバラにならないよう、食べやすさに配慮した工夫です。
- 赤いお飲み物用カップは持ち手を取り除き、よりシンプルで洗練されたデザインにしました。まるで湯呑茶碗のように、お子さまからご年配のお客さままで、誰もが使いやすいユニバーサルデザインです。カップ上部の縁を折り返すことで、熱いお飲み物が入っていても手に伝わりにくくなっています。

JAL は、今後とも、お客さまが常に新鮮な感動を得られるような最高の商品・サービスの提供に努めてまいります。

以上