

## ファーストクラス・ビジネスクラスの国産チーズ第3弾が決定

～日本発の JAL 機内で提供～

2013年2月25日

第 12213 号

JAL は、昨年 2012 年 3 月 1 日より、日本出発便のファーストクラスおよびビジネスクラスにて、「国産チーズ」を提供していますが、来たる 2013 年 3 月 1 日より、第 3 弾としてラインナップを変更し、引き続きおいしいチーズをサービスします。

これまで「国産チーズ」として、北海道産チーズを中心に提供してまいりましたが、日本の航空会社として国産にこだわるコンセプト、および国産チーズの繊細なおいしさに対し、多くのお客さまからご支持をいただいております。今回の銘柄変更後も、3 月から 5 月までは、春を感じる「さくら」や「春のおめざめタイム」など、6 月から 8 月までは、爽やかな味わいの「つやこフロマージュ」や「フロマージュ・ド・みらさか・シェーブル」など、季節ごとに違ったチーズの味をお楽しみいただけます。

またファーストクラスでは、引き続き、「もう一つの楽しみ方」として、それぞれのチーズに合った付け合わせを提案します。付け合わせは、各チーズの生産者のご意見を参考に決定しており、チーズのおいしさをより引き立たせます。一口目はチーズそのものの味わいを、二口目は付け合わせと一緒に新しい発見をお楽しみください。



機内で提供している様々なワインや旬の日本酒、焼酎とのマリアージュも、ぜひお試しください、日本文化の奥深さを発見してください。

### サービス概要

■ 対象クラス : ファーストクラス、ビジネスクラス

■ 対象路線 :

【ファーストクラス】

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・ジャカルタ線

【ビジネスクラス】

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・バンクーバー・モスクワ・シドニー・バンコク・シンガポール・ジャカルタ・デリー・ホーチミン・ハノイ・クアラルンプール線

羽田発 サンフランシスコ・パリ・ホノルル線

※成田発ホノルル線、関西発バンコク・ホノルル線、中部発ホノルル線では、2種類のチーズを提供します。

■ 提供期間 : 2013年3月1日(金) ~ 8月31日(土)

■ 提供内容 : 次ページ以降の「提供チーズ一覧」をご参照ください。

## ファーストクラス 提供チーズ一覧

【提供期間：2013年3月1日～5月31日】



**黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール**  
**「くろまつないブルーチーズ」** (青かびタイプ/北海道後志エリア)  
 2011年「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」金賞受賞。  
 『ブナ北限の里』黒松内町の搾りたてのミルクから作る青カビ熟成の  
 チーズで、塩分をやや抑えた穏やかなやさしい味わいです。  
 独特の風味と特有の刺激的な味わいをご堪能ください。  
 (成田 隆志氏)

**共働学会舎新得農場「さくら」**  
 (ソフトタイプ/北海道十勝エリア)  
 2009年第6回山のチーズオリンピック・スイス特別金賞  
 など様々な賞を受賞した、桜葉の香りのする優しい味の  
 チーズ。ほのかな酸味と甘み、塩味、心地よい春の風を、  
 特別に取り寄せた山桜の蜂蜜とともに楽しみください。  
 (宮嶋 望氏)



**うらけん・由布院チーズ工房「マツネ・ロッソ」**  
 (ウオッシュタイプ/大分県)  
 温泉保養地として有名な由布院温泉で作られた、  
 塩水でチーズの表面を洗ったウオッシュタイプのチーズ  
 です。マツネ・ロッソはイタリア語で赤いレンガを意味し、  
 その形状から名づけられました。柚子のジャムが独特な  
 香りを和らげます。  
 (浦田 健治郎氏)



**さらべつチーズ工房「酪佳」**  
 (ハードタイプ/北海道十勝エリア)  
 十勝更別村の新鮮な牛乳を自家培養の乳酸菌で発酵、  
 1年以上熟成させた、十勝の風土で作ったチーズ。  
 手間を惜しまない製法が風味やコクを深めます。  
 大根農家でもある野矢氏のチーズには、大根スティックを  
 合わせてお召し上がりください。  
 (野矢 敏章氏)



**チーズ工房タカラ「春のおめざめタイム」**  
 (ソフトタイプ/北海道ニセコエリア)  
 工房名の「タカラ」とは、アイヌ語で「夢を育む」という意味。  
 白い表皮のあっさりしたチーズに、タイム、コリアンダーシード、フレッシュ  
 ユローズマリーの3種類のハーブをまとった、さわやかなチーズです。  
 フレッシュハーブの香りが春の目覚めの喜びを感じさせます。  
 (斉藤 愛三氏)

【提供期間：2013年6月1日～8月31日】



**新札幌乳業「超熟成手づくりブルーチーズ」**  
 (青かびタイプ/北海道石狩エリア)  
 「手づくりブルーチーズ」を独自の熟成法で追熟させ、ブルーチーズ特有  
 の風味をさらに引き立てました。  
 対照的とも言えるまるやかな甘さを持つ干し柿と一緒に食べることで、  
 豊かで奥深い、シャープな味わいがより一層引き立ちます。  
 (竹内 久夫氏)

**古株牧場 湖華舞「つやこフロマージュ」**  
 (ソフトタイプ/滋賀県)  
 ミルクがもつ自然の乳酸菌を利用し、長時間かけてじっくり  
 醗酵させたチーズです。湿度と温度の管理を工程ごとに変  
 えながら、表皮が自然に均一になるまで熟成させます。  
 程よい酸味とミルクの甘味の余韻を長く感じられます。  
 (古株 つや子氏)



**チーズ工房アドナイ「フロマージュド・エール つばさのチーズ」**  
 (ウオッシュタイプ/北海道興部エリア)  
 10,000メートル上空の機内で味わうのにふさわしい、「つばさのチーズ」と  
 いう名を持つチーズ。  
 フランス東部の「マンステール」を手本にしたこのチーズは、熟成するに  
 つれ風味が豊かになり、さつまいものほのかな甘みとよく合います。  
 (堤田 克彦氏)

**米村牧場 チーズ工房プラッツ「江別プレーンチーズ」**  
 (ハードタイプ/北海道石狩エリア)  
 熟成期間が6ヶ月～3年間のハードタイプのチーズを製造する小さな  
 工房です。今回は約12ヶ月熟成させたものを提供します。  
 暑い夏にはさっぱりとした、トマトのコンソメゼリーを合わせてお召し  
 上がりください。  
 (米村 常光氏)

**三良坂フロマージュ「フロマージュド・みらさか・シェブル」**  
 (シェブルタイプ/広島県)  
 山で家畜を自然放牧する「山地酪農」というスタイルで山羊  
 を飼育しています。春はタケノコや新芽、夏はおいしい  
 牧草、秋は栗、冬は笹など、山の恵みをたくさんいただいた  
 山羊の乳で作るチーズは格別です。  
 その白いチーズを柏の葉で包んでゆっくり熟成させました。  
 (松原 正典氏)



## ビジネスクラス 提供チーズ一覧

【提供期間：2013年3月1日～5月31日】



### 新札幌乳業「手づくりシャウルス」

(白かびタイプ/北海道石狩エリア)  
チーズ内部はやや固めの芯のような状態で、一方表皮に近い部分はトロリと輝き、まったりとした濃厚なコクを出します。フランス・シャンパーニュ地方にある小さな村のチーズ「シャウルス」を手本としており、フルボディーの赤ワインや同じ地方のシャンパンによく合います。

(竹内 久夫氏)

### 森高牧場「ゴータチーズ」

(ハードタイプ/北海道釧路エリア)

自家牧場での放牧で生産された牛乳だけを使用して作られたチーズ。牛乳のコクが感じられる、まろやかな口当たりは誰にでも愛される味わいです。チーズが苦手な方にもおすすめです。

(森高 裕子氏)

### ランラン・ファーム「ポタジェ」

(ソフトタイプ/北海道十勝エリア)

北の大地、広大な北海道の清水町「十勝千年の森」のチーズ工房で作られたソフトタイプのチーズ。一口、一口、食べるごとに、ミルクとハーブ(タイム)が口の中で広がる、味わい深いチーズです。赤ワインによく合います。

(斉藤 真氏)



【提供期間：2013年6月1日～8月31日】



### 十勝野フロマージュ「おいしいカマンベール」

(白かびタイプ/北海道十勝エリア)

コクと旨みを残しつつ日本人が気軽に楽しめる味を追求し、何度もフランスのカマンベール村に足を運び研究、開発。クリーミーさ、マイルドさ、コクを楽しめます。第4回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで優秀賞を受賞しており、2008年洞爺湖サミットでも来賓に提供されたチーズです。

(赤部 紀夫氏)



### 財団法人蔵王酪農センター「チェダーチーズ」

(ハードタイプ/宮城県)

チェダリングという製法でできる緻密な組織が特徴です。8ヶ月の時間をかけしっかり熟成することで、穏やかな酸味とマイルドな旨みを味わえます。

(宮沢 秀夫氏)



### プロセスグループ夢民舎「スモークモッツアレラはやきた」

(フレッシュタイプ/北海道胆振エリア)

第4回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで、金賞、優秀賞をダブル受賞しました。モッツアレラチーズにスモーク風味を付与したチーズは、ほんのり香るスモークにより、コクのある味わいをお楽しみいただけます。

(宮本 正典氏)

### 【ご参考】



“おいしい十勝を食べる”をコンセプトにデザインされたロゴマークは、北海道十勝地方の位置を“スプーン”ですくうことで、「おいしい十勝の“食”を食べる」ことをカタチにしています。北海道十勝では「食」と「農林漁業」を柱としたまちづくりに取り組んでいます。



広島県では、伝統的な工芸品やハイテク技術を駆使した工業製品、農産物や海産物など、たくさんの「ひろしま製品」が生まれています。「選ぶなら身近な良いものひろしま製品」を合言葉に、みんなで「ひろしま製品」を選ぼうというのが「BUY ひろしま」です。



「The・おおいた」ブランドは、生産者・流通関係者・消費者の皆さんの思いをカタチにすることがコンセプト。みなさんの身近にある農林水産物のひとつひとつをトップブランドに育てることで、大分の産物の総合的な価値を高めていきます。



日本一の湖、琵琶湖の周辺で作られているのは、安全・安心で、味わい深い「食材」です。豊かな水をたたえる我が国最大の湖、そして自然の宝庫である琵琶湖の恵みを受けて、生産者は真面目に一生懸命に作っています。「滋賀品質」は、食の安心と、生産者のまごころのブランドです。



宮城県では、地産地消の推進および、みやぎの食のブランド構築に取り組む上で、個々の生鮮品・加工食品の魅力向上に加え、みやぎの食に関する地域イメージの向上に取り組んでいます。

以上