



JAL機内食「空の上のレストラン」 こだわりの冬メニュー登場 ～スターシェフメニュー、特製ラーメン、俺の機内食 第2弾、人気のAIRシリーズ～

2013年11月26日
第13165号

JALは、2013年1月より欧米線、豪州線、東南アジア線で「空の上のレストラン」をコンセプトに、今までの枠を超えた、最上の機内食をお届けしています。

12月1日からは、ファーストクラス、ビジネスクラスの機内食「スカイオーベルジュ BEDD(ベッド)」のスターシェフ・ドリームチームに新たなメンバーを迎え、パリ発の機内でスターシェフがプロデュースした機内食をお楽しみいただけます。

また、アラカルトでも有名専門店と共同開発した特製ラーメンや、人気のAIRシリーズをお楽しみいただけます。

プレミアムエコノミー、エコノミークラスの機内食「JAL KITCHEN GALLERY(キッチンギャラリー)」では、ハワイ線でご好評をいただいている「俺の機内食 for Resort」にも冬メニューが登場します。

今後もJAL機内食「空の上のレストラン」では、JALでしか体験できない美味しいお食事とともに、ゆっくりお過ごしいただける心地よい空間、そして新しい驚きや楽しさに出会える時間を提供してまいります。

1. ファーストクラス、ビジネスクラス

(1)パリ発で、新たなスターシェフとのコラボレーションメニュー登場

パリで活躍する2人の日本人スターシェフとのコラボレーションメニューをご提供します。12月からはフランスにてミシュラン 1つ星を獲得した「SOLA(ソラ)」の吉武広樹シェフ、2014年3月からはフランスにて日本人として初めてミシュラン 2つ星を獲得した「Passage53(パッサージュ53)」の佐藤伸一シェフが担当します。

その後、3カ月ごとに2人のスターシェフが交互に担当し、お客さまに最上の機内食をお届けします。



左から、吉武広樹シェフ、佐藤伸一シェフ

●対象路線:

パリ発日本行き

●メニュー紹介:

2013年12月からご提供する吉武広樹シェフとのコラボレーションメニュー(一部)をご紹介します。本場フレンチと和のエッセンスが融合した吉武シェフの世界をお楽しみください。

➤ ファーストクラスの冬メニュー

メインディッシュ(肉料理)

フランス最高級シャロレー産牛フィレ肉のステーキ
3種のソース(山葵、フヌイユ、ゆず味噌)



➤ ビジネスクラスの冬メニュー

オードブル(6種盛り)

サーモンのタルタル、根セロリのクリーム、
イタリア産ブラータチーズ、海老、トマトのジュレ、
帆立貝の燻製、セップ茸のピューレ、
フォアグラのムース、キャラメル、シェリーヴィネガー、
キングクラブの和風茶わん蒸し、
パテドカンパーニュ、ひよこまめ



メインディッシュ(魚介料理)

オマールエビのラヴィオリ、ジロール茸、
ルッコラのサラダ



●パリ発スターシェフコラボレーション記念「有田焼」:

日本が世界に誇る日本人スターシェフとのコラボレーションを記念して、2016年に創業400年を迎える、日本が世界に誇る佐賀県の磁器「有田焼」をモダンにアレンジした食器^(注1)を採用します。

パリのスターシェフによる極上の料理と、日本を代表する佐賀県の磁器「有田焼」とのコラボレーションをお楽しみください。

(注1)有田焼の食器は3カ月限定でファーストクラス「アミューズブーシュ」、ビジネスクラス「オードブル」の食器として使用します。





(2)『九州じゃんがら』と共同開発した、お肉を使用しない“とんこつ風”ヘルシーラーメンが登場
ラーメン専門店『九州じゃんがら』を展開する九州じゃんがら・ブルカン塾本部と共同開発した“JAL特製『九州じゃんがら』ヘルシーラーメン”をAnytime You Wishサービス^(注2)のひとつとして提供します。



●**特長:**

スープ・麺・具材に肉類を使用せずに、食べ応えのある“とんこつ風味”のヘルシーなラーメンを開発しました。

数種類の野菜をじっくりと煮込んだ乳白色のスープは、動物性のエキスをつかっていないにもかかわらず、うま味のあるスープに仕上がりました。

●**対象路線:**

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、パリ発日本行き

(注2)Anytime You Wishサービスは、ファーストクラス、ビジネスクラスにおいて、1食目の後、アラカルトからお好きなものをお好きなときにご提供するサービス。

(参考:11月26日付共同リリース「JAL特製『九州じゃんがら』ヘルシーラーメン」が登場)

2. プレミアムエコノミー、エコノミークラス

(1) ハワイ線「俺の機内食 for Resort」冬メニュー

ハワイ線でご提供している「俺のイタリアン」「俺のフレンチ」とのコラボレーションメニュー、「俺の機内食 for Resort」。

2013年9月からご提供を開始しましたが、行列のできる人気レストランのメニューを機内でお楽しみいただけることから、お客さまから大変ご好評をいただいております。

冬の新メニューも、メインディッシュを山浦敏宏シェフ(俺のイタリアン総料理長)、サイドディッシュとデザートに能勢和秀シェフ(俺のフレンチ総料理長)がプロデュースした、「俺のイタリアン」「俺のフレンチ」の両方を一度に楽しめる、JALハワイ線だけのスペシャルなお食事です。

●メニュー概要:

俺のチキンカチャトーラ&ラザニア、
俺の前菜 “サーモンテリーヌ
ウニソース”
俺のスイーツ “クラシックショコラ”(*)
(*)成田・中部発のみ

●対象路線:

成田、中部、関西発ホノルル行き

●提供期間:

2013年12月1日(日)～2014年2月28日(金)



(2) 空飛ぶケンタッキー、「AIRケンタッキーフライドチキン」

日本で広く愛されているブランドとタッグを組んで開発した人気の機内食シリーズ「AIRシリーズ」。昨冬に引き続き、ケンタッキーフライドチキン(以下、「KFC」とのコラボレーション「AIRケンタッキーフライドチキン」をご用意しました。今回はJAL限定“ひとくちチキン”と、たっぷりの野菜で楽しんでいただける新メニューです。

KFCの定番“特製ハニーメイプル”付きの人気のサクッ! ふわっ! とした“ビスケット”、新鮮なキャベツを使った“コールスロー”、そして今年のKFCクリスマスメニュー「パーティバーレル」のデザート“ショコラナッツケーキ”とともに、ワクワクするお食事の時間を楽しみください。





●メニュー概要:

ひとくちチキン
フレッシュサラダ
ビスケット(ハニーメイプル付き)
コールスロー
ショコラナッツケーキ

●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、ヘルシンキ行き

●提供期間:

2013年12月1日(日)～2014年2月28日(金)

(参考:11月26日付共同リリース ～人気の「AIRシリーズ」第11弾～ JAL限定、空飛ぶケンタッキー
「AIR ケンタッキーフライドチキン」をご提供)

(3)海外発で牛丼が楽しめる「AIR吉野家」

日本発の機内食でもご好評をいただいている「AIR吉野家」。今年の冬はロサンゼルス、サンディエゴ、サンフランシスコ発にてご提供します。まずは容器から取り出して牛皿とご飯を別々にお召し上がりください。その後、牛皿の具材をご飯にのせて牛丼としてお召し上がりいただければ、2種類の定番メニューが機内でお楽しみいただけます。

●特長:

牛丼に最適の、赤身と脂肪のバランスがよく、やわらかさとうまみに優れた牛肉を使用しています。今回も、乾燥した機内でもより美味しくお召しあがりいただけるよう“つゆだく(つゆ多め)”に仕立てました。

●対象路線:

ロサンゼルス、サンディエゴ、
サンフランシスコ発日本行き

●提供期間:

2013年12月1日(日)～2014年2月28日(金)

AIR吉野家は、ファーストクラス、ビジネスクラスでもご用意しております。



以上

〈参考 : 「スカイオーベルジュ BEDD」 ドリームチーム〉



パリ発2名のスターシェフが加わり、ドリームチームは6名となりましたが、日本発では、引き続き4名のスターシェフ、料理プロデューサーがプロデュースした極上の一品をお届けいたします。

写真左から

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 ヤマダチカラ)

〈参考 : 新たにドリームチームに加わったパリ発コラボレーション・シェフ プロフィール〉



吉武 広樹シェフ(ソラ)

1980年佐賀県生まれ。「料理の鉄人」で晴れやかに活躍するシェフ達に魅了され、料理の世界を志す。その後、福岡の中村調理学校を卒業。坂井宏行氏に師事した後、26歳で渡仏。

パリ・アストランスなどの一流店の厨房を経験後、2009年9月、シンガポールに「Hiroki 88@Infusion」をオープン。同年11月にはシンガポールレストラン協会が開催したコンクールの部門最優秀賞「Best New Concept Award 2010」を獲得し、一躍、シンガポールの食シーンで話題のシェフとなる。

2010年12月、レストラン「ソラ」をパリ5区にオープン。2012年3月に、開店から1年強という短期間で、ミシュラン1つ星を獲得する。



佐藤 伸一シェフ(パッサージュ53)

1977年北海道生まれ、22歳で渡仏。パリ「アストランス」、スペイン「ムガリツ」を始めとするレストランを渡り歩き、その後はパリを中心に出張料理人となる。2009年「パッサージュ53」のオープンに際してシェフに就任。

2010年に開業1年を待たずしてミシュラン1つ星を獲得。2011年フランス版にて日本人シェフとして初の2つ星を獲得。

料理は、まず素材のポテンシャルを最大限に引き出すこと。その上で独自の感性により新しい素材のコンビネーションを構築し、シンプルを追求した繊細で美しい料理の数々を創造している。今やその料理はフランスを始めとした、世界中の多くの美食家に注目されている。