



## 機内食「JAL KITCHEN GALLERY」こだわりの秋メニュー登場

～ 人気の「俺の機内食 for Resort」、「AIR吉野家」が新しくなります ～

2014年8月21日

第14105号

2013年1月より、JALのプレミアムエコノミー・エコノミークラスでは、「JAL KITCHEN GALLERY (JALキッチン ギャラリー)」というコンセプトのもと、新しい“驚き”と“楽しさ”に出会える食事をご提供しています。

9月1日からご提供する秋メニューでは、ハワイ線でご好評をいただいている「俺の機内食 for Resort」に新たなシェフをお迎えし、人気のAIRシリーズは「AIR吉野家 第3弾」をお届けします。

「JAL KITCHEN GALLERY」では、今後ともお客さまにJALでしか体験できない新鮮な感動をお届けできるよう、チャレンジを続けてまいります。

### 1. ハワイ線 「俺の機内食 for Resort」 秋メニュー

2013年9月から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」は、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。

秋メニューでは、新たに「俺のイタリアン」の岡崎大輔シェフ、「俺のフレンチ」の遠藤雄二シェフをお迎えし、「俺の機内食 for Resort」をプロデュースしていただきました。

「俺のイタリアン」と「俺のフレンチ」を一度に楽しめる、JALハワイ線だけのスペシャルメニューをぜひお楽しみください。

- メニュー概要：  
俺のビーフ 赤ワイン煮  
俺の前菜 “リコッタチーズ スモークトラウト添え”  
俺のスイーツ “キャラメルプリン”

- 対象路線：  
成田、中部、関西発ホノルル行き

- 提供期間：  
2014年9月1日～11月30日



なお、羽田発ホノルル線エコノミークラスでは「KUAAINA for Resort」をご提供します。

### 2. 「AIRシリーズ」秋メニュー ～圧倒的なおいしさを目指した「AIR吉野家」～

お客さまに大変ご好評をいただいている、機内食「AIRシリーズ」の第14弾は「AIR吉野家」です。昨秋に引き続き、株式会社吉野家(以下、「吉野家」と)との3回目のコラボレーションとなります(\*1)。今回は新たに「熟成肉」(\*2)を使用し、肉のうまみ・なめらかな食感を機内でも再現し、これまで以上のおいしさに仕上げました。

まずは、肉の入った容器を取り出していただき、「牛皿」と「ご飯」をそれぞれお楽しみください。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くことで、2種類の定番メニューが一度にお楽しみいただけます。

#### ●特徴:

適正な温度で寝かせた、吉野家の店舗と同じ「熟成肉」を使用することで、まろやかで深みのある、なめらかな食感に仕上がりました。

今回も、乾燥した機内でもよりおいしくお召し上がりいただけるよう、“つゆたく(つゆ多め)”に仕立てました。

#### ●対象路線:

成田発シカゴ、ボストン、ニューヨーク、ロサンゼルス、サンディエゴ、フランクフルト、ヘルシンキ、パリ、シドニー線

羽田発ロンドン、パリ線

(いずれの路線も、到着前の2食目の食事としてご提供します。)

#### ●提供期間:

2014年9月1日～11月30日

(\*1) プレスリリース「空飛ぶ牛丼「AIR吉野家」提供開始」  
(2012年3月1日付)

<http://press.jal.co.jp/ja/release/201203/002049.html>

プレスリリース「～好評の「AIRシリーズ」第10弾～ 空飛ぶ牛丼『吉野家』史上最高のうまさへ」  
(2013年8月27日付)

<http://press.jal.co.jp/ja/release/201308/002608.html>



(\*2)「熟成肉」:適正な温度で寝かせたことで、うまみが増し、肉の食感が向上した牛肉。

以上



<参考 : 俺の機内食 シェフ>



「俺のフレンチ」

遠藤雄二(えんどう ゆうじ)シェフ

フランスの3つ星レストラン「Alain Chapel」、1つ星レストラン「Le Temps de Vivre」などで修業し、帰国後は「うかい亭」で調理主任に就任。「俺のイタリアン」第一号店から参画。<俺の>を代表するスーパーシェフ。



「俺のイタリアン」

岡崎大輔(おかざき だいすけ)シェフ

「カ アンジェリ」スーパーシェフ、1つ星レストラン「ビーチェ」セクションシェフなどを歴任したイタリアンのスーパーシェフ。現在料理長をつとめる『俺のイタリアン GINZA』は世界的なグルメガイドでも高い評価を得ている。