



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

～ スターシェフのプロデュースによるメニューやジャン＝ポール・エヴァンとの
コラボレーション、人気のAIRシリーズ ～

2014年11月17日
第14169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、「スカイオーベルジュ BEDD(ベッド) by JAL」という、従来の機内食の枠を超えた最上の機内食をお届けしていますが、12月1日からは、こだわりの冬メニューをご用意します。

パリ発ファーストクラス・ビジネスクラスでは、日本最大級の料理コンペティション「RED U-35 2014」(*1)でグランプリを勝ち取ったばかりの吉武広樹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。

(*1) 35歳未満の料理人を対象に、次代を担うスターシェフを発掘する料理コンペティション

URL: <https://www.jal.co.jp/inflight/inter/red/>

ファーストクラス・ビジネスクラスで提供しているJALとジャン＝ポール・エヴァンとのコラボレーションのショコラでは、新たにJALオリジナルのマカロンが登場します。

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(JALキッチン ギャラリー)」では、AIRシリーズとしてスープストックトーキョーと初のコラボレーションとなる、「AIR スープストックトーキョー」が登場します。

「空の上のレストラン」では、今後とも最高のお食事とともに、JALの機内でしか体験できない新鮮な驚きと感動をお客さまにお届けできるよう、常にチャレンジを続けてまいります。



スターシェフとのコラボレーションメニュー



ジャン＝ポール・エヴァンのJALオリジナルマカロン



AIRスープストックトーキョー





1.ファーストクラス・ビジネスクラス

「龍吟」の山本シェフによる極上の和食メニュー

「世界のベストレストラン50」へのランクイン常連店で、日本が世界に誇る山本シェフの匠の技で仕立てた新しい冬メニューを、JALの機内でお楽しみください。

●対象路線

《ファーストクラス》

日本発 シカゴ、ニューヨーク、ロサンゼルス、ロンドン、パリ、ジャカルタ



「厚切り和牛フィレのすき焼き」



「季節の小皿」

「エディション・コウジ シモムラ」の下村シェフによる「胃にもたれない」洋食メニュー

下村シェフは、体を動かさない機内という特殊な環境を考慮し「胃にもたれないフレンチ」を目指して、新たなメニュー作りに挑戦しています。確固たる技術と知恵をベースに、大胆な発想と遊び心を加えた「下村版(edition)」の極上フレンチをJALの機内でお楽しみください。

●対象路線

《ファーストクラス》

日本発 シカゴ、ニューヨーク、ロサンゼルス、ロンドン、パリ、シドニー、ジャカルタ

《ビジネスクラス》

成田発 バンクーバー、モスクワ、シドニー、クアラルンプール、デリー、ハノイ、

羽田発 シンガポール(JL37便)、バンコク(JL31便)



「イベリコ豚の生ハムとチョリソー」
(ファーストクラス)



「和牛フィレ肉のロースト」
(ファーストクラス)

「SOLA(ソラ)」の吉武シェフによる洋食コース料理

フランスにて一つ星を獲得した吉武広樹シェフのスペシャルメニューをお届けします。吉武シェフは、2014年度日本最大級の若き料理人によるコンペティション「RED U-35」(*)にて、グランプリに輝きました。これからの活躍が期待される吉武シェフの、本場フレンチと和のエッセンスが融合した世界を機内にてお楽しみください。

(*)参考URL<https://www.jal.co.jp/inflight/inter/red/>

●対象路線:

《ファーストクラス・ビジネスクラス》

パリ発日本行き



「オマールエビのポワレセベンヌ産玉ねぎのソース
(ファーストクラス)



「牛ほほ肉のカシス煮込みじゃがいものグラタン」
(ビジネスクラス)

JALコーポレートシェフの内山シェフによる洋食コース料理

長年アメリカで培った現地の食材知識や調理技術をベースに「素材とソース」にこだわりました。世界の美食家を唸らせた食のプロフェッショナル内山シェフが開発した、スペシャルメニューをJALのニューヨーク発便の機内にてご用意しております。

●対象路線:

《ファーストクラス・ビジネスクラス》

ニューヨーク発日本行き



「スモークサーモンのニース風サラダ」
(ファーストクラス)



「USプライムビーフフィレ肉のステーキ
オリエンタル山葵ソース」(ビジネスクラス)



「ヤマダチカラ」の山田チカラシェフによる洋食スペシャルメニュー

レストランを訪れた時のようなライブ感のある歡びに満ちたメニューをご用意しております。

●対象路線

《ビジネスクラス》

日本発 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、ロンドン、フランクフルト、ヘルシンキ、パリ、シンガポール、ホーチミン、バンコク、ホノルル



「和牛サーロインステーキ
温度玉子とトリュフのソース」



「パテ・ド・カンパーニュの
サラダコンソメジュレ添え」

狐野扶実子さんによるスペシャルメニュー

大切にしたいのは「ポジティブなヘルシー」と話す、料理プロデューサー狐野扶実子さん。ダイエットやカロリー控えめという工夫ではなく、オリーブオイルやミント、ハーブを使うことでリラックスしていただける機内食をご提供します。ファーストクラス・ビジネスクラスの2食目としてお楽しみください。

●対象路線

《ファーストクラス・ビジネスクラス》

日本発 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、ロンドン、フランクフルト、ヘルシンキ、パリ



「黒毛和牛フィレ 江戸甘味噌だれ
ヘーゼルナッツ風味」
(ファーストクラス・ビジネスクラス)



「サーモンのタルタル ウフ・モレ添え
トリュフドレッシング温度玉子とトリュフのソース」
(ファーストクラス・ビジネスクラス)

そらなっとう ～ビジネスクラスの爽朝食でご提供～

里山里海が世界農業遺産に登録された能登半島の上空 3,000 メートルで金沢大学・牧博士が三井物産株式会社の協力のもと納豆菌を発見し、採取に成功しました。石川県の株式会社金城納豆食品がその納豆菌と石川県産の大豆を使用し、味わい深く匂いが控えめで、豆の風味が豊かな納豆に仕上げました。こだわりの自信作を機内でお楽しみください。

大豆：石川県産 エンレイ大豆
たれ：石川県の大豆醤油を使用

●対象路線

《ビジネスクラス》

羽田発ホノルル(JL80 便)、シンガポール(JL35 便)、ホーチミン(JL79 便)、バンコク(JL33 便)



空をイメージした納豆のパッケージ



爽朝食 メニュー例

ベジタリアン対応おつまみ

美味しく安心して召し上がっていただける、ベジタリアン対応の「和のおつまみ」を開発しました。あられやアーモンドなど、7種類を組みあわせ、季節ごとのパッケージに仕上げました。12月中旬以降、国際線全クラス・国内線ファーストクラスにて順次提供します。

内容：柿の種、大豆・磯・小枝・パリポリ・半月あられ、アーモンド

●対象路線

《国際線全クラス、国内線ファーストクラス》

国際線 おつまみを提供している全路線

国内線 羽田発 伊丹、新千歳、福岡、那覇線（ファーストクラスが設定されている路線）





ジャン＝ポール・エヴァンとのコラボレーション「JALオリジナル機内限定マカロン」

JALの最高の機内食とともに、エヴァンの芸術的なセンスで生み出した特別なショコラで、上空12,000mの機内でも上質な時間をリラックスして過ごしていただきたいという思いから始まった、JALとエヴァンのコラボレーション企画。

JAL便に頻繁にご搭乗いただくお客さまに、いつでも新鮮な驚きと感動を届けられるよう、12月からのファーストクラス・ビジネスクラス(一部路線)では、新作を含むマカロンとショコラを3カ月ごとに交互にご提供します。

「マカロン オープ(JALオリジナル)」 ファーストクラス

“夜明け”や“始まり”という意味を持つフランス語『Aube(オーブ)』の名のとおり、明け方の空のように爽やかな新作マカロンが登場。ライチ、ジャスミン、マダガスカル産カカオを使用したガナッシュをふんわりとサンドしたJALオリジナルのマカロンです。オレンジ系のハチミツが入っているため、柑橘系の爽やかな後味が愉しめます。



「オーブ/JALオリジナル」「アメール」
(ファーストクラス)

「マカロン アメール」 ファーストクラス・ビジネスクラス

ショコラティエならではのビターで豊潤なカカオの風味が味わえる定番人気のマカロン。フランスでもっとも古い歴史を持つ“Figaro Scope”紙による2012年のマカロン・ショコラ調査にて、数ある有名メゾンを抑えて第1位を獲得しました。シックな味わいのビターチョコレートガナッシュ。力強いカカオの風味がシンプルに味わえます。



「アメール」「ミエリン」
(ビジネスクラス)

「マカロン ミエリン」 ビジネスクラス

モンダーニュ、ラヴェンダー、ヒース、3種のハチミツの香り豊かなガナッシュ。

●対象路線

《ファーストクラス》

日本発 シカゴ、ニューヨーク、ロサンゼルス、サンフランシスコ、ロンドン、パリ、シドニー、ジャカルタ

《ビジネスクラス》

日本発 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、バンクーバー、サンフランシスコ、ロンドン、フランクフルト、ヘルシンキ、パリ、モスクワ

※日本発ホノルル、シドニー、シンガポール、クアラルンプール、ジャカルタ、デリー、ハノイ、ホーチミン、バンコク線では、引き続きショコラ「プティパレ」をご提供します。



2.プレミアムエコノミー・エコノミークラス

AIRシリーズ「AIRスープストックトーキョー」が初登場

日本で広く愛されている有名店とのコラボレーションによる人気の機内食「AIRシリーズ」。今回は、株式会社スマイルズ(本社:東京都目黒区、代表取締役社長 遠山 正道 氏)が手がける「スープストックトーキョー(Soup Stock Tokyo)」とのコラボレーション「AIR スープストックトーキョー」をご提供します。

【メニュー概要】

- ・帆立と野菜のチャウダー
- ・柚子胡椒風味のたらこ Pasta
- ・石窯パン
- ・グレープフルーツ



素材の味を生かした人気の「スープストックトーキョー」の食べるスープを、機内でそのまま再現しました。

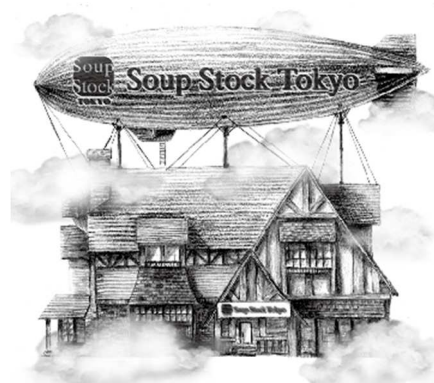
肉や魚、野菜の素材本来の旨味と風味を大切にしている「スープストックトーキョー」のスープをさらにお楽しみいただけるよう、店舗の雰囲気イメージした木目調のトレイマットをご用意します。到着前のお食事としてご提供します。

●対象路線

《プレミアムエコノミー・エコノミークラス》

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



<BEDD ドリームチームメンバー :コラボレーションシェフ>



日本料理「龍吟」 山本征治シェフ

1970年香川県生まれ。33歳で東京六本木 日本料理「龍吟」のオーナーシェフとして独立。以後、欧米の世界料理学会に招聘され、独創的な感覚とアプローチで日本の豊かな食材の価値を世界に向けて発信し続け、「龍吟」は「世界のベストレストラン50」へのランクイン常連店となる。2012年春、香港ICCビル101階に、初の支店「天空 龍吟」をオープン。

日本が世界に誇る和食界のスーパーシェフ。



Edition Koji Shimomura 下村浩二シェフ

1967年茨城県生まれ。22歳で渡仏し、「ラ・コート・ドール」「トロワグロ」などの三ツ星レストランを中心に8年間研鑽を重ね帰国。

2007年に東京六本木「エディション・コウジ・シモムラ」をオープン。

2013年から、JR九州の「ななつ星 in 九州」のスイーツも担当。

確固たる技術と知恵をベースに大胆な発想と遊び心を加えた下村版(edition)の料理スタイルが食通たちの舌を唸らせ続けている。



SOLA 吉武広樹シェフ

1980年佐賀県生まれ。坂井宏行氏に師事した後、26歳で渡仏。パリ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にて、最優秀賞を獲得。2010年12月、レストラン「SOLA」をパリ5区にオープン。開店から1年強という短期間で、1つ星を獲得する。



JALコーポレートシェフ 内山直樹シェフ

1961年広島県生まれ。若い頃からアメリカを拠点に活躍し、ロサンゼルス「スパーゴ」、ニューヨーク「ロイヤルトンホテル」、ハワイ「アラン・ウォン」の総料理長を歴任。日本帰国後も六本木「ウルフギャング・パック」の総料理長を務めた後、現在、JALロイヤルケータリング商品開発室に在籍し、JALコーポレートシェフとして活躍。



ヤマダチカラ 山田チカラシェフ

1971年静岡県生まれ。スペインを中心に6年間海外修行。世界最高のレストランといわれた「エル・ブリ」のフェラン・アドリア氏に師事。2007年に自らの名前を店名にした創作料理のお店を始める。予約の電話も自ら受け、細かく要望を聞くなど「おもてなしの心」を大切にしている。



狐野扶実子さん

東京都生まれ。パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」を首席で卒業。三ツ星レストラン「アルページュ」の副料理長を務めるなど、パリを拠点に活躍。パリの老舗「フォション」では初の女性・東洋人エグゼクティブシェフに抜擢される。著書「ラ・キュージーヌ・ド・フミコ」は料理本のアカデミー賞、グルメン世界料理本大賞でグランプリを受賞。