



## JAL機内食「空の上のレストラン」にこだわりの春メニュー登場

～JALコーポレートシェフの内山シェフ監修によるスペシャルメニューを  
シカゴ・ロサンゼルス線に拡大～

2015年2月24日  
第14244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、最上級の機内食をお届けし、ご好評をいただいています。2015年3月1日から新たなこだわりの春メニューをご提供します。

現在、ニューヨーク発便で人気の、JALコーポレートシェフ(※1)内山直樹シェフが監修した極上の機内食を、3月1日より、シカゴ、ロサンゼルス発便のファーストクラス・ビジネスクラスでもご提供します。アメリカを中心に一流レストランやホテルの料理長を歴任した内山シェフが創り出す極上のお食事をお楽しみいただけます。

※1 JALコーポレートシェフ: JALグループでは、一貫した品質管理と商品開発を行う“コーポレートシェフ体制”を構築しています。JALコーポレートシェフは、機内食のメニューにかかわるプランニング、レシピ作成、および海外ケータラーシェフに対して調理指導などを行っています。

日本各地の銘酒の中から厳選した日本酒を、今年もJALの機内にてお楽しみいただけます。また、日本発深夜便のビジネスクラスにおいて、お目覚め前のスペシャルドリンクとして北欧で人気ナンバーワンのスムージー「froosh(フルーシュ)」をご提供します。

「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。





## ○ファーストクラス・ビジネスクラス

JALコーポレートシェフである、内山シェフ監修メニューをシカゴ、ロサンゼルス発便に拡大

2014年9月からニューヨーク発便に導入し、好評をいただいている、内山シェフ監修メニューをシカゴ発、ロサンゼルス発便に拡大します。長年アメリカで培った現地の食材の知識や調理技術をベースに「素材とソース」にこだわった内山シェフのスペシャルメニューです。

### ●対象路線:

《ファーストクラス・ビジネスクラス》

シカゴ/ニューヨーク/ロサンゼルス発日本行き



「USプライムビーフフィレ肉のステーキ黒トリュフのソース」  
(ファーストクラス)



「チリアンシーバスのソテーとリコッタチーズのニョッキグリーンピースソース」(ビジネスクラス)

北欧人気ナンバーワンのスムージー「froosh(フルーシュ)」をビジネスクラスにてご提供。

砂糖、保存料、添加物、人工着色料不使用で、素材そのものの味を濃縮した、スムージーをお目覚めの際のスペシャルドリンクとしてご提供します。ベリー類のビタミンCがたっぷり含まれ、美容と健康に配慮されており、甘さも控えめですっきりとした飲み口の逸品です。

### ●対象路線:

《ビジネスクラス》

羽田発サンフランシスコ(002便)、ホノルル(080便)、シンガポール(035便)、  
ホーチミンシティ(079便)、バンコク(033便)、サンフランシスコ発羽田(001便)、  
ホーチミンシティ発羽田(070便)

「froosh」ブルーベリー&ラズベリー  
(ビジネスクラス)



### こだわりの日本酒をご提供

JALは、2015年3月1日より、国際線ファーストクラスおよびビジネスクラスの、こだわりの日本酒を新しいラインナップでご提供します。

全国各地の日本酒の中から厳選し、注目の銘酒から入手困難な希少銘柄まで取り揃えました。ファーストクラスでは、JALの機内だけで味わえるJALオリジナルの「磯自慢」や「十四代」、またビジネスクラスでは「澤屋まつもと」など、季節ごとに異なる銘柄をお楽しみください。



ファーストクラス



ビジネスクラス

- 対象クラス : ファーストクラス、ビジネスクラス
- 対象路線 : 全路線
- 提供期間 : 2015年3月1日(日)~2016年2月29日(月)

	ファーストクラス		ビジネスクラス	
3月~5月	「伯楽星」純米大吟醸 桜	宮城	「瀬祭」純米大吟醸	山口
	「磯自慢」中取り純米大吟醸 アメジスト	静岡	「鶴齢」純米大吟醸	新潟
6月~8月	「飛露喜」純米大吟醸	福島	「澤屋まつもと」純米大吟醸 ハバタク	京都
	「醸し人九平次」純米大吟醸 彼の地	愛知	「満寿泉」純米大吟醸	富山
9月~11月	「瀬祭」磨き二割三分 純米大吟醸	山口	「東洋美人」純米大吟醸	山口
	「磯自慢」中取り純米大吟醸 アメジスト	静岡	「梵」純米大吟醸	福井
12月~2月	「黒龍」大吟醸	福井	「伯楽星」純米大吟醸	宮城
	「十四代」純米大吟醸	山形	「上喜元」純米大吟醸	山形



<BEDD ドリームチームメンバー :コラボレーションシェフ>



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  
の「スパーク」、ニューヨークの「ロイヤルトンホテル」、ハワイの「アラン・  
ウオン」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。

以上