



JAL国際線機内食にスターシェフ監修のチャイルドミール誕生

～ 東京発ファーストクラス・ビジネスクラスで“BEDD for Kids”を提供 ～

2016年4月21日
第16016号

JALは、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。このたび4月29日より、東京発ファーストクラス・ビジネスクラスをご利用のお子さまのために、スターシェフたちが考案した全く新しいチャイルドミール「BEDD for Kids」を提供します。

第一弾は日本発便ファーストクラスの和食を監修する山本征治シェフによるメニューとなります。その後も、須賀洋介シェフ、狐野扶実子さん、山田チカラシェフが、お子さまのために美味しさと楽しさを追求した、わくわく感があるチャイルドミールを監修します。

また、日本発のホノルル線とグアム線では、チャイルドミールをご予約されたすべてのクラスのお子さま限定で、「JALオリジナルキッズ箸セット」を提供します。

今後もJALは、JALでしか体験できない美味しいお食事とともに、常に新しい驚きと楽しさに出会える時間をお子さまにもお届けできるよう、チャレンジし続けてまいります。

【BEDD for Kids】



(ファーストクラスの提供イメージ)

- 対象クラス： ファーストクラス、ビジネスクラス
 - 対象路線： 成田発および羽田発の全路線(深夜出発便の朝食は対象外)
 - 対象者： 2歳～12歳未満のお子さま
 - 対象期間：
 - ・2016年4月29日～8月31日
 - ・2016年9月1日～11月30日
 - ・2016年12月1日～2017年2月28日
 - ・2017年3月1日～5月31日
- ・・・山本征治シェフ (龍吟)
 - ・・・須賀洋介シェフ (SUGALABO)
 - ・・・狐野扶実子さん (料理プロデューサー)
 - ・・・山田チカラシェフ (山田チカラ)



●予約締切:

電話・メール :ご出発便の24時間前まで JALホームページ :ご出発便の25時間前まで

●メニュー概要:

《BEDD for Kids by 山本征治シェフ》 提供期間:2016年4月29日~8月31日

オードブルからメインディッシュまでお菓子の詰め合わせをイメージし、お子さまが食べる楽しみを感じていただけるように工夫した、見た目もかわいく美しいメニューです。

アミューズ・ブーシュ

・冷製茶碗蒸しパフェ仕立て

とうもろこしの冷製茶碗蒸しの上にカリフラワーのクリームをのせました。プリッツと一緒に食べればまるでパフェを食べているような感覚が楽しめます。



オードブル

・一口タルト

蟹マヨネーズサラダのタルトにラディッシュを添えて

・一口クレープ巻

スモークサーモンとクリームチーズのクレープ巻き

・一口ゲージュール

ツナポテトサラダのプチシュークリーム仕立て



メインディッシュ

・オムライス

・肉コロッケ

・鶏めし

・ウィンナー牛肉巻き照り焼き

・稲荷巻き

・ベーコン玉子フィリング

・ハンバーグ

・海老真蒸焼売

(写真左から時計回りに)



デザート

・子供プリン

クッキー生地の入ったヨーグルトに苺のソースをかけて



(ファーストクラスの提供イメージ)



【JAL オリジナルキッズ箸セット】 日本発ホノルル線/グアム線限定

ホノルル線とグアム線では特別なサービスとして、チャイルドミールをご予約のお子さま限定で、お持ち帰りいただける「JALオリジナルキッズ箸セット」を提供します。

- 対象路線： 日本発ホノルル線、グアム線
- 対象クラス： ビジネスクラス、プレミアムエコノミークラス、エコノミークラス
- 対象者： 2歳～12歳未満のチャイルドミールをご予約のお子さま
- 提供開始日： 2016年4月29日出発便より
- 特徴：

お子さまが楽しみながらお食事ができるよう、また、ご旅行後も楽しい思い出としていただけるよう、デザインにもこだわりました。ケースに付いている飛行機を取り外せば箸置きに、飛行機のエンジンがお箸の頭になります。



JALオリジナル箸セット



飛行機が箸置きに

以上

<参考：監修者紹介>**山本征治シェフ（日本料理「龍吟」）**

2016年4月29日～8月31日で提供するメニューを担当。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、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る。

**須賀洋介シェフ（SUGALABO）**

2016年9月1日～11月30日で提供するメニューを担当。1976年愛知県生まれ。26歳で東京・六本木ヒルズ「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」エグゼクティブシェフに任命。ロブション氏の愛弟子として数々の新店舗オープンに携わる。2015年4月に（日本の食を発信する）自身のラボラトリー「SUGALABO Inc.」を開業。

**狐野扶実子さん（料理プロデューサー）**

2016年12月1日～2017年2月28日で提供するメニューを担当。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。

**山田チカラシェフ（山田チカラ）**

2017年3月1日～5月31日で提供するメニューを担当。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、細かく要望をきくなど「おもてなしの心」を大切にしている。

「BEDD for Kids」のメニューはホームページで順次公開します。

<http://www.jal.co.jp/newsy/bedd/>