

(共同リリース)

日本航空株式会社  
株式会社資生堂パーラー  
2016年8月18日

## JAL ホノルル線に『資生堂パーラー for Resort』が登場 ～創業114年 銀座の名店の洋食を機内でご提供～

日本航空株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:植木 義晴、以下「JAL」)と、株式会社資生堂パーラー(本社:東京都中央区、代表取締役社長:鈴木 真、以下「資生堂パーラー」)は、JAL ホノルル線(成田・中部・関西発便)のプレミアムエコノミークラス・エコノミークラス機内食にて『資生堂パーラー for Resort』を採用することで合意しました。2016年9月1日より、対象路線にて資生堂パーラー監修による特別メニューを提供します。

資生堂パーラーは1902年、日本初のソーダ水とアイスクリームの製造販売を行う「ソーダファウンテン」として誕生。1928年に本格的な西洋料理店を開業し、長年に亘り幅広い世代に愛され続けています。



(9月からの秋メニュー)

9月から提供する『資生堂パーラー for Resort』秋メニューでは、資生堂パーラーらしい“ご飯に合う洋食”の代表メニュー「ビーフシチュー」を、サイドディッシュには「ベーコンキッシュ」と定番の「ポテトサラダ」を提供します。さらに資生堂パーラーの看板商品「チーズケーキ」を、『資生堂パーラー for Resort』オリジナルの「パイナップル」フレーバーで仕上げ、デザートとしてご用意しました。美味しさはもちろんのこと、見た目の美しさにもこだわった機内食です。

西洋の文化を取り入れた日本ならではの「洋食」を生業とする資生堂パーラーと、「日本の食」を世界に向けて発信するJALが、「伝統」・「革新」・「日本のこころ」を大切にすることで共鳴し、タッグを組んで提供する『資生堂パーラー for Resort』。ぜひお楽しみください。

日本の「おもてなしの心」を実践するJALと資生堂パーラーは、すべてのお客さまに美味しさと感動をお届けできるよう、今後も斬新な商品開発にチャレンジしてまいります。

## 【サービス概要】

- 提供期間 : 2016年9月1日(木)~2017年8月31日(木)
- 提供路線 : 成田発、中部発、関西発 ホノルル行き\*  
※ 羽田発は朝食メニューを提供のため、対象外となります。
- 提供クラス : プレミアムエコノミークラス・エコノミークラス  
1食目のお食事でご提供します。

## 【『資生堂パーラー for Resort』西洋モダン機内食】(秋メニューより)



### ●ビーフシチュー 資生堂パーラースタイル ターメリックライスを添えて

見た目の美しさや彩りにこだわり、わくわく感を演出。  
資生堂パーラーを代表するメニューです。  
ターメリックライスと合わせてお召し上がりください。



### ●ベーコンキッシュ&ポテトサラダ

カリッと焼いたベーコンを混ぜ込んだキッシュと  
洋食店ならではの本格的なポテトサラダを  
お楽しみいただけます。



### ●『資生堂パーラー for Resort』スペシャルフレーバー “パイナップル”のチーズケーキ

資生堂パーラーの看板商品・チーズケーキをハワイらしく  
パイナップル味に仕上げました。  
JALホノルル線のために開発したオリジナルフレーバーです。

冬メニュー以降は、開業当時から続くチキンライスで仕立てた「オムライス」やオリジナルの「ポティロンサラダ」など、資生堂パーラーの伝統的なメニューをベースとした機内食を順次提供します。



煮込みハンバーグ  
クリームソースをかけた  
オープンオムライスとともに



ベーコンキッシュ&ポティロンサラダ

以上