

食物アレルギー対応ツアーを販売開始

～JAL はさまざまな場面でのアクセシビリティ向上に取り組みます～

2017年6月29日

第 17039号

JAL グループでは、すべてのお客さまに安心してご旅行いただけるよう、さまざまな場面でのアクセシビリティを向上^(※)するための取り組みを進めております。

(※) プレスリリース「JAL スポーツアンバサダー誕生」(2016年4月12日)

<http://press.jal.co.jp/ja/release/201604/002637.html>

その一環として、株式会社ジャルパック(本社:東京都品川区、代表取締役社長:藤田 克己、以下「ジャルパック」)は、食物アレルギーをお持ちのお客さまにご旅行を楽しんでいただく環境を整え、ご負担が軽くなるようにお手伝いするツアーを販売します。

JAL は「安心して食事をし、旅行する楽しみを知ってほしい」という思いから、関連団体や専門家のご指導のもと、特定の組織の方を対象とした食物アレルギー対応の団体ツアーを2010年より5回実施しました。レストランなどではアレルギー表示が義務付けられておらず、アレルギーをお持ちの多くの方々が、旅行や外食に不安を感じていらっしゃいます。

こうした中、多くのお客さまからご要望をいただいたことから、このたびジャルパック、ホテル日航アリビラ(所在地:沖縄県中頭郡読谷村)と連携し、食物アレルギー対応のお食事を提供する新しい沖縄ツアーを販売することとしました。このツアーを通じて、食材を見て・触れて・味わったり、旅先の文化を感じたりすることで「旅はすばらしい」と感じていただけるよう、安心して、楽しいツアーをお届けします。



JAL グループでは、誰もが旅、スポーツ、文化を楽しむことができる社会の実現を目指し、さらなるアクセシビリティの向上に積極的に取り組んでいくとともに、魅力ある商品を展開していきます。

Embrace our
Challenges **JAL**
いつも心に、チャレンジを。

【ツアー販売概要】

- ◆発売日時: 2017年6月29日(木) 14:00～
- ◆朝/夕食: 沖縄の新鮮な素材にこだわった洋食・和食・中華から10品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・大豆・ごま・ナッツ類)除去アレルギー対応メニューをご用意

※メニュー内容の変更(食材の追加、除去など)はできません。

※ご家族(ご同席者)の皆さまもアレルギー対応メニューのご利用となります。

※細心の注意を払い10品目除去アレルギー対応食を調理しておりますが、アレルゲンを含む料理と同じ厨房で調理しており、また調理器具につきましても充分な洗浄を施しておりますが、微量残留によりアレルゲンが付着、混入することもあります。

※原材料詳細についてはホテル日航アリビラ HP にてご確認ください。

<http://www.alivilla.co.jp/restaurant/allergy-recipe.html>

- ◆ツアー詳細についてはジャルパック HP をご確認ください。

<http://www.jal.co.jp/domtour/oka/alletour/>

以上