



国内線『JALファーストクラス』は10周年を迎えます

～10周年にちなみ、期間限定で10種類の特別企画を展開します～

2017年11月22日

第 17104号

JAL は、2007年12月に国内線へファーストクラスを導入してから、10年を迎えます。

この10年間で延べ213万名の方にご利用いただき、国内線で高品質なサービスを常に提供してきました。この間、2011年より JAPAN PROJECT の一環で、夕食に日本各地の著名な料理人の方に監修いただき、ご当地食材や郷土料理を用いたメニューを提供するなど、地域貢献の一翼も担っています。この10年間のお客さまへの感謝の気持ちを込めて、10周年にちなんだ10種類の特別企画を期間限定で展開します。

JAL グループはお客さまから愛される航空会社を目指し、これからもさまざまな価値創造にチャレンジしてまいります。

10周年記念特別企画・概要

- ・対象路線： 国内線ファーストクラス運航全路線
- ・対象クラス： ファーストクラス
- ・対象期間： 2017年12月1日(金)～31日(日)

- ① 朝食スペシャルメニュー(出発時刻 ～10:29 までの便)
- ② 昼食スペシャルメニュー(出発時刻 10:30～16:59 の便)
- ③ ブーランジェリー「メゾンカイザー」のパン
- ④ スターシェフ、音羽 創シェフ監修オリジナルデザート
- ⑤ 健康酢、浪花亭「のむトマト酢」
- ⑥ コーヒーハンター川島 良彰氏厳選、スペシャルコーヒー
- ⑦ 希少な日本酒特別銘柄4種
- ⑧ 「千社札シール」10周年特別バージョンをプレゼント
- ⑨ 国内線ファーストクラス就航地の名産品をプレゼント
- ⑩ キャンディデスカイ 10周年特別パッケージ



【希少な日本酒】



【機内食スペシャルメニュー】



【スターシェフ 音羽創シェフ】



10周年記念特別企画・詳細

- ① 朝食スペシャルメニューの提供
築地で 80 年以上の歴史をもつ海産物専門店「魚がし 北田」の焼き魚を盛り込んだ和朝食、雲丹のロワイヤルや海老のビスクなどの洋朝食をご用意しました。
 - ② 昼食スペシャルメニューの提供
牛ヒレ肉の大和煮や特製寿司盛り合わせの献立などの和食、牛ヒレステーキやローストダック ポートワインとトリュフのソースなどの洋食と豪華なメニューをご用意しました。
 - ③ ブーランジェリー「メゾンカイザー」のパンを、朝食・昼食の洋食メニューで提供
 - ④ 昼食時に音羽 創シェフ監修オリジナルデザートを提供
音羽シェフは、『ミシュランガイド東京 2017』で 1 つ星を獲得したフレンチレストラン「シエル エ ソル」のシェフであり、新時代の若き才能を発掘する料理人コンペティション『RED U-35 2017』で準グランプリに輝いた期待の若手シェフです。今回は音羽シェフの父でフレンチの巨匠である音羽和紀シェフ、兄の音羽元シェフにも協力いただき、10 周年記念のデザートを監修していただきました。
 - ⑤ すずきの浪花亭 赤い「のむトマト酢」を提供
以前ファーストクラスでご好評いただいた、真っ赤な真珠と呼ばれ、年間平均糖度が 10 度を超える「キャロルセブン」(ミニトマト)の果汁とリンゴ酢で味付けした健康酢です。
 - ⑥ コーヒーハンター川島 良彰氏厳選スペシャルコーヒー「レクエルド デ イヴァン」を提供
熟したフルーツの風味と濃厚な甘みが特徴のコーヒーを空の上でお楽しみ下さい。
 - ⑦ 人気の日本酒蔵元が特別に用意した 4 銘柄を提供^{(*)1}
 - ・「澤屋まつもと Shuhari ID」(京都府 松本酒造)
 - ・「十四代 別撰 純米吟醸」(山形県 高木酒造)
 - ・「伯楽星 純米大吟醸 10」(宮城県 新澤醸造店)^{(*)2}
 - ・「寫樂 純米大吟醸 赤磐雄町」(福島県 宮泉銘醸)

(*)1)フライトごとにいずれかひとつの銘柄を提供します。
(*)2)「伯楽星 純米大吟醸 10」は、10 周年を記念して宮城県産酒造好適米・蔵の華を超高精白の 10%まで磨き、特別に醸造しました。
- ⑧ 「千社札シール」ファーストクラス 10 周年特別バージョン
期間中、ファーストクラスにご搭乗いただいたお客さま全員に機内でプレゼントします。
- ⑨ 国内線ファーストクラス就航地(東京、札幌、伊丹、福岡、沖縄)の名産品をプレゼント
期間中、JAL Facebook 投稿者の中から抽選でプレゼントします。詳細は JAL Facebook でご案内します。
- ⑩ キャンディデスカイ 10 周年特別パッケージ
10 周年を記念した特別パッケージのキャンディを全クラスのお客さまにサービスします。

以上