



## JAL国際線プレミアムエコノミー・エコノミークラス、オリジナルワインを導入

～JALワインアドバイザーがフランスの5種のブドウで造りあげた  
スペシャルキュベを提供～

2018年6月26日  
第18035号

JALは、国際線プレミアムエコノミー・エコノミークラスでオリジナルワインを提供します。このワインは、JALとフランスのワインメーカーが共同開発した日仏合作のオリジナルワインであり、日仏友好160周年を記念し7月からパリを中心に開催される文化芸術イベント「ジャポニスム2018」の広報企画の一つとなります。JALは、JALワインアドバイザーがフランスの5種のブドウで造りあげたスペシャルキュベを提供し、「ジャポニスム2018」を盛り上げてまいります。

- 対象クラス : プレミアムエコノミークラス・エコノミークラス
- 提供期間 : ロンドン、パリ線:2018年8月1日～  
その他の路線:順次導入
- 提供路線 : 国際線全路線



JALオリジナルワイン「DOUBLE “O”」



右: マスターオブワイン大橋健一氏  
左: ワインテイスター大越基裕氏

### ●新ワインの名称

「DOUBLE “O”」(赤/白)

JALワインアドバイザーでありマスターオブワイン(\*) (以下、「MW」)の大橋健一氏とワインテイスターの<sup>①</sup>大越基裕氏のお二人の苗字の頭文字の「O」を取り「DOUBLE “O”」としました。

(\*) ロンドンに拠点を置くマスターオブワイン協会が1953年に創設した国際資格で、ワイン界で最高峰とされています。既に60年以上の歴史を誇る一方、有資格者は現在世界中でたった370名。うち日本人の「MW」はわずか2名のみという最難関の資格です。日本在住の日本人MWは大橋氏のみ。



## ●新ワインの特徴

JALワインアドバイザーで「MW」の大橋健一氏とワインテイスターの太越基裕氏が、JALのためにフランスの5種のブドウで造りあげたオリジナルワインです。



### <白ワイン>

グルナッシュ・ブランをメインとし、ミッド・パレット(\*)に厚みを持たせるためにヴェルメンティーノを活用しました。マスカットの爽やかな香りを生かしつつ、ヴィオニエのほのかな苦みも生かして爽やかかつ複雑味を持つワインに仕上げました。また、わずかな甘味を加えるためにゲヴェルトラミネールを1.5%入れて調整しました。

(\*)最初に感じる味わいの後に感じる味わい。ミッド・パレットの後、余韻につながる

#### ★ブドウの配合

グルナッシュ・ブラン:56%、マスカット:27.5%、ヴェルメンティーノ:12%、ヴィオニエ:3%、ゲヴェルトラミネール:1.5%

### <赤ワイン>

グルナッシュ・ノワールをメインとし、ミッド・パレットとして厚みとやわらかさを有しながらも豊富できめの細やかなタンニンを持つマルセランを活用しました。シラーは酸味、そしてカリニャンは若干のドライハーブのフレーヴァーを加えるものの、基本的にはフレッシュな果実味による飲み易さを呈するグルナッシュ・ノワールを主体とし、バランスの良い赤ワインに仕上がりました。さらに、香りを立たせるために、白ワインのコンポーネントとなるマスカットを5%加えました。

#### ★ブドウの配合

グルナッシュ・ノワール:57%、シラー:24%、マルセラン:9%、カリニャン:5%、マスカット:5%

## ●「ジャポニスム2018」との関係

日仏友好160年となる本年。日仏の両国が連携し、パリを中心に“世界にまだ知られていない日本文化の魅力”を紹介する大規模な複合型文化芸術イベントが開催されます。会期は2019年の2月まで。展覧会など50を超えるイベントが目白押しです。このJALオリジナルワイン DOUBLE “O”は日本人のJALワインアドバイザーがフランスの畑で収穫されたブドウでフランスのワインメーカーと共に開発した正に日仏合作のワインであり、この「ジャポニスム2018」の広報企画の一つと位置付けられています。2018年8月から約3カ月、「ジャポニスム2018」のロゴマークを冠したワインをJALの国際線全便で提供します。





### 《MW大橋健一氏 プロフィール》

1967年生まれ、栃木県出身

家業の酒類専門店 株式会社山仁(本社・宇都宮市)での経営を通じて酒類への造詣を深める。世界最大のワイン審査会の1つであるインターナショナル・ワイン・チャレンジをはじめとして、多くの国でワイン審査員を務めるほか、同審査会でも2016年には世界で唯一のタイトルとなる「IWC パーソナリティ・オブ・ザ・イヤー」に輝く。



### 《大越基裕氏 プロフィール》

1976年生まれ、北海道出身

国際ソムリエ協会 インターナショナルA.S.Iソムリエ・ディプロマ WSET Sake Level 3 & Educator

渡仏後2001年より銀座レカンソムリエ、2006年より約3年間再渡仏し栽培、醸造の分野を学ぶ。帰国後同店シェフソムリエに就任。2013年6月ワインテイスター/ワインディレクターとして独立。世界各国を周りながら、最新情報をもとにコンサルタント、講師や講演、執筆などもこなしてワインの本質を伝え続けている。ワインだけでなく、日本酒、焼酎にも精通しており、ワインと日本酒を組み合わせた食事とのマリアージュにも定評がある。また、外苑前のモダンベトナム料理店「AnDi」のオーナーでもある。

以上