

(共同リリース)

JAL 国際線機内食『AIR Japanese Soba Noodles 蕎』を提供

2018年2月22日
日本航空株式会社
株式会社 79

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、「Japanese Soba Noodles 蕎」を運営する株式会社 79(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:大西祐貴、以下「蕎」)は、機内食「AIR シリーズ」第 27 弾である『AIR Japanese Soba Noodles 蕎』を共同開発し、3月1日より国際線日本発欧州、米州、豪州線(一部を除く)にて提供します。

『AIR Japanese Soba Noodles 蕎』は、世界で初めてミシュランガイド一星のラーメン店として掲載された「蕎」の代名詞ともいえる香り高いトリュフオイルと鶏油(チーユ)を合わせた特製タレを麺と絡めていただく「混ぜソバ」スタイルのお食事です。「鶏油 Soba」は以前、「蕎」において期間限定で提供していた幻のメニューで、JAL 機内食のためにアレンジして復活させました。機内でしか味わえない「蕎」とのコラボレーションメニューをお楽しみください。

■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:2018年3月1日(木)~5月31日(木)

■対象路線:

成田発:シカゴ、ダラス・フォートワース、ボストン、ニューヨーク、ロサンゼルス、サンディエゴ、
バンクーバー、フランクフルト、ヘルシンキ、メルボルン行き

羽田発:サンフランシスコ、ニューヨーク、ロンドン(JL043 便)、パリ行き

関空発:ロサンゼルス行き

※いずれの路線も、到着前の2食目のお食事として提供します。

■メニュー概要:

・メインディッシュ:鶏油 Soba

(トッピング:鶏肉、メンマ、ネギ、錦糸卵)

・アペタイザー:青梗菜のカシューナッツ和え

・デザート:白桃カップゼリー

※「鶏油 Soba」は、原材料にソバは使用していません。



以上