

国内線「JALファーストクラス」、羽田=札幌線導入1周年記念！

～6月の東京(羽田)=札幌線ファーストクラスご搭乗のお客さまにプレゼントをご用意しました～

2009年5月21日

第 09026号

2007年12月1日に日本の空に初めて誕生した国内線「JALファーストクラス」は、ご利用のお客さまにご好評をいただきながら、本年6月に東京(羽田)=札幌線導入1周年を迎えます。

JALはお客さまへの感謝の気持ちを込めて、2009年6月の東京(羽田)=札幌線ファーストクラスご搭乗のお客さま全員にプレゼントをご用意いたしました。ご提供する商品は「最高品質の追求」においてJALファーストクラスとコンセプトを共有するこだわりのオリジナルセレクションです。

6月1日初日 羽田=札幌線 ファーストクラスご利用のお客さま全員

「ファーストクラスオリジナル皮革グッズ(非売品)」をご提供します。

6月1～30日 羽田発札幌行き ファーストクラスご利用のお客さま全員

北海道産小麦“はるゆたか”を使用した小豆島「手延そうめん」(*5)をご提供します。

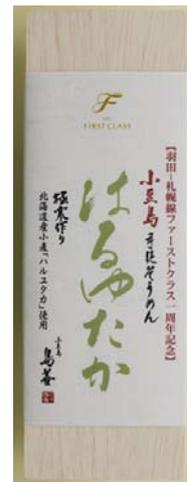
6月1～30日 札幌発羽田行き ファーストクラスご利用のお客さま全員

北海道認証食品「新得八割そば」(*6)をご提供します。

6月1～30日 羽田=札幌線 ファーストクラスご利用のお客さま全員

国内線「JALファーストクラス」のこだわりストーリーを綴った小冊子(非売品)をご提供します。

詳細は http://www.jal.co.jp/inflight/dom/f/first_anniversary_sap/ をご覧下さい。



また6月からは2009ミシュラン星の「万歴龍呼堂」が夕食提携店として新たに登場します。またお勧め銘酒に新シャンパン(ドゥラモット・ブリュット・ブラン・ド・ブラン)が、お勧めスイーツに中国飯店富麗華も登場いたします。さらに6月のJAL526便/528便(札幌発羽田行き)では「さっぽろスイーツ(札幌スイーツコンペティション受賞作品)」も特別にご用意いたしました。

- | | |
|--|----------------|
| ■ 夕食に 2009 ミシュラン星「万歴龍呼堂」との提携メニュー(*1) | (羽田=福岡/伊丹/札幌線) |
| ■ お勧め銘酒「ドゥラモット・ブリュット・ブラン・ド・ブラン NV」(*2) | (羽田=福岡/伊丹/札幌線) |
| ■ お勧めスイーツ「中国飯店 富麗華」(*3) | (羽田=福岡/伊丹/札幌線) |
| ■ 「さっぽろスイーツ(札幌スイーツコンペティション受賞作品)」(*4) | (JAL526/528 便) |

JALはこれからも商品・サービス力の強化に努めてまいりますので ご期待ください。



(*1) 2009ミシュラン星「万歴龍呼堂」

世界の食材が集まる東京で、新しい和食のスタイルを打ち出している日本料理店。はしり、さかり、なごり・・・この国の四季、二十四節季がそのときどきに生みだす滋味を常に心に留めて心身を悦ばせます料理を提供しています。

(*2)ドゥラモット・ブリュット・ブラン・ド・ブランNV

シャンパーニュの中で最高級の100%特級格付け畑〈コート・デ・ブラン〉で栽培されたシャルドネ種100%で醸造されるブラン・ド・ブラン・シャンパーニュは、シャンパーニュ通達の好む辛口シャンパーニュです。その研ぎ澄まされた酸味と飽きのこないミネラル味が高い次元で調和し、上品で繊細な泡立ちと飲み応のある果実味がお楽しみいただけます。

(*3)お勧めスイーツ「中国飯店 富麗華」

東京六本木で約35年にわたり親しまれてきた中国飯店の姉妹店。モダンでありながら何処か懐かしさを感じさせる心地よいインテリアのなか、中国古典楽器の柔らかな音色に包まれ、珠玉の料理が味わえます。

(*4)さっぽろスイーツ(札幌スイーツコンペティション受賞作品)

その年の札幌の顔となるスイーツを決定するコンペティションで、今年度グランプリを受賞したズコット南円山店チーフパティシエ若山一哉さんの作品「さっぽろハスカップフロマージュ」をご賞味ください。北海道産の複数のチーズを組み合わせた風味豊かなムースと、目に鮮やかな深紅のハスカップソースの酸味が調和したデザインも美しいスイーツです。

(お問合わせ先: スイーツ王国さっぽろ推進協議会 011-623-2112 <http://sweets-sapporo.com/index.html>)

(*5) <島善>小豆島 手延素麺「はるゆたか」

国産小麦の中で最も高タンパクな北海道江別産「ハルユタカ」を100%使用した、島善の高級手延素麺です。素材本来の味わいを大切に、じっくり熟成させながら、より細く美しく仕上げました。他では決して味わえない、コシ、滑らかさ、のど越し、香り、風味をお楽しみいただけます。

(お問合わせ先: 株式会社 協栄岡野 0879-62-6570 <http://www.shimazen.co.jp/index.html>)

(*6) 新得 八割そば

新得そばの原料は、厳選したそば粉を常に風味豊かな状態で使用しています。八割そばは、自社製粉による北海道産『一本挽き』そば粉八割、北海道産小麦粉を使用し、冷風低温乾燥で仕上げました。お口に広がる風味豊かな八割そばをご賞味下さい。北海道の「道産食品独自認証制度」で、そばとして初めて認証されました。

(お問い合わせ先: 新得物産株式会社 0156-64-5213 <http://www.shintokusoba.co.jp/>)