

JALグループ、国際線に新たなアレルギー対応機内食の導入を決定！

～アレルギー対応食品専門会社の辻安全食品株式会社とオリジナルメニューの共同開発～

2009年5月25日

第 09028号

JALグループは2009年5月31日より、お客さまからのご要望におこたえし、新たなアレルギー対応食を国際線の機内でご提供いたします。

JALグループではアレルギーをお持ちのお客さまのために、専用の機内食をご用意いたしました。厚生労働省が表示を義務化、または推奨しているアレルゲン原材料(7品目アレルゲン及び18品目アレルゲン)を使用しないアレルギー対応食です。お子さまやご家族に食物アレルギーがある場合も、安心して飛行機でのご旅行を楽しんでいただけるようになります。9ヶ月以上の乳幼児から大人までを対象としております。

今回新たにご用意するアレルギー対応食は、JALとアレルギー対応食品で有名な辻安全食品株式会社がタイアップしています。メニューのサラダ以外は、全て辻安全食品株式会社のアレルギー専用キッチンで調理した製品で、特にメインディッシュは辻安全食品株式会社が約1年をかけて、機内食として特別に開発したJALオリジナルメニューです。

より多くのお客さまのご要望にお応えできるよう、今後もさまざまなサービス強化に取り組んでまいります。



メインディッシュ(フィッシュバーグトマトソースがけ)

提供スタイル一例 (25品目アレルギー対応メニュー)

※写真はイメージです。

辻安全食品株式会社について <http://www.tsuji-shop.jp/shop/>

1979年創業。アレルギー食品の開発を始めて30年近くになります。あらゆるアレルギー症状に対応した商品を開発から販売まで一元管理しています。

【予約受付開始】

2009年5月27日(水)

【お申し込み受付期限・方法】

ご出発の96時間前までにお申し込みください。

日本航空国際線予約窓口までお電話でお申し込みください。

国際線予約: ☎0120-25-5931 携帯電話は0570-025-031(有料)

営業時間 8:00~20:00(年中無休)

【旅行会社にてフライトをご予約いただいたお客さま】

アレルギー対応機内食につきましては旅行会社では承っておりません。当社まで直接お申し込みをお願いいたします。

【ご提供対象クラス】

国際線エグゼクティブクラスおよびエコノミークラス

※ エグゼクティブクラスおよびエコノミークラスは共通メニューとなります。

※ ファーストクラスについてはお問い合わせください。

【アレルギー原材料】

厚生労働省が表示を義務化または推奨しているアレルギー原材料

7品目アレルギー (表示が義務化された原材料)	えび、かに、小麦、そば、乳製品、卵、落花生
25品目アレルギー (表示が推奨された原材料)	7品目アレルギーの他、あわび、いか、いくら、オレンジ、 キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

【備考】

※ サラダ以外は、全て辻安全食品株式会社のアレルギー専用キッチンで調理した製品です。サラダの調理とお食事の盛り付けは、アレルギー専用キッチンではなく、機内食調理会社のキッチンで行っております。

※ 調理及び盛り付け過程においてはアレルギー混入防止に努めておりますが、微量の特定原材料などが意図せずに混入してしまうことも考えられます。

※ 深刻なアレルギー症状をお持ちのお客さまは事前に医師とご相談のうえ、お選びいただけますようお願いいたします。

詳細は、http://www.jal.co.jp/inflight/s_meal/allergy_meal.html をご覧ください。

以上