

JAL国際線機内食に小山薫堂氏プロデュースの

とうきょうこうみ 「東京香味カレー」が誕生！

～「TOKYO CURRY LAB.」とのコラボレーション。第1弾は“ぎゅっと野菜カレー”をご用意しました～

2009年9月24日

第09101号

JAL国際線の機内食に新メニュー「東京香味カレー」が誕生しました。「東京香味カレー」は「TOKYO CURRY LAB. (東京カレーラボ)」を手がけるオレンジ・アンド・パートナーズ代表の小山薫堂氏プロデュースによるカレーで、JALは2009年10月1日より米州線のファーストクラス・エグゼクティブクラスにて、Anytime Time You Wishメニュー(アラカルトメニュー)の一つとしてご提供を開始いたします。第1弾として野菜の風味を詰めこんだ“ぎゅっと野菜カレー”をご用意しました。

サービス対象路線

ファーストクラス : JAL国際線全路線
エグゼクティブクラス : ニューヨーク・シカゴ線

メニュー概要

東京香味カレー “ぎゅっと野菜カレー”

玉ねぎ、にんじん、セロリといった定番の良質な野菜に、リンゴ、バナナといったフルーツが加わり、野菜の風味を“ぎゅっと”詰め込んだカレーです。クミン、コリアンダー、カルダモンなど7種類のスパイスは辛味を抑えたものを使用しました。野菜とスパイスの爽やかな香りが調和したカレーに仕上げています。



「これから日本を旅立つ方々には『いってらっしゃい』、日本に戻られる方々には『おかえりなさい』の気持ちを込めて開発したカレーです。ぜひご賞味ください。」と小山薫堂氏。

JAL国際線の機内で人気メニューのカレーがさらにパワーアップします。一度食べたらクセになる小山薫堂氏プロデュースによる「東京香味カレー」をお楽しみください。

サービスの詳細は以下JALホームページをご参照ください。

http://www.jal.co.jp/inflight/inter/first_fsd/

<http://www.jal.co.jp/inflight/inter/fsd/>

来春、第2弾として欧州線で“スパイシーポークカレー”をご用意する予定です。ご期待ください。

【参考資料】

(1) 小山薫堂氏プロフィール



放送作家。脚本家。N35inc / (株)オレンジ・アンド・パートナーズ代表。
東北芸術工科大学デザイン工学部企画構想学科長。

1964年6月23日熊本県天草市生まれ。

日大芸術学部在籍中より放送作家として活動、「11PM」にてデビュー。

その後「カノッサの屈辱」「料理の鉄人」「東京ワンダーホテル」「ニューデザインパラダイス」「トリセツ」など斬新な番組を数多く企画。

現在「THE世界遺産」(TBS)、「スペシャルギフト」「プレミアムスイッチ」(日本テレビ)などの企画構成を手掛ける一方、J-WAVE・Fmyokohamaではラジオパーソナリティを、『UOMO』『dancyu』などのライフスタイル誌でエッセイ連載をもつ。

著書に「随筆 一食入魂」(ぴあ)、「フィルム」(講談社)、「まってる。」(千倉書房)、「明日を変える近道」(PHP研究所)、「もったいない主義」(幻冬舎新書)、「人を喜ばせるということ」(中公新書ラクレ)などがある。

また、2008年公開された「おくりびと」で初めて映画脚本に携わり、第60回読売文学賞戯曲・シナリオ部門賞、第81回米アカデミー賞外国語部門賞獲得をはじめ、国内外で評価を受ける。

このほか日光金谷ホテル顧問、「東京カレーラボ」「たこやきらぼ」プロデュースほか活動分野は多岐に渡る。

(2) TOKYO CURRY LAB. (東京カレーラボ)



カレーをテーマにしたレストラン「東京カレーラボ」



「東京カレーラボ」は小山薫堂率いるオレンジ・アンド・パートナーズが運営するカレーをテーマにしたレストランです。コンセプトである「ラボ(=研究所)」に象徴されるように、店内に設けられたガラス張りのラボスペースにおいて「国民食カレー」の研究開発を行い、研究成果としてのカレーを随時発表するといった実験的な試みにチャレンジしていくことを目指しています。

「東京カレーラボ」プロジェクトには日本を代表するクリエイターが参画しています。総合企画はオレンジ・アンド・パートナーズ代表、小山薫堂。アートディレクションはNTTDコム「iD」「DCMX」、森美術館「東京-ベルリン/ベルリン-東京展」、「ラーメンズ」等を手がけ、国内外の多数の受賞歴を持つ水野学氏。インテリアデザインは独自のバランス感覚とデザイン構築力で海外からの評価も高いワンダーウォール片山正通氏らがそれぞれ担当し、強力なコラボレーションにより展開しているカレーハウスです。

以上