



2023年7月31日

第23016号

カテゴリ: サービス全般

### 8月・9月の国内線「JALファーストクラス」の夕食で 福岡県に所縁のシェフ監修メニューをご提供

JALでは、国内線ファーストクラスの夕食において「JAL Chefs' Relay ～匠がつなぐ美食のバトン～」(\*)と題し、日本各地の食の匠が監修した、従来の機内食の枠組みにとらわれない新鮮さを感じられる機内食を提供しています。監修シェフは、担当シェフから新たなシェフへの紹介方式で繋いでいくことを基本としています。

8月・9月は福岡県に所縁のある2人のシェフがそのバトンを受け取ります。8月は「GohGan」のオーナーシェフの福山剛氏、9月は「奈良屋町 青」の店主の金田英之氏がそれぞれ監修を務めたメニューを提供します。

(\*)東京(羽田)-札幌(新千歳)・大阪(伊丹)・広島・福岡、鹿児島・沖縄(那覇)・石垣、沖縄(那覇)-伊丹の17:00以降の発便。ただし、沖縄(那覇)線は、が18:00以降の到着便が夕食提供対象。

#### 【8月メニュー概要】

「GohGan」は、福岡・佐賀版ミシュランガイドで星付きレストランに選ばれた「ラ・メゾン・ドゥ・ラ・ナチュール・ゴウ」のオーナーシェフで、「アジアベストレストラン50」にも度々選出された福山剛氏と、同じく「アジアベストレストラン50」で4度の1位に輝いたバンコクのインド料理店「ガガンアナンド」のオーナーシェフ ガガン・アナンド氏がタッグを組んだ初めての実店舗です。

今回の監修メニューはフランス料理とインド料理が融合した「GohGan」スタイルのお料理。福岡県産の豚肉やブランド卵「糸島つまんでご卵」もメニューに取り入れ、味覚に楽しいアクセントをふんだんに盛り込んだ構成にしています。



「GohGan」外観

# GohGan

Goh Gaggan & Associates



福山 剛氏

#### ■提供メニュー

- アペタイザー : 「カクテルシュリンプ」、  
「カリフラワーのムースブラックアンドホワイト」
- メイン : 「ゴアポーク 梅干しチャツネソース」、  
「プチパン」、「バター」
- デザート : 「ココナッツのブランマンジェ  
長崎プリンセスマンゴーと柚子のソース」

※記載メニューは一例となり、ご搭乗日により別メニューとなる場合がございます。



(8月メニューの一例) 羽田発便・那覇発伊丹便



### 【9月：ご提供概要】

「奈良屋町 青」は築80年の古民家を改装した温かみのある店内には、厨房を取り囲むように9つのカウンター席が配置されています。日本のみならず世界中からゲストが押し寄せ、1年以上先まで予約が埋まるほどの人気店で提供されるメニューは、日本料理をベースとしながらもさまざまなジャンルの料理理論を応用した唯一無二のもの。季節感と素材感を大切に料理を信条とし、ゲストに感動を与える一皿を創り出しています。

今回の監修メニューでは、福岡県の郷土料理さばの糠炊きや九州和牛を使用したすき焼き風を献立に取り入れ、明太子や豆腐などの食材を福岡の馴染みの店から仕入れるなど、福岡県という土地が育んだ食文化に触れていただけのメニュー内容となっています。



「奈良屋町 青」外観



金田 英之氏

### ■提供メニュー

- 小鉢:「春菊と菊花のお浸し」、  
「鱧と夏野菜の南蛮漬け」、
- 主菜:「九州和牛のすき焼き風 温玉添え」  
「俵御飯ふっくりんこ」、「味噌汁」
- 甘味:「バイクドマロウ バターマシュマロミルク  
/D&Nコンフェクショナリー」

\*記載メニューは一例となり、ご搭乗日により別メニューとなる場合がございます。



(9月メニューの一例) 羽田発便・那覇発伊丹便

「JAL Chefs' Relay ～匠がつなぐ美食のバトン～」の詳細はこちらからご覧いただけます。



以上