

カテゴリ: サステナビリティ

まるごと野菜のペーストから生まれたスイーツを国際線ファーストクラスで提供

～SDGs達成に向け、おいしくて、カラダにいい空の旅に挑戦～

JALは、これまで SDGs 達成を目指して、人や環境への負荷が少なく「おいしくて、カラダにいい」空の旅を提供すべく、機内食や空港での取り組み(*1)を実施してまいりました。

新たな取り組みとして、今般、ミツカングループの株式会社ZENB JAPAN(本社:愛知県半田市、代表取締役:濱名誠久)と共同開発したスイーツを国際線ファーストクラスのアラカルトメニューにて提供します。

地域の絆をきっかけとした、「社会に貢献し、人と人、心と心をつなぐ取り組みをしていきたい」という共通の想いから今回の企画が実現しました。



これからもJALは地域を豊かにするお手伝いと新たな永続的価値を創造し、お客さまにお選びいただけるサービスを目指してまいります。

(*1)

- ・機内食不要な方のためのJAL Ethical Choice Meal Skip Option URL: https://www.jal.co.jp/jp/ja/inter/service/meal/meal_skip/
- ・「未来に残す機内食」をテーマにした「RED à table」 URL: <https://press.jal.co.jp/ja/release/202109/006223.html>
- ・SDGsをテーマとした機内食 URL: <https://www.jal.co.jp/jp/ja/info/2020/inter/200907/>
- ・中部国際空港ご利用のお客さまに「ZENB STICK」をプレゼント～おいしくてカラダにいい空の旅を提供～ URL: https://www.jal.com/ja/press/backnumber/areanews/attaches/pdf/ngo_210226.pdf

【サービス概要】まるごと野菜の超濃厚ペースト「ZENB ペースト(*2)」を使用したこだわりのスイーツをアラカルトメニューでお楽しみいただけます。皮や芯まで、余すところなくいただく独自製法でつくった「ZENB ペースト」を使用しています。従来であれば捨てられる部分(パプリカは12%、枝豆は45%、ビーツは10%、コーンは33%)を可能な限り活かすことで環境に配慮したスイーツです。(*2) ZENBペースト URL: <https://zenb.jp/pages/paste>



「パプリカのサブレ」



「枝豆のマカロン」「コーンのマカロン」



「ビーツのサブレ」

- メニュー: 第1弾「パプリカのサブレ」/第2弾「枝豆のマカロン」/第3弾「ビーツのサブレ」/第4弾「コーンのマカロン」
- 提供期間: 2022年6月1日(水)～2023年5月31日(水)予定
- 提供路線: 日本発 シカゴ、ニューヨーク、ロンドン、パリ
- 提供クラス: ファーストクラス ※一部路線では、メニューが変更になる場合がございます。