

JAL機内食「空の上のレストラン」 新たなスターシェフ登場

～国際線ビジネスクラスの和食で黒木純シェフとのコラボレーション～

2016年2月19日
第15227号

JALは、欧米線、豪州線、東南アジア線で、「空の上のレストラン」をコンセプトに、「スカイオーベルジュ BEDD(ベッド) by JAL」という、従来の機内食の枠を超えた、最上級の機内食をお届けし、お客さまから大変ご好評をいただいています。

このたび2016年3月1日より、スターシェフで結成されたドリームチームの新たなメンバーとして、和食の名店「くろぎ」の黒木純シェフを迎え、JALビジネスクラスの和食を一新します。

今後もJAL機内食「空の上のレストラン」では、心地よくお過ごしいただける空間の中で、JALでしか体験できない美味しいお食事とともに驚きや楽しさに出会える快適な時間を提供できるよう、新しい取り組みにチャレンジしてまいります。

黒木純シェフとのコラボレーションメニュー

日本料理「京味」などの名店で修行を重ね、2010年に「くろぎ」のオーナーシェフとなった黒木純シェフとのコラボレーションメニュー(和食)をビジネスクラスで提供します。奇をてらうことなく、一つ一つの素材を活かしたシンプルな味付けの「日本料理」を追求し、「素材と会話」しながら、味わい深い料理を考案する黒木純シェフのメニューを、機内でお楽しみください。

黒木シェフ監修メニューの提供路線では、和食器も新たに全面リニューアルします。見た瞬間から美しく、海外からのお客さまにも和の文化を感じていただける器です。





●対象クラス : 国際線ビジネスクラス

●開始日 : 2016年3月1日より 順次拡大

●対象路線 :

2016年3月1日～	成田/羽田発	ニューヨーク、ロンドン、シンガポール、ジャカルタ行き
2016年6月1日～	成田発	シカゴ、ダラス、ボストン、ロサンゼルス、サンディエゴ、 フランクフルト、ヘルシンキ、パリ、シドニー、 クアラルンプール、ハノイ、ホーチミンシティ行き
	羽田発	パリ、ホーチミンシティ、バンコク行き
	関西発	ロサンゼルス行き
2016年9月1日～	成田発	バンクーバー、モスクワ、デリー行き
	中部発	バンコク行き

※深夜出発便は対象外です。

●春メニュー概要(2016年3月～5月):

アミューズ・ブーシュ

「くろぎ」のスペシャリテを冷製でご用意します。

・胡麻豆腐



春霞(はるがすみ)

前菜を、熨斗、水引で装った本格お弁当に見立てました。

- ・お造り(鮪、あおりいか) ・長芋田楽
- ・トマト甘酢漬け ・筍旨煮と鮑柔らか煮
- ・だし巻玉子と海老の艶煮 ・くらげと椎茸の胡麻酢和え
- ・わかさぎ南蛮漬けと鴨の塩漬け



台の物

肉料理と魚料理の2種類を一皿でお楽しみいただける食べ応えのある一品です。

- ・国産牛フィレ肉の和風ローストビーフ
- ・鮭味噌漬け焼き



ご飯(「雪蔵 今摺り米」新潟奥阿賀産こしひかり)

新潟県の天然林の多く残る中山間で、雪深く、昼夜の寒暖差の大きい奥阿賀地域で収穫後、全量をもみ殻がついたまま、雪室同様の環境で大切に保管したこしひかりはみずみずしく粘りと甘みが特徴です。

雪の冷熱で優しく保管され、年間通して新米同様の品質の高いお米を炊きたてでお楽しみいただけます。



味噌汁

京都の九条葱や枕崎産鰹節を使用して、信州の米味噌で仕上げたこだわりのお味噌汁です。
(3月初旬から提供予定)



デザート

わらび餅

<参考:黒木純シェフ プロフィール>



黒木 純シェフ (くろぎ)

1978年8月16日宮崎県に生まれる。小さいころから料理人である父を見て育つ。18歳にて料理人を目指して上京。20代に日本料理「京味」などの名だたる名店で修業を重ね、経験と力を積み上げ、2010年に東京、湯島「くろぎ」のオーナーシェフとなる。

2014年には、本郷に和菓子店「^{くひや}菓子 くろぎ」をオープン。

「本物の和食」を追求し、一番の隠し味は「まごころ」。一つひとつの旨みを引き出すために「素材と会話」しながら、味わい深く上品な「淡い味」を求めている。

<参考:春メニューを監修するその他のスターシェフ>



山本征治シェフ
(日本料理「龍吟」)



須賀洋介シェフ
(SUGALABO)



狐野扶実子さん
(料理プロデューサー)



山田チカラシェフ
(「山田チカラ」)



佐藤伸一シェフ
(パリ「Passage53」)



吉武広樹シェフ
(パリ「SOLA」)



内山直樹シェフ
(JALコーポレートシェフ)