



解禁日限定 ボージョレー・ヌーヴォーを機内、ラウンジにて提供

～毎年ご好評のJAL オリジナルパンもご用意～

2017年11月14日

第 17100号

JALは、ボージョレー・ヌーヴォー解禁日となる11月16日に、国際線機内(一部路線を除く)および国内主要空港ラウンジにて、ピエール・フェロー社のボージョレー・ヌーヴォーをご提供します。

ピエール・フェロー社は1882年創業の長い歴史と経験を誇り、ワイン評論家ロバート・パーカー氏からもボージョレー地区で最高の4つ星の評価を受ける名門ワイナリーです。今年フランスを代表する料理人ティエリー・マルクス氏^(*)とピエール・フェロー社^(**)とのコラボレーションによる、日本限定リリースの特別なボージョレー・ヌーヴォー『ティエリー・マルクス スペシャルエディション』をご用意しました。ピエール・フェロー社が所有する畑の中でも樹齢の高い貴重なブドウを使用してつくられており、また、ティエリー・マルクス氏の監修で、よりお料理との相性(マリアージュ)を楽しんでいただける一本となっています。



(*) フランスで「星の請負人」と称されておりパリ、マンダリンオリエンタルホテルの総料理長を務め、ミシュランガイドで5つ星を獲得している巨匠。日本においても東京銀座にてフレンチレストランを展開。

(**) 小規模の家族経営の造り手で、大量生産をせず、それぞれの行程に丁寧に時間をかけて瓶詰めまで行い、高品質なワインを造り出している。信頼のおける造り手として高く評価されており、フランス国内の1,500以上の星付きレストランで選ばれ、世界40か国の市場で販売されている。



ティエリー・マルクス氏



ピエール・フェロー社5代目当主
イヴ・ドミニク・フェロー氏

また、メゾンカイザーによるJAL オリジナルパン“PAIN AU BEAUJOLAIS (パン・オ・ボージョレー)”もご用意します。

JALはこれからも、お客さまに新鮮な驚きと感動をご提供できるようさまざまなサービスの提供にチャレンジしてまいります。



サービス概要

【ボージョレー・ヌーヴォー『ティエリー・マルクス スペシャルエディション』】

(1) 機内サービス

路線：日本発着の下記路線

シカゴ、ダラス・フォートワース、ボストン、ニューヨーク、ロサンゼルス、サンディエゴ、バンクーバー、サンフランシスコ、ホノルル、コナ、シドニー、メルボルン、ロンドン、フランクフルト、ヘルシンキ、パリ、シンガポール、クアラルンプール、ジャカルタ、デリー、マニラ、ハノイ、ホーチミンシティ、バンコク、香港

クラス：ファーストクラス、ビジネスクラス

(2) ラウンジサービス

羽田空港(国際線・国内線)、成田空港(国際線)、関西空港(国際線・国内線)、伊丹空港、中部空港(国際線)、福岡空港(国内線)、新千歳空港(国内線)

(3) 搭乗ゲートでのサービス

羽田空港発の下記便

01:30発 JL079便 ホーチミンシティ行き

02:45発 JL041便 ロンドン行き

【JALオリジナルパン“PAIN AU BEAUJOLAIS (パン・オ・ボージョレー)”】

(1) 機内サービス

路線：東京(成田・羽田)発の下記路線

シカゴ、ダラス・フォートワース、ボストン、ニューヨーク、ロサンゼルス、サンディエゴ、バンクーバー、サンフランシスコ、ホノルル、コナ、シドニー、メルボルン、ロンドン、フランクフルト、ヘルシンキ、パリ、シンガポール、クアラルンプール、ジャカルタ、デリー、マニラ、ハノイ、ホーチミンシティ、バンコク、香港

クラス：ビジネスクラス(洋食コースのパンのひとつとして提供)



(2) ラウンジサービス

成田空港(国際線ファーストクラスラウンジ)

羽田空港(国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ/国際線ファーストクラスラウンジ)

※なくなり次第、終了させていただきます。

以上