

(共同リリース)

JAL国際線 「若き料理人たちによる機内食」を提供 ～「RED U-35」ファイナリストがメニューを監修します～

2017年8月28日
日本航空株式会社
RED U-35実行委員会

日本航空株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:植木 義晴、以下「JAL」)と、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティションを運営するRED U-35 (RYORININ'S EMERGING DREAM)(以下、RED U-35)実行委員会は、JAL国際線の日本発中・長距離路線プレミアムエコノミークラス・エコノミークラス機内食にて、RED U-35の昨年度のグランプリを含む歴代ファイナリストの6名が監修するメニューを提供します。

これまでのRED U-35[※]で選ばれたファイナリストは日本料理、フランス料理、中国料理とジャンルが多彩で、日本のお客さまのみならず、世界から訪日される海外のお客さまの嗜好にもご満足いただけるメニュー作りに取り組み、新しい“驚き”と“楽しさ”に出会える機内食を、2017年9月1日よりお届けします。

※ RED U-35の詳細は、ホームページ(<http://www.redu35.jp/>)をご参照ください。



JALとRED U-35は、今後も若さ溢れる自由な発想でメニューを開発し、すべてのお客さまに常に新鮮で、感動いただける機内食をお届けできるようチャレンジしてまいります。



RED U-35ファイナリスト

【サービス概要】

■提供路線：

成田発 シカゴ、ダラス、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、
フランクフルト、ヘルシンキ、パリ、モスクワ、シドニー、メルボルン、シンガポール、
クアラルンプール、ジャカルタ、デリー、ハノイ、ホーチミンシティ、バンコク、
マニラ*行き

※メインディッシュは1種類のみとなります。

羽田発 ニューヨーク、サンフランシスコ、ロンドン、パリ、シンガポール(JL037)、
バンコク(JL031)行き

中部発 バンコク行き

関西発 ロサンゼルス行き

■提供期間：2017年9月1日(金)～2018年8月31日(金)

※3カ月ごとにメニューを変更します。

秋メニュー(9月～)、冬メニュー(12月～)、春メニュー(3月～)、夏メニュー(6月～)

■秋メニュー概要

RED U-35 2016にてグランプリを受賞した井上シェフ監修の中華メニューと同じく岸朝子賞*を受賞した桂シェフ監修の洋食メニューを提供します。

※ 岸朝子賞は、RED U-35発起人である故・岸朝子氏の功績を讃え、優秀な成績をおさめた女性料理人に贈る賞として2015年より制定



《メインディッシュ》 下記のいずれかをお選びいただけます。



井上シェフ監修

「マイルドエビチリ 翡翠ライス添え」

伝統のエビチリを食べやすくマイルドに仕上げました。



桂シェフ監修

「ハンバーグ パプリカのケチャップ風ソース
フェットチーネクリームソース」

誰もが好きなハンバーグに、赤パプリカを使った色鮮やかなオリジナルソースを合わせました。

《サイドディッシュ》



井上シェフ監修

「よだれ鶏」



桂シェフ監修

「タコポテトサラダ
バーニャカウダー
ソース」



桂シェフ監修

「ココナッツのブラマンジェと南国風リンゴのコンポート」

【監修シェフ】



井上 和豊 /「szechwan restaurant 陳」/RED EGG 2016 -グランプリ-

1981年、秋田県生まれ。
2001年、四川飯店に入社。「szechwan restaurant 陳」(東京)に配属。オープン時から現在まで同店を支えている。2004年の「青年調理師のための全日本中国料理コンクール」熱菜・魚介部門金賞をはじめ、数々のコンクールにチャレンジし、受賞歴多数。
＜秋メニュー・夏メニューを監修＞

桂 有紀乃 /ザ・プリンス パークタワー東京「レストラン ブリーズヴェール」
/GOLD EGG 2016 -ファイナリスト・岸朝子賞-

埼玉県生まれ。
2005年、「ザ・プリンス パークタワー東京」入社。2007年より現職。第49回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポンにて初の女性ファイナリストとなるなど在职中、ニューヨークのフレンチレストラン「Bouley」での研修経験を活かし料理コンクールでの受賞歴多数。
＜秋メニューを監修＞



藤尾 康浩 /「La Cime」/GOLD EGG 2016 -ファイナリスト-

1987年、大阪府生まれ。
15歳でイギリスに留学し、パリの大学在学中にフランス料理に興味をもつ。「パッサージュ・サンコントワ」(パリ)で3カ月の研修を受け、「Mirazur」(南フランス)で働いた後、帰国。2012年「La Cime」に(大阪)弟子入りし、スーシェフを務めている。
＜冬メニューを監修＞

成田 陽平 /「菊乃井本店」/GOLD EDD 2016 -準グランプリ-

1985年、青森県生まれ。
東京調理師専門学校西洋料理専攻。東京・西麻布の「ル・ブルギニオン」で働き、渡仏。「Alain Ducasse au Plaza Athenee」(パリ)などを経て、2013年より現職。
＜冬メニュー・夏メニューを監修＞



酒井 研野 /「菊乃井本店」/GOLD EGG 2016 -ファイナリスト-

1990年、青森県生まれ。
大阪辻調理師専門学校調理本科を卒業後、「菊乃井」(京都)入社。2年目に蓋物、4年目に八寸、6年目に向板となる。
＜春メニューを監修＞

加山 賢太 /「Margotto e Baciare」/GOLD EGG 2015 -ファイナリスト-

1984年、広島県生まれ。
平成調理専門学校卒業後、「モナリザ」、「ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」、「リ्यूズ」、「カンテサンス」のほか、「日本料理 かんだ」でも修行。2014年9月より現職。
＜春メニューを監修＞

