



カテゴリ: サービス

2025年11月25日

第25084号

国際線プレミアムエコノミー・エコノミークラス オリジナルワインをリニューアル

～JALワインアドバイザーが4種のブドウで造りあげたスペシャルキュヴェをお楽しみください～

- ・2025年12月1日に国際線プレミアムエコノミー・エコノミークラスで提供しているワインをリニューアルします。
- ・従来のペットボトルからJALとして初めてリサイクル可能で遮光性・気密性に優れた軽量ガラスボトル(ライトウェイトボトル)を採用することで、長期保存による品質劣化を防ぐとともに、環境への配慮を追求しております。
- ・さらに、客室乗務員がワインボトルからお客さまのコップにワインを直接注いで提供することで、機内の特別な空間でより美味しいワインをお楽しみいただけます。

JALは、2025年12月1日に国際線プレミアムエコノミー・エコノミークラスで提供しているワインをリニューアルします。JALワインアドバイザー大越基裕氏がJALのために厳選したスペイン産4種類のブドウで作り上げたオリジナルワインで、機内という特殊な環境でも最高の味わいをお楽しみいただけるよう、細部にまでこだわり開発しました。



今回のリニューアルでは、従来のペットボトル(187ml)からリサイクル可能な軽量瓶(750ml)に変更し、客室乗務員がコップに注いで提供します。遮光性・気密性に優れ、長期保存による品質劣化を防ぎ、より美味しいワインをお客さまにお楽しみいただけます。

さらに、JALとして初めて軽量ガラスボトル(ライトウェイトボトル)を採用し、軽量化に加えてリサイクルしやすい素材を使用することで、環境への配慮を追求しました。小容量ボトルから大容量ボトルへの変更と併せて、資材使用量や輸送時のCO₂排出量削減、廃棄プラスチック削減への貢献が期待されます。

JALは今後も、商品の品質向上と環境への取り組みを強化し、お客さまにより上質な空の旅をお届けしてまいります。

- 対象クラス : 国際線プレミアムエコノミークラス・エコノミークラス
- 提供期間 : 2025年12月1日～（※日本発便～）
- 提供路線 : 北米・ハワイ(グアム線を除く)、ヨーロッパ、オーストラリア、東南アジア 各路線
※東アジア路線は羽田・成田＝香港線のみ提供
- ワインの名称:「+81」(赤/白)
日本の国番号である「+81」。日本と世界を繋ぐ空の上で味わっていただける特別なワインという想いと、シンプルで覚えやすく、多くのお客さまにお楽しみいただけるようお願いを込め名付けました。
- ワインの特徴: JALワインアドバイザー大越基裕氏監修のもと、上空での味覚の変化を考慮して機内食と一緒に
お楽しみいただけるよう味わいにもこだわりました。



<白ワイン>

アイレンにシャルドネやヴェルデホ、ソーヴィニヨン・ブランを使用することで飲みごたえに加え、上空では感じにくいフルーティーな香りを楽しみやすくしました。

★ブドウの配合: アイレン40%、ヴェルデホ24%、シャルドネ16%、
ソーヴィニヨン・ブラン20%

カリンなどのアロマにフレッシュなレモンやフラワリーなニュアンスを纏っています。バランスのとれた滑らかな口当たりで、程よい凝縮感とフレッシュな酸味のバランスで、心地よくリフレッシュな余韻の辛口です。



<赤ワイン>

果実味の豊かなグルナッシュに、メルロとシラーを配合して骨格を与え、白ブドウのモスカテルをプラスすることで芳醇な風味の味わいに仕立てました。

★ブドウの配合: グルナッシュ47.5%、メルロー28.5%、シラー19%、
モスカテル5%

熟したレッドチェリーのアロマに、バラの花弁のような華やかな側面を持つアロマの優しい口あたりが特徴です。心地よい骨格を成すタンニンとフレッシュな酸味と共に凝縮感のある豊かな果実味と、ピンクペッパーのようなスパイシーなフレーヴァーが余韻に残ります。



<ライトウェイトボトルについて>

ライトウェイトボトルは、通常のワインボトルと同等の強度を保ちつつ、大幅な軽量化を実現したガラス瓶です。重量は通常のワインボトルの約半分となる300gほどで、輸送時のエネルギー消費量とCO₂排出量を削減し、環境負荷の低減に大きく貢献します。

<大越基裕氏 プロフィール>



国際ソムリエ協会 インターナショナルA.S.Iソムリエ・ディプロマ

WSET Sake Level 3 & Educator

2006年より約3年間再渡仏し栽培、醸造の分野を学びディプロマを取得。帰国後銀座レカン シェフソムリエに就任。2013年6月よりワインテイスター/ワインディレクターとして独立。

世界各国を周りながら、最新情報をもとに3つ星レストランをはじめとしたコンサルタント、講師や講演、執筆などもこなしてワインの本質を伝え続けている。ワインだけでなく、日本酒や焼酎にも精通しており、和食以外のレストランで明確にペアリングを提案したパイオニアの一人でもある。外苑前にAn Di、広尾にAn Comというモダンベトナム料理店も経営し、最先端なアジア料理と共に世界中のワインと国酒を提供している。

以上