



(共同リリース)

2024年3月1日
日本航空株式会社
SARL OMATSU FRANCE

パリ発羽田行き機内食で 群馬県産上州和牛を使用した特別メニューを提供します ～世界初、フランスへ輸出した日本産和牛を現地で加工し機内食へ～

JALは、パリ1区にある日本産和牛専門店「WAGYU RESTAURANT 1129」を運営するSARL OMATSU FRANCEと協働し、2024年3月1日よりパリ発羽田行のファーストクラスおよびビジネスクラスにおいて、群馬県産上州和牛を使った特別メニュー2種を提供します。日本産和牛を海外輸出後に現地の精肉加工会社にてスライス加工し、機内食として提供する試みは世界初の取り組みとなります。



【ファーストクラス(和食)】林 大介シェフ監修
群馬県産上州和牛の桜葉コンフィ
鶯餡 赤パプリカ味噌 エディブルフラワー

【アラカルトメニュー】手島 竜司シェフ監修
群馬県産上州和牛のパリ丼
オレンジ フヌイユ トマト レフォル風味のフォンドボー



このたび、日本の農林水産省が推進する日本産和牛の輸出拡大の取り組みに日仏協働のサポートとして、JALとWAGYU RESTAURANT 1129が参画することとなり、機内食メニューでの日本産和牛の提供が実現しました。

フランスでは精肉過程に制約が多く、これまで日本産和牛が流通しづらい環境にありましたが、高品質の上州和牛を提供する(株)群馬県食肉卸売市場およびフランスの精肉業界を牽引する“Maison Cosse(※1)”と直接協働することで、現地国フランスの精肉加工会社でスライス加工を経たのち、日本産和牛の機内食提供が実現しました。なお、本メニューにはセカンダリーカットの1つである肩ロースを使用しており、ステーキカットに成形する際に出た部位をスライス肉に加工するなど、SDGs・フードロスの削減にも配慮しています。

(※) Maison Cosseはフランスとパリの精肉協会の理事長を兼務するフランスの精肉業界を牽引する存在です。SARL OMATSU FRANCEとMaison Cosseは、現地国フランスにおける日本産和牛販売で長年協働し信頼関係を築いており、Maison Cosseは日本産和牛に関する知識が豊富で日本産和牛の加工方法も熟知していることから、今回JALの機内食に日本産和牛を搭載するにあたり、現地国フランスの精肉加工会社の紹介から加工方法まで協働いただきました。

群馬県産上州和牛の魅力を世界に伝え、品質の優れた日本産和牛のより一層の需要拡大、輸出拡大につなげられるよう取り組んでまいります。

以上