

## 植物由来の「パテ」を使用したハンバーガー 「ビヨンドバーガー」を提供

～日本の航空会社初、ロサンゼルス・サンフランシスコ発ファーストクラスにて期間限定採用～

2020年2月26日  
第19131号

JALは、2020年3月1日から5月31日の期間限定で、ロサンゼルスおよびサンフランシスコ発東京行ファーストクラス機内食のアラカルトメニューとして、Beyond Meat社(本部アメリカカリフォルニア州エル・セグンド)の植物由来のパテを使った「ビヨンドバーガー」を提供します。

今回採用する「ビヨンドバーガー」のパテは、植物の遺伝子組み換えなどは行わず、グルテンフリーでエンドウ豆を中心とし、見た目や食感も、動物肉に近い形で作られたプラントベースドミート(植物肉)です。

近年、欧米諸国を中心にベジタリアンやヴィーガンの方だけでなく、健康面を配慮し、意図的に肉の摂取を控え、植物由来のプラントベースドミート(植物肉)を選択する方も増加傾向にあります。さらに、この製品の生産に際し放出されるCO<sub>2</sub>などの温室効果ガスは、通常の畜産と比較し90%削減されるなど、環境面においても優れていると評価されています。



JALは今後も最新のトレンドや社会状況、マーケット情報に注視しつつ、美味しさや健康面に配慮するだけでなく、環境にも優しい新食材の採用などにも挑戦してまいります。

### 【サービス概要】

- 提供期間 : 2020年3月1日(日)～5月31日(日)
- 提供路線(便名) : ロサンゼルス発 成田行(JL061)3月28日まで  
羽田行(JL015)3月29日から  
サンフランシスコ発 羽田行(JL001)
- 対象クラス : ファーストクラス (アラカルト)
- メニュー概要 : Beyond Meat社「ビヨンドバーガー」  
パテは原料にエンドウ豆などを使用した、環境にも優しい植物由来のハンバーガーです。

### 【Beyond Meat社について】

Beyond Meatは、ミッションとして、動物肉から植物由来の肉に移行することにより、人間の健康、気候変動、天然資源、および動物福祉という4つの世界的な社会課題の解決につながると考えています

<https://www.beyondmeat.com/>

以上



今回のテーマに当てはまる目標