



## 機内食におけるSDGsに配慮した取り組みがさらに拡大

JALグループは、豊かな地球を次世代に引き継ぐために、2050年までにCO2排出量実質ゼロを目指すなど、すべてのフライトをサステナブルなものとし、空の旅を誇らしい価値に変えていくための取り組みを進めています。その一環として、SDGs達成に向けさまざまな機内食の取り組みを更に拡大してまいります。

### 1. 「JAL Ethical Choice Meal Skip Option」の国際線全クラス・全路線への展開

2020年11月にバンコク線で開始されて以来、東南アジア・東アジア路線を中心に展開していた、機内食が不要なお客さまに事前にキャンセルをお申込みいただける「[JAL Ethical Choice Meal Skip Option](#)」を、2022年12月より国際線全路線に展開します。機内でゆっくりとお休みいただきながら食品廃棄削減にもつながるサービスで、特に深夜便にご搭乗のお客さまから「ゆっくり休めて良かった」と、ご好評をいただいております。

また、当該サービスは、JALが参画している、特定非営利活動法人TABLE FOR TWO Internationalが取り組む日本初の社会貢献プログラム「TABLE FOR TWOプログラム」(以下、TFTプログラム)の対象メニューとして設定されました。キャンセルいただいた機内食1食ごとに、JALからTFT事務局に一定額が寄付され、その寄付金は、飢えに苦しむ開発途上国の子どものための学校給食事業に充てられます。JALは食品廃棄削減と開発途上国の飢餓の解消、誰もが質の高い教育を受けられる環境のサポートを目指してまいります。

(※)11月30日受付分をもって機内アメニティーの提供は終了します。



### 2. ビジネスクラスの機内食の事前予約で、新メニューの追加とエクスプレスミールの提供を開始

お客さまのご要望に応じたお食事をご用意する[事前予約](#)に、2022年10月13日より対象メニューを追加しています。日本発対象路線では、これまでの和食と洋食(ビーフ)に加えて、新たにシーフードなどを提供する洋食メニューを追加し、3カ月に1度更新しながらご提供します。また、食後の時間をより自由にお過ごしいただけるよう、ワントレーで手早く美味しくお楽しみいただく「[事前予約専用エクスプレスミール](#)」のご用意も開始しています。第1弾となる「うなぎ御膳」では、うなぎの老舗 野田岩の蒲焼をお召し上がりいただけます。事前予約を通して、機内食搭載数の適正化を図り、食品廃棄削減にもつなげてまいります。



洋食(ビーフ以外)(イメージ)



「事前予約専用エクスプレスミール」(イメージ)

### 3. ワカメ由来の「ツナ」を使用したラップサンドを提供

2022年11月1日から2023年2月28日の期間限定で、ロンドン発東京行のJALファーストクラス、ビジネスクラス機内食のアラカルトメニューとして、BettaF!sh 社(\*) (ドイツ・ベルリン) のワカメから作られたツナ「TU-NAH」を使ったラップサンドを提供します。「TU-NAH」は、ノルウェー産のワカメと、ソラマメから作られています。ミネラルを含み、高タンパクであることに加えて、海藻が持つ「うま味」を引き出した、本物のツナに近い味と食感を持つ新たな食材で、世界の人口増加に伴い、乱獲による影響も懸念されている水産資源の代替として欧州を中心に販売が広がっています。

今回のラップサンドは、調味料などにも動物由来の製品を一切使用していないため、ベジタリアンやヴィーガンの方にもお楽しみいただけるメニューとなっています。

(\*)海を保護することを優先し、海藻をベースにした植物由来の食材を生み出すことにより、沿岸地域のコミュニティに漁業に代わるまったく新しい産業を構築し、大好きな“シーフード”を提供し続けることをミッションとして目指しているスタートアップ企業です。

なお、JALグループでは、2050年に向けてすべてのフライトをサステナブルなものとするために、今回のSDGsに配慮した機内食の導入に加えて、機内での紙製品のリサイクルの取り組みも今後実施してまいります。



以上