



カテゴリ: サービス

2023年1月6日

第 22092号

「未来に残す機内食」をテーマにした「RED à table」の新メニューを 1月10日より国際線の中・長距離線で提供開始

・ベトナム料理、イタリア料理、日本料理の各ジャンルのシェフ3名が、それぞれ機内食をトータルコーディネート
・シェフの想い、おいしさの秘密、開発の裏側を紹介するオリジナル映像を機内エンターテインメントとWebサイトで放映



左からドグエンチランシェフ・横山耕介シェフ・川嶋亨シェフ



第一弾メニュー「若鶏と蓮根のおこわ 柚子の香り」

JALは、これまでSDGs達成に向けさまざまな機内食の取り組み(*1)を実施しており、その一環として、2021年10月より国際線中・長距離線のプレミアムエコノミー・エコノミークラスの機内食で「未来に残す機内食」をテーマとした「RED à table(レッドアターブル)」を提供しています。今回の新メニューでは、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「RED U-35」にて過去に優秀な成績を収めた、ベトナム料理・イタリア料理・日本料理の各ジャンルの先鋭シェフ3名による監修メニューを導入します。

蓋を開けて立ち上る香りやそれぞれの食材の食感、見た目はもちろん、「未来の食材50」(*2)も取り入れながら、各シェフが趣向を凝らして創りあげたメニューをお楽しみいただけます。また、一つ一つのメニューに込めたシェフの想いや、おいしさの秘密、開発の裏側などを紹介する動画も、機内エンターテインメントとWebサイトで引き続きご覧いただけます。

オリジナル映像参照URL : <https://www.youtube.com/watch?v=rY57vJ1gbsg>

(*1)「SDGsをテーマとした機内食を提供」参照URL : <https://www.jal.co.jp/jp/ja/info/2020/inter/200907/>

2022年11月16日付プレスリリース第22077号「機内食におけるSDGsに配慮した取り組みがさらに拡大」

参照URL : <https://press.jal.co.jp/ja/release/202211/007042.html>

(*2)ユニリーバ社と英国WWF(世界自然保護基金)が安全性や栄養価などの観点から提唱する持続可能な食材

【機内食概要】

日本発長距離線国際線ファーストクラスとビジネスクラスの機内食の[アラカルトメニュー](#)で採用していた「未来の食材50」を、「RED à table」にも取り入れました。また、今回のメニューからは、主菜用の容器と蓋、トレーマットに、森林資源に配慮された国際的な認証を取得した紙製品を導入(*3)します。

(*3) 2022年11月10日付プレスリリース第22074号「機内での使い捨てプラスチック削減に向けた取り組みをさらに拡大します」

参照URL : <https://press.jal.co.jp/ja/release/202211/007033.html>

■ 第一弾メニュー 担当: ドグエンチランシェフ 提供期間: 2023年1月10日(火)~4月30日(日)予定

和食メインディッシュ「若鶏と蓮根のおこわ 柚子の香り」

日本だけでなく、シェフのルーツであるベトナムでもポピュラーなおこわを用いた、両国の文化を感じられる一品。「未来の食材50」の一つで、ベトナムの国花でもある「蓮」を咲かせる蓮根をはじめ、枝豆、舞茸、人参、銀杏などのさまざまな食材を、食感の違いを楽しめるサイズに切り分けています。蓋を開けた際には柚子がふわっと香り、彩も鮮やかに仕上げています。





洋食メインディッシュ「ビーフシチューオムライス」

小さなお子さまから大人まで、開けた瞬間、楽しく喜んでいただけるよう、二つの人気メニューを組み合わせました。枝豆で食感を、パプリカで色味を、アクセントにはココナッツオイルを使用し、見た目の華やかさと味わいの奥行きを増しています。また、お子さまも美味しく野菜を食べられるよう人参ライスを採用しています。お口直しには、酸味と食感を感じていただけるしば漬けを添えています。



サイドディッシュ

ベトナムを代表する海産物である海老に梅のアクセントを添えた「冷製えびしんじょ」、日本でのレモンの生産量が全国一位で、シェフのレストランの所在地でもある広島県を感じられる「さつまいものレモン煮」、「未来の食材50」よりオクラと胡麻を使用しやさしい味わいのヘルシー料理「オクラの白和え」をご用意しています。



「冷製えびしんじょ」



「さつまいものレモン煮」



「オクラの白和え」

【監修シェフ】

第一弾 1月10日～4月30日(予定) 広島「CHILAN」ドグエンチランシェフ(ベトナム料理)
東京都生まれ。フランスやオーストラリアをはじめ国内外のレストラン、ピストロ、ワイナリーなどで経験を積み、腕を磨く。2020年、ソムリエである夫とともに、モダンベトナムイズとナチュラルワインのお店「CHILAN」を広島県廿日市市の宮島対岸にオープン。フランス発祥レストランガイドのゴ・エ・ミヨ2021掲載。RED U-35 2021ファイナリストで、飛躍が期待される女性料理人に贈られる岸朝子賞を受賞。一児の母。



第二弾 5月1日～7月31日(予定) 京都「cenci」横山耕介シェフ(イタリア料理)
大阪府出身。大学卒業後、京野菜イタリアンのパイオニア「イル・ギオットーネ」で腕を磨き、渡伊。ローマなど4州で研鑽を積み帰国。2014年「cenci」オープンよりスーシェフに就任。ミシュランガイド京都・大阪 2022にて一つ星として掲載。Asia's 50 best 2022(アジアのベストレストラン50) ランクイン。



第三弾 8月1日～10月31日(予定) 石川「一本杉 川嶋」川嶋亨シェフ(日本料理)
石川県生まれ。短大を卒業後、調理師専門学校に入学。卒業後、大阪と京都の日本料理店で腕を磨き、「居酒屋ながほり」(大阪)、「日本の宿 のと楽 割烹 宵待」(石川)では料理長を歴任。2020年に生まれ故郷、石川県七尾市で「一本杉 川嶋」を独立開業。



■提供路線：

羽田・成田発 シカゴ、ダラス、ボストン、ニューヨーク、サンフランシスコ、ロサンゼルス、シアトル、サンディエゴ、バンクーバー、ロンドン、パリ、フランクフルト、ヘルシンキ、モスクワ、シドニー、メルボルン、シンガポール(*5)、クアラルンプール、デリー、ベンガルール、ジャカルタ、マニラ(*6)、バンコク(*7)、ハノイ、ホーチミンシティ行き、関西発 ロサンゼルス行き (*5)JL35便除く (*6)1種類のみのご提供 (*7)JL33便除く

※一部路線では、メニューが変更になる場合がございます。

詳細はURLをご参照下さい。https://www.jal.co.jp/inter/service/newsky/kitchen_gallery/red.html

以上