

(共同リリース)

2018年8月31日
三重県
日本航空株式会社中部地区

国際線機内食で三重県産食材を使用した新メニューを提供

～三重県内シェフによる機内食監修は3年目に突入します～

三重県と日本航空株式会社(以下、「JAL」)は、2015年12月12日に締結した「食」と「観光」に関する協定に基づき、さまざまな取り組みを進めています。その一つとして、2017年9月から現在まで中部(名古屋)発バンコク行およびホノルル行のビジネスクラスで提供している「鳥羽国際ホテル」山崎俊和総料理長監修による洋食メニューは、三重県ならではの魚介類など、新鮮な食材の旨みを生かしたおいしさで、お客さまから大変ご好評をいただいております。

JALは3年目も引き続き三重県の協力を得て、山崎総料理長監修による新メニューを開発し、以下のサービス内容で提供します。今回の新メニューでは、GAP認証(*1)取得をめざす三重なばなやにんじんなど、合計9品目の三重県産食材・食品を使用します。

(*1)GAP (Good Agricultural Practice:農業生産工程管理)とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全などの持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組みのことで、GAPが正しく導入されていることが確認された農場には、認証が与えられます。三重県では県産農林水産品の販売拡大をめざし、GAP認証の取得促進や、県内外へのプロモーションなどに取り組んでいます。JALは三重県産食材・食品の機内食への積極的な採用などにより、この取り組みを応援しています。

1. 提供便・クラス・期間

- (1)中部(名古屋)発 バンコク行 ビジネスクラス
2018年9月1日(土)から2019年2月28日(木)
- (2)中部(名古屋)発 ホノルル行 ビジネスクラス
2018年9月1日(土)から2019年2月28日(木)

2. メニュー監修シェフ

鳥羽国際ホテル 総料理長 山崎 俊和 氏



Tobu Hotel
INTERNATIONAL



3. 提供メニュー (写真はイメージです。また、メニューや食材は予告なく変更となる場合がございます。)

(1)9月から11月(バンコク行およびホノルル行) 【Beef】・【Fish】はどちらかを選択いただきます

- 【Appetizer】三重県産 真蛸と小海老やリーフレタスのカルパッチョ
仕立て キウイフルーツのエメラルドソース
- 【Beef】 牛肉とキャロットの「熊野古道麦酒」煮
フレンチマスタード風味
- 【Fish】 伊勢まだいのオープン焼き
ディルの香りサフランソース 焼ヨーグルト添え
- 【Soup】 紅あずまのクリームスープ(ホノルル行のみの提供)
- 【Dessert】 鳥羽国際ホテル オリジナルマロンチーズケーキ





【Appetizer】
三重県産 真蛸と小海老やリーフレタスの
カルパッチョ仕立て
キウイフルーツのエメラルドソース



【Beef】
牛肉とキャロットの
「熊野古道麦酒」煮
フレンチマスタード風味



【Fish】
伊勢まだいのオープン焼き
ディルの香りサフランソース
焼ヨーグルト添え

(2) 12月から2月(バンコク行およびホノルル行) 【Beef】・【Fish】はどちらかを選択いただきます

【Appetizer】海の幸のマリナード・白ワインビネガー風味
三重県産 苺のヴィネグレットソース

【Beef】 牛肉とカシューナッツのロースト カシスソース

【Fish】 鰯の香草焼き 三重なばなのソースで

【Soup】 三重県産 人参のクリームスープ(ホノルル行のみの提供)

【Dessert】 鳥羽国際ホテル オリジナルブルーベリーチーズケーキ



【Appetizer】
海の幸のマリナード・
白ワインビネガー風味
三重県産 苺のヴィネグレットソース



【Beef】
牛肉とカシューナッツの
ロースト カシスソース



【Fish】
鰯の香草焼き
三重なばなのソースで

4. 使用する三重県産食材・食品および提供事業者(予定) (【初】は JAL 機内食への初めての提供を意味します。)

※順不同

■ 【初】にんじん(GAP 認証取得予定): 株式会社アグリサービス鈴鹿(鈴鹿市)

■ いちご(章姫)(GAP 認証取得予定): 社会福祉法人まつさか福祉会 八重田ファーム(松阪市)

■ 三重なばな(GAP 認証取得予定) : 全国農業協同組合連合会 三重県本部

■ 伊勢まだい : 県内事業者から調達

■ マダコ : 魚匠 海人(紀北町)

■ 熊野古道麦酒 : 有限会社 二軒茶屋餅角屋本店(伊勢市)

■ 鳥羽国際ホテル オリジナルフレンチドレッシング : 伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社(鳥羽市)

■ 【初】鳥羽国際ホテル オリジナルマロンチーズケーキ: 伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社(鳥羽市)

■ 鳥羽国際ホテル オリジナル伊勢茶チーズケーキ : 伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社(鳥羽市)



にんじんと提供事業者の皆さん



いちご（章姫）と提供事業者の皆さん



三重なばな



伊勢まだい



マダコと提供事業者の皆さん



熊野古道麦酒



鳥羽国際ホテル オリジナル
フレンチドレッシング



鳥羽国際ホテル オリジナル
マロンチーズケーキ



鳥羽国際ホテル オリジナル
伊勢茶チーズケーキ

5. これまでの三重県産食材を活用した機内食

(1) 羽田発着国内線ファーストクラス機内食

2016年4月 (新割烹 柚子(伊勢市)料理長・田中則晴氏監修)

(2) 中部発バンコク・台北・上海・天津行ビジネスクラス機内食

2016年3月から8月 (三重県監修)

(3) 中部発バンコク行ビジネスクラス機内食

2016年9月から2017年8月 (鳥羽国際ホテル 山崎総料理長監修)

(4) 成田・羽田発欧米・オセアニア・アジア行、関空発アメリカ行、中部発ホノルル行ビジネスクラス

2017年6月から9月 (創作料理「山田チカラ」オーナーシェフ・山田チカラ氏監修)

(5) 中部発バンコク行およびホノルル行ビジネスクラス機内食

2017年9月から2018年8月 (鳥羽国際ホテル 山崎総料理長監修)

以上

お問い合わせ先:

三重県 農林水産部フードイノベーション課 プロモーション促進班

電話 059-224-2391 担当者 伊藤、大迫

日本航空株式会社 中部地区 地域創生チーム 電話 052-265-4151 担当者 阿部