

(共同リリース)

2018年2月27日
三重県
日本航空株式会社中部地区

三重県産食材・食品を使用した JALの国際線機内食の新メニューが登場 ～三重県産 GAP 認証食材が初めて世界の空へ飛び立ちます～

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は今般、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)を取得した食材を初めて採用し、合計16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3月1日(木)から8月31日(金)
- (2)中部(名古屋)発 ホノルル行 ビジネスクラス
2018年3月1日(木)から8月31日(金)

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



Toba 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)3月から5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】 蛤のプロヴァンス風に 車海老と彩り野菜を添えて
三重県産 苺のヴィネグレットソース
- ・【Beef】 三重県産 牛肉とハタケシメジの軽い煮込み
あおさのり風味
- ・【Fish】 伊勢真鯛のグリエ・三重県産 クレソンのソース
- ・【Soup】 春キャベツの冷製スープ(ホノルル行のみの提供)
- ・【Dessert】 鳥羽国際ホテル オリジナル桜チーズケーキ





【Appetizer】
 蛤のプロヴァンス風に
 車海老と彩り野菜を添えて
 三重県産 苺のヴィネグレットソース



【Beef】
 三重県産 牛肉とハタケシメジの
 軽い煮込み あおさのり風味



【Fish】
 伊勢真鯛のグリエ・
 三重県産 クレソンのソース

- (2)6月から8月 【Beef】・【Fish】はどちらかを選択いただきます
- ・【Appetizer】 さざえのワイン蒸しに海藻オイルのエッセンス
 三重県産 真蛸のマリネ・ピクルス風味と共に
 - ・【Beef】 鳥羽国際ホテル特製オニオンドレッシングで漬けた
 三重県産 牛肉のステーキ
 - ・【Fish】 三重県産 鱸(すずき)のポワレ・ラトウィユソース
 - ・【Soup】 南瓜の冷製スープ(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】
 さざえのワイン蒸しに
 海藻オイルのエッセンス
 三重県産 真蛸の
 マリネ・ピクルス風味と共に



【Beef】
 鳥羽国際ホテル特製
 オニオンドレッシングで漬けた
 三重県産 牛肉のステーキ



【Fish】
 三重県産 鱸(すずき)の
 ポワレ・ラトウィユソース

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。)

- マザーグリーン: 社会福祉法人朋友 就労継続支援A型事業所 アクティブ鈴鹿 わか菜の社(鈴鹿市)
- いちご(章姫): 社会福祉法人まつさか福祉会 八重田ファーム(松阪市)
- 【初】さやえんどう・ほうれん草・なす (GAP 認証取得): 有限会社田園(松阪市)
- 【初】クレソン: はぜの風(松阪市)
- 三重県産黒毛和牛: 株式会社サンショク(伊賀市)
- ハタケシメジ: 松阪飯南森林組合(松阪市)
- すずき: 三重県漁業協同組合連合会(津市)
- 真蛸: 魚匠 海人(紀北町)
- 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 オリジナルオニオンドレッシング: 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 オリジナル桜チーズケーキ: 伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社(鳥羽市)
- 【初】鳥羽国際ホテル オリジナルブルーベリーチーズケーキ: 伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社(鳥羽市)
- あおさのり: 県内事業者から調達
- 伊勢まだい: 県内事業者から調達



マザーグリーン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



さやえんどうと提供事業者様



クレソンと提供事業者様



三重県産黒毛和牛と提供事業者の皆さん



ハタケシメジ



伊勢まだい



真蛸と提供事業者の皆さん



鳥羽国際ホテル オリジナル
桜チーズケーキ



鳥羽国際ホテル オリジナル
フレンチドレッシング

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2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