

(共同リリース)

さらなる三重県産食材・食品が世界の空へ

～ 三重県産食材・食品を使用した機内食の新メニューを提供します～

2017 年 8 月 31 日

三重県

日本航空株式会社中部地区

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くさまざまな取組みを進めています。

その取り組みの一環として、2016 年 9 月から JAL737 便(中部(名古屋)発バンコク行)のビジネスクラスで鳥羽国際ホテル山崎総料理長監修の洋食メニューを提供しており、お客さまから大変ご好評をいただいております。9 月以降も引き続き、山崎総料理長監修による新メニューを開発し、JAL737 便のみならず、JAL794 便(中部(名古屋)発ホノルル行)のビジネスクラスでも新たに提供を開始します。

今回の新メニューでは、協定締結以降 JAL 機内食で初めて使用する 7 品目をはじめ、合計 16 品目の三重県産食材・食品を使用します。



Toba Hotel
INTERNATIONAL

提供便・提供クラス・提供期間

- (1) JAL737 便 中部(名古屋)発バンコク行 ビジネスクラス
2017 年 9 月 1 日(金)～2018 年 2 月 28 日(水)
- (2) JAL794 便 中部(名古屋)発ホノルル行 ビジネスクラス
2017 年 10 月 1 日(日)～2018 年 2 月 28 日(水)

監修シェフ

鳥羽国際ホテル 総料理長 山崎 俊和 氏



提供メニュー

- (1) 2017 年 9 月～11 月(JAL737 便)、2017 年 10 月～11 月(JAL794 便)
 - ・カラフルミニトマトとトマトコンソメのテリーヌ 三重県産ヨシエビとリーフレタスのサラダ添え
 - ・錦爽どりのリエット
 - ・三重県産黒毛和牛のシャリピアンステーキ ジャがいものガレット添え【Beef】
 - ・伊勢まだいのチーズパン粉焼き【Fish】
 - ・さつま芋冷製スープ(JAL794 便のみで提供)
 - ・513BAKERY あおさフォカッチャ、513BAKERY カイザーロール
 - ・鳥羽国際ホテル オリジナルブルーベリーチーズケーキ



三重県産黒毛和牛のシャリピアンステーキ
じゃがいものガレット添え



伊勢まだいのチーズパン粉焼き

(2)12月～2018年2月(JAL737便及びJAL794便)

- ・三重県産伊勢海老と彩り野菜のエスカベッシュ 三重県産アカモク入りドレッシング
- ・伊勢志摩パールポークのパテドカンパニユ
- ・三重県産黒毛和牛ビーフストロガノフ サワークリームとバターライス添え【Beef】
- ・三重県産鯖のポワレ くろばらのり添え プロヴァンス風【Fish】
- ・栗南瓜冷製スープ(JAL794便のみ)
- ・513BAKERY あおさフォカッチャ、513BAKERY カイザーロール
- ・鳥羽国際ホテル オリジナル伊勢茶チーズケーキ



三重県産黒毛和牛ビーフストロガノフ
サワークリームとバターライス添え



三重県産鯖のポワレ
くろばらのり添え プロヴァンス風

使用三重県産食材・食品及び提供事業者 *【初】は協定締結後初めての搭載を意味します。

- ・ヨシエビ【初】:株式会社大一水産(菰野町)
- ・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 わか菜の杜(鈴鹿市)
- ・錦爽どり:丸トポトリー食品株式会社(松阪市)
- ・三重県産黒毛和牛:株式会社サンショク(伊賀市)
- ・伊勢まだい:提供事業者限定せず
- ・ミニトマト:うれし野アグリ株式会社(松阪市)
- ・513BAKERY あおさフォカッチャ【初】:株式会社コイサンズ(津市)
- ・513BAKERY カイザーロール【初】:株式会社コイサンズ(津市)
- ・鳥羽国際ホテル オリジナルブルーベリーチーズケーキ【初】:伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社(鳥羽市)
- ・伊勢海老:三重県漁業協同組合連合会(JF三重外湾漁協)(南伊勢町)
- ・アカモク【初】:孝志丸水産(鳥羽市)
- ・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)
- ・伊勢志摩パールポーク:有限会社河井ファーム肉よし(志摩市)
- ・鯖【初】:三重県漁業協同組合連合会(JF鳥羽磯部漁協)(鳥羽市)
- ・くろばらのり:三重県漁業協同組合連合会(JF鈴鹿市漁協)(鈴鹿市)
- ・鳥羽国際ホテル オリジナル伊勢茶チーズケーキ【初】:伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社(鳥羽市)



ヨシエビと提供事業者の皆さん



マザーグリーンと提供事業者の皆さん



錦爽どりと提供事業者の皆さん



三重県産黒毛和牛と提供事業者の皆さん





ミニトマトと提供事業者様

513BAKERYあおさフォカッチャ(右)・
513BAKERYカイザーロール(左)と提供事業者の皆さん



鳥羽国際ホテル オリジナル
ブルーベリーチーズケーキ

鳥羽国際ホテル オリジナル
フレンチドレッシング

伊勢海老と提供事業者様



アカモクと提供事業者の皆さん

伊勢志摩パールポークと提供事業者の皆さん



鯖と提供事業者の皆さん

くろばらのりと提供事業者の皆さん

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)田中料理長監修)
- (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～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～2017年2月(鳥羽国際ホテル 山崎総料理長監修)
- (4) 中部発バンコク行ビジネスクラス機内食
2016年3月～8月(鳥羽国際ホテル 山崎総料理長監修)
- (5) 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
2016年6月～9月(創作料理「山田チカラ」山田オーナーシェフ監修)

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 担当者 大迫、小林
電話 059-224-2391
日本航空株式会社 中部地区 地域創生チーム 052-265-4151