



## JAL国際線機内食 春・夏の厳選国産チーズ第5弾が決定

～北海道産を中心にご提供、日本航空初 機内限定JALオリジナルチーズも登場～

2014年2月14日

JALは日本の航空会社として、「日本の本当に良いもの」を世界にお伝えしたいという思いから、2012年3月1日より、日本発の国際線ファーストクラスおよびビジネスクラスにおいて、厳選した「国産チーズ」をご提供しています。その品質の高さや繊細な味わいには、多くのお客さまからご好評をいただいています。

2014年3月1日からは春・夏用の銘柄に変更し、引き続き北海道産を中心に、品質にこだわったおいしいチーズをサービスします。(全16品目中、11品目が北海道産)

ファーストクラスでは、今回も「チーズのもう一つの楽しみ方」として、それぞれのチーズに合った付け合わせをご提案しています。付け合わせは、各チーズの生産者のご意見を参考にして決定しており、チーズのおいしさをより引き立たせます。ビジネスクラスでは、日本航空初となる機内限定の「JALオリジナルチーズ」も登場します。食感や風味の異なるさまざまなチーズをお楽しみください。

また機内でご提供しているさまざまなワインや日本酒、焼酎、ウイスキーとのマリアージュも、ぜひお試しください。

### サービス概要

- 提供期間 : 2014年3月1日(土)～8月31日(日)
- 提供内容 : ファーストクラス 5種類、ビジネスクラス 3種類  
詳細については、次ページ以降の「ご提供チーズ一覧」をご参照ください。
- 対象クラス: 国際線 ファーストクラス、ビジネスクラス
- 対象路線 :



<イメージ>

#### 【ファーストクラス】

日本発 ロサンゼルス・シカゴ・ニューヨーク・ロンドン・フランクフルト・パリ・ジャカルタ(\*1)線

(\*1)ジャカルタ線は3月30日から提供開始

#### 【ビジネスクラス】

日本発 ロサンゼルス・サンディエゴ・バンクーバー・シカゴ・ボストン・ニューヨーク・ホノルル・ロンドン・フランクフルト・パリ・モスクワ・ヘルシンキ・シドニー・シンガポール・クアラルンプール・ジャカルタ・デリー・ハノイ・ホーチミンシティ・バンコク

\* 成田発ホノルル線、関空発バンコク・ホノルル線、中部発ホノルル線では、2種類のチーズをご提供します。



### ファーストクラス ご提供チーズ一覧(5種類中3種北海道産、北海道産のみ掲載)

【提供期間:2014年3月1日~5月31日】

#### 共働学舎新得農場 『さくら』

(白カビ/十勝エリア)

2009年 第6回山のチーズオリンピック・スイス特別金賞など様々な賞を受賞した、桜葉の香りのする優しい味のチーズ。ほのかな酸味と甘み、塩味、心地よい春の風を、お楽しみ下さい。



フードパレーとがち

#### 新札幌乳業

#### 『北海道小林牧場物語 超熟成手づくりブルーチーズ』

(青カビ/石狩エリア)

「手づくりブルーチーズ」を独自の熟成法で追熟させ、ブルーチーズ特有の風味をさらに引き立てました。その独特の風味や刺激味、塩味がアクセントになっています。

#### 森高牧場 『森高牧場ゴータチーズ超熟タイプ』

(ハード/釧路エリア)

自家牧場での放牧で生産された新鮮な牛乳だけを使用して作られたゴータチーズ。2年以上の熟成を経て濃厚なコクと旨みが際立ちます。



<イメージ>

### ファーストクラス ご提供チーズ一覧(5種類中3種北海道産、北海道産のみ掲載)

【提供期間:2014年6月1日~8月31日】

#### 黒松内町特産物手づくり加工センター

#### トワ・ヴェール 『くろまつないブルーチーズ』

(青カビ/後志エリア)

第8回「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」金賞受賞。『ブナ北限の里』黒松内町の搾りたてのミルクから作る青カビ熟成のチーズで、塩分をやや抑えた穏やかなやさしい味わい。独特の風味と特有の刺激的な味わいを楽しめるチーズ。

#### 十勝野フロマージュ『バーボンウイスキーウォッシュ』

(ウォッシュ/十勝エリア)

カマンベールチーズの表面をバーボンウイスキー(I.W.ハーパー)で洗って熟成させたウォッシュタイプチーズです。濃厚でコクのある仕上がり。ワインやウイスキーにぴったりです。



フードパレーとがち

#### ランラン・ファーム 『十勝シェーブル・炭』

(シェーブル/十勝エリア)

十勝清水町の清澄な空気と青空の下、放牧でのびのび育った「元気で幸せなヤギたち」のミルクから作りました。まわりに炭をまぶすことでマイルドに。ヤギ乳本来の香りと酸味と舌触りが特徴です。



フードパレーとがち



<イメージ>



### ビジネスクラス ご提供チーズ一覧(3種類、全て北海道産となります)

【提供期間:2014年3月1日～5月31日】(\* 成田発ホノルル線、関空発バンコク・ホノルル線、中部発ホノルル線では、白カビ・セミハード2種類のチーズ)

#### 共働学会新得農場『コパン』

(白カビ/十勝エリア)

通常よりもクリームを多く使って仕上げた白カビタイプ。コクはありますが、若いうちはクセがないのでとても食べやすいチーズです。江戸小判型のユニークな形状。

発音がよく似た「コパン」はフランス語で「仲間」の意味。ちょっとした言葉の誤解から、フランスでも理解されるチーズです。



#### 富良野チーズ工房『ふらの ワインチェダーチーズ』

(セミハード/上川エリア)

ふらのワイン(赤)の着色と付香により、チーズ表面に大理石模様が浮き出して見える幻想的なナチュラルチーズです。1982年に富良野市と酪農学園大学で開発した日本で唯一のワイン入りチーズ。こくのある風味とクリーミーな味わいのあるチーズです。

#### プロセスグループ夢民舎『ブルーチーズはやきた』

(その他/胆振エリア)

青かびの癖を押さえた、クリーミーなブルーチーズです。ブルーチーズの特徴とカマンベールに似た風味の良さをお楽しみいただけます。第1回、第3回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストでそれぞれ金賞を受賞。



<イメージ>

### ビジネスクラス ご提供チーズ一覧(3種類中2種北海道産、北海道産のみ掲載)

【提供期間:2014年6月1日～8月31日】(\* 成田発ホノルル線、関空発バンコク・ホノルル線、中部発ホノルル線では、白カビ・セミハード2種類のチーズ)

#### 十勝野フロマージュ

##### 『クリーミーカマンベール～JALオリジナル～』

(白カビ/十勝エリア)

日本航空初の機内限定のJALオリジナルチーズ。製造工程で生クリームを添加しておりクリーミーで濃厚な口当たりとクセのない味わいをお楽しみいただけます。



#### 黒松内町特産物手づくり加工センター

##### トワ・ヴェール『くろまつないのゴーダ』

(セミハード/後志(しりべし)エリア)

『ブナ北限の里』黒松内町の搾りたてのミルクから作るゴーダチーズ。「トワ・ヴェール」の新作で日本航空に先行(黒松内町以外で)提供いただきます。



<イメージ>

### 【ご参考】



“おいしい十勝を食べる” をコンセプトにデザインされたロゴマークは、北海道十勝地方の位置を“スプーン”ですくうことで、「おいしい十勝の“食”を食べる」ことをカタチにしています。北海道十勝では「食」と「農林漁業」を柱としたまちづくりに取り組んでいます。