

秋・冬の厳選国産チーズ 第6弾決定

～JAL国際線ファーストクラス・ビジネスクラスにてご提供～

2014年8月27日

JALは2012年3月より、国際線ファーストクラスおよびビジネスクラスにて「国産チーズ」を提供しており、品質の高さや繊細な味わいに対し、多くのお客さまからご支持いただいております。

このたび第6弾として、JALオリジナルチーズもさらに1品増え、2014年9月1日より秋・冬のラインナップが揃いました。今回も北海道産を中心に、作り手のこだわりが詰まったチーズをお届けします。

(16品目中、12品目が北海道産)



< ファーストクラス「冬」イメージ >

シェフの技と心がつまった機内食をはじめ、機内で提供しているワインや日本酒と共に、日本が誇る「本当に良いもの」「食の安心・安全」にこだわった、薫り高いチーズをご堪能下さい。また、ファーストクラスでは「チーズのもう一つの楽しみ方」として、チーズの魅力がさらに引き立つ付け合せをそれぞれのチーズにご提供します。

JALは、日本の良さを様々な形で発信し、お客さまに新鮮な感動をお届けできますよう、今後もチャレンジしてまいります。

サービス概要

■対象クラス：国際線 ファーストクラス、ビジネスクラス

■提供期間：2014年9月1日(月)～2015年2月28日(土)

第1ターム：秋(2014年9～11月)、第2ターム：冬(2014年12月～2015年2月)

■提供内容：ファーストクラス 各ターム5品目、ビジネスクラス 各ターム3品目

詳細は、次ページ以降の「ご提供チーズ一覧」をご参照ください。

■対象路線：

【ファーストクラス】

成田発 シカゴ・ニューヨーク・ロサンゼルス・フランクフルト・ジャカルタ

羽田発 ロンドン・パリ

【ビジネスクラス】

成田発 シカゴ・ボストン・ニューヨーク・ロサンゼルス・サンディエゴ・バンクーバー・ホノルル(*)

フランクフルト・ヘルシンキ・パリ・モスクワ・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

羽田発 サンフランシスコ・ロンドン・パリ

* 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。

ご提供チーズ一覧(北海道産のみ掲載)

■ファーストクラス



【秋】ご提供期間:2014年9月~11月(5品目中、3品目北海道産)

| | |
|--|--|
| <p>十勝野フロマージュ『ブリ・ド・トカチ』 (白カビ/十勝エリア)</p> <p>熟成に40日以上かかり、より香り高く味わい深く仕上がります。北海道洞爺湖サミットでも採用され高い評価を得ました。</p> <p>第6回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで農水省生産局長賞受賞。</p>  <p>フードフェアとから</p> | <p>ニセコチーズ工房『二世古 椀(momiji)12か月』 (ハード/後志エリア)</p> <p>ニセコチーズ工房の看板チーズ「二世古ミモレット」の長期熟成(12か月)タイプです。酸化を防ぐと共に旨みをできるだけ逃さないように、脂肪率を考慮して製造しています。オレンジ色のチーズから観光名所にもなっているニセコの紅葉をイメージして椀【momiji】と名付けました。</p> |
| <p>共働学舎新得農場『酒蔵』 (ウォッシュ/十勝エリア)</p> <p>日本独特のチーズを作るべく、日本由来の風味のする日本酒の「酵母」を活かしたチーズです。付け合せの稲穂が秋を感じさせます。</p> <p>第9回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで金賞受賞。</p>  <p>フードフェアとから</p> |  <p style="text-align: right;"><イメージ></p> |

【冬】ご提供期間:2014年12月~2015年2月(5品目中、4品目北海道)

| | |
|---|---|
| <p>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)</p> <p>北海道江別市にある小林牧場の生乳のみを使用。熟成に4週間かけた自社ブルーチーズを更に独自の製法で追熟させ風味を強化しました。</p> | <p>鶴居村振興公社「酪楽館」 『鶴居プレミアムゴールドラベル』 (ハード/釧路エリア)</p> <p>「鶴居ゴールドラベル」を更に半年以上熟成させた熟成12か月以上の市場には殆ど出ていない希少なチーズです。長い熟成期間をかけることで、牛乳の旨みとコクを引き出しました。</p> |
| <p>チーズ工房アドナイ 『フロマージュ・ド・エールつばさのチーズ』 (ウォッシュ/興部エリア)</p> <p>10,000メートル上空の機内で味わうのにふさわしい「つばさのチーズ」という名を持つチーズ。フランス東部の「マンステール」というチーズを手本にしており、オレンジ色の表皮と強い香り、濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。</p> | <p>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)</p> <p>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。</p>  <p>フードフェアとから</p> |

■ビジネスクラス



【秋】ご提供期間:2014年9月～11月(3品目全て北海道産)

| | |
|---|---|
| <p align="center">～JALオリジナルチーズ～ 十勝野フロマージュ『クリーミーカマンベール』 (白カビ/十勝エリア)</p> <p>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。</p>  <p align="center">フードバレーとかち</p> | <p align="center">プロセスグループ夢民舎 『ブルーチーズはやきた』 (青カビ/胆振エリア)</p> <p>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。</p> |
| <p align="center">たむらや(群馬県)『モッツアレラチーズみそ漬』 (「NEEDS」製造チーズ使用) (その他/十勝エリア)</p> <p>十勝、幕別町の「NEEDS」(ニーズ)のモッツアレラチーズを使用。モッツアレラチーズと「たむらや」のオリジナルみそとの相性は抜群で、チーズのほんのり甘いミルクの風味と、みそが織り成すやさしい美味しさが新鮮です。日本酒はもちろんワインとの相性も良い一品です。</p>  <p align="center">フードバレーとかち</p> |  <p align="right"><イメージ></p> |

【冬】ご提供期間:2014年12月～2015年2月(3品目中、2品目北海道産)

| | |
|--|--|
| <p align="center">～JALオリジナルチーズ～ 十勝野フロマージュ『カマンベール・オ・ピュアモルト』 (白カビ/十勝エリア)</p> <p>熟成を重ねた上質のモルトだけで仕上げた国産ピュアモルトウィスキーを表面に浸して作り上げたカマンベール。ピュアモルトならではの深みと甘い香り、カマンベールのやわらかなめらかな食感が特徴です。 今回初登場の機内限定JALオリジナルチーズ。</p>  <p align="center">フードバレーとかち</p> | <p align="center">新札幌乳業 『北海道小林牧場物語手づくりブルーチーズ』 (青カビ/石狩エリア)</p> <p>北海道江別市にある小林牧場限定の生乳のみを使用。熟成に4週間をかけています。塩分を抑え、まろやかな味わいに仕上げました。 第7回ALL JAPANナチュラルチーズコンテストにて優秀賞を受賞。</p> |
|--|--|

【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」カタチにしています。
北海道十勝では「食」と「農林漁業」を柱とした街づくりに取り組んでいます。



<イメージ>