

(共同リリース)

2019 年 3 月 1 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 ～三重県立明野高等学校の GAP 認証取得食材が世界の空に飛び立ちます～

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、2016 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、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、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)を取得している三重県立明野高等学校の伊勢茶や、AEL 認証(*2)を取得している伊勢まだいなど、合計 8 品目の三重県産食材・食品を使用します。なお、JAL 機内食に高校生が生産した GAP 認証取得食材を使用するのは、全国で初めてとなります。

(*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。

(*2)AEL (Aquaculture Eco-Label:養殖エコラベル)とは、生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物に対して、消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを貼付する認証スキームの一つです。

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
2019 年 3 月 1 日(金)から 2019 年 8 月 31 日(土)
- (2)中部(名古屋)発 ホノルル行 ビジネスクラス
2019 年 3 月 1 日(金)から 2019 年 8 月 31 日(土)

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



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】蛤と車海老の冷製
桜フレーバーの海水ジュレとサラダ
 - 【Beef】和牛すね肉のフンドボー煮込み 洋わさび風味
 - 【Fish】伊勢まだいのグリエとタイラギ貝の軽い炙り
伊勢茶香るベルモットソース
【三重県立明野高等学校産伊勢茶使用】
 - 【Soup】じゃがいものヴィシソワーズ(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】

蛤と車海老の冷製
桜フレーバーの海水ジュレとサラダ



【Beef】

和牛すね肉のフンドボー煮込み
洋わさび風味



【Fish】

伊勢まだいのグリエとタイラギ貝の軽い炙り
伊勢茶香るベルモットソース
【三重県立明野高等学校産伊勢茶使用】

(2) 6月から8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】三重県産マハタと彩り野菜のエスカベッシュ

三重県産豚肉のチーズ入りミートテリーヌ

【Beef】牛フィレ肉のソテー 三重県産あおさと共に

【Fish】鱸のポワレ

トマトとフィッシュゼルブ入りブルブランソース

【Soup】ビーツの冷製スープ(ホノルル行のみの提供)

【Dessert】鳥羽国際ホテルオリジナル コーヒーチーズケーキ



【Appetizer】

三重県産マハタと彩り野菜の
エスカベッシュ
三重県産豚肉のチーズ入りミートテリーヌ



【Beef】

牛フィレ肉のソテー
三重県産あおさと共に



【Fish】

鱸のポワレ
トマトとフィッシュゼルブ入り
ブルブランソース

4. 使用する三重県産食材・食品および提供事業者(予定) (【初】は協定締結後初めての提供を意味します。)

※順不同

■ 伊勢茶(GAP 認証取得済み)	: 三重県立明野高等学校(伊勢市)
■ 伊勢まだい(AEL 認証取得済み)	: 三重県漁業協同組合連合会(津市)
■ マハタ(AEL 認証取得予定)	: 三重県漁業協同組合連合会(津市)
■ 青さのり(AEL 認証取得予定)	: 三重県漁業協同組合連合会(津市)
■ 豚肉	: 県内事業者から調達
■ 【初】鳥羽国際ホテルオリジナル コーヒーチーズケーキ	: 鳥羽国際ホテル(鳥羽市)
■ 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(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	: 鳥羽国際ホテル(鳥羽市)



伊勢茶と明野高等学校の皆さん



伊勢まだい



マハタ



青さのり



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
桜チーズケーキ



鳥羽国際ホテルオリジナル
コーヒーチーズケーキ

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 10 月から 2019 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 059-224-2451 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 052-265-4180 担当者 阿部