

(共同リリース)

2019 年 8 月 30 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 ～「シグマファームとういん」(*1)や明野高等学校の GAP 認証食材が世界の空へ～

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取り組みの一つとして、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「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を提供し、お客さまから大変ご好評をいただいております。

JAL は、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、県内の福祉事業所で初めてグローバル GAP 認証(*2)を取得した「シグマファームとういん」の三重なばなや、全国の高等学校で初めて家畜・畜産物の JGAP(*2)認証を取得した三重県立明野高等学校の豚肉など、GAP・AEL(*3)認証食材を中心とした合計 12 品目の三重県産食材・食品を使用します。

(*1)三重県東員町にある就労継続支援 A 型事業所。 <https://sigma-support.co.jp/>

(*2)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。日本で普及している GAP 認証には、グローバル GAP、ASIAGAP、JGAP 等があります。

(*3)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 9 月 1 日(日)から 2020 年 2 月 29 日(土)
- (2)中部(名古屋)発 ホノルル行 ビジネスクラス
2019 年 9 月 1 日(日)から 2020 年 2 月 29 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)9 月から 11 月(バンコク行およびホノルル行)

バンコク行は、【Beef】・【Fish】はどちらかを選択いただきます。ホノルル行は【Beef】のみです。

【Appetizer】アオリイカと小海老のソテー

彩り豊かなサラダ アロマートソース

伊勢あかりのぽーくりエット

(三重県立明野高等学校産ポーク使用)

【Beef】牛肉のソテー シャインマスカットのソース

【Fish】伊勢まだいのグリエ

三重県産 芽ひじきのピューレを加えたヴェルモットソース

【Soup】茸のクリームスープ(ホノルル行のみの提供)

【Dessert】鳥羽国際ホテル オリジナルマロンチーズケーキ





【Appetizer】
アオリイカと小海老のソテー
彩り豊かなサラダ アロマトソース
伊勢あかりのぽーくりエット
(三重県立明野高等学校産ポーク使用)



【Beef】
牛肉のソテー
シャインマスカットのソース



【Fish】
伊勢まだいのグリエ
三重県産 芽ひじきのピュレを加えた
ヴェルモットソース

(2) 12月から2月(バンコク行およびホノルル行)

バンコク行は、【Beef】・【Fish】はどちらかを選択いただきます。ホノルル行は【Beef】のみです。

【Appetizer】真蛸と車海老 リーフレタスのサラダ仕立て

三重県産みかんを使ったヴィネグレットソース

【Beef】ビーフストロガノフ カシス風味

【Fish】三重県産 伊勢まはたと青さのりのグラチネ
温野菜添え

【Soup】三重なばなと白菜のスープ(ホノルル行のみの提供)

【Dessert】鳥羽国際ホテルオリジナル アップルチーズケーキ



【Appetizer】
真蛸と車海老 リーフレタスのサラダ仕立て
三重県産みかんを使った
ヴィネグレットソース



【Beef】
ビーフストロガノフ カシス風味



【Fish】
三重県産 伊勢まはたと青さのりの
グラチネ 温野菜添え

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

■ 三重なばな(GAP 認証取得済み):【初】株式会社シグマサポート シグマファームとういん(東員町)

■ 【初】伊勢あかりのぽーく(GAP 認証取得済み): 三重県立明野高等学校(伊勢市)

■ 【初】しいたけ(GAP 認証取得済み):【初】株式会社鈴鹿山麓夢工房(鈴鹿市)

■ みかんジュース(GAP 認証予定):【初】株式会社かきうち農園(御浜町)

■ 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)

■ 伊勢まはた(AEL 認証取得済み): 三重県漁業協同組合連合会(津市)

■ 【初】アオリイカ: 県内事業者から調達

■ マダコ: 県内事業者から調達

■ 芽ひじき: 県内事業者から調達

■ 【初】鳥羽国際ホテルオリジナル アップルチーズケーキ: 鳥羽国際ホテル(鳥羽市)

■ 鳥羽国際ホテルオリジナル マロンチーズケーキ: 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)



三重なばなとシグマファームとういんの皆さん



伊勢あかりのぼーくと明野高等学校の皆さん



しいたけと鈴鹿山麓夢工房の皆さん



みかんジュースとかきうち農園の皆さん



伊勢まだい



伊勢まはた

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 9 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 8 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 需要創出チーム 電話 052-265-4180 担当者 鈴木