



三重県食材さらなる空へ

国際線機内食への採用路線拡大

2017 年 6 月 1 日

JGN-NGO/17007

JAL は三重県との「食」と「観光」に関する協定(2015 年 12 月 12 日締結)に基づき、山田チカラ氏監修の国際線ビジネスクラスの食材として「甘夏ジュース」「三重県錦産真鯛」「三重県錦産マハタ」を採用しました。本年 1 月に山田チカラ氏に三重の地を訪問いただき、生産者の方々と食材に触れ、選定いただきました。

今後も生産者の想いと商品を世界へお届けしてまいります。

BE D D
SKY AUBERGE by JAL



山田チカラ

① 甘夏ジュース 平山農園(株)(三重県尾鷲市林町 12-22)

◆提供期間: 2017 年 6 月 1 日～8 月 31 日

◆路線: 成田発 シカゴ/ダラス/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/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/バンコク行き
羽田発 ニューヨーク/ロサンゼルス/サンフランシスコ/
ロンドン/パリ/シンガポール/バンコク行き
(深夜便除く)
関西発 ロサンゼルス行き

◆クラス: ビジネスクラス

◆メニュー名 デザート: 三重県産夏蜜柑のプリン



② 三重県錦産マハタ 加工:魚々錦(三重県度会郡大紀町錦 891-1) 生産:長栄丸(同 397-12)

③ 三重県錦産真鯛 加工:魚々錦(三重県度会郡大紀町錦 891-1)

生産:昭栄丸(同 161-5) 大洋丸(同 23-4) 長栄丸(同 397-12)

◆提供期間: 2017 年 6 月 1 日～9 月 30 日

◆路線: 成田※/中部/関西発 ホノルル行き ※成田発ホノルル線は三重県錦産マハタの昆布のみ

◆クラス: ビジネスクラス

◆メニュー名: 造り: 三重県錦産マハタの昆布

台の物: 三重県錦産真鯛と鶏肉の塩麴漬け、冬瓜煮、若布

