



JAL、国際線機内食に愛媛県産「ハーブ媛ひらめ」を採用

～欧米・豪州、東南アジア路線のビジネスクラスにて提供～

2017 年 2 月 22 日

JAL は、2017 年 3 月 1 日より欧米・豪州、東南アジア 25 路線のビジネスクラスにて、愛媛県の三瓶ヒラメ養殖協議会の「ハーブ媛ひらめ」を使用した和食メニューを提供します。

「ハーブ媛ひらめ」は、4 種類のハーブをブレンドした専用飼料のみを与えた、鮮度が長持ちする高品質のヒラメで、臭みが少ない風味良く引き締まった身質が特徴です。

JAL グループは、これからも地域活性化に積極的に取り組み、地元の皆さまから愛される航空会社をめざしてチャレンジしてまいります。

詳細

- 提供期間： 2017 年 3 月 1 日(水)～5 月 31 日(水)
- 対象クラス： ビジネスクラス
- 対象路線： 【羽田発】
サンフランシスコ、ロンドン、パリ、バンコク(JL31 便)、シンガポール(JL37 便)、
ニューヨーク(※)
【成田発】
ニューヨーク、ボストン、シカゴ、ロサンゼルス、サンディエゴ、ダラス・フォートワース、
バンクーバー、パリ、フランクフルト、ヘルシンキ、シドニー、デリー、ジャカルタ、ク
アラルンプール、バンコク、シンガポール、ホーチミンシティ、ハノイ行き
【関西発】
ロサンゼルス行き
※羽田発ニューヨーク行きは 2017 年 4 月 1 日より運航します。
- メニュー： 東京湯島「くろぎ」の黒木純シェフ監修による和食の献立です。
熨斗、水引で装いお弁当に見立てた前菜を提供後、台物、ご飯、味噌汁と続き
ますが、その前菜にあるお造りの一つとして「ハーブ媛ひらめ」をご提供します。

以上



黒木純シェフ監修の和食



お造りとして「ハーブ媛ヒラメ」を提供