



ケータリング

長いフライトの中でお客さまが楽しみにされるサービスの一つ、機内食（ケータリング）。地上と同じようにおいしいお食事をご提供するために、JALではさまざまな工程で工夫を凝らしています。

機内食のおいしさは、
バトンをつないで生まれる。



JALロイヤルケータリング
コーポレートシェフ
代田 昭宏

機内食は、上空1万mの機内でご提供する食事です。特殊な環境ゆえの条件がいくつもあります。まず大事なのが、安全です。菌の繁殖を抑えるために食材によって加熱時間が定められているほか、加熱調理された機内食は調理後に瞬間冷却されます。機内で使用するカートに収まるよう、重量や高さに制限があるのも特徴です。スープ類やソース類は少し強めに濃度をつけ、離陸時の傾きや機内の揺れに備えています。また、お客さまに速やかにご提供できるよう、客室乗務員による機内調理の手数も厳密に定められています。味に関しても特徴があります。地上が1気圧なのに対して、機内の気圧は0.8気圧程度であり、この環境下では塩味が約20〜30%、甘味が約15〜20%低下すると言われており、通常よりやや味を濃く目にしていきます。

以前は都内のフレンチレストランでシェフを務めていた私にとって、機内食には制限が多く悩むこともあります。しかし、機内食ならではの面白みもあるのです。それはシェフだけでなく、生産者、作る人、運ぶ人、届ける人など、多くの人のバトンで「おいしさ」を作ること。チームワークが機内食の「おいしさ」の決め手なのです。これからもお客さまにとっての「空の上のレストラン」を目指し、一丸となって努力を尽くしていきます。

「日本に帰ってきたな」
そんなお食事を届けるために。



機内食オペレーション室
福田 慶太

私は主に海外発便の機内食のメニュー開発を担当しています。日本の翼として、海外からご搭乗されるお客さまが「日本に帰ってきたな」と感じられる。そんな機内食を理想としています。

しかし、海外発の機内食は海外のケータリング会社と連携してつくるのが一般的であり、特に和食のメニューを実現するのは容易ではありません。和食の食材を現地で調達できないことがありますし、調達できても、現地の宗教上の理由から調理できないことも。調達可能な食材に代替えしたり、ご当地メニューに変更することもしばしばです。その上で、味付けは本物の和食を知る一流シェフに監修してもらっています。こうした条件をクリアして、ようやく機内食が完成するのです。

JALの機内食に対して、時折海外のケータリング会社から「品質管理が厳しいがとても勉強になる」という声をいただきます。私たちとしても、それだけ力を注いでいたただくからには「JALと働いてよかった」と思っていただけのように、良好な関係作りは欠かせません。一流シェフが考え、世界中のパートナーの努力が注がれた機内食。皆さまの空の旅を彩る、おいしいひとときとなれば幸いです。



POINT02

安全衛生への取り組み

食品衛生はケータリングにおける最重要事項。HACCPをベースにした衛生管理手法を適用しています。また、JALの衛生チームによる定期監査を通じ、国内外ケータリング会社の衛生状態を管理するとともに、人財育成も兼ねた社内の衛生教育も行っています。



JALロイヤルケータリングの統括管理手法は東京都食品衛生自主管理認証制度により認定を受けています

JALの機内食ができるまで

それは安全とおいしさを求め続ける旅。

目指すは「空の上のレストラン」。JALでは衛生管理、スタッフの健康管理に万全の注意を払うことはもちろん、お客さまに美味しい機内食をお届けするために、各工程でさまざまな工夫を凝らしています。



メニュー開発

かんがえる

JALでは、四季に合わせて3カ月ごとにメニューを変更しています。約1年前からコンセプトの検討を行い、さまざまな試作を重ねます。また、世界的に著名なシェフとのコラボレーションにも力を入れています。

食材調達

あつめる

JALが取り扱う食材品目は約1,600種類。世界中から上質な食材を取り寄せています。厳重な温度管理・消費期限の管理はもちろん、食材の外観までチェックを行います。加えて、適正な労働環境で生産された食材を使用するなど、食材の調達に配慮することで、持続可能性の実現を目指しています。



世界中から上質な食材を取り寄せています

調理

つくる

調理場は、食材の下ごしらえや加熱調理を行う「ホットキッチン」、味付けや食材の切り出しなどを行う「コールドキッチン」、パンやデザートを調製する「ペストリーキッチン」の3つのセクションに分かれています。機械工程ではなく、人の手で一つ一つを丁寧に手作りしています。



工場内にはパン焼き窯も。パンの焼けるいい香りに包まれています

盛り付け

かざる

各キッチンで調理・調製された食事を丁寧に皿に盛り付け、搬入カートに収納します。なお、15℃以上になると菌が繁殖しやすくなるため、冷蔵庫から出してから45分以内に作業を完了させます。

出荷

はこぶ

食事のほか、飲料や食器類が搭載セクションに集められ、各アイテムの数量や品質をチェックした後、ケータリングトラックに積み込みます。準備が整ったら、各フライトの2時間15分前に出発して空港へ。

搭載

つむ

機内で客室乗務員がスムーズにお食事サービスを行えるよう、搭載スタッフが引き継ぎ時に食材の情報などを記載したメモを渡すなど、マニュアルにはない工夫を行っています。

提供

とどける

メインディッシュは機内のスチームオーブンで再加熱。お客さまに絶妙な焼き加減をご提供できるよう、客室乗務員はあらかじめ調製方法を学んでいます。このように、何工程ものバトンをつなぎ、お客さまのもとに機内食をお届けしています。



出荷前に、各アイテムの数量や品質の最終チェックを行います



食事はもちろん、グラスやフォークなどにヒビ割れなどがないか一つ一つ丁寧に確認します



万が一、食事に混入しても見つけ出せるように、手袋は食材の色にはない青色を採用しています



食材の調理風景は、通常のレストランの厨房さながらです

POINT01

味の追求への取り組み

JALは、食材や調理方法にこだわることはもちろん、実際に召し上がっていただいたお客さまからの声を大切に、得られた声はすぐに社内共有され、必要な改善はシェフによってスピーディーに行われます。「お客さまに選ばれる味こそが最良の味」と考え、さらなるおいしさを追求し続けています。



シェフの味覚はもちろん、お客さまの味覚を大切に味付けを行っています