

# 旅を通じたウェルネス向上を目指して

「食事が楽しみで、JALに乗りみたい」

お客様にそう言っていただけ、これまで「美味しいだけでなく、楽しくなる食事」を目指し、機内食のメニュー開発に取り組んできました。ここに「健康」というキーワードを加え、2021年7月からは、タニタカフェ

とのコラボレーションメニュー「カラダが喜ぶ Sky Wellness Kitchen（スカイウェルネスキッチン）」の提供を開始。旅を通じてお客様の健康維持

さらなるサービス向上に努めています。

## 栄養課題と向き合う

お客様の栄養課題と向き合い、ウェルネス向上に寄与する機内食。そんな理想像に少し近づけるための、具体的な取り組みをご紹介します。

## カラダが喜ぶ Sky Wellness Kitchen

“カラダが喜ぶ”をコンセプトに、“噛む”要素と免疫に関する要素を取り入れたタニタカフェとのコラボレーションメニュー。食事、知識、運動の3つの側面から、旅のトータルヘルスサポートをご提案し、新たな視点で健康基準を創造し続けるタニタとの「健康をつくる」機内食サービスです。



タニタボックス

剩とされ、厚生労働省はこれを「優先的に取り組むべき課題」としています。JALでは、2022年度より日本発のすべての国際線・日本国内ラウンジにおいて、減塩仕様の味噌汁・汁物・漬物などの導入を順次開始し、23年度末までに完了予定です。また生活習慣病の原因の一つであるカロリー過多に関しても、低カロリーとされている植物由来の代替肉などを使ったメニューの提供拡大や新たなメニューの導入を、30年度までに実現すべく進めています。

今回のテーマに該当する目標



しおり  
タニタ体操と  
免疫力コラムの  
しおり

メインディッシュ  
タニタカフェの  
“噛む”チキンと雑穀の  
ショートパスタボウル  
クリーミーカルボナーラソース

カラダが喜ぶ  
Sky Wellness  
Kitchen

デザート  
林檎ゼリー  
レモン寒天入り

## 「ビヨンドバーガー」をアメリカ発路線で提供

Beyond Meat社の植物由来の「パテ」を使用したハンバーガー「ビヨンドバーガー」を、アメリカ発のすべての路線のファーストクラスでアラカルトメニューとして提供しています。パテは、植物の遺伝子組み換えなどは行わず、グルテンフリーでエンドウ豆を中心とし、見た目や食感も、動物肉に近い形で作られたプラントベースドミート（植物肉）です。JALは今後も、健康面や環境に配慮した新食材の採用を予定しています。



ラスで提供しています。栄養価が高い食材を使用し、完食していただくことで、必要な栄養を摂取していただくとともに、食品廃棄の削減も目指しています。

## サステナブルな機内食

すべての人が元気に活躍し続けられる社会の実現に向けて、栄養課題の解決は欠かせません。JALは、厚生労働省の方針や海外の動向、また東京栄養サミット2021における「東京栄養宣言」などを参考に、食品による健康への負の影響やよりよい栄養へのアクセスを考慮しながら、今後のメニュー開発に生かしていきます。また、厚生労働省が設立した、誰もが自然に健康になれる食環境づくりの推進に取り組むための「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」にも参画しています。

JALグループは今後も、美味しさや栄養に配慮するだけでなく、さまざまな社会課題の解決を目指して、「未来への持続的な機内食」への挑戦を続けてまいります。



JALグループの栄養への取り組みについて



2015年9月、全国加盟国(193カ国)により「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals: SDGs)」が採択されました。2030年までに、貧困や気候変動、平和的社会などの17の目標を達成すべく、JALグループも社会の課題解決に取り組んでいきます。