

【共同リリース】

資生堂と日本航空 美食のコラボレーション
東京と4都市を結ぶ 最上級の空のおもてなし

株式会社 資生堂と日本航空株式会社(以下、JAL)は、国内線「JALファーストクラス」導入5周年を記念し、期間限定で、「資生堂パーラー」の朝食とスイーツメニューを初めて機内食として提供します。

対象は、東京(羽田)と4都市(札幌、大阪、福岡、沖縄)を結ぶ国内線ファーストクラスで、朝食メニューは、2012年12月1日(土)から31日(月)までの1ヶ月間、スイーツメニューは2012年12月1日(土)から2013年1月31日(木)までの2ヶ月間の限定で搭乗のお客さまにお楽しみいただけます。

美食のコラボレーション～「資生堂パーラー」×「JAL」

銀座発、本格西洋料理の草分けとして親しまれてきた「資生堂パーラー」は、2012年、創業110年をむかえました。東京・銀座でしか味わえない「資生堂パーラー 銀座本店」の代表的なメニューから、朝食メニューと、また長年愛されてきた洋生菓子のなかから9品の厳選したスイーツを提供します。

資生堂とJALは、今後とも、それぞれの領域の強みや経験を生かし、空の旅を豊かに快適に過ごしていただくための取り組みの可能性を検討していきます。

資生堂パーラー「銀座の味」を再現

同店の総調理長を務める座間勝(ざま・まさる)が、JALのお客さまのために、メニューを開発・監修しました。朝食は、季節感と素材の美味しさを引き出した3つのメニューを10日毎にご用意します。

- **第一期メニュー:12月1日(土)～10日(月)**
鶏肉とほうれん草のクレープ包み オムライス風 伝統のトマトソース添え
- **第二期メニュー:12月11日(火)～20日(木)**
野菜たっぷりキッシュ
- **第三期メニュー:12月21日(金)～31日(月)**
サーモン、帆立貝とかぼちゃの三色テリーヌ 伝統のトマトソース添え



第一期:鶏肉とほうれん草のクレープ包み オムライス風 伝統のトマトソース添え

「資生堂パーラー」を代表する一皿のなかから、「オムライス」を選び、色美しい卵のクレープで鶏肉とほうれん草で包み、クスクスをライスに見立て、オムライス風に仕立てます。



第二期:12月11日(火)~20日(木)

野菜たっぷりキッシュ

緑と赤を基調とした素材の色合いがプレートの上で
ひと足早いクリスマス気分を盛り上げます。

第三期:12月21日(金)~31日(月)

サーモン、帆立貝とかぼちゃの三色テリーヌ

伝統のトマトソース添え

クリスマスシーズンを意識した美しい三色のテリーヌ。



12月1日(土)~2013年1月31日(木)
スイーツメニュー



～座間 総料理長からひとこと～

空の上ではじめて、「資生堂パーラー銀座本店」の味を忠実に再現できるよう、食材選び、調理法に吟味を重ねたほか、仕上がりの色、盛り付けにまで徹底的に試作を行い、今回のJALファーストクラスのお客さまのための朝食メニューを実現しました。機内食のプロデュースははじめての体験でしたが、JALの関係者のみなさまと一緒に楽しみながら、実現することができました。空の上で、資生堂パーラー110年の歴史と伝統が凝縮された一皿をご賞味ください。

資生堂パーラー 銀座本店 総調理長 座間勝

【ご参考】

資生堂パーラーについて

資生堂は1872年(明治5年)、日本初の洋風調剤薬局として東京・銀座に開業しました。創業者の福原有信は、1900年、パリ万博視察の帰りに米国に立ち寄り、そこで見たドラッグストアを参考に、1902年、資生堂薬局の一角にソーダファウンテンを開設、その頃まだ珍しかったソーダ水やアイスクリームを提供して銀座名物となりました。昭和初期には、本格的な西洋料理を提供する資生堂パーラーへと進化し、食という生活文化を通じ、新しい価値観を提案しています。

創業110周年を迎えた2012年は、積極的に新しいお客さまとの出会いの拡大につとめています。同年10月から、駅舎復元で注目が集まるJR東京駅の構内の「セントラルストリート」に、チーズ菓子専門店「資生堂パーラー セントラルストリート店」をオープン、11月28日(水)には、伊勢丹新宿店本館4階に、M.O.F.(フランス国家最優秀料理人賞)の称号をもつジャック・ボリーがプロデュースする「ル サロン ジャック・ボリー」を開店します。また、11月6日(火)から12月2日(日)までの限定で、「復刻メニュー」フェアとして、資生堂パーラーが本格的にレストランを開業した1928年(昭和3年)頃から昭和中期までのメニューを2種類の特別コースに仕立てて提供しています。

【企業概要】

- (1)正式名称 株式会社 資生堂パーラー
- (2)所在地 東京都中央区銀座八丁目8番3号
- (3)主な事業内容 レストラン、食品製造・販売(菓子・レトルト食品・ワイン・輸入食品など)
レストラン7店、業務委託店4店、フーズショップ12店ほか
- (4)資本関係 株式会社 資生堂の子会社
- (5)責任者 代表取締役社長 林 高広

国内線「JALファーストクラス」について

2007年12月の導入以来、「プライベートな空間、時間を尊重する最上級のおもてなし」をコンセプトに、ご好評をいただいている「JAL国内線ファーストクラス」は、今年、羽田＝沖縄線にも導入。また羽田＝福岡線、羽田＝札幌線も提供座席を大幅に拡大しました。

機内前方に2席ずつ7組14席をゆったりとレイアウトし普通席の約2.7倍の座席スペース・フットレストの完備など心地よさを極めたシートを配備。こだわりのお食事やお飲物は心のこもったおもてなしで満ち足りた時間をお約束します。またご搭乗の空港では専用チェックインカウンター、国内随一の先進性を誇る「ダイヤモンド・プレミア ラウンジ」(羽田空港)、「サクララウンジ」をご用意します。国内線運賃プラス8,000円の料金でご利用いただけます。



機内前方に2席ずつ7組、わずか14席をゆったりとレイアウトしています。前後の座席間隔は130cm。1席の専用スペースは国内最大です。



空港でも快適にお過ごしいただくよう専用チェックインカウンターやラウンジをご用意しております。