

2013年9月9日

デルタ航空、太平洋路線のビジネスクラス機内食メニューを大幅リニューアル

日本と米国西海岸を結ぶ路線に、カリフォルニアの人気シェフ、マイケル・キアレツロのメニューを導入

【東京、2013年9月9日】— デルタ航空 (NYSE:DAL) は、日米路線のビジネスエリートで提供される機内食メニューのリニューアルを進めています。西海岸行きのフライト(ロサンゼルス、ポートランド、シアトル、サンフランシスコ)には、カリフォルニアのナパ・バレーに拠点を置く人気シェフ、マイケル・キアレツロのメニューを導入しました。

マイケル・キアレツロは、1995年にフード&ワインマガジンにより年間最優秀シェフに選ばれたのをはじめ、これまでに数々の賞を受賞。2012年にはジェームスベアード財団から西海岸最高シェフ(Best Chef: Pacific)に選出されました。西海岸で数々の人気レストランを経営するキアレツロが考案した機内食メニューは、ルーツである南イタリアの料理と、ナパ・バレーの現代的なライフスタイルが融合されています。ファーストコースの前菜と、セカンドコースのサラダ、メインコース3種類がキアレツロの監修によるものです。

米国本土およびハワイ行きフライトで提供している和食コースでは、日本を出発するフライトにて全面リニューアルを完了したほか、米国発日本行きのフライト(ロサンゼルス、サンフランシスコ、シアトル、ニューヨーク)でも改良を行い、食材の新鮮な風味を生かした和食を9月末から搭載します。

東海岸・中西部行きフライト(ニューヨーク、アトランタ、デトロイト、ミネアポリス)には、9月25日より、デルタ航空成田機内食部総料理長、石本正敏(いしもと・まさとし)による新メニューを導入します。

また、機内に搭載するビールの銘柄に新たにサントリーのプレミアムモルツと麒麟の一番搾りを追加しました。従来のアサヒに加え全てのビール銘柄はエコノミークラスでも無料で提供します。

和食メニューと東海岸路線の機内食リニューアルを手がけた石本正敏総料理長は、次のように述べています。「日本人シェフと米国人シェフによるプロジェクトチームを立ち上げ、半年以上かけてメニューの開発、テスト、導入を実施しました。和食は、伝統を生かしつつコンテンポラリー風味に仕上げました。日本全国から取り寄せた新鮮な食材を使って、炊き込みご飯や煮物など、季節感を楽しめるよう心がけました。」

デルタ航空では、日米路線の機内食リニューアルが完了したことを受け、新たに日本とアジアを結ぶ各路線の機内食メニュー刷新プロジェクトを開始しました。来年初旬を目処に、新メニューを導入する予定です。

ビジネスクラス「ビジネスエリート」のメニューについて

日本とアメリカ本土を結ぶ路線のビジネスクラスでは、和食メニューと洋食メニューをご用意しています。洋食メニューのメインコースは4種類から選べ、ひとつは麺類やチャーハンなどの中華系料理となっています。デザートには、アイスクリームサンデーやミニケーキ、フルーツなどのほか、チーズ類、各種デザートワインもお楽しみいただけます。なお、羽田発の深夜便では、深夜の食事時間を短縮し、早めにお休みいただけるよう、サービス時間を短縮した別メニューのお食事を提供しています。メニューは3サイクルあり、1ヶ月毎に変わります。

マイケル・キアレツロについて

キアレツロは、アメリカの名門として知られる料理学校、カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ料理学校(通称、CIA)を卒業後、わずか3年で、フード&ワインマガジンにより1995年の年間最優秀シェフ(Chef of the Year)に選出された経歴を持ちます。1995年にはCIAが選ぶ年間最優秀シェフに、2011年には最優秀CIA卒業生シェフにも選出されました。キアレツロはこれまでに10軒以上のレストランのオープン・開発に携わり、その中にはナパ・バレーの超人気レストラン、ボッテガ(Bottega)や、サンフランシスコのピア5にある新しいスペイン料理レストラン、コケッター(Coqueta)、キアレツロが手がけた初のレストランであり2000年まで総料理長とパートナーを務めたトラ・ヴィーン(Tra Vigne)などが含まれます。キアレツロが執筆した料理本は料理界の著名NPOであるジェームスベアード財団などから高く評価されています。90年代半ばにはオリーブオイルの事業を成功させるなど、事業家としての活動を広げました。1999年には自身のブドウ園、キアレツロ・ファミリー・ヴィンヤードをオープンし、少量のみ生産されるワインは毎年高い評価を受けています。2000年以降、高級家具やキ

ッチン用品を扱うショップ、ナパ・スタイル(NapaStyle)のアドバイザーを務めています。また、2012年にはジェームスベアード財団から西海岸最高シェフ(Best Chef: Pacific)に選出されています。

デルタ航空は米国航空会社の中で最多の日本発着便を運航しています。成田空港をアジア地域のハブ空港と位置付け、米国本土 8 都市、ハワイ、グアム、サイパン、パラオのリゾート 4 都市、アジア 7 都市に向けて直行便を運航しているほか、羽田空港、関西国際空港、中部国際空港セントレア、福岡空港からもアメリカ本土やリゾートに向けて直行便を運航しています。

デルタ航空について

デルタ航空は年間 1 億 6,000 万人以上の搭乗者数と広範なネットワークを持つ航空会社です。デルタ航空はフォーチュン誌の「2013 年世界で最も賞賛される企業リスト」の航空業界部門(2013 World's Most Admired Companies Airline Industry List)において、1 位を獲得しました。デルタ航空がこの賞を受賞するのは、この 3 年で 2 度目です。デルタ航空およびデルタ・コネクションは、世界 57 カ国、317 都市に向けてフライトを運航しています。米国ジョージア州アトランタに本社を置き、世界で約 8 万人の従業員を擁し、700 機以上の主要機材を運航しています。また、航空連合(アライアンス)「スカイチーム」の創立メンバーとして、大西洋路線においてエールフランス-KLM、アリタリア-イタリア航空とともに、共同事業を展開しています。アトランタ、シンシナティ、デトロイト、メンフィス、ミネアポリス/セントポール、ニューヨーク(ラ・ガーディアおよび JFK)、ソルトレイクシティ、パリ(シャルルドゴール)、アムステルダム、東京(成田)をハブ空港とし、提携航空会社と合わせて一日に 1 万 5,000 便以上のフライトを運航しています。現在、総額 30 億ドルを投じて空港施設やプロダクト、空港および機内での顧客サービス向上とテクノロジー導入を進めています。詳しくはホームページ delta.com をご覧ください。

添付写真： マイケル・キアレッコ、キアレッコ監修メニュー、および和食、東海岸便洋食メニューの一例

<報道関係者お問い合わせ先>

デルタ航空太平洋地区広報部
e-mail: corpcommjapan@delta.com
日本語ニュースルーム <http://delta.jp.mediaroom.com/>

メニュー例(9月、12月、3月、6月)

西海岸路線: マイケル・キアレッコ監修メニュー



マイケル・キアレッコ氏



1サイクルのイメージ: 前菜、スープ、サラダ、メイン3種類から選択
* スープと中華風チョイス以外をキアレッコ氏が監修

前菜:

タコのウッドグリル ジャガイモのオリーブオイル煮、赤玉ネギのピクルス、サルサベルデ添え

サラダ:

葡萄のサラダ 有機野菜、ヴェルジュ・ヴィネグレット、オーブンドライグレープ、ヘーゼルナッツの砂糖漬けとペコリーノチーズ添え

メイン:

ショートリブの赤ワイン煮 マッシュポテトのオリーブオイル風味、ブロッコリーのブラウンバターパルメザン

若鶏の胸肉 マルサーラとマッシュルーム、インゲンを添えて

野菜のティエツラ ジャガイモ、ズッキーニ、トマトソース

和食コース



先付:

タコやわらか煮 カボチャ田舎八方

前菜:

海老の共たれ 鶏の葱巻き さわら焼き霜

小鉢:

帆立焼き霜 茹で赤貝 八方酢ゼリーがけ

和え物:

ずわい蟹と山葵麩の辛し和え

主菜:

鯖の塩焼き 鮭の西京焼き ヤリイカの黄身焼き

ご飯、漬物、味噌汁

(和食メニューは季節により食材が変わります)

東海岸路線、ハワイ路線メニュー



前菜:

ツナのグリル、ローストピスタチオとバルサミコソースとアトランティックサーモンの寿司

サラダ:

フルーツマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

スープ:

タイ風ココナッツスープ

メイン:

テンドーロインステーキ、マッシュルームソース

チキンの山羊のチーズとクランベリーのロールのロースト

ハリバット(カレイ)のソティ、マスカットソース

豚肉の醤油炒め、ジャドライス添え(中華系チョイス)