

「AIR MOS クリームチーズテリヤキバーガー」を提供します

～人気の JAL 機内食「AIR シリーズ」～

日本航空株式会社(本社:東京都品川区、社長:赤坂祐二、以下「JAL」)と、モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス(本社:東京都品川区、代表取締役社長:中村栄輔、以下「モスバーガー」)は、両社のコラボレーション企画として、2018年6月1日(金)より JAL 国際線欧米豪路線(一部を除く)にて、「AIR MOS クリームチーズテリヤキバーガー」を提供します。

JALとモスバーガーとのコラボレーションとして2011年にスタートした「AIR MOS シリーズ」では、これまで「モスバーガー」「モス野菜バーガー」「焼肉ライスバーガー」などを提供してまいりました。その8回目の企画として今回提供する「AIR MOS クリームチーズテリヤキバーガー」は、テリヤキソースの醤油と味噌の甘さが、クリームチーズのほどよい酸味とマッチして、濃厚ながらもさっぱりとした味わいに仕上げたハンバーガーです。

到着前の機内にて、たっぷりのシャキシャキしたレタスと共に、パティに絡んだテリヤキソースとクリームチーズの絶妙な食感と味わいをお楽しみください。



日本の「おもてなしの心」を大切にしている JAL と、日本で生まれ、日本の味を大切にするモスバーガーは、お客さまにおいしさと感動をお届けできるよう、今後も斬新な商品開発に挑戦してまいります。

【サービス概要】

- 提供期間 : 2018年6月1日(金)～8月31日(金)
- 提供路線 : 成田発 シカゴ/ダラス/ボストン/ニューヨーク/ロサンゼルス/サンディエゴ
バンクーバー/フランクフルト/ヘルシンキ/メルボルン 行き
羽田発 ニューヨーク/サンフランシスコ/ロンドン(JL043)/パリ 行き
関西発 ロサンゼルス 行き
- 提供クラス : プレミアムエコノミークラス/エコノミークラス
※到着前のお食事(2食目)でご提供します。

【「AIR MOS クリームチーズテリヤキバーガー」の特徴】

モスバーガーの店舗でも提供していたクリームチーズテリヤキバーガーを JAL オリジナルとしてアレンジしました。クリームチーズのほどよい酸味と、なめらかな舌触りが、テリヤキソースの甘辛さとマッチした絶妙な味わいです。

レタスは、モスバーガーのお店で提供している生野菜と同じく、モスの協力農家により農薬や化学肥料に極力頼らない方法で育てられた国産品を使用しています。シャキシャキとしてみずみずしい野菜の食感をお楽しみください。

※天候や調達の都合により、一般の野菜を使用する場合があります。

【JAL 限定パッケージのサイドメニュー「ポテコ」】

店舗でお召し上がりいただくセットメニューをイメージし、サイドメニューのフレンチフライポテトの代わりに、ポテコ(株式会社東ハト製造)をオリジナルパッケージで提供します。

「AIR MOS クリームチーズテリヤキバーガー」専用開発したパッケージ、トレーマット、リーフレット、サイドメニューの「ポテコ」には、JAL の飛行機と「AIR MOS」のロゴを描きました。食べる楽しさに加え、見る楽しさも演出しています。

<リーフレット>



空の上のモスバーガーへ ようこそ。
モスバーガーは1972年に日本で生まれたハンバーガーショップです。本日は、創業期よりモスバーガーとともに不動の人気を得るテリヤキバーガーを、特製クリームチーズでアレンジした商品をご用意いたしました。機内専用開発したハンバーガーパティ、テリヤキソース、クリームチーズのハーモニーを、こだわりのレタスと一緒に楽しみてください。また食べたくなくなるおそれのない味わいです。本日までご愛用いただいた皆様の原力が、より楽しい思い出となりますよう願いをこめて。

Welcome to MOS BURGER in the air!
MOS BURGER is a Japanese hamburger shop born in 1972. Since then, the Teriyaki Burger and its popularity have been an unwavering staple on our menu. Today we bring it to you a special-made version of this burger with cream cheese. We invite you to enjoy this with a patty adjusted especially for in-flight dining, teriyaki sauce, and cream cheese, together with lettuce chosen for your delight. It's a taste you will surely never forget, and we hope it will help you to enjoy your journey.

※機内でお召し上がりください。
*Please enjoy this Air Original flavor, only available in the air.

(表)



AIR MOS

JAPAN AIRLINES

"AIR MOS クリームチーズテリヤキバーガー"のおいしいつくりかた How to assemble your tasty "AIR Mos Burger"

ごぼれやすいので袋の中でお作りいただき、袋から出さずにお召し上がりください。
The sauce and ingredients may fall out easily. Please use the paper bag to assemble and eat the burger.

- 切り取り線に沿って袋を開きます。
Tear open the paper bag along the perforated lines.
- 図のように袋を捲いてください。ごぼれやすいので、袋の中でお作りください。
Make the burger using the paper bag as shown in the picture.
- パンズとお肉(パティ)の間に挟まっている、シート3枚を取り除きます。
Remove the 3 sheets of paper separating the bun and the patty.
- テリヤキソースを塗ります。
Spread teriyaki sauce on burger.
- レタスをのせます。
Add lettuce.
- パンズの裏面にクリームチーズを塗ります。
On the underside of the top bun, spread cream cheese.
- 最後にチーズ側を下にしてクリームチーズを上に向けて完成です。
Replace top bun with cream cheese side on top of lettuce.
- 機内限定「クリームチーズテリヤキバーガー」をお楽しみください。
Enjoy your Cream Cheese Teriyaki Burger, exclusively available on Japan Airlines.
※袋から出さずにお召し上がりください。
*Please keep your "AIR Mos Burger" inside the paper bag when eating.

- パンズ Bun
- クリームチーズ Cream Cheese
- レタス Lettuce
- テリヤキソース Teriyaki Sauce
- パティ Patty
- パンズ Bun

(裏)

お問い合わせ先:

日本航空株式会社 広報部報道グループ

TEL:03-5460-3105

株式会社モスフードサービス 広報 IR グループ

TEL:03-5487-7371