



タイ料理が仲間入り！全て新メニューの第2弾！  
5月27日より「世界の機内食」新メニュー販売開始！



今回発売の全メニュー



世界の機内食 6食セット



本格スパイシー機内食カレーセット

日本空港ビルデング株式会社は、グループ会社であるコスモ企業株式会社\*が製造した機内食新メニューを羽田空港公式オンラインストア「HANEDA Shopping」にて5月27日(木)12時より販売開始します。

この商品は、3月に初回が即完売、その後追加販売を行うなどし、累計で約2,000セットを販売した機内食セットの新メニューです。本場のスパイスを効かせたメニューなど、全て新メニューで構成し、タイのガパオライスやグリーンカレー、モロッコのラムタジン、中華の海鮮炒麺などのメニューを揃えました。現地出身や、現地でのシェフ経験のある者が在籍し、外国航空会社各社からご好評をいただいているコスモ企業から自信をもってお届けする「本場の再現メニュー」です。

※1952年の創業以来、国内で数少ない非航空会社系列の独立したケータリング事業者として、日本の首都圏空港(羽田・成田)において航空会社に機内食を供給し、“アジア・北米・オセアニア・ヨーロッパ・中東”など世界各国に顧客エアラインを持つ、世界の料理に精通した機内食会社です。カタール航空、キャセイパシフィック航空、シンガポール航空、ニュージーランド航空等へ機内食を提供しており、2019年にはエアライン5社からケータリング・アワードを受賞するなど、世界の航空会社より高い評価を得ております。

■発売日時：2021年5月27日(木)12時～ ※数量限定のため、無くなり次第終了。

■羽田空港公式オンラインストア URL：<https://haneda-shopping.jp/>

- 商品：(1)タイ料理仲間入り♪世界の機内食+タルトセット(12食+タルト1個)：9,000円(送料・税込)  
(2)タイ料理仲間入り♪世界の機内食6食セット(6食)：5,000円(送料・税込)  
(3)タイ料理仲間入り♪本格スパイシー機内食カレーセット(6食)：5,500円(送料・税込)

本件に関するお問い合わせ：

日本空港ビルデング株式会社

商品等に関する窓口

営業推進室

TEL:03-5757-8081 9:00-17:30(土日祝除く)

メディア関係者からの窓口

広報・ブランド戦略室

TEL:03-5757-8030 9:00-17:30(土日祝除く)

|     |   |  |   |
|-----|---|--|---|
| 商品名 | ①世界の機内食+タルトセット、②世界の機内食6食セット   |  | ③本格スパイシー機内食カレーセット   |
| 内容  | 12食：4種×各3食=12食、タルト<br>6食：和・タイ×各2食、オリエンタル・欧風×各1食=6食<br>※6食セットにタルトは付きません。                                   |  | 6食：3種×各2食=6食  |
| 金額  | 12食：9,000円（税込み）、6食：5,000円（税込み）  |  | 5,500円（税込み）   |
| 状態  | 冷凍  |  | 冷凍  |
| 詳細  | 和食（豚の角煮と五目御飯）<br>        | タイ（ガバオライス）<br>       | インディアン（ムルグマカニ）<br>     |
|     | 機内食の技術で味を染み込ませた角煮は絶品。お箸でとろける触感を、野菜のつまみが染み込んだ五目御飯と共にお召し上がりください。  | 鶏肉にホーリーバジルやナンブラーなど本場の調味料で味付けした辛さが後を引くタイ料理です。ジャスミンライスと相性抜群！トロトロ卵と混ぜてお召し上がりください。                         | 鶏肉を、バターとクリームをたっぷり入れたトマトグレービーソースで煮込んだマイルドなカレー。辛さの中に甘みもあり食べやすく、ジャスミンライスと混ぜてお楽しみください。                        |
|     | 欧風（チーズハンバーグとチキンライス）<br> | オリエンタル（海鮮炒麺と焼売）<br> | アラビック（ラムタジン）<br>      |
|     | 柔らかくてジューシーなチーズハンバーグにデミグラスソースをたっぷり掛けました。チキンライスは彩り良く仕上げ、お子様にも人気の食べやすいメニューです♪                                | 海鮮の旨味と野菜の甘さが詰まった具沢山のあんかけをたっぷり掛けた炒麺は機内食人気メニュー。焼売はボリュームもあり、プリプリの海老とスパイスの効いた刺激がたまらない一品です！                 | タジーン鍋を使用して作られた煮込み料理が由来。じっくり煮込まれたラム肉の旨味と野菜の甘さを感じられます。世界最小の Pasta「クスクス」と絡めてお楽しみください。                        |
|     | オレンジタルト12cm<br>        |  | タイ（シーフードグリーンカレー）<br> |
|     | オレンジの香りが爽やかなカスタードとアーモンドクリームをたっぷり使用したタルト。ストロベリーをアクセントにフルーツの酸味と甘みをお楽しみいただけます。                               |  | 青唐辛子などの香辛料の辛さとココナッツミルクの甘さにシーフードの旨味も加わった辛さが後を引く美味しいカレー。ジャスミンライスと共に楽しみください。                                 |

**【機内食の調理方法】**

**おすすめの調理方法**

- ①お召し上がりの 24 時間前に冷蔵庫に移し、冷蔵解凍してください。
- ②袋の一部を切り、容器を袋に入れたまま電子レンジで加熱してください。

**【調理時間の目安】**500Wで 5 分

**電子レンジで解凍する場合**

- ① 袋の一部を切り、容器を袋に入れたまま電子レンジで解凍・加熱してください。

**【調理時間の目安】**解凍モード(200W)で 5 分⇒500Wで 5 分