



羽田空港内店舗にて機内食工場がつくる空弁と冷凍機内食を発売！



空弁「豚の角煮と炊込みご飯」



機内食「コック・オー・ヴァン」

日本空港ビルディング株式会社は、グループ会社であるコスモ企業株式会社が作る初の空弁 1 種と、HANEDA Shopping でご好評いただいております冷凍機内食 5 種を 2022 年 3 月 17 日（木）より羽田空港内店舗にて発売します。

空弁は機内食で人気の和食メニューから「豚の角煮と炊込みご飯」をお弁当に仕立てました。豚の角煮は 3 時間かけてじっくりと煮込んだシェフ自信の逸品です。深い味わいと口の中でとろける食感をお楽しみください。冷凍機内食は現在までの販売メニューから人気の高かった 5 種の各国メニューをセレクトしました。機内の味を是非、ご賞味ください。

■名称：機内食工場がつくる空弁「豚の角煮と炊込みご飯」

■金額：1,390 円（税込）

■場所：第 1 ターミナル 空弁工房、ランチボックス
第 2 ターミナル 空弁工房、アーツデリ

※各日、各店数量限定。なくなり次第終了

■名称：冷凍機内食 5 種

■金額：各 980 円（税込）

■場所：第 1 ターミナル 空弁工房
第 2 ターミナル 空弁工房

※各日、各店数量限定。なくなり次第終了

本件に関するお問い合わせ：

日本空港ビルディング株式会社

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)

■機内食工場がつくる空弁「豚の角煮と炊込みご飯」

機内食で人気の和食メニュー。

豚の角煮は 3 時間かけてじっくりと煮込んだシェフ自信の逸品です。

深い味わいと口の中でとろける食感をお楽しみください。

炊き込みご飯は野菜と出汁の優しい味わいです。

内容

- ・豚の角煮
- ・炊込みご飯
- ・玉子焼き、小松菜お浸し
- ・里芋煮、蒟蒻、花人参



■冷凍機内食

お持ち帰り専用。ご自宅にて解凍の上レンジで温めてお召し上がりいただけます。

【タイ路線】ガパオライス

代表的なタイ料理の一つで、ホーリーバジルやナンプラーなど本場の調味料にこだわり、チキンの旨さと辛さが後を引く味に仕上げました。

トロトロの卵と混ぜてお召し上がり下さい。



【タイ路線】マッサマンカレー

「世界で最も美味しい食べ物 50」の 1 位に選ばれたタイ南部で食べられている有名なタイカレー。香り豊かなスパイスの中に、甘みのあるマイルドな口当たり仕上げた本格派カレー。



【スペイン路線】パエリア

発祥はスペイン東部のバレンシア地方です。世界的に人気のスペイン料理の一つで、機内食風にアレンジした彩り豊かなシーフードパエリアをお楽しみください。



【フランス路線】コック・オー・ヴァン

フランスの家庭料理の代表格で、鶏肉と赤ワインをたっぷり使用した煮込み料理。野菜の旨味を引き出し、デミグラスソースで濃厚かつ味わい深いソースをフィットチーネパスタに絡めてご堪能ください。



【アメリカ路線】エビの柚子胡椒クリームソース

アメリカ路線で外国人に大人気の和テイストな洋食。柚子胡椒がアクセントのクリームソースをサフランライスにたっぷりかけたドリア風。女性に人気のメニューです。

