



羽田空港から世界の機内食をご自宅へお届け！

3月12日（金）よりオンラインショップで数量限定販売



牛肉のブラックビーンソース

日本空港ビルディング株式会社は、関連会社であるコスモ企業株式会社が製造した機内食を2021年3月12日（金）より羽田空港公式通販サイト「HANEDA Shopping」にて「世界の機内食+タルトセット」および「本格スパイシー機内食カレーセット」として数量限定で販売します。

新型コロナウイルス感染拡大の影響で、海外旅行を楽しむことができない環境が続く中、「空の旅をオウチで楽しむ。」をコンセプトに、世界各国の機内食をご自宅で召し上がりながら今までの楽しかった海外旅行の思い出を振り返ったり、次の海外旅行の計画をしてみたいかたがどうか。

ぜひご自宅で旅気分をお楽しみください。

コスモ企業株式会社は、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。

■販売期間：2021年3月12日（金）12時～ ※数量限定のため、無くなり次第終了。

■羽田空港公式通販サイト URL：<https://haneda-shopping.jp/>

■商 品：

- (1) 世界の機内食+タルトセット（12食+ベリータルト1個）：9,000円（送料・税込）※500セット限定
- (2) 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）※250セット限定

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 営業推進室

TEL:03-5757-8081 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本格スパイシー機内食カレーセット	
内容	12食（和・洋・中・エスニック4種×3=12食）、ベリータルト	6食（3種×2=6食）	
金額	9,000円（税込み）	5,500円（税込み）	
限定個数	500セット	250セット	
状態	冷凍	冷凍	
詳細	和食（かつ丼） 	洋食（エビの柚子胡椒クリームソース） 	チキンピリヤニ（インド風炊き込みご飯） 
	柔らかいヒレカツを使用し、機内食でも人気のメニュー。電子レンジで温めても卵がふわふわでボリューム満点の一品。お子様やお年寄りでも食べやすいやさしい味付け。	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がけたドリア風。外国人にも人気の和のテイストを加えた洋食スタイル。女性に人気のメニュー。	南アジアや中東で食べられている香辛料を効かせた炊き込みご飯。食べ応えのあるチキンとたっぷりのソースをピリヤニスと混ぜて食べるのがおすすめ。繊細で優れた芳香で有名なバスマティ米を使用。
	中華（牛肉のブラックビーンソース） 	エスニック（シンガポールチキンライス） 	マレーシア風シーフードカレー（アッサムペダス） 
	中華の人気メニュー、牛肉の豆鼓炒め。牛肉は柔らかく、豆鼓を油で炒めた香り豊かなブラックビーンソースとの相性も抜群。炒飯はふっくらパラパラに仕上げている。	柔らかく蒸しあげた鶏肉と風味豊かに炊き上げたシンガポール風鶏飯が至高の一品。甘辛のソースがアクセントになります。本場のシェフにも好評な大人気メニュー。	マレーシア風シーフードカレータマリンドとスパイスが効いていて、さらっとしたソースの辛さが際立つ。ジャスミンライスとお楽しみください。
	ベリータルト12cm 		シンガポール風ポークカレー（ニョニャ） 
	3種のベリーをふんだんに使用し、アーモンドクリームで焼き上げたベリータルト。サクサク感をお楽しみ頂けます。冷やしたままでも、温め直しても美味しくいただけます。		ペラナカン料理。沢山のスパイスとココナッツミルクでマイルドに仕上げたカレーは後を引く辛さ。ジャスミンライスとお楽しみください。

【機内食の調理方法】

- 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

※機内で提供されるものと同等の味付けのため、多少味が濃いと感じられる可能性がございますが、予めご了承ください。

【ベリータルトの調理方法】

- 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商品を袋から出して、トースターで温めてください。

【調理時間の目安】 600Wで3分