



便利な小分けセット新登場！GWはおうちで海外旅行気分♪
「世界の機内食」4月26日より再販売決定！



世界の機内食+タルトセット



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、関連会社であるコスモ企業株式会社が製造した「世界の機内食+タルトセット」「世界の機内食 6食セット」および「本格スパイシー機内食カレーセット」を4月26日(月)より再販売します。

この機内食セットは、3月12日(金)、4月2日(金)と数量限定で羽田空港公式オンラインストア「HANEDA Shopping」にて販売したところ、すぐに完売となった商品です。今回はご購入いただいたお客さまから「数を少なくした小分けセットがほしい」とのご要望を受け、世界の機内食 6食セットを新登場させました。

新型コロナウイルス感染拡大の影響で、従来のように自由な海外旅行を楽しむことができない環境が続く中、「空の旅をオうちで楽しむ。」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 GW は国際線搭乗気分を味わってみてはいかがでしょうか？

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4月26日(月)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) 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)
- (2) 世界の機内食 6食セット(6食)：5,000円(送料・税込)※新登場
- (3) 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：和・洋・中・エスニック4種×3=12食、ベリータルト 6食：和・洋×1、中・エスニック×2=6食 ※6食セットにベリータルトは付きません。	6食（3種×2=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（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ライ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。)))	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