

SAS、インフライトミール改定

SAS Business提供の「Charles Heidsieck Brut」が シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権2016で1位を受賞

■日本路線は2016年6月よりすべて新キャビンにて運航 SAS BusinessおよびSAS PlusではWifiが無料に

SAS（スカンジナビア航空）（本社：スウェーデン、日本支社：東京都港区）は、2016年6月より、全7機すべてのアップグレードが完了し日本路線はすべて新キャビンでの運航を実施しております。すべてのクラスのシート、インテリア、機内エンターテイメントシステムを一新し、機内でのWifiサービスも利用可能となりました。

■インフライトミールを一新 SAS Businessで提供のシャンパンはアワードを受賞

SASでは、インフライトミール（機内食）を8月に一新しました。日本のローカル食材を使用してスカンジナビアのシンプルなテイストを表現しているのが特徴です。

北海道の牛乳アイスクリームやバター、カマンベールチーズをはじめ、お蕎麦や赤飯、まぐろのたたきなど、できるだけ新鮮なローカルのものを使用しています。また、ノルウェー産の日本酒の提供も開始。メニュー開発に時間をかけ、また、スカンジナビアのトップブランド、ジョージジェンセン、ロイヤルコペンハーゲンオレフォスのテーブルウェアでお食事を提供。シェフがお客様の要望に合わせて、好きなものを好きなだけ盛り付けるパーソナライズサービスを展開しています。

さらに、2016年9月、SAS Businessで提供しているシャンパン「Charles Heidsieck Brut」がシャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権2016のWorld best non-vintage Champagne部門で1位を受賞しました。



SASはこれまで、“空のレストラン”として自信あるインフライトミールを提供し続けており、ミールプランニングマネージャーの Peter Lawranceは、

「SASは長年機内食の改良を続けてきており、たゆまぬ努力は他と一線を画す料理やワインを生みました。フライト中に楽しめるようなワインを提供することは不可欠な要素です」とコメントしています。

<新しいメニュー（一例）>

- 前菜： マグロのたたき、キュウリのゆず風味、わさびマヨネーズ、紫蘇の花を添えて
- メインコース： 若鶏むね肉、赤飯、小松菜と蓮根と人参の煮物
- チーズ： 北海道産カマンベールとブルーチーズ ダマン・フレール・マーマレードと共に
- デザート： 北海道牛乳のアイスクリーム
- シャンパン： エドシック（2008）