

報道関係者各位

<イベントレポート>

エア・カナダ 日本路線で新メニューを提供開始

カナダでの有名レストラン トップシェフ“アントニオ・パーク”全面プロデュース

エア・カナダ 新機内食メニュー プレス向け発表イベント

エア・カナダは、モントリオールの有名レストラン「Park」のオーナーであり、数々の受賞歴を誇るカナダ人トップシェフ、アントニオ・パーク氏監修による特別メニューの提供を、モントリオール/成田線のビジネスクラス、プレミアム エコノミークラス、エコノミークラスで開始いたしました。



2019年8月1日より、エア・カナダは、数々の受賞歴を誇るカナダ人トップシェフ、アントニオ・パークと新たに提携を結び、アジア、南米路線における就航地に因んだ特別メニューの提供を開始しました。この特別メニューの提供開始をうけ、さらなる提供路線拡大タイミングである2019年10月11日(金)に、新機内食メニュー プレス向け発表会を開催いたしました。

はじめに、エア・カナダ アジア・太平洋地区統括支社長であるワイス 貴代は「エア・カナダは北米No.1の航空会社には選ばれていることはご存じでしょうか。エア・カナダはこの5年間で国際線路線の座席供給率が82%増えており、これはあまり類を見ない数値です。とくに日本路線は4都市に就航しており、特に力を入れています。そんなエア・カナダが今後も愛される航空会社であるため、誰にも負けないオリジナリティあふれる日本料理を振舞う、アントニオ・パーク氏と一緒に新機内食を提供できることを幸せに思います。8月から提供しているパークシェフの機内食は利用客からの評判もとてもよく、今後に期待しています。」と挨拶しました。

続いて、プロダクト担当副社長を務めるアンドリュー・イウは「この度、エア・カナダのセーブシェフの一人としてシェフ、パークが加わり、お客様に素晴らしい食事をお届けできることを大変嬉しく思っています。弊社がシェフ、パークを起用した理由として、「カナダの多様性を体現している」ということがいえます。アジア及び南アメリカという2つの就航地からインスピレーションを受けたメニューをお客様にご提供できること、カナダの食文化を世界に広めていこうとする彼の情熱、新鮮な素材やサステナビリティへの敬意などが挙げられます。」と、新機内食への期待を膨らませた様子。



続けて、ステージにはアントニオ・パーク氏が登場、「エア・カナダのモントリオールー東京/成田線にご搭乗のお客様に、高度3万フィートの上空で、私の料理を味わって頂ける事は身に余る光栄です。また、カナダの素材と日本の調理技術、この2つを融合させた料理を機内でお楽しみ頂けるのは絶好の機会です。私は多くの国のバックグラウンドを持っていますが、日本の文化、そして日本料理が一番素晴らしいものだ自信を持って言えます。今回の出来事は、レストラン「PARK」に携わるファミリーとも言えるスタッフ、そして私自身にとっても新しい幕開けとなります。」と、喜びをあらわにしました。



<新メニュー概要>

シェフ、パークの考案するメニューは、シェフ、デビット・ホークワース※のメニューに加え、国際線のミールオプションの新メニューとして提供されます。

※エア・カナダの国際線のビジネスクラス及びシグネチャースイートでのみ提供されるシグネチャーメニューを考案したカナダの celeb シェフ

■ 提供路線

- ・モントリオールー東京／成田線（2019年8月1日提供開始）
- ・トロントー東京／羽田線、バンクーバーー東京／成田線（2019年11月1日提供予定）
- ・カルガリーー東京／成田線、バンクーバーー大阪／関西線
- トロントー香港線、ソウル線、北京線、上海線、台北線（2020年春提供開始予定）

■ 2019年10月提供メニューの一例

前菜：日本／カナダ風ちらし寿司、海老、カナダ産スモークサーモン、パーク氏特製スパイス風味のプリティッシュコロンビア産ビンナガマグロ、自家製玉子、きょうり、シャロット、ポン酢サルサ

小鉢：

- ・グリーンパイヤ、にんじん、大根、マンゴー、パクチー、和風梅ドレッシング、シャロット、揚げさつま芋、ローストしたピスタチオ、アーモンド、くるみ
- ・アカメの柚子風味セビチェ、ドワーフピーチのトリュフ風味
- ・さつま芋のルラード
- ・3種のピクルス
- ・赤味噌汁

主菜：ショートトリブのメープルたまり醤油煮込み、椎茸、大根、じゃが芋、玉ねぎミックス、生姜

ブランチ：ビーフカレーライス、キヌア、玄米ご飯、ワイルドライス、にんじん、じゃが芋、スイートオニオン



ビジネスクラスで提供する創作和食の一例



ビジネスクラスで提供する創作和食の一例



プレミアムエコノミーで提供する創作和食の一例



エコノミークラスで提供する創作和食の一例

さらに、カナダから日本を結ぶ全ての路線のビジネスクラス、プレミアム エコノミー、エコノミークラス及びカナダとアジア、南米を結ぶ路線のビジネスクラスでは、シェフ、ホークワースのメニューに加え、シェフ、パークのメニューを2020年以降お楽しみいただけます。

今回の「食」に関するパートナーシップ契約は、トロントピアソン国際空港のエア・カナダ シグネチャースイートにおいて対象となるお客様に提供している5つ星レベルのダイニングや、エア・カナダの国際線ネットワークのラウンジ、機内で提供している北米最高レベルのプレミアムサービス、エア・カナダ シグネチャーサービス（ビジネスクラスサービス）に対する弊社の投資を補完するものです。



AIR CANADA

<シェフ、アントニオ・パークについて>

エア・カナダへともたらされたシェフ、アントニオ・パークのビジョンは、アルゼンチンでの幼少期における韓国人の母親のキッチンから始まり、崇敬する日本人料理人の師匠の下での修行、そしてカナダ人トップセレブシェフとしての偉業を成し遂げるに至るまでの、彼の食に関する旅を通して培われたものです。シェフ、パークが創作する料理は、これまで縁のあった土地の料理の個性を大切にすると同時に、生まれ故郷を離れ、カナダをホームグラウンドとして生きてきたカナダ人としての体験を表現したものといえるでしょう。



シェフ、パークは、若い頃よりアルゼンチンにある母親のキッチンで料理を始めました。母親が採りたての新鮮な素材で手際よく創り出す料理に感銘を受けた彼は、完璧さを追求すると同時にサステナビリティ（環境を破壊することなく資源利用を持続すること）と地産地消（生産者から消費者まで一貫した安全管理をするという考え方）という考え方を大切にしてきました。この基本的な考えは、皿洗いからスタートした最初の仕事から日本の最も尊敬する師匠の下での修行に至るまで、常にシェフ、パークと共にありました。

2012年にモントリオールで彼のレストラン第一号店となる「PARK」を開くまでに、日本、ニューヨーク、トロント、モントリオールで働いてきたシェフ、パークですが、カナダで数多くの賞を受賞したほか、「シェフ・オブ・ザ・イヤー」にもたびたび選ばれてきました。また、レストラン「PARK」は「世界のベストレストラン50」に認定されたほか、「カナダのベストレストラン100」でトップ10と20に連続してランクインしました。第一号店となるレストランをオープンした後、シェフ、パークは「フードネットワーク・カナダ・チョップト-FoodNetwork Canada's Chopped」の審査員として、また「トップ・シェフ・カナダ-Top Chef Canada」のゲスト審査員として活躍し、カナダ中のシェフと共にカナダの食を精力的にプロモートしています。

<エア・カナダについて>

エア・カナダは、世界6大陸の220以上の目的地へ向けて定期便・チャーター便を運航するカナダを代表するフラッグ・キャリアで、2018年には5,100万人のお客様にサービスを提供しています。エア・カナダは、カナダの62の空港、アメリカの54の空港、ヨーロッパ、中東、アフリカ、アジア、オーストラリア、カリブ海諸国、メキシコ、中南米の101の空港をダイレクトに結ぶ、定期旅客便を運航しています。エア・カナダは、世界で最も広範な地域-195か国、1,250か所の空港をカバーする空輸ネットワークであるスターアライアンスの創設メンバーです。エア・カナダは英スカイトラックス社の調査で北米唯一の4つ星ランクを誇り、2019年の北米ベストエアラインに選出された国際航空会社です。詳しくは公式サイトaircanada.comをご覧ください。