

Peach 與近畿大學合作提供您最美味的空中膳食

世界首創新食材，以紅燒鰻魚方式料理的“日式鯰魚飯”隆重登場!!!

~採用嶄新的食材料裡，機內限量販售~

- 6月1日(三)起，「**PEACH DELI**」夏季機內膳食全新登場。
- 全新菜色將採用近畿大學研發，以鰻魚料理方式製成的日式鯰魚飯，**700份**機上限量販售。
- 大阪**KATASHIMO**酒廠**Taco-cham Peach**玫瑰氣泡酒好評再登場!

Peach Aviation 株式会社(中文名稱：樂桃航空，執行董事 CEO：井上慎一，以下簡稱：Peach)宣布：6月1日(三)起，Peach 的夏季機內膳食全新隆重登場!! 本次的夏季菜色包含了與近畿大學共同合作研發的全新菜色，世界首創以鰻魚料理方式製作而成的日式鯰魚飯「嚐起來就像鰻魚飯一樣美味鮮甜呢!」(日幣 1,350 圓)。屆時將於飛行時間 90 分鐘以上的航線班機上販賣(所有日本國內線及部份國際航線)，700 份限量空中販售!! * 不包含沖繩(那霸)-首爾(仁川)及台北(桃園)-東京(羽田)航線



「日式鯰魚飯(近畿大學水產研究所養殖)」(日幣 1,350 圓) ※700 份限量販售

Peach 創立以來，不斷地嘗試挑戰與創新，這次所推出的「日式鯰魚飯(近畿大學水產研究所養殖)」與 Peach 機內膳食所堅持的「新奇、美味」理念相符，敬請期待 Peach 與近畿大學共同研發的新鮮好味道!!

本次隆重登場的「日式鯰魚飯」為近畿大學世界經濟研究所的有路彥教授歷經 6 年的研發，世界首次成功將鯰魚養殖成接近鰻魚的口感。由於日本近年來因養殖鰻魚的原料問題導致天然魚苗的魚獲量銳減，也因此造成鰻魚在市場上供不應求，對此日本人積極研發可替代鰻魚的魚種，在日本養殖技術已成熟的鯰魚便成為替代鰻魚的開發魚種，原本鯰魚嚐起來帶有土味，油脂不足等缺點，品嚐起來的味道與鰻魚有極大差異，透過對於飼料與水質兩項改善，終於研發出接近鰻魚口感的鯰魚料理~「日式鯰魚飯(近畿大學水產研究所養殖)」。

此外，去年大受好評的 Taco cham 玫瑰氣泡酒，今年再次登場囉!! 創立百年的老酒廠 TAKASHIMO 當初以搭配章魚燒享用最對味的概念，所生產出順喉的氣泡酒飲，可是只有在 Peach 機上才喝的到限定好味道喔!!

PEACH DELI 也將繼續在機上提供旅客香噴噴、熱騰騰的道地關西美味，像是經典美食 TAKOMASA 的章魚小丸子(日幣 750 圓)、老舖「千房」的大阪燒(日幣 800 圓)；使用高級麵粉與經典醬料製作出的美味佳餚，搭配上順喉的 Taco cham 玫瑰氣泡酒，搭乘 Peach，在空中也可以享受豪華的美味餐食。

本季全新菜色還有以新鮮的炸魚排與蟹肉泥、再搭配上厚實玉子燒的「日式野餐風味便當」(日幣 900 圓)·販售的部份營收將捐贈給開發中國家作為農業輔助。此外，本餐食為 Peach 與 Calorie Offset* 合作之商品，讓您品嚐美味料理同時又可以讓自己體內做好環保，還能為這社會及世界付出些許貢獻呢!

* Calorie Offset 為日本發起的慈善組織，透過商品結盟合作資助開發中國家兒童營養午餐等慈善活動

PEACH DELI 今後將持續以「新奇、美味」最為理念，為您製作料理更多的驚喜美味，敬請期待!!



TAKASHIMO 酒廠
Taco-cham Peach 玫瑰氣泡酒
(日幣 1,000 圓)



TAKOMASA 的章魚小丸子(日幣 750 圓)



日式野餐風味便當(日幣 900 圓)