

2014年8月29日

## きのこソースのハンバーグと大阪の地ワインで秋の空に乾杯！ ～「PEACH DELI」の新メニューで旬の味を機内でも～

- ・ 9月1日(月)より販売開始
- ・ 「100%ビーフハンバーグステーキ 4種のきのこソース」が登場
- ・ 大阪のワイナリーから「カタシモワイナリー 河内(かわち)わいん」が登場
- ・ 好評の「でかつ!!ピーチデニッシュ」「『たこ昌』のたこ焼」も引き続きラインアップ

Peach Aviation 株式会社(以下:Peach、代表取締役 CEO:井上 慎一、本社:大阪府泉佐野市)は、9月1日(月)より、機内食「PEACH DELI」をリニューアルいたします。

今回の「PEACH DELI」秋メニューは“実りの秋”をテーマに秋の訪れを感じるメニューをご用意しました。「100%ビーフハンバーグステーキ 4種のきのこソース」(750円)はふっくらジューシーなハンバーグに4種のきのこが入った濃厚なソースをたっぷりのせた秋を感じるハンバーグです。

また、夏メニューで好評の「大阪 カタシモワイナリー たこシャン」に続き、大阪で創業100年のカタシモワイナリーの「カタシモワイナリー 河内(かわち)わいん」(赤・白 各180ml 700円)を数量限定でご用意しました。国産ぶどう100%使用でフルーティでスッキリとした味わいの赤ワインと国産デラウエア種使用のスッキリとした辛口の白ワインをご用意しました。

濃厚なきのこソースがかかったハンバーグは爽やかな味わいの「カタシモワイナリー 河内(かわち)わいん」と相性抜群です。

なお、ご好評につき、夏メニューの「でかつ!!ピーチデニッシュ」(350円)、「『たこ昌』のたこ焼」(680円)、「愛媛松山ちゅーちゅー柑橘ゼリー」(450円)は引き続きお楽しみいただけます。大阪名物の老舗千房のメニューからは「『千房』のお好み焼き」(750円)が再登場します。

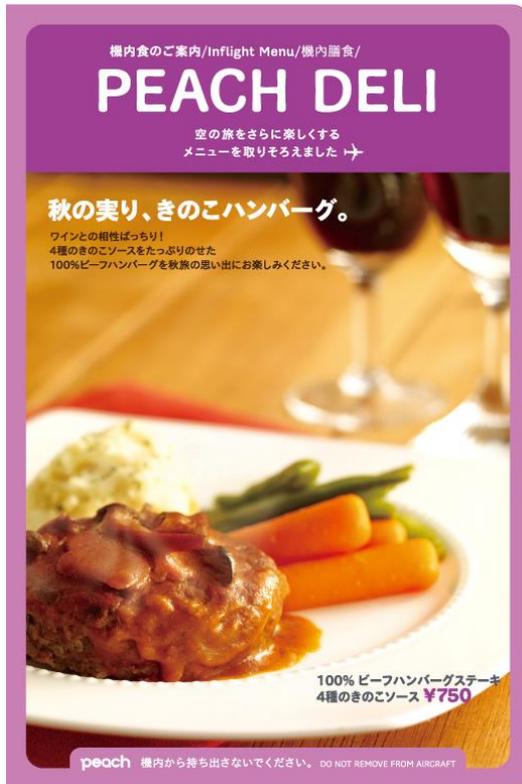
行楽の秋、赤や黄色に色づいた秋景色と共に Peach 機内でも食欲の秋をお楽しみください。「PEACH DELI」は、バラエティー豊かなメニューで、皆様の旅に彩りを加えます。



左:「100%ビーフハンバーグステーキ 4種のきのこソース」(イメージ) 右:「カタシモワイナリー 河内わいん」

カタシモワイナリーについて:

大阪府柏原市にあるワイナリー。明治初期に河内堅下村(かわちかたしもむら)の南斜面を開拓し葡萄を栽培、大正3年にはワイン醸造に成功し、1968年にカタシモワインフード株式会社を設立。現在、自社農園では減農薬に取り組み、可能な限り有機肥料を使用した栽培を行っています。Peachの拠点である大阪で一本ずつ真心を込めて造られた自慢のワインをぜひ機内でもお楽しみください。



PEACH DELI 表紙イメージ



PEACH DELI 中面イメージ

ウェブサイト: [www.flypeach.com](http://www.flypeach.com)  
 Facebook ページ: [www.facebook.com/peach.aviation](http://www.facebook.com/peach.aviation)  
 YouTube 公式チャンネル: [www.youtube.com/user/PeachAviation](http://www.youtube.com/user/PeachAviation)