

2015年6月1日

機内食「Peach DELI」夏の新メニュー販売開始 ～夏は桃色スパークリングワインで大人の Peach 旅～

- ・ 6月1日(月)より機内食「Peach DELI」を夏メニューにリニューアル
- ・ 好評のスパークリングワイン「たこシャン」がPeach機内限定販売のロゼになって再登場
- ・ 焼肉たむらのお肉を使った待望の新品「焼肉丼」が仲間入り

Peach Aviation 株式会社(以下:Peach、代表取締役 CEO:井上 慎一)は、6月1日(月)より、機内食「Peach DELI」を夏メニューにリニューアルいたします。

今回の「Peach DELI」夏メニューでは、昨年の夏メニューでご好評いただきました、スパークリングワインの「たこシャン」がPeachオリジナルの「カタシモワイナリー たこシャン2015 ピーチロゼ(以下:たこシャンロゼ)」(980円)に生まれ変わり再登場しました。また、人気の焼肉たむらのお肉を使ったメニュー第2弾、「炭火焼肉たむら監修ヘルシー焼肉丼(以下:たむらの焼肉丼)」(800円)が新たな仲間として加わりました。

「たこシャンロゼ」のラベルには、大阪を代表するB級グルメ「たこ焼き」のイラストが描かれています。創業100年以上の老舗、大阪のカタシモワイナリーがたこ焼きに合わせて飲んでほしいという想いで、丹精込めて造ったスパークリングワインです。昨年の夏メニューでの好評を受け、今回は鮮やかなPeach色のロゼになって戻ってきました。シャンパーニュ製法とも呼ばれる伝統的な瓶内発酵製法で作られた「たこシャンロゼ」は、数量限定1,500本のPeach機内限定販売となっています。ソースが香るアツアツの粉もんグルメと、のどごしスッキリの「たこシャンロゼ」で、少し大人な空の旅をお楽しみください。

また、「たむらの焼肉丼」は、炭火焼肉たむらのお肉に甘辛い特製のタレをたっぷり絡め、色とりどりのパプリカを添えた、味も見た目も両方楽しめるボリューム満点の一品です。

なお、昨年の冬メニューから登場した、売り上げの一部を開発途上国の農業支援とする「カロリーオフセットプログラム」の対象商品は、ボリュームたっぷりのかき揚げと、さっぱりとした茶そばのコンビネーションが食欲をそそる「夏のお弁当かきあげと茶そば」(850円)と、トラウトサーモン、ホタテ、イカ、エビの4種類のシーフードにバジルが香る特製クリームソースをたっぷりかけた、「シーフードのバジルクリームソース」(800円)にリニューアルしました。美味しく抑えたカロリーが自分自身の健康だけでなく、開発途上国で暮らす人々への社会貢献へと繋がります。

Peachはこれからも、お腹も心も満たされるようなPeachならではの「おもろい・美味しい」メニューを取り揃えてまいります。どうぞご期待ください。

※焼肉たむらが選んだお肉を使用しており、焼肉たむらのお肉は使用しておりません。



カタシモワイナリー たこシヤン2015 ピーチロゼ(980円)
数量限定1,500本 Peach機内限定販売



炭火焼肉たむら監修ヘルシー焼肉丼(800円)

【カロリーオフセット商品】



シーフードのバジルクリームソース(800円)



夏のお弁当かきあげと茶そば(850円)