

Peach 與近畿大學展開空中合作計劃

世界首創之新食材「日式鯰魚 (近畿大學水產研究所養殖)」於機內全新登場！

~採用了話題食材的全新菜單將於 Peach 機內以數量限定形式發售！~

- 6月1日(三)起機內膳食「PEACH DELI」將以全新夏季菜單登場
- 夏季菜單中「日式鯰魚飯(近畿大學水產研究所養殖)」將以限定**700**份形式發售
- 載譽歸來！大阪KATASHIMO酒廠 Taco-Cham Peach玫瑰汽泡酒重新登場

Peach Aviation Limited (樂桃航空 Peach、執行董事 CEO：井上慎一) 宣佈由6月1日(三)起，機內膳食「PEACH DELI」將以全新夏季菜單登場。

今次「PEACH DELI」的夏季菜單中，成功與近畿大學(近大、大學校長：鹽崎均)實現合作計劃，使用了近大繼最近充滿話題的養殖藍鰓吞拿魚後又一世界首創的新食材「近大養殖日式鯰魚」，製作了「日式鯰魚飯(近畿大學水產研究所養殖)」(1,350日圓)隆重登場。發售航線包括了飛行時間為90分鐘以上之所有日本國內線、以及部分之國際線，並以限定**700**份形式發售。

*沖繩(那霸)－首爾(仁川)之來回程航班、及東京(羽田)出發前往台北(桃園)之航班不設發售此餐點。



「日式鯰魚飯(近畿大學水產研究所養殖)」(1,350日圓)※數量限定(約**700**份)

Peach自創立以來，一直不斷創新求變，作出不少航空業界中的首次創舉；而世界首創的「近大養殖日式鯰魚」，由於與Peach機內膳食中所持之「有趣而美味」概念不謀而合，因此被「PEACH DELI」決定採用於是次菜單中，亦因而成全了近大與Peach的空中合作計劃。

「近大養殖日式鯰魚」是近畿大學世界經濟研究所的有路昌彥教授經過6年時間研究，是世界上首次成功研發出味道近乎鰻魚的味道的鯰魚。近年來，作為養殖鰻的原料的天然魚苗的漁獲量大減，形成了供不應求的問題，因此，學者便開發了用可以完全養殖的日本產花鯰(鯰魚學名)作鰻魚的代替魚的技術，並將花鯰的成魚養殖技術體系化。以前，日本的花鯰一直因為帶有泥臭味和脂肪不足而被視為遠不及鰻魚風味的食用魚，但經過魚餌和水質的兩大改良後，「近大養殖日式鯰魚」因為成功誕生。

此外，去年於夏季菜單中因為大獲好評而售罄的「大阪KATASHIMO酒廠 Taco-Cham Peach玫瑰汽泡酒」載譽歸來、重新登場。這是由創業了100年以上的老舖大阪KATASHIMO酒廠，以配合吃章魚小丸子時同喝的情形作想像情景而製造出的、以香醇順喉為特徵的汽泡酒。另外，蜜桃口味的Taco-Cham玫瑰汽泡酒，更是Peach機內限定的商品。

不可不提的還有 PEACH DELI 的著名餐點燒餅系列菜單。「『TAKOMASA』的章魚小丸子」(750日圓) 以及「老舖『千房』的大阪燒」(800日圓) 都將繼續發售。燒餅系列餐點的醬汁的香氣、配上香醇順喉的Taco-Cham Peach玫瑰汽泡酒，一定可以為乘客帶來只有在 Peach 上才可享有的優閒卻帶點高尚的空中之旅。

此外，可以一次品嚐炸白身魚、蟹肉丸子、以及厚燒雞蛋卷等小點的滋味的「日式野餐風味便當」(900日圓) 是會將部分發售收益捐贈予發展中國家作農業支援的「Calorie Offset 計劃」對象商品，享受美味的同時，減少吸收的卡路里不但是為了自己的健康、更是可以為發展中國家的不同人士的生活作出貢獻。

「PEACH DELI」從今以後，會繼續努力為大家開發並帶來可以同時令身心滿足、Peach獨有的「有趣而美味」的菜單。今後亦敬請密切期待。



「大阪KATASHIMO酒廠 Taco-Cham Peach玫瑰汽泡酒」(1,000日圓)



「『TAKOMASA』的章魚小丸子」(750日圓)



「日式野餐風味便當」(900日圓)