

## 機内食「PEACH DELI」、2018年春の新メニューはイタリアン!? なんと機内で手のひらサイズの白米も販売! ～新潟への就航を記念し、新潟グルメが勢揃い!～

- ・ 2018年3月1日より、機内食「PEACH DELI」を春メニューにリニューアル
- ・ 新潟の名物「イタリアン」、「笹寿司」、「日本酒」などを採用
- ・ 手のひらサイズの白米2合を全路線で機内販売
- ・ 販売期間:2018年3月1日～5月31日

Peach Aviation株式会社(以下:Peach、代表取締役CEO:井上 慎一)は、2018年3月1日(木)より、機内食「PEACH DELI」を2018年春メニューにリニューアルいたします。

「PEACH DELI」2018年春メニューでは、3月1日から大阪(関西)ー新潟線を開設することを記念し、新潟県で明治42年に創業された甘味処の老舗「みかづき」のイタリアンをはじめ、新潟ならではのグルメを盛り込んだお弁当などをご用意しています。さらにお持ち帰りいただける、魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定1等米2合の白米の機内販売も実施します。

なお、販売期間は3月1日(木)から5月31日(木)までとなります。



2018年春メニューより販売を開始する老舗「みかづき」のイタリアン(左:700円)と魚沼産コシヒカリ(600円)

イタリアンと言えば一般的に食事のジャンルが連想されますが、新潟県でイタリアンとは、ウスターソースで味付けされた太麺やきそばに特製の洋風トマトソースをかけたものになり、新潟県民のソウルフードとして定着しています。この長年に渡り新潟県民に愛されている地場のソウルフード、老舗「みかづき」のイタリアンを機内食に採用しました\*1。

さらに、新潟県のコシヒカリの名産地、南魚沼市塩沢地区で生産された一等米を白米で機内販売します\*2。ご自宅で美味しいおにぎりをお召し上がりください。手のひらサイズをご用意しているので、お土産としてもお勧めです。

また、新潟名物の笹寿司と一緒に、新潟グルメの代表格である、へぎそば・タレかつが同時に味わえる「笹寿司弁当」もをご用意しています\*1。お食事のお共に新潟県の日本酒「越後 鶴亀」と「八海山」、日本酒のおつまみに新潟限定の米菓「サラダホープ」もラインナップに加えています\*2。

「PEACH DELI」ではこれからも、おもしろい・美味しい・イノベティブをテーマに、地域に根差したメニューを取り揃えて、日本とアジアの空を盛り上げてまいります。どうぞご期待ください。

\*1 イタリアン・笹寿司弁当 → 飛行時間が90分以上の全ての国内線と、一部路線を除く国際線で販売します。

\*2 日本酒・コシヒカリ・サラダホープは全路線で販売します。

<PEACH DELI2018年春メニュー概要>

販売期間:3月1日(木)~5月31日(木)

販売対象路線:国内線の一部路線、国際線の全路線

<3月1日から搭載する新メニューについて>



笹寿司弁当(1,300円) (イメージ)



魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定1等米2合  
(600円)



越後鶴亀(左)(各500円)、八海山(金:850円、銀:700円)



亀田製菓サラダホープ(300円)

Peach について(www.flypeach.com)

Peach は、2012年3月に関西空港を拠点として運航を開始しました。2014年7月には那覇空港、2017年9月には仙台空港を関西空港に次ぐ拠点空港としました。現在、20機の機材で、国内線14路線、国際線14路線に就航し1日あたり最大約100便以上を運航するとともに、13,000人以上のお客様にご利用いただいております。さらに、2018年3月1日からは大阪(関西)ー新潟線、8月1日からは大阪(関西)ー釧路線を就航させるほか、2018年度内に新千歳空港を拠点空港とする予定です。