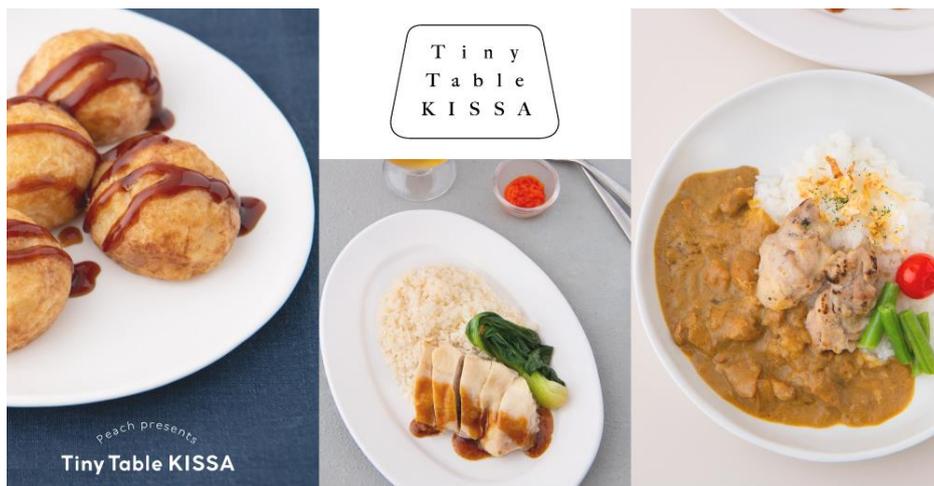


2024年11月21日
Peach Aviation 株式会社

機内食を大幅リニューアル！ 約5年ぶりに温かな食事の販売を再開 あの人気のたこ焼も復活！

- ・ 約5年ぶりに温かなお食事が国際線の一部路線で再開
- ・ シンガポール就航を記念したシンガポールチキンライスが登場
- ・ Peach 機内食の代名詞、たこ昌のたこ焼が復活
- ・ クレジットカードと現金で支払いが可能に

Peach Aviation 株式会社(以下: Peach、代表取締役 CEO: 大橋 一成)は、12月1日から機内食を大幅にリニューアルします。



機内食は種類を増やし、約5年ぶりに温かいお食事の販売を国際線の一部の路線で再開いたします。シンガポールの就航を記念した「シンガポールチキンライス」や、日本のお土産として人気の東京ばな奈が作った「東京ばな奈カレー/バナナとバターのチキンカレー」を搭載するほか、復活を求めるお客さまの声が多かった「たこ昌のたこ焼」をご用意しました。

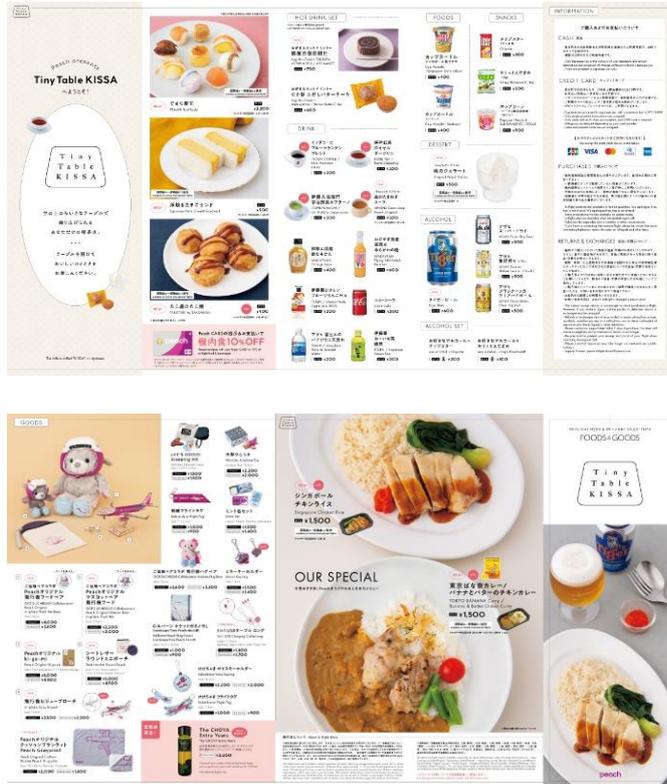
他にも国内線と国際線の両方で、Peachの本拠地、泉州のたまねぎを使ったPeachオリジナルの「泉州たまねぎスープ」がホットドリンクメニューで復活します。夏の販売以降人気の「わかやま県産 空飛ぶあらかわの桃」も引き続き販売し、好評いただいているHOT DRINK SET(選べるホットドリンクとスイーツのセット)では、大阪・泉州エリアで人気の銘菓「むか新 こがしバターケーキ」に加え、200年以上の伝統を誇る京都の老舗和菓子屋 鶴屋吉信の代表銘菓で、一つ一つ職人が手作業で巻き上げている「京観世」が12月1日より新しく登場します。

また、機内食のリニューアルに合わせて、これまで機内誌に掲載していたメニューをあらたに別冊の「Tiny Table KISSA」として発行し、機内食に加えてPeachオリジナルグッズなどをより見やすく掲載しています。Peachの空の上の小さなテーブルで、あなただけの特別なひとときをお過ごしください。

なお、機内販売の決済方法もさらに便利になり、クレジットカードと現金の両方でお支払いが可能となります。これまでのようなクレジットカードの事前登録は不要です。

今後も Peach は、気軽な移動手段として機内でもお楽しみいただき、お客さまの大切な思い出作りをサポートすることで、すべてのお客さまに愛あるフライトをお届けできるよう努めてまいります。

<Tiny Table KISSA について>



媒体情報

- ・ 言語: 日英併記
- ・ 発刊日: 年 4 回
- ・ 設置場所: Peach の座席シートポケットに設置
- ・ 編集発刊: Peach Aviation 株式会社、株式会社マガジンハウス

<新商品について>

		
商品名	シンガポールチキンライス	
価格	1,500 円	
販売場所	機内(国際線の一部路線で販売)	

		
商品名	たこ昌のたこ焼	厚焼きたまごサンド
価格	900 円	
販売場所	機内(国際線の一部路線で販売)	

		
商品名	てまり寿司	桃のジェラート
価格	2,200 円	500 円
販売場所	機内(国際線の一部路線で販売)	

		
商品名	泉州たまねぎスープ	鶴屋吉信京観世 (HOT DRINK SET のみでの販売)
価格	300 円	700 円 ※選べるホットドリンクとスイーツのセット
販売場所	機内(全路線)	

	
商品名	タイガービール
価格	600 円
販売場所	機内(全路線)

<特設サイト>

<https://www.flypeach.com/campaign/mmwinter2425/>

Peach について(www.flypeach.com)

Peach は、新千歳、成田、中部、関西、福岡、那覇の 6ヶ所を拠点空港とし、36 機の航空機で国内線 25 路線、国際線 12 路線に就航しています。2024 年 12 月 4 日より、バンコク線に続く 2 路線目の中距離国際線として大阪(関西)ーシンガポール線を開設します。Peach は引き続き、安全を最優先に基本品質を追求し、より多くのお客さまに愛される航空会社を目指してまいります。