

今日は、ベジ気分！

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？



セミナーでの展示物



コールセンターや営業のスタッフに
特別機内食について
レクチャーする鳥巢さん



セミナーでの展示物



第3回日本ベジタリアン・
アワードの授賞式

今月のベジーさん
鳥巢奈美子さん

～全日本空輸株式会社
CS&プロダクト・サービス室商品戦略部・
アシスタントマネージャー～

●特別機内食のエキスパートに●

2013年から現在の業務に携わっています。その前の2年間、ケータリングサービスのグループ会社に出向していたのですが、そこでインドなど海外の多くの地域でベジタリアン機内食のニーズが非常に高いことを実感し、その時の経験がベジタリアン機内食の企画につながりました。

入社時は、キャビンアテンダントとして勤務していました。予備で用意されていたベジタリアン機内食を食べる機会もありましたが、ヘルシーで胃にもたれないので、キャビンアテンダントたちの間でも人気があったことを覚えています。

●7種類の豊富な ベジタリアン機内食●

機内食と言えば、空の旅の楽しみの一つですが、各航空会社では事前に予約すればベジタリアン用の機内食を用意してくれます。

今回ご紹介する**全日本空輸(A NA)**では、従来のラインナップに、果物のみの「フルーツプラッタ―ミール写真⑦」、東洋風に調理した五葎(ネギやにんにくなど)抜ききのヴィーガン機内食「ベジタリアンオリエンタルミール写真⑤」を新たに加えるなど、豊富なバリエーションを提供しています。

「弊社では7種類のベジタリアン用特別機内食を用意させていただいています」と、CS&プロダクト・サービス室 商品戦略部・アシスタントマネージャーの**鳥巢奈美子さん**。ベジタリアンに限らず、ここ数年、特別機内食へのリクエストは増えており、中でもベジタリアン機内食の数は目立って伸びているそうです。

「ベジタリアンと一口に言っても、お客様からは『玉ねぎだけ抜いてほしい』など多様なニーズがあります。『フルーツプラッタ―ミール』『ベジタリアンオリエンタルミール』は、そうしたご要望



にもきめ細かく対応するために、2016年12月に加えさせていたいただきました」

また、宗教対応のメニューにある「ジャイナ教徒」向けの機内食写真⑥は、殺生を禁じるジャイナ教徒向けに作られた根菜不使用のヴィーガン機内食です。これらの特別機内食は、ベジタリアンでなくても事前に予約をすれば試してみることが出来ます。

●いつか精進料理の機内食を●

「作り立てを提供できないなど、機内食には多くの制約があります。が、その中でも美味しく召し上がっていたらという努力をしています。たとえば、『ベジタリアンヒンズー教徒用ミール写真③』は、インド人のシェフの監修の下、本格的なスパイスを使用した味付けです。特別機内食だけではなく、グローバル・ユニバーサル対応の一環として、ANAの機内で提供される「あられ」はグルテンフリーかつハラール対応であると同時に、ベジタリアン認証を取得したものを用意しています。そうしたベジタリアン・フレンドリーな取り組みが

評価され、2月に行われた第3回ベジタリアン・アワードで、ANAは企業賞を受賞しました。

「私自身はベジタリアンではありませんが、食べてみれば意外と美味しいというのを知りました。アワードの懇親会では、ソイミートなど色々なベジタリアン食材も試させていただき、大変勉強になりました。こうしたものを使えば鶏の唐揚げ風のメニューも作れますし、タイアップも含めて、可能性が広がりそうです」



『ANAの特別機内食』

2016年12月から新たに加わった2種類のベジタリアン機内食



⑤
ベジタリアンオリエンタルミール (VOML)



⑦
フルーツプラッターミール (FPML)

ANAで提供しているベジタリアン機内食は、「ベジタリアンミール(乳卵菜食)写真①」「ベジタリアンビーガンミール(動物由来の食品不使用)写真②」「ベジタリアンヒンズー教徒用ミール(乳製品使用のインド風ベジタリアン)写真③」「生ベジタリアンミール(生の果物と野菜のみ)写真④」「ベジタリアンオリエンタルミール写真⑤」「ジャイナ教徒用ベジタリアンミール写真⑥」「フルーツプラッターミール写真⑦」の7種類。フライト出発前の24時間前までに申し込みが必要。詳しい情報は

<https://www.ana.co.jp/ja/jp/international/departure/inflight/spmeal/> で。

鳥巣さんは、ベジタリアンについての知識をもっと深めるために、今後もイベント等に積極的に参加していきたいといいます。

「お子様向けのベジタリアン機内食の開発など、まだまだできることはあります。ファーストクラスやビジネスクラスのお客様にも満足していただけるようなベジタリアン機内食を提供したいと思えますし、いつか日本ならではの精進料理の機内食も実現させてみたいですね」



Soybeans
Save the World

SINCE 1862



創業文久二年
染野屋半次郎

株式会社 染野屋

〒104-0031 東京都中央区京橋3-10-1 NEWS京橋8F
Phone:03-6228-7881 Fax:03-6228-7882
www.somenoya.com

<協会事務局>
〒532-0003
大阪市淀川区
宮原 1-19-23-1317
☎06-6868-9860
<http://www.jpvs.org>



NPO法人日本ベジタリアン協会
加藤 裕子 (顧問)
著書に『食べるアメリカ人』など。