



「ブック・ザ・クック」の和食は「菊乃井」の村田料理長が監修。スイートクラスとファーストクラスだけで味わえる京懐石は、一の膳から水物までの5品



機内食開発などを手掛ける「ICP」のメンバーは3つ星シェフのジョルジュ・ブラン氏(フランス)、村田吉弘氏(日本)、紅一点のスザンヌ・ゴインさん(アメリカ)など、8人。来年からカルロ・クラッコ氏(イタリア)も参入する

ファーストクラスのワインで確かめる シンガポール料理とのマリアージュ

ブラックベッパークラブで有名なシーフードレストラン「ロング・ビーチ」で、ファーストクラスのワイン8アイテムと同店の8皿のペアリングを体験。ナビゲーター役を務めたジニー・チャーリー・MWは、『ドン・ペリニオン2003年』(ドン・ペリニオン)には貝を湯がいて「わさび」を付けたものを。果実味豊かな「クラウド・ベイ・ソーヴィニヨン・ブラン 2011年」(クラウド・ベイ)にはブラックベッパーの利いた料理を推奨した。

辛味の「チリ・クラブ」とほのかな甘口ワインとの対比は絶妙。ワインは「ゴールド・トレブヒェン・カピネット 2007年」(ケッセルシュタット伯爵家)



「シャトー・コス・デルトゥルネル 2004年」のロースト感と、ローストチキンの皮の焼き目が互いに引き合う



名物のカニ料理は「クラウド・ベイ・ソーヴィニヨン・ブラン 2011年」(クラウド・ベイ)とのさわやかなマリアージュを楽しめる

さて、機上では気圧や温度など、さまざまな条件が地上と異なる。湿度が極端に低い食材は乾燥しやすく、また人間の味覚も鈍化する。シンガポール航空では、そんな環境に対応するため、ケータリングセンター内に設置された「減圧室」で機内食やワインを試し、それによって得られたデータを現場に反映している。例えば、気圧が低くなると人間の味覚は鈍くなるが、「美味しさ」を感じやすくするために味付けのメリハリを強調する、などの工夫だ。ブルゴーニュのグランクリュクラスを積極的にサービスできるのも、そのような研究の成果があらわること。すべてにおいてひと味違うエアライン。試す価値のある「機上の美食空間」である。

* ワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン」の創設者

シンガポール航空の機内食が 素晴らしい理由とは

機上のワインはワイン界のスペシャリスト3人が厳選
ワインのセレクトは、イギリスのステイヴン・スパリヤ氏(89年から参画)、香港のジニー・チャーリー・MW(2009年から参画)、そしてオーストラリアのマイケル・ヒル・MWの3人が担当している。ファーストクラスのシャンパーニュは「ドン・ペリニオン」と「クリュッグ」。そしてさらにブルゴーニュの上質なグランクリュ(特級の赤ワイン)を導入している。これらを機内でサービスしているのは、世界でもシンガポール航空だけである。9月に来日したスミス・MWは「ビジネスクラスにはエキサイティングなワインを、エコノミークラスには飲みやすいワインを」と語っていた。同航空ではエコノミークラスでも赤1種類、白2種類をボトルで丁寧にサービスされるのがうれしい。

一つ先行くエアライン シンガポール航空

Singapore Airlines



“スペシャルなもてなしで味わう”
人気のエアラインならではの美食空間

海外旅行情報サイト『エイビーロード』が発表した「エアラインランキング2012」の総合満足度で、第1位に輝いた「シンガポール航空」。部門別の調査でも6部門中5部門でトップという実力を示している。1998年に結成したプロジェクト「ICP」(インターナショナル・カリナリー・パネル)による機内食サービスも年々進化。このたび、同航空の食の取り組みの一つ「ブック・ザ・クック」を現地で体験するなど、機内食やワインへの取り組みを取材した。

text & photographs by Fumiko AOKI



新人クルーは13週間かけて一般常識、ミールサービス等の訓練を受ける。酒類についてはWSET®と提携したカリキュラムで学ぶ。同航空は90名のエアソムリエを有している



ファーストクラスには、フランス・ブルゴーニュ地方のグラン・クリュの赤ワインもラインナップ。来期に向けてのワイン・テイストリングでは、10アイテムのグラン・クリュが登場した



ファーストからエコノミーまで、各クラスのワインセレクトはスティーヴン・スパリヤ氏、ジニー・チャーリー・MW、マイケル・ヒル・スミスMWの3人が担当している(写真右から)



地上と機上では味覚が変わる。そのため、実際の飛行高度9000メートルと同様の環境を再現した減圧室で機内食の試飲・試食を実施。ここから得られたデータは機内食に反映される

世界のトップシェフが手掛ける
機内食プロジェクト「ICP」
機内食部門において、他のエアラインとの差別化を図っている「シンガポール航空」。そのベースとなるのがICP(インターナショナル・カリナリー・パネル)だ。これは1998年に同航空が設立したプロジェクトで、現在、世界のトップシェフ8名によって構成され、メニュー開発などを行っている。双壁は98年から参加し、機内食のレベルアップに尽力してきたフランス人3つ星シェフのジョルジュ・ブラン氏(ジョルジュ・ブラン)と、日本の村田吉弘氏(菊乃井)で、脇を固めるアメリカ(ニューヨーク、ロサンゼルス)、オーストラリア、シンガポール、インド、中国のシェフたちとともに国際色豊かな料理を提供。来年1月からはイタリア人シェフのメニューも加わるとあって、一層の充実が期待できる。

豪華メニュー満載の「ブック・ザ・クック」

機内食のもう一つの特徴は「ブック・ザ・クック」である。これはICPメンバーの料理を含む同航空厳選のメニューリストで、シンガポール発便ではスィートとファーストクラスで60品目、ビジネスクラスで40品目以上、どちらもアジア料理、西洋料理、特別メニューなどがそろい、かなり贅沢なラインナップとなっている。これらのクラスの利用者は、ブック・ザ・クックの中から24時間前までに注文をしておけば、機上で至福の美食空間が満喫できる。

今回の取材では、このブック・ザ・クックの料理を試食。村田吉弘氏が監修したビジネスクラスの京懐石「花恋暦」を食したが、盛り付けの丁寧さ、食材の吟味が秀逸だった。ケータリングセンターでの徹底した管理も、見事に生かされていることを実感した。