

## News Release

### エア・カナダ、ミシュラン星付き橋本昌樹シェフと提携 日本路線のシグネチャークラス機内食をグレードアップ

- 懐石の名匠が手掛ける芸術的料理を、機内食としてエア・カナダのシグネチャークラス(全ての日本路線)で提供開始
- 2025年3月6日、旅行会社・メディア向けに東京都内で披露試食会を実施

モントリオール、2025年3月6日 - エア・カナダは、ミシュラン星付きシェフの橋本昌樹氏を機内食監修者(日本食)として迎えたことを発表しました。トロントを拠点とする橋本シェフは、カナダで数少ない伝統的な懐石料理専門店のひとつ「Kaiseki Yu-zen Hashimoto(懐石遊膳橋本)」のオーナーシェフです。40年以上前にカナダに移住して以来、日本の伝統的な懐石料理の技を極め、その魅力を伝えることに料理人人生を捧げてきた橋本シェフが手掛ける特別メニューは、3月1日よりカナダ・日本間の全便のシグネチャークラスで提供されています。



新メニューを監修した橋本昌樹シェフ(中央)、(3月6日、東京都内で開かれた披露試食会)



The only Four-Star  
international network  
carrier in North America

この日本路線では、橋本シェフが厳選した伝統食材を活かし、工夫を凝らした季節ごとのメニューをお楽しみいただけます。前菜(膳菜)には「きんぴら蓮根」、小鉢(小物)には「ゴマ豆腐わさびソース添え」、主菜(お食事)には「豆腐、ねぎ、白菜と共に煮込んだ牛すき焼きの紅生姜添え」など、年間を通じて6種類の料理をご用意しており、すべてのメニューに白米と味噌汁が付いています。また、着陸前にはブランチとしてキャセロールも提供されます。2025年春からは、「ノリタケ食器」との提携により、橋本シェフが厳選した日本の伝統的な食器や盆を通じて日本の美を取り入れることで、機内体験がさらに高まります。

エア・カナダでロイヤルティ&プロダクトを担当するスコット・オリアリー氏は、「橋本シェフの卓越した料理技術を、シグネチャークラスの機内食として提供できることを誇りに感じています。懐石料理に対する同氏のおふれる情熱とひたむきな姿勢により、カナダの食文化が一層豊かになりました。この特別な食体験を機内でお客様にお届けできることを心から光栄に感じています」と述べています。

また、SSI(日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会)認定唎酒師(日本酒ソムリエ)として腕を振る橋本シェフの子息、橋本慶氏が厳選した上質な日本酒も機内食に合わせて提供されます。今回提供される「人気一(にんきいち)ゴールド人気 純米大吟醸」は、酒米「五百万石」を原料とし、藪田式自動圧搾機を用いたヤブタ式と呼ばれる方式で搾った高純度の逸品です。しっかりとした香り高い味わいが特徴で、華やかでフルーティな香りとなめらかで上品な口当たりをご堪能いただけます。

橋本昌樹シェフは、「機内で本格的な和食を提供することは、私自身の長年の夢でした。エア・カナダとのご縁により、日本とカナダという二つの故郷をつなぐ特別な機会に巡り会えたことを大変光栄に感じています。この提携を通じて、両国の豊かな文化の架け橋となり、思いやり、敬意、そして人と人とのつながりという共通の価値観を分かち合えることは嬉しい限りです」と語っています。

カナダと日本を結ぶエア・カナダ全便のシグネチャークラスにおけるサービスの一端として、橋本シェフが手掛ける芸術的料理が機内食として提供されることになりました。カナダ・日本路線で最多の運航数を誇るエア・カナダは、今夏から、カナダの空港3ヶ所と日本の空港3ヶ所を結ぶ路線を毎日最大6便運航する予定です。

- バンクーバー国際空港～成田国際空港間: 毎日
- バンクーバー国際空港～大阪国際空港間: 週4便
- トロント・ピアソン国際空港～成田国際空港間: 毎日
- トロント・ピアソン国際空港～羽田空港(東京国際空港)間: 毎日
- トロント・ピアソン国際空港～大阪国際空港間: 週3便
- モントリオール・ピエール・エリオット・トルドー国際空港～成田国際空港間: 毎日



A STAR ALLIANCE MEMBER 

## 橋本昌樹シェフのご紹介

35年以上にわたり日本料理の芸術性に料理人人生を捧げてきた橋本昌樹シェフは、世界屈指の和食の名匠として高く評価されています。愛媛「岩国」、京都「辻留」、東京「胡蝶」といった日本の名門懐石料理店での15年にわたる修行の中で磨き上げた懐石料理伝統の技を携えて、橋本シェフは夫人の橋本幸子氏とともにトロントへ渡りました。

その後、日本国外で活躍する数少ない懐石料理人のひとりとして、長年にわたって日本の食文化の奥深い美しさや優雅さを世界へと広めてきました。橋本シェフが営む日本料理レストラン「[Kaiseki Yu-zen Hashimoto](#)」はその功績が認められ、ミシュランガイドで3年連続一つ星を獲得しています。これは、同氏の卓越した技と懐石料理の伝統を守り続ける姿勢が評価された証と言えるでしょう。

2007年、料理人として再び日本の地を踏んだ橋本シェフは、名誉ある「日本料理コンペティション」に出場し、京都代表として決勝に進出。全国トップ5の料理人のひとりに選ばれ、伝統的な懐石技法の確かな腕前を評価する「技能賞」を受賞しました。これは、トロントを拠点として20年以上が経過しても、橋本シェフがなおも懐石の奥義を極め続けていることを実証するものです。

## エア・カナダの機内食へのこだわり

今回のパートナーシップは、業界トップレベルの機内食や飲み物のグレードアップを踏まえ、エア・カナダの機内体験をさらに高めることを目的としています。2024年には史上最大規模の[メニューアップグレード](#)を実施し、世界各国の料理に着想を得た100種類以上の新メニューの導入をはじめ、魅力的な新スナック、ビールやワインの無料提供、北米ビストロメニューのリニューアルなど、機内サービスを大幅に拡充しました。

## エア・カナダについて

カナダ最大の航空会社「エア・カナダ」は、同国のフラッグキャリアです。世界最大規模の航空連合であるスターアライアンスの創設当初から加盟している航空会社です。現在、カナダや米国をはじめ、6大陸180ヶ所以上の空港への直行便を運航しているエア・カナダは、英スカイトラックス社の調査で4つ星の評価を獲得しています。カナダで最も優れたトラベルロイヤルティプログラムとされるエア・カナダ「アエロプラン」プログラムの会員は、世界最大の航空パートナーネットワークである45社の提携航空会社に加え、提携しているホテルやレンタカー会社、幅広い商品を扱うパートナー企業を通じて、ポイントを獲得および利用することができます。また、「エア・カナダバケーションズ」を通じて、カナダのどの旅行会社よりも多くの旅行プランを提供しています。数百に上る世界各地の目的地への旅行プランだけでなく、ホテル、航空券、クルーズ、日帰りツアー、レンタカーなど、幅広いサービスを取り扱っています。貨物部門「エア・カナダ カーゴ」は、エア・カナダの旅客機および貨物専用機を活用し、数百に上る世界6大陸の目的地に向けた航空貨物輸送と物流ネットワークを提供しています。エア・カナダは、気候変動対策の一環として、2050年までに温室効果ガス排出量「ネットゼロ(正味ゼロ)」を達成することを長期的な目標として掲げています。詳細については、[エア・カナダの気候関連財務情報開示タスクフォース\(TCFD\)報告書](#)をご覧ください。エア・カナダの株式は、カナダのTSX(トロント証券取引所)および米国のOTCQX(店頭市場)に上場されています。



A STAR ALLIANCE MEMBER 

メディア関連情報: [aircanada.com/media](http://aircanada.com/media)

[こちら](#)で年次報告書をご覧ください

エア・カナダの最新ニュースの購読: [aircanada.com](http://aircanada.com)

メディア向けリソース:

[写真](#)

[動画](#)

[B-Roll\(補足的な映像素材\)](#)

[記事](#)



A STAR ALLIANCE MEMBER 