

2018年5月21日

報道関係各位

ハワイアン航空、人気シェフを迎え、 機内食で新たな「ハワイの味」をご紹介します

6月1日よりココ・ヘッド・カフェ（Koko Head Café）の
リー・アン・ウオン（Lee Anne Wong）氏が総合プロデュース
日本発便では MW Restaurant のウェイド・ウエオカ（Wade Ueoka）氏のメニューが
全クラス9月1日より開始



（左から、チョン・チャンウク氏、ウェイド・ウエオカ氏、リー・アン・ウオン氏、マーク・ノグチ氏、エリック・オト氏）

ハワイアン航空（本社：ホノルル CEO：ピーター・イングラム [Peter Ingram]）は、本日、人気の機内食サービス Featured Chef Seriesの続編として、ハワイのレストラン業界のネクスト・ウェブとされる才能溢れるシェフらを起用し、機内食のメニューを刷新することを発表しました。このメニューは、ハワイ離発着の国際線および米国本土路線で提供され、これまでもハワイアン航空の機内食メニューを考案してきた人気シェフらと新たに起用されたシェフらのコラボレーションにより、一層豊かになったハワイならではの味わいと、機上での特別な体験をご堪能いただけるものです。新しい機内食メニューの総合的な指揮を執るのは、ホノルルにあるココ・ヘッド・カフェの総料理長であるリー・アン・ウオン氏で、この他には、ピリグループ（Pili Group）のマーク・“グーチ”・ノグチ（Mark “Gooch” Noguchi）氏や、MW レストランのウェイド・ウエオカ（Wade Ueoka）氏、ザ・カハラホテル&リゾート（The Kahala Hotel & Resort）にあるホクズ（Hoku’s）からエリック・オト（Eric Oto）氏など、一流シェフらが腕を振ります。韓国の人気レストラン、カムサンレストラン（Kumsan Restaurant）でセレブリティシェフであるチョン・チャンウク（Chang-Wook Chung）氏によるメニューは、ソウル発路線で引き続き提供されます。

ハワイアン航空の製品開発マネージングディレクター、レネー・アワナ（Renee Awana）は、「人気の機内食サービス Featured Chef Series は、ハワイを象徴する個性的で豊かな文化をお客様にご体験いただけるプログラムとなっております。ハワイアン航空では、このような一流のシェフたちのお料理を機内でのおもてなしの一環としてご提供し、お客様にまたとない体験をしていただけることを大変喜ばしく思います。」と意気込みを語りました。

ご提供予定のメニューと日程は次の通りです。

**2018年9月1日～2019年5月31日: ウェイド・ウエオカ氏 (MW レストラン 共同オーナー/シェフ)
全クラス – 東京 (羽田、成田) ・大阪・札幌発ハワイ便**



(ウェイド・ウエオカ氏)



(ウェイド・ウエオカ氏とリー・アン・ウオン氏)

ウエオカ氏は、2016年にハワイアン航空の特別メニュー企画に参加し、2017年12月1日から2018年5月末日までは北米発便のファーストクラスのメニューを担当してきました。2013年、妻のミッシェル・カー・ウエオカ (Michelle Karr-Ueoka) 氏と共に初のジョイント・ベンチャーとして MW レストランをホノルルにオープンしました。メニューは、主にハワイの地元の料理を中心とするものの、夫妻が世界中を旅して持ち帰ったさまざまな工夫が盛り込まれています。2014年2月、MW レストランはジェームス・ビ어드・ファンデーション (James Beard Foundation) により、「最も優れた新設レストラン」としてノミネートされています。2018年9月1日より日本発ハワイ便の全クラスのメニューをウエオカ氏が担当します。

2018年6月1日～2018年11月30日:

マーク・ノグチ (Mark Noguchi) 氏 (ピリグループ 共同創業者/シェフ)

ファーストクラス – 北米発ハワイ便

ノグチ氏はオアフ島の歴史的な街マノア・バレーで育ちました。カピオラニ・コミュニティ・カレッジ (Kapi'olani Community College) の調理科を卒業後、カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ (Culinary Institute of America) に学び、ジェームス・ビ어드賞 (James Beard Award) 受賞者であるジョージ・マブロ (George Mavrothlassitis) 氏やタウン・ホスピタリティ・グループ (Town Hospitality Group) のエド・ケニー (Ed Kenny) 氏のもとで腕を磨きました。特にハワイの郷土料理を得意としながら、2012年には妻であるアマンダ・コルビー・ノグチ (Amanda Corby Noguchi) 氏と共に初のジョイント・ベンチャーとしてピリグループ有限会社をホノルルに設立しました。ノグチ氏は食と教育を通して地域に大きく貢献しており、ハワイにおけるサステイナブル・フード・ムーブメント (継続的な地元食材確保のための活動) においてはリーダー的存在とみなされています。

この度の機内メニューのためにノグチ氏が選んだのは、ショートトリブのビーフシチューとココナッツジンジャー風味の玄米、“ゲーチママ特製”冷やし中華ヌードルサラダ、スモークした海老のディップとクロスティニー、豆腐ヘッカ (ハワイ風すき焼き) とライスヌードル、ポルトガル風豆のスープ、豚肉バーベキューのスライダー (ミニハンバーガー) とハワイ風ロールパン、ポルトガル産のソーセージ付きマッシュルームのフリタータ (オムレツ) です。

2018年12月1日～2019年5月31日: エリック・オト氏 (ホクス シェフ)

ファーストクラス – 北米発ハワイ便

北米発路線でのFeatured Chef Series第二弾として紹介されるのは、エリック・オト氏です。オト氏の食に対する情熱は、早くも4歳の時に、初めて竹竿で魚を釣った瞬間に開花しました。農家で漁師であった父親からハワイの生態系や自然への敬意を教えられた影響から、オト氏の料理には海への崇拝が感じられます。オト氏は、次世代のシェフの育成にも意欲的に取り組んでおり、ハワイ・カリナリー・エデュケーション・ファンデーション (Hawai'i Culinary Education Foundation) やラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会の若手シェフのためのコンペティション (Chaîne des Rôtisseurs Jeune Chef

Competition) では、地元でシェフを目指す高校生らのメンターを務めています。

2018年12月1日～2019年5月31日: チョン・チャンウク氏 (カムサンレストラン オーナー/シェフ)

全クラス – ソウル発ハワイ便

チャンウク氏は2016年よりハワイアン航空の特別メニュー企画に参加しており、引き続き韓国発の便で機内食の監修を務めます。フランス料理と日本料理を得意とするチャンウク氏は現在、ソウル市内のカムサンレストランのオーナー兼シェフでもあり、その腕前は広く知られていて、これまでテレビ番組でも幾度となく紹介されています。チャンウク氏はハワイに対して、特別な思い入れがあり、初めて島を訪れてから既に10年以上、毎年訪れています。

新しい機内食メニューを総合プロデュースするリー・アン・ウォン氏は、2015年以降現在に至るまで、エグゼクティブシェフのチャイ・チャオワサー (Chai Chaowasaree) 氏のもとでゲスト・シェフとして国際線のハワイ行きの便にて機内食の監修をしています。ウォン氏は、インターナショナル・カリナリー・センター (International Culinary Center, 旧 French Culinary Institute) を卒業後、マーカス・サミュエルソン (Marcus Samuelsson) 氏がエグゼクティブシェフを務めたアクアビット (Aquavit) で修行を重ね、ジャン＝ジョルジュ・ヴォンゲリヒテン (Jean Georges Vongrichen) 氏が中華料理のコンセプトを取り入れたレストラン 66 (Restaurant 66) のオープニングでは、重要な役割を果たしました。またその後、ブラヴォーズ・テレビ (Bravo's TV) の目玉番組「トップ・シェフ (Top Chef)」のシーズン1に登場したことによって、更なる注目を集めることになりました。その後続く6シーズンで料理を演出するスーパーバイザーの役を務めています。ウォン氏は、本プログラムについて「類まれな才能の持ち主たちが集結して、ハワイの食を世界に発信するために力を合わせています。」と説明し、「このような力強いチームと一緒に仕事ができるのはすごいことだと感じていますし、新しいメニューでお客様を更に感動させることを楽しみにしています。」と期待をあらわにしています。

ハワイアン航空のFeatured Chef Seriesでこれまでに紹介されたシェフには、ジョン・マツバラ (Jon Matsubara) 氏、ザ・ピッグ・アンド・ザ・レディー (The Pig & The Lady) のアンドリュー・ラ (Andrew Le) 氏、ティン・ルーフ・マウイ (Tin Roof Maui) のシェルドン・シメオン (Sheldon Simeon) 氏らが名を連ねています。

■ ハワイアン航空について:

ハワイアン®は、米運輸省による米航空業界ランキングにおいて、14年連続 (2004年～2017年) で定時運航率1位に選ばれています。また、米国旅行誌「コンデナスト・トラベラー」、「トラベル+レジャー」、および「トリップ・アドバイザー」においても、サービスの質と運航実績においてハワイに就航する米国航空会社のトップにランキングされています。

創設89年目を迎えたハワイアン航空は、ハワイで最大かつもっとも歴史の長い航空会社です。現在、ハワイ州の島間は1日約170便、ハワイアングループ全体では1日250便以上を運航しています。米国内は最も多い11都市へ直行便を運航しているほか、日本、韓国、中国、オーストラリア、ニュージーランド、アメリカ領サモア、タヒチへの直行便も運航しています。ハワイアン航空は、ハワイアン・ホールディングス (NASDAQ: HA) の子会社です。

詳細や最新情報は、[公式 HP](#)、[Twitter](#)、[Facebook](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

報道関係からのお問い合わせ先

ハワイアン航空広報事務局 (株式会社ブレインズ・カンパニー内)

担当: 大木・遠藤

電話: 03-4570-3178

FAX: 03-4580-9128

E-mail: hawaiianair@pjbc.co.jp