



## 関西インフライトケイタリングが 3年連続で“アジア太平洋地域 No.1”の機内食会社に

関西国際空港で機内食を提供するロイヤルグループの機内食会社、株式会社関西インフライトケイタリングは、国際的な機内食会社監査プログラム QSAI(Quality & Safety Alliance Inflight Services)において、食品取り扱いの安全、および品質について世界で優秀な機内食会社に贈られる 2014 年度「アジア太平洋地域・金賞」を 2012 年度、2013 年度に続き 3 年連続で受賞されました。

関西国際空港の機内食会社が 3 年連続でアジア太平洋地域ナンバー1 の品質の会社を選ばれるという快挙を成し遂げられたことは、安全、安心を経営の大前提に掲げる当社にとっても非常に喜ばしいことでもあります。

詳細につきましては添付ロイヤルホールディングス株式会社発表資料をご覧ください。



## 関西インフライトケイタリング、アジア太平洋でNo.1の機内食会社として QSAI「アジア太平洋地域・金賞」を3年連続受賞

ロイヤルグループの機内食会社である、株式会社関西インフライトケイタリング(以下、KIC)は、2015年2月、国際的な機内食会社監査プログラム QSAI(Quality & Safety Alliance Inflight Services)において、食品取り扱いの安全および品質について世界で優秀な機内食会社に贈られる2014年度「アジア太平洋地域・金賞」を受賞しました。2012年度、2013年度に続く、3年連続の受賞となります。

QSAI は、2006年にIATA(国際航空運送協会)の主催により発足した「機内食会社品質監査プログラム」です。現在は、国際的な独立系監査会社 Medina Quality—Food Assurance Services.の運営のもと、大手航空会社10社が加盟しており、世界80カ国240カ所の施設を対象に衛生・品質監査を実施しています。食品衛生に関する専門知識を有する監査員が、世界的に見ても高い水準にある衛生基準に基づき、食材の納品、調製、搭載、機用品の洗浄、保管といった機内食調製・搭載業務全般について、各施設での監査を行っています。

※ QSAI ホームページ <http://medinaquality.com/awards2014/>

加盟10社(五十音順):アエロフロート、エア・カナダ、エア・カナダ・ルージュ、エールフランス、KLMオランダ航空、シンガポール航空、全日本空輸、大韓航空、エア・タヒチ・ヌイ、ヴァージンアトランティック航空

KIC は、2009年度以降3年連続で「アジア太平洋地域・銀賞」を受賞しており、2012年度からは3年連続して「アジア太平洋地域・金賞」を受賞し、通算6年にわたり表彰されています。従業員が日々、衛生管理・品質向上に努め、顧客航空会社の搭乗客・乗務員の皆様に対し、安全で高品質な機内食の提供を継続していることが評価されています。



### 【会社概要】

名称:株式会社関西インフライトケイタリング  
所在地:大阪府泉南市泉州空港南1番地  
事業内容:関西国際空港における機内食の調製、搭載  
代表者:代表取締役社長 高岡淑雄  
株主:ロイヤルホールディングス株式会社(出資比率100%)  
受託社:国際線23社、国内線6社(2015年2月末現在)

ロイヤルグループの機内食事業は、戦後、福岡空港(当時、板付空港)の国内線初便が就航すると同時に、グループ創業の事業としてスタートし、現在に至っております。関西国際空港では KIC(当社連結子会社/出資比率100%)、福岡空港では福岡インフライトケイタリング株式会社(FIC)(当社連結子会社/出資比率100%)が、ファーストクラスからエコノミークラスまで、質の高い機内食を約30社の世界の航空会社向けに調製・搭載しています。また、2015年7月には FIC が新たに那覇空港で機内食工場を稼働する予定です。〔※成田国際空港(成田空港)および東京国際空港(羽田空港)では、当社関係会社が機内食事業を行なっています。〕

今後も安全で高品質なサービスを提供し、顧客満足度の向上に努めるとともに、高効率経営を維持していくことで、良質な機内食事業基盤の拡大を図ってまいります。

### ＜本件に関するお問い合わせ＞

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室  
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860  
e-mail:koho@royal.co.jp