

2018年5月15日
ロイヤルホールディングス株式会社

ロイヤルインフライトケイタリング株式会社関西工場 機内食会社世界 No1 の評価
QSAI 2017 年度「ワールドワイド・プラチナ賞」
および「アジア太平洋地区・ゴールド賞」を受賞

ロイヤルグループの機内食会社である、ロイヤルインフライトケイタリング株式会社（以下、RIC）関西工場は、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と品質について世界で最も優秀な機内食会社におくられる2017年度「ワールドワイド・プラチナ賞」、ならびに「アジア太平洋地域・ゴールド賞」（同地域で最優秀）を同時に受賞しました。

世界No1の機内食会社に与えられる「ワールドワイド・プラチナ賞」は、2012年度・2013年度に続き3度目、「アジア太平洋地区・ゴールド賞」は6年連続での受賞となり、RICが提供する機内食の安全性と品質の高さが評価されました。

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、鉄道会社が2社加盟しており、世界の250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://qsaiinternational.com>

ロイヤルグループは、今後もお客様に安全で高品質なサービスを提供し顧客満足度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。



【会社概要】

名称：ロイヤルインフライトケイタリング株式会社
設立：1988年（昭和63年）8月
所在地：大阪府泉南市泉州空港南1番地
事業内容：関西国際空港および福岡空港、那覇空港における機内食の調製、搭載
代表者：代表取締役社長 梅津 光浩
株主：ロイヤルホールディングス株式会社（出資比率100%）

※2011年、関西工場が食品安全マネジメントに特化した国際標準化機構規格「ISO22000:2005認証」を、日本の機内食会社で初めて取得

◆機内食事業の概要

ロイヤルグループの機内食事業は、1951年（昭和26年）10月、福岡空港（当時、板付空港）における戦後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。現在は、関西国際空港、福岡空港および那覇空港では、連結子会社（出資比率100%）のRIC、新東京国際空港（成田空港）、東京国際空港（羽田空港）ではジャルロイヤルケイタリング株式会社（当社関係会社／出資比率49%）が運用し、ファーストクラスからエコノミークラスまで、質の高い機内食を世界の航空会社に搭載しています。

<本件に関するお問い合わせ（報道関係）>

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 e-mail：koho@royal.co.jp