



4月の「地域プロモーション活動」で「山口」を特集

～機内誌・機内食など、さまざまな媒体を通じて地域の魅力を発信します～



新 JAPAN PROJECT

2020年3月26日
第 19138号

[山口 特集トピックス]

- ・ 機内誌「SKYWARD」4月号(日本語記事) : 山口県の食と景観の魅力を紹介
- ・ 機内誌「SKYWARD」4月号(英語記事) : 山口県の知る人ぞ知る絶景スポットを紹介
- ・ 機内ビデオ「ニッポン 歩いて再発見！」: 山口県長門・下関エリアの観光スポット、グルメを紹介
- ・ 国内線ファーストクラス機内食 : 「RESTAURANT TAKATSU」プロデュースの夕食を提供

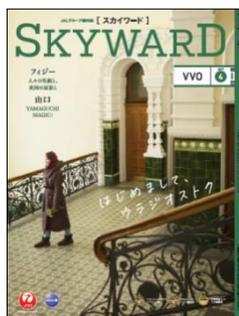
JALは、航空輸送事業を通じて、ネットワークを活かした地域特産品の発掘などの地域産業支援や、交流人口の創出による観光振興など、地域の活性化に向けて継続的にお手伝いする「新JAPAN PROJECT」に取り組んでいます。

「新JAPAN PROJECT」では、地域活性化の取り組みの一環として、より深く地域を紹介できるよう、歴史、文化、自然、グルメなどの魅力を月単位でお伝えする、「地域プロモーション活動」を行っており、4月は山口県を特集します。

地域プロモーション活動特集ページ URL: <http://japan.jal.co.jp/introduction/>

1. 機内誌「SKYWARD」4月号(日本語記事)

日本語記事では、「YAMAGUCHI MAGIC!」というキャッチフレーズで観光PRをしている山口県の自然美、温泉、山海の幸、歴史、心躍る体験など、個性に富んだ魅力を紹介します。



日本語特集記事(イメージ)

2. 機内誌「SKYWARD」4月号(英語記事)

英語記事では、山と海とを擁する自然豊かで歴史的遺構も多く残されている山口県を紹介します。徐々に注目が集まりはじめている絶景スポットのさまざまな美観を辿ります。



英語特集記事(イメージ)

3. 機内ビデオ「ニッポン 歩いて再発見！」

機内ビデオ(*1)では、JAL オリジナル番組「ニッポン 歩いて再発見！」を放映します。当番組は、まるでその場所を歩いているような感覚でご覧いただけます。今回は、山口県下関市と長門市の絶景やグルメ、温泉などを紹介しています。



(*1) 国内線前方スクリーンでは4月にご搭乗当日のフライトタイムが65分以上の下り便(奇数便)にて放映。国際線機内ビデオチャンネルは5月~6月、国内線機内Wi-Fi無料プログラムでは7月~9月にご覧いただけます。

※A350・787国内線仕様機材では、個人用画面で「JALスカイスクエア」としてご覧いただけます。

4. 国内線ファーストクラスで「RESTAURANT TAKATSU」プロデュースによる夕食を提供

国内線ファーストクラスの夕食(*2)は、「RESTAURANT TAKATSU(*3)」の高津 健一オーナーシェフによる監修メニューを提供します。

数々の歴史の舞台となってきた山口県下関市。小高い丘の上に建つ、大正期に建てられた元捕鯨会社の洋館を改築したレストランには、県外からもお客さまが訪れるという今話題の若手シェフが腕を振っています。「素材の旨味を最大限に活かし、常にお客様の想像を超えていきたい」と語る高津シェフが、ジャンルにとらわれない新しい発想で、機内食を監修しました。

前菜には柔らかくジューシーな味わいの「長州どりむね肉と焼き葱」、地元産ふく(ふぐ)の風味と「山口はなっこりー」の食感が新感覚の「山口はなっこりーとイカのサラダ ふくの煮ごりのせ」など、主菜には、ごぼうの食感と香ばしさがお肉と相性抜群の「牛肉と揚げごぼう 山口美東(みとう)ごぼうのソース」、トマトの甘味に塩麴がアクセントとなりさっぱりといただける「関門ポークのソテー 山口あぶトマトの塩麴ソース」など、また高津シェフの地元である「彦島のもずくスープ」はまろやかな味わいで、もずく本来の味をお楽しみいただけます。

これらの料理を組み合わせさせた3種類のメニューを、上旬・中旬・下旬と10日替わりで提供します。

(*2) 17:00以降の出発便対象。沖縄便は18:00以降の到着便で提供。上旬・中旬・下旬でそれぞれのメニューをご用意。

(*3) 1969年創刊、ミシュランと並ぶ強い影響力を持つフランス発祥のレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ GUIDE JAPAN 2020」2トックとして掲載。



店舗画像



高津 健一 オーナーシェフ



機内食メニュー(上旬 羽田発・下旬 羽田着)

《お米》

●「山口県産 きぬむすめ」

きぬむすめは、父「祭り晴」、母「キヌヒカリ」のかけあわせで生まれた品種で、中国地方を中心に生産されており、山口県でも生産量は年々増加しています。外観品質に優れており、絹のような白さと光沢があり、しっとり甘く、粘り強く柔らかい食感が特徴のお米です。



《日本酒》

●「東洋美人 壱番纏 純米大吟醸」(萩市/ 株式会社澄川酒造場)

1921年創業。銘柄「東洋美人」は初代蔵元の亡き妻に込めた思いから命名されました。山口県・萩の自然の恵みに感謝し、伝統製法を守りつつ新たな可能性を探るといふ信念のもと、透明感のあるお酒を造り続けています。世界最大規模の市販酒鑑評会「SAKE COMPETITION」において3年連続第一位を獲得した実績を持ち、毎年上位入賞を果たすなど高い評価を得ています。

本商品は精米歩合40%の山田錦を使用した当蔵における最高峰のお酒で、2016年12月に行われた日露首脳会談の夕食会で振舞われました。ストロベリーのような香りと瑞々しさを基調に、旨味・香り・キレ・きれいな酸が絶妙にして最上のバランスで、ほのかな甘みのある味わいです。



《茶菓》

●夕食時間帯

「ゆきごろも」(松琴堂/下関市)

幕末から150有余年、創業以来変わらぬおいしさを守り続ける老舗菓子店。口の中でふわりと溶ける絶妙な食感の代表銘菓「阿わ雪」を薄焼きのカステラで巻き、黒ごま入りのお砂糖をうすく纏った上品な甘さを楽しめるお菓子です。



●昼食時間帯

羽田発便:「大内館」(豆子郎/山口市)

山口県の指定史跡「大内氏館」には池泉庭園があり、その閑寂とした佇まいに思いを寄せて、抹茶の風味豊かな素朴で口当たりの優しい焼菓子に仕上げました。

羽田着便:「山猿の栗拾い」(虎月堂/宇部市)

山口県の銘酒山猿と周防大島産みかんはちみつを贅沢に使用し、栗を入れてしっとりとし焼き上げたキャラメルパウンドケーキです。



「大内館」



「山猿の栗拾い」

5. JALカード会員誌・国際線ファーストクラス機内誌「AGORA」4月号

特集記事「愛しき町の、ローカルフード」では、山口県の見島で希少な和牛の純粋種として現在は国の天然記念物にも指定されている見島牛のルーツを継ぐ見蘭牛(けんらんぎゅう)の手作りハンバーグをご紹介します。

6. WEBマガジン「OnTrip JAL」にて山口県のグルメ旅をご紹介

全国各地のさまざまなグルメを追求する「はんつ遠藤のご当地グルメ旅」で山口県の個性あふれるお店をご紹介します。

「はんつ遠藤のご当地グルメの旅」

URL: <https://ontrip.jal.co.jp/chugoku-shikoku/17348161>

「OnTrip JAL」

URL: <https://ontrip.jal.co.jp/>

7. ツアーで山口を盛り上げます

【JALパックでも山口をお楽しみいただけるツアーをご紹介します】

JALパックでは、JALダイナミックパッケージにてお得な特典満載の「温泉特集」で山口県内の長門湯本温泉、萩温泉、湯田温泉をご紹介します。また、山口市内や下関市内を中心に山口県内各地の宿を多彩にご用意しています。

《温泉特集 長門湯本温泉》

アルカリ度がかなり高く、肌にやわらかな湯で、化粧水成分に近く「美肌の湯」ともよばれています。湯温はぬるめですが、身体の芯から温もり、冬でも湯冷めをしにくいのが特徴です。神経痛、筋肉痛、関節痛、疲労回復、健康増進などの効果があるといわれています。

《設定ホテル一例》

「大谷山荘」



せせらぎの湯(岩露天風呂)



せせらぎの湯(内湯)

「温泉特集」詳細については、以下Webサイトをご参照ください。

URL: <https://www.jal.co.jp/domtour/jaldp/onsen/kanchushi/index05.html?id=mainCont01>

JALダイナミックパッケージのお申し込みは、以下Webサイトをご参照ください。

PC版 URL: <https://www.jal.co.jp/domtour/jaldp/>

スマホ版 URL: <https://sp.jal.co.jp/tour/>

JALは今後も地域活性化を通して、SDGs達成に向けて取り組んでまいります。

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**



以上