



JALグループ地域コラボレーション企画“JAPAN PROJECT”

10月は秋田県

～ 地域(自治体等)とタイアップ ～

～機内誌・機内ビデオ・機内食等、JALグループの持つ機能をフルに活用することで日本各地の魅力をご紹介し、需要喚起を行うとともに地域活性化につなげてまいります～

2011年9月26日

第 11076号

JALは、機内誌・機内ビデオなどの媒体を通して「日本の素晴らしさ」を発信していく地域活性化プロジェクト、「JAPAN PROJECT」を2011年5月から展開しています。

第6弾となる10月の「JAPAN PROJECT」では秋田県の魅力を大々的に発信することで観光需要の創出につなげてまいります。

JAPAN PROJECTは、観光客誘致や地域物産のPRを目的とした自治体・企業と連携し、JALグループの機内誌や機内ビデオ、機内食、WEBサイト等、あらゆるツールを通じて各地域の魅力をご紹介し、交流を促進するものです。地域ごとの魅力をさまざまな角度から知っていただくため、毎月ごとにPRする地域を設定し、集中的に発信する地域活性化プロジェクトです。

JALグループは、観光需要創出、地域社会への貢献・活性化に継続的に努めてまいります。

(WEBサイト) URL <http://www.jal.co.jp/japan/chiiki/>

【JAPAN PROJECT秋田 概要】

1. 機内誌「skyward」10月号

国際線・国内線機内誌の国内特集では、横手市増田町の「内蔵」を探訪します。かつての繁栄の面影を思わせる商家町屋の建物の内部の秘密をご紹介します。

2. 国内線ファーストクラスで秋田の食をご提供

秋田藩主佐竹義宣が慶長8年に築城した久保田城の城跡の千秋公園内にあるフレンチレストラン「千秋亭」のキッチンチーフ小松進氏が国内線ファーストクラスの機内食をプロデュース。ご搭乗されるお客さまに“白神の恵”を存分に感じていただくメニューにてご提供いたします。



フレンチレストラン 千秋亭



機内食(イメージ)

3. 国内線機内にて秋田県の名産品をご紹介

国内線機内にて、「JALオリジナル 日本美味セレクション」として、「<日の丸醸造>別格大吟醸 まんさくの花・純米大吟醸 日の丸セット」と「比内地鶏・秋田牛・秋田豚 味噌漬け3種セット」をご紹介します。

(ご希望のお客さまには申込書をお渡しし、商品をご自宅にお届けします。)

国内線機内販売/通信販売誌「JAL SHOP」でもご紹介します。

4. JALカード会員誌・ファーストクラス機内誌「AGORA」10月号

「愛しのローカルフード」にて、日本で最も栽培が盛んな秋田県山本郡三種町の“森岳じゅんさい”をご紹介します。

5. 国内線機内ビデオにて男鹿半島ウオークをご紹介

タレントのパックンマックンとモデルの宮崎京さんが出演するBSフジの「発見！日本の旅ウオーク～ウオーキングプラス+」を10分間にまとめた番組をご覧ください。今回は男鹿半島の“お山かけ”と呼ばれる修験道のコースに挑戦しています。

以上