



JALグループ地域コラボレーション企画“JAPAN PROJECT”

11月は大分県

～ 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10月13日

第 11090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7弾となる11月の「JAPAN PROJECT」では大分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、空港ラウンジ、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大分 概要】

1. 機内誌「skyward」11月号

国際線・国内線機内誌の国内特集では、大分空港のある国東半島をご紹介します。

“祈りの郷”、“石の里”と言われる国東半島の磨崖仏(まがいぶつ)や仁王像などが何故この地に古くから作られ、残されてきたのかを探ります。

2. 国内線機内ビデオにて国東半島をご紹介

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！日本の旅ウオーキング〜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「坂の城下町・杵築(きつき)」をウオーキングしています。

3. 国内線ファーストクラスで大分の食をご提供

昭和28年に禅寺の保養所として始まり、今では湯布院の名門旅館として知られる「湯布院 玉の湯」の総料理長 山本照幸氏が国内線ファーストクラスの機内食(夕食)をプロデュース。今回は特別に昔から湯布院の地に自生していたクレソンを使った「由布院産クレソンの冷製スープ」をご用意しました。さらに俵御飯には「由布院産盆地米」を使用しています。

選び抜かれた食材を使った山里料理をお楽しみいただきます。 *夕食:17時以降出発便



湯布院 玉の湯



機内食(イメージ)

4. 国内線機内にて大分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、「関もの三種贅沢セット」と「湯布院薫風セット」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。

5. JALカード会員誌・ファーストクラス機内誌「AGORA」11月号

「愛しのローカルフード」にて、大分県名産のかぼすを餌に育てるといふ“かぼすひらめ”をご紹介します。



6. 成田空港ラウンジでの握り寿司の実演会

JAL国際線ファーストクラスラウンジ本館(成田空港)で11月22日～25日の期間限定で大分県佐伯市の寿司職人を招き、握り寿司の実演会を開催します。新鮮な素材とその魅力を存分に引き出す“職人の心技”とで「佐伯寿司」が完成します。本場ならではの味をぜひご賞味ください。

7. 羽田空港国内線ラウンジでの大分県産品サンプリング

羽田空港JAL国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジにおいて、11月の1ヶ月間期間限定にて大分県産品を試飲・試食いただけます。ぜひラウンジでのひとときをお楽しみください。

以上