



新 JAPAN PROJECT

宮崎県の本格焼酎を羽田空港、成田空港のラウンジで提供開始

～JALグループは日本の國酒「九州本格焼酎」の海外展開を応援します～

2016年6月06日

第16060号

JALグループは、地域と共に「地方の元気」を創る「JAL 新・JAPAN PROJECT」の一環として、2016年3月より、日本の國酒「九州本格焼酎」の応援活動をはじめており、その第1弾として、2014酒造年度(2014年7月～2015年6月)本格焼酎出荷量1位の宮崎県からスタートしています。

今般、宮崎県の本格焼酎の中からグランプリ3銘柄、準グランプリ3銘柄を選出し、2016年6月1日から8月31日までの間、羽田空港、成田空港の国際線ファーストクラスラウンジ、国際線サクララウンジにおいて日本そして海外のお客様に広くその味わいをお楽しみいただけるよう提供を開始しました。

これらの銘柄は宮崎県酒造組合協力のもと公募を実施し、19歳元54銘柄の応募の中からJALワインアドバイザー大越 基裕氏の監修により選出したものです。

JALグループは「九州本格焼酎」の海外向けブランドの創出や、海外販路拡大のお手伝いをさせていただき、九州の産業振興のお役に立てるよう、さまざまな取り組みにチャレンジしてまいります。

ファーストクラスラウンジ提供 グランプリ銘柄

銘柄	会社名
青鹿毛(あおかげ)	柳田酒造合名会社
尾鈴山 山ねこ	株式会社尾鈴山蒸留所
本格焼酎 長期貯蔵くろうま	神楽酒造株式会社

サクララウンジ提供 準グランプリ銘柄

銘柄	会社名
高千穂 零(たかちほ れい)	高千穂酒造株式会社
杜氏潤平手作り25度	小玉醸造合同会社
?ないな	明石酒造株式会社

銘柄表示は50音順



以上

大越 基裕氏 (SUGALABOワインディレクター、レフェルヴェツソンス ワインディレクター etc)
 1976年4月24日 北海道札幌市生まれ。
 渡仏後2001年より銀座レカンソムリエ、2006年より約3年間の再渡仏し栽培、醸造の分野を学ぶ。
 帰国後同店シェフソムリエに就任。2013年6月ワインテスター/ワインディレクターとして独立。
 世界各国を周りながら、最新情報をもとにコンサルタント、講師や講演、執筆などもこなしてワインの本質を伝え続けている。ワインだけでなく、日本酒、焼酎にも精通しており、ワインと日本酒を組み合わせた大越氏ならではの食事とのマリアージュにも定評がある。

- ・2003年 第一回「JALUX WINE AWARD」優勝
- ・ACADEMIE DU VIN 講師
- ・国際ソムリエ協会 インターナショナルA.S.Iソムリエ・ディプロマ