

JAL、国内線新ラウンジサービスを新千歳空港に展開

～新千歳空港にダイヤモンド・プレミアラウンジとサクララウンジがオープン～
～ダイヤモンド・プレミアラウンジには“JAL 特製焼きカレーパン”が登場～

2016年6月27日
第 16086号

新千歳空港に、国内線2空港目の設置となる JAL 最上級ラウンジ、ダイヤモンド・プレミアラウンジ、ならびに全面リニューアルしたサクララウンジを6月29日にオープンします。

これを機にダイヤモンド・プレミアラウンジ(羽田空港および新千歳空港)にて、“JAL 特製焼きカレーパン”とスープ、味噌汁の提供を開始し、飲食サービスを拡充します。ダイヤモンド・プレミアラウンジは、伊丹空港、福岡空港にも順次展開をはかります。

JAL グループは、これからもお客さまの利便性向上のために、新しいチャレンジを続けてまいります。

1. 新千歳空港国内線ラウンジのオープン(2016年6月29日(水)～)

(1) 施設概要

新しいラウンジは、従来のラウンジフロアより1階上の新千歳空港国内線ターミナル3階に設置したことで、ほぼすべてのエリアが窓に面し、滑走路を一望できる開放的な空間になります。また、ダイヤモンド・プレミアラウンジとサクララウンジをあわせた面積は、従来比で約2倍に拡大します。

(2) 基本コンセプト

「日本のたたずまい」をデザインコンセプトに、羽田空港国際線ラウンジも手掛けた日本を代表するインテリアデザイナー小坂竜氏のデザインによって、和の素材の風合いを取り入れながら現代的にアレンジした、上質で洗練された空間をご提供します。出張のみならず、家族連れでの旅行など、さまざまなシーンでお寛ぎいただけるようレイアウトを工夫するとともに、手荷物の収納スペースを設けた座席も用意しました。



小坂 竜氏 (インテリアデザイナー)

1960年東京都生まれ。武蔵野美術大学造形学部建築学科卒業後、株式会社乃村工芸社入社。現、商環境事業本部 A.N.D. クリエイティブディレクター。“クライアントの思いを魅力的なカタチに落とし込むこと”をモットーに数多くの飲食店をデザインするほか、マンダリン オリエンタル東京のメインダイニング、新丸ビル環境デザインなど活躍の場は多岐にわたる。

(3) 主な特徴

① 室内を演出するアート

■ チームラボによるデジタルアート

ダイヤモンド・JGC(JALグローバルクラブ)プレミア検査場へ向かうエントランスでは、世界で活躍するチームラボが10年以上取り組んでいる「空書」の新作で、日々の日の出とともに明るくなり、日の入りとともに暗くなる「空書と鶴 - 白銀」をお楽しみいただけます。



チームラボ

プログラマー、エンジニア、CG アニメーター、絵師、数学者、建築家、ウェブデザイナー、グラフィックデザイナー、編集者など、デジタル社会のさまざまな分野のスペシャリストから構成されているウルトラテクノジスト集団。アート・サイエンス・テクノロジー・クリエイティビティの境界を曖昧にしながら活動している。

URL: <http://www.team-lab.net/>

■ 紫舟氏による書のアート

ラウンジへ向かうエスカレーターを上ると、日本を代表する書家の紫舟氏による書の彫刻、「書景 letterscape ～春夏秋冬～風水香～雨上天澄～」がお出迎えます。



©masaaki miyazawa

紫舟（書家／アーティスト）

パリ・ルーブル美術館地下会場 Carrousel du Louvre にて開催されたフランス国民美術協会(155年前にロダンらが設立)サロン展2015にて、横山大観以来の世界で1名が選出される「主賓招待アーティスト」としてメイン会場約250㎡で展示。2014年同展では「北斎は立体を平面に、紫舟は平面を立体にした」と評され、日本人初・金賞をダブル受賞。日本の伝統文化である「書」を書画・メディアアート・彫刻へと昇華させながら、文字に内包される感情や理を引き出し表現するその作品は唯一無二の現代アートとなり、世界に向けて日本の文化と思想を発信している。文科省「2020年に向けた文化イベント等の在り方検討会委員」、内閣官房「伊勢志摩サミット・ロゴマーク選考会」審議委員、大阪芸術大学教授。

② ダイヤモンド・プレミアラウンジ

大きく2つのエリアから構成され、その1つであるダイニングでは、竈(かまど)のようなダイニングテーブルを中央に配し、羽田空港同様のブッフェ形式で軽食メニューを提供します。

もう一つのメインエリアは、寛ぎと収納機能を両立させた神輿(みこし)のようなソファを中央に配した居室エリア。一つひとつの座席におけるプライバシー性を確保しながら、お手荷物もスマートに収納が可能です。

そのほか、滑走路を一望できるカウンター席や、おふたりのご利用を想定した組席なども配置しています。

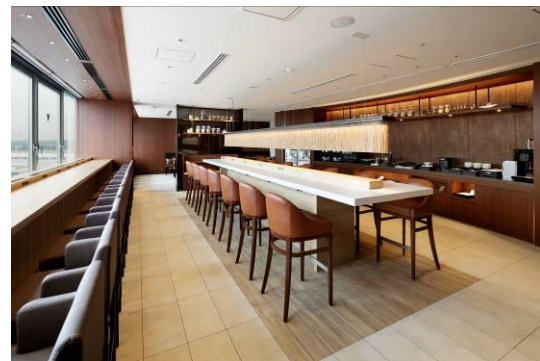


③ サクララウンジ

大きく4つのエリアで構成しています。ダイニングでは、竹ひごをモチーフにした照明と手荷物をかけられるカウンターテーブルを中央に配置し、その正面には銅をイメージした色調の、弧を描くビバレッジカウンターが空間にアクセントをつけています。ご家族などグループでもご利用いただけるエリアでは、3人が座れる横長のソファやテーブル席を配置。ご出発までの時間を、ゆとりをもってお過ごしいただけます。

また、北海道の自然を感じさせる緑を取り入れたアートがお迎えするエリアには、高さの異なるカウンターを組み合わせたカウンターテーブルを配置しています。

座り心地やプライバシー性に加えて、収納性を高めた座席を配置したエリアでは、ゆっくりと寛いで読書をお楽しみいただいたり、お仕事をこなせる落ち着いた空間が広がります。



2. ダイヤモンド・プレミア라운ジの飲食サービスを拡充

ダイヤモンド・プレミア라운ジでは、国際線라운ジで好評の JAL オリジナルカレーをベースにした“JAL 特製焼きカレーパン”をはじめ、スープ、味噌汁を新たに提供します。また、これまで提供していたおにぎり・パンは終日提供します。

■羽田空港

- (1) 開始時期: 2016 年 7 月 1 日(金)～
- (2) 提供品(提供時間)
 - ① JAL 特製焼きカレーパン(11:30～라운ジ営業終了)
 - ② オニオンスープ・味噌汁(終日)
 - ③ パン(メゾンカイザー)・おにぎり(終日)

■新千歳空港

- (1) 開始時期: 2016 年 6 月 29 日(水)～
- (2) 提供品/提供時間
 - ① JAL 特製焼きカレーパン(11:30～라운ジ営業終了)
 - ② トマトポテトチャウダー※・味噌汁(終日)
※トマトと北海道産ポテトのほか、4 種類の野菜を使い仕上げました。
 - ③ パン(もりもと)※・おにぎり(終日)
※北海道で数多くの銘菓を手掛けるもりもとの味をご提供します。



JAL 特製焼きカレーパン



トマトポテトチャウダー



富良野産小麦を使った
クロワッサン

こだわりのもり、おいしさのもと
PATISSIER

**mori
moto**

株式会社もりもと

私どももりもとは、創業以来徹底して北海道の良質な原料・素材を使用し、自分達が納得できる最高の味を追求してまいりました。千歳を中心とした地域のお客様に支えられて 60 年以上が経過し、現在では和洋菓子・パンが常に数百種類店頭へ並び、多くのお客さまにご愛顧いただいております。

3. 北海道産商品のご紹介

JAL は、北海道との包括連携協定に基づき、期間限定で、新千歳空港の라운ジ内で北海道が認証している北海道産商品を中心に銘酒・銘菓などをご紹介します。

以上