



新 JAPAN PROJECT

JAL、機内食やラウンジで三重県の食材、名産品をPR

～「JAL 新・JAPAN PROJECT 三重」～

2016年8月30日

第 16145号

JALは、訪日外国人需要や国内の観光需要を各地へ呼び込む取り組み「JAL 新・JAPAN PROJECT」を2015年9月より始めています。人やモノの流れが地域の経済を活性化し、さらには、雇用の創出にも繋がり地域が活気づくような良い循環づくりをお手伝いします。2015年12月には、三重県と「食」と「観光」に関する協定を締結し、2016年4月からは「JAL 新・JAPAN PROJECT 三重」を本格的に始動し、三重の魅力を大々的に発信し、観光需要の創出に取り組んでいます。こうした中で、「JAL 新・JAPAN PROJECT 三重」の一環として、9月から新たな取り組みを始めます。

JALは、これからも航空輸送事業を通じて観光需要の創出、地域活性化に継続的に取り組むことにより、社会のお役に立てるよう努めてまいります。

1. 鳥羽国際ホテル総料理長監修メニュー

鳥羽国際ホテル総料理長 山崎俊和(やまざき としかず)氏が名古屋(中部)発バンコク行ビジネスクラス洋食メニューをプロデュースしました。オードブルやメインディッシュはホテルのメインダイニング「シーホース」でお客様に好評いただいているメニューをJAL機内食用にアレンジ。素材の旨味を引き出す調理法とソースのおいしさは、ホテルのメインダイニングに勝るとも劣りません。伊勢海老や鮑、黒毛和牛、「パールポーク」、「錦爽(きんそう)どり」、はなびらたけなど三重県産にこだわりました。生産者やメニューの詳細は名古屋(中部)発バンコク線 搭乗キャンペーンサイトにてご紹介します。

2016年9月1日～11月30日のメニュー(イメージ)



2016年12月1日～2017年2月28日のメニュー(イメージ)



山崎総料理長



2. 名古屋(中部)バンコク線 搭乗キャンペーン

① 鳥羽国際ホテル山崎総料理長監修記念賞・食材賞

対象期間 : 2016年9月1日～2017年2月28日

応募方法 : 専用ホームページからアンケートにお応え、応募いただくと抽選で素敵な商品が当たります。

賞品 :

監修記念賞

【A賞】 鳥羽国際ホテル オーシャンビュー・スイート 1泊夕朝食付き ペア宿泊券
1組1名様 (宿泊代金以外の費用はお客様のご負担となります。)

【B賞】 鳥羽国際ホテル オリジナルチーズケーキ【7号21cm】《冷凍》 5名様

【C賞】 鳥羽国際ホテル 海の幸タイ国風カレー【2～3人前】《冷凍》 5名様

食材賞

【A賞】 魚匠 海人「朝獲れ直送便」 1名様

【B賞】 株式会社サンショク「松阪牛入りハンバーグ」5個入り 5名様

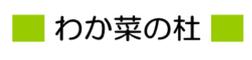
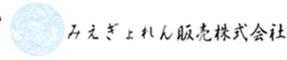
【C賞】 鈴鹿はなびらたけ工房「はなびらたけ(生4パック)」10名様

【D賞】 河井ファーム肉よし「伊勢志摩パールポークソーセージ詰め合わせ」
5名様

【E賞】 河井ファーム肉よし「伊勢志摩パールポーク ロース(枚)」5名様

【F賞】 みえぎょれん販売「あおさ」 3名様

【G賞】 わか菜の杜「わか菜の杜の旬野菜ギフト」 3名様



② 搭乗記念賞

対象期間 : 2016年10月1日～2017年3月31日

応募方法 : 名古屋(中部)バンコク線搭乗券を鳥羽国際ホテル各施設へのご提示で鳥羽国際ホテル各種割引サービスを体験いただけます。

賞品 :

【A賞】 鳥羽国際ホテル レイトチェックアウト
(必ず予約時にお申し付けください。年末年始を除く。)

【B賞】 ミキモトコスメティクス エッセンスマスクLX(2枚入)プレゼント
(パールスパご利用のお客様が対象。優待プラン、スパランチプランは除く。)

【C賞】 鳥羽国際ホテル メインダイニング「シーホース」ワンドリンクサービス
(1組様あたり6名様まで。)

【D賞】 鳥羽国際ホテル オリジナルチーズケーキ プレゼント
(カフェラウンジでドリンクオーダーの方が対象。)

PEARL SPA
by
MIKIMOTO
COSMETICS



詳しくは専用キャンペーンページをご参照ください。

http://www.jal.co.jp/area/tokaihokuriku/ngo/ngobkk_cpn03/

3. セントレア国際線サクララウンジで三重県「食」と「特産品」をご提供



① 「伊賀酒蔵元巡り」

伊賀地方の酒造りは古くから盛んで現在も多くの蔵元があり、そのいずれもが100年を超える歴史を持ち、個性豊かな日本酒を醸しています。伊賀は飯米のみならず酒造米の産地としても知られ、三重県内で使用される「山田錦」や三重県初の好適米「神の穂」のほとんどは伊賀で栽培されています。また、四方を囲む山々からの豊富な伏流水や寒暖差の激しい気候が酒造りに最適環境をつくり出しています。常に丁寧な酒造りを心がけている蔵元の自信作を月替わりでお楽しみください。

提供期間: 2016年9月1日～2017年3月31日 協力: 伊賀市、菊野商店



9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
半蔵 特別純米酒 辛口 大田酒造	るみ子の酒 純米吟醸 森喜酒造場	黒松翁 特別純米酒 森本仙右衛門商店	義左衛門 純米吟醸 生酒 若戎酒造	福の聲 純米吟醸 福井酒造場	霧隠才蔵 純米生原酒 中井酒造場	伊賀忍者 純米吟醸 菊野商店

② 伊賀「かたやき」

忍者の携帯食が原型といわれるお菓子で当時伊賀の忍者は刀の鍔(つば)や基礎石などに打ちつけて割って食べた「かたやき」は伊賀名物のうち1番にかぞえられるもので歴史の古い珍菓です。

2016年9月限定 協力: 伊賀市、鎌田製菓店



③ 「五感で味わう三重づくし お茶漬け」

昨年もお好評いただきました「三重づくしのお茶漬け」が期間限定で復活。器は四日市の萬古焼(ばんこやき・三重県ブランド)、お米は三重県が開発した新ブランド米「結びの神」、具材も三重県産を提供します。そして、鰹節の真髓である香りを大切に、旨味の相乗効果が抜群の昆布をバランス良くブレンドした上品な香り、味が特徴のだし茶漬けとしてお楽しみいただけます。

2016年9月限定 1日50食限定

- ・伊勢たくあん(伊勢岩尾食品株式会社)
- ・まぐろのフレーク(尾鷲金盛丸)
- ・真鯛みそ極(三和水産株式会社「めでたい屋」)
- ・プレミアム松阪豚しぐれ煮(有限会社ミスズ)
- ・はなびらたけの佃煮(鈴鹿はなびらたけ工房)
- ・紀和の梅干し(一般財団法人熊野市ふるさと振興公社)
- ・香り一番吸い物(まるてん有限会社)
- ・結びの神(株式会社ミエライス)
- ・四日市萬古焼(萬古陶磁器卸商業協同組合)



古式燻しの技
『手びやま製法』
波切節

④ 「三重伝統工芸品・特産品」展示

三重県は、温暖で豊かな自然と文化的、歴史的蓄積に育まれ、全国に誇る伝統工芸品や特産品を多数有しています。こうした三重県の伝統工芸品や特産品をラウンジ内の調度品として展示します。



⑤ 「伊勢茶」

大台ヶ原の源、伊勢神宮で名水として知られる宮川と榊田川流域のきれいな水と日夜の温度格差の高いお茶作りに適した環境の中から、さらに厳選された農家にて環境に優しい有機肥料を中心に生産した「伊勢茶」。1番茶、2番茶のみの摘採りのため 葉肉が厚く、香りが濃厚、味に優れて2煎3煎でも濃いお茶を美味しくお飲みいただけるといった特徴を持つお茶です。品質管理についても生産履歴(栽培・製茶・加工記録)の記帳が義務付けられており、農家の顔が見える、茶葉の育った畑がわかる、安心して安全なお茶です。また伊勢茶は「三重ブランド(平成15年度認定)」に認定され、株式会社川原製茶が認定事業者に選ばれています。



4. 国際線ファーストクラス アラカルトメニューとして「極上まぐろの角煮」をご提供

上質の三重県尾鷲産「もちもちメバチマグロ」のみを使った尾鷲を代表する贅沢な一品。創業約80年の「尾鷲金盛丸」でまごころと感謝の気持ちが込められた角煮をお楽しみください。

対象路線：東京(羽田・成田)発シカゴ、ニューヨーク、ロサンゼルス、サンフランシスコ、ホノルル、ロンドン、パリ、シドニー、ジャカルタのファーストクラスサービス便

対象期間：2016年12月1日～2017年2月28日限定

尾鷲金盛丸



以上