

新 JAPAN PROJECT

地域紹介シリーズ、7～9月は「東北」を特集

7月は「山形」を中心に紹介

～ 観光振興と農水産物のブランド化に磨きをかけ、地域と一緒に地域を元気に ～

2017年6月27日

第 17036 号

2017年4月からの地域プロモーション活動は、これまでの単月の紹介から、より広い地域を、より長い期間特集する「地域紹介シリーズ」に生まれ変わり、3カ月間、集中してその地域のすばらしさをお伝えしています。7～9月の特集地域は「東北」です。

新シリーズ第2弾のスタートとなる7月は「山形」を中心にその魅力に迫ります。

JALは、これからも航空輸送事業を通じて交流人口の創出、産業振興などの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。

～ 地域紹介シリーズ 7月～9月は「東北」 ～

URL <http://www.jal.co.jp/japan/chiiki/>

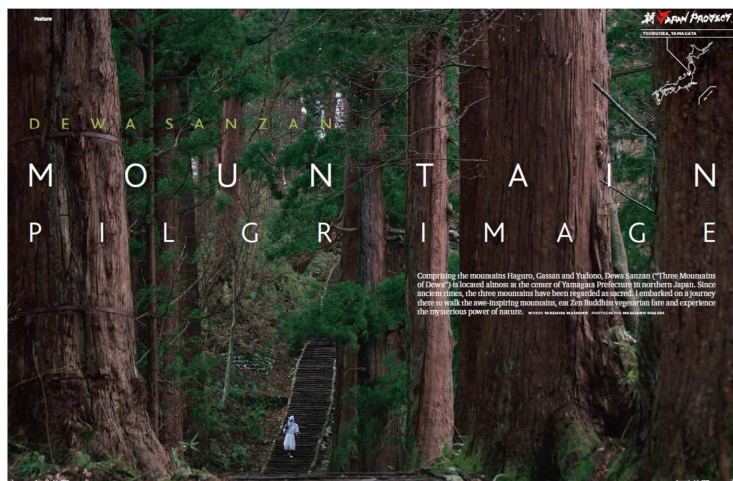
1. 機内誌「SKYWARD」 7月号にて山形県を紹介

国際線・国内線の機内誌「SKYWARD」では、「生まれ変わりの山、出羽三山」と題して、雄大で神秘的に満ちた修験道の聖地であり、また江戸時代から広く庶民信仰を集めてきた山形県の羽黒山、月山（がつさん）、湯殿山（ゆどのさん）の総称である出羽三山を訪れ、その魅力を紹介します。

国際線機内誌「SKYWARD」でも、7月は山岳信仰の聖地である出羽三山を取り上げ、厳かな山歩きや精進料理、大自然が織りなす神秘のパワーを体感しながら日本人の心のルーツに触れる旅を英語記事で紹介します。



（機内誌特集記事イメージ）



（国際線機内誌英文特集記事イメージ）

2. 国内線ファーストクラスで「日本の宿 古窯(こよう)」プロデュースによる夕食を提供

7月の国内線ファーストクラスの夕食(※1)は、山形県、かみのやま温泉にある温泉旅館「日本の宿 古窯」によるメニューをお楽しみいただけます。特選米沢牛を使用したステーキやローストビーフ野菜巻き、山形牛のすき煮など、米沢牛、山形牛を使った料理をはじめ、郷土料理である芋煮やさくらんぼ漬け、玉蒟蒻の田舎煮など「山形県らしさ」を感じていただけるメニューをご用意しました。

メニューを監修いただいた古窯総料理長である中川清昭(きよあき)氏はメニューへのこだわりについてこう語ります。「山形の風土を感じていただける様な食材を選んでいきます。『風土、風景、風味』を意識し、『五味五色』にこだわった「古窯」ならではの味わいを楽しんでいただけたらと思います。」山形の美味しい魅力が沢山詰まったお食事を提供します。

夕食の俵御飯(お米)と茶菓、日本酒はすべて山形産を提供します。

(※1) 17:00以降の出発便対象。沖縄便は18:00以降の到着便で提供。上旬・中旬・下旬の3つのメニューを用意。

《お米》

「つや姫」

デビュー8年目を迎えた山形県の「つや姫」は、自然豊かな山形の土地で認定を受けた生産者により大切に育まれ、品質・食味・安全性にこだわって栽培された自慢のお米です。炊き上がったときの白い輝き。噛むたびに上品な香りと甘みが広がります。

《茶菓》

「窯かすてら」(菓子工房 KOYO)

夕食の監修店である、日本の宿 古窯の「菓子工房KOYO」のオリジナルスイーツです。本格焼き窯で手焼きで焼き上げ、温度、製法にこだわったカステラです。

《日本酒》

「出羽桜 一路(いちろ) 純米大吟醸」(山形/ 出羽桜酒造株式会社)

「日本酒の良さを知って欲しい」という一念で、良質の酒米と水に恵まれた豊かな自然を活かし、手造りに徹した酒造りをしています。その高品質な酒質から、地元山形だけでなく日本全国、さらには世界25カ国以上から熱い支持を受けています。



「日本の宿 古窯」 外観



機内食上旬(イメージ)



「出羽桜 一路 純米大吟醸」

3. 機内ビデオにて山形県天童市を紹介

機内ビデオ(※2)にて、お笑いコンビ「パッケンマッケン」が、その土地ならではのお勧めスポットやグルメを紹介する「パッケンマッケンのなるほど日本！旅サーチ」では、山形県天童市の特産品や文化に触れる旅サーチで、地元のさまざまな魅力を紹介します。

(※2) 国内線は7月に所要時間が80分以上の上り便(偶数便)にて放映。
国際線は8～9月の機内ビデオチャンネルに追加。



4. マイレージやツアーで山形を盛り上げます

より多くの方に山形を訪れていただいたり、名産品を知っていただくことで山形を盛り上げることができるよう、お得なマイル特典や魅力的なツアーを設定します。

【山形発着路線 搭乗キャンペーン】

山形発着のJALグループ便に対象運賃でご搭乗のお客さまに、抽選でボーナスマイルが当たるキャンペーンを実施します。

- ① 期間 : 2017年7月1日～9月30日(搭乗日)
- ② 対象路線 : JALグループ国内線 山形発着全路線
- ③ 対象運賃 : フライトマイル積算対象の全運賃
- ④ 内容 : 対象期間中、専用サイトよりお申し込みのうえ、対象路線・運賃にて利用された方に、抽選で1,000マイルを100名様に、
または、JALマイレージバンク「温泉マイル」提携「日本の宿 古窯」のご宿泊券(1泊2食付き)を抽選で1組2名様にプレゼントします。

【マイレージバンク特典交換「とっておきの逸品」で山形の特産品に交換可能】

JALと三越が共同で企画・運営する「とっておきの逸品」では、お持ちのマイルを日本や世界の美食の品々に特典として交換いただけます。期間限定特集として山形の特産品、名物を用意しました。
(オリジナルセレクトのため三越の店頭ではお取り扱いしておりません。)

- 特典交換期間 : 2017年7月1日～9月30日(お申込日)
- 商品内容 : 山形牛 サーロインステーキ
米沢牛やわらかハンバーグ
特別栽培米 山形県産厳選つや姫
プレミアムフルーツアイス & プレミアムアイスセット



必要マイル数 : 各10,000マイル
搭乗キャンペーン・「とっておきの逸品」限定商品の詳細
URL: <http://www.jal.co.jp/jmb/japan/2017/yamagata/>

5. 東北の魅力を随所で紹介

【国内線ファーストクラス 7月】

昼食時間帯(※3)に東北の銘菓を提供します。羽田発便では、宮城県南三陸町「菓房山清」の「蔵王タルト」、羽田着便では山形県尾花沢市「明友」の「古代米ずんだ大福」を提供します。

(※3) 昼食時間帯10:30～16:59



「蔵王タルト」



「古代米ずんだ大福」

【JALカード会員誌・国際線ファーストクラス機内誌「AGORA」】

「AGORA」特集記事「愛しき町の、ローカルフード」で、東北エリアの食の魅力を特集します。7月は青森県弘前市で栽培されている在来トウガラシ「清水森(しみずもり)ナンバ」一升漬を紹介し

【機内誌「SKYWARD」 7月】

広域エリア特集「日本めぐり」にて7月から9月は「東北紀行」と題して、7月は三陸の恵みと「三陸鉄道」で巡る旅を取り上げます。

【JALホームページ】

旅のプロモーションサイト「OnTrip JAL(オントリップ JAL)」において、山形県出身の客室乗務員2名が、米沢牛のすき焼膳やしゃぶ茶漬けなどの「肉料理」と、県産米の「つや姫」を使った、ちらし寿司や庄内で獲れた、のど黒の塩焼きなどの「魚料理」のどちらがいいか、地元を旅しながらご紹介するWebコンテンツ「Beef or Fish? 山形編」を本日6月27日から公開します。グルメ以外にも、展望台からの絶景が見事な「山寺 立石寺(りっしやくじ)」の散策など、客室乗務員がおすすめする情報が満載です。また、「肉料理」と「魚料理」のどちらがいいかご投票いただいた方、3名さまに抽選でJAL旅行券が当たるプレゼントキャンペーンも2017年8月6日まで実施します。



(PC版)URL: <http://www.jal.co.jp/tabi/bof/10/>
(スマホ版)URL: http://sp.jal.co.jp/sp_tabi/bof/10/

6. JALプラザでの紹介

東京、有楽町にあるJALプラザでは、7～9月の期間中、青森、秋田、岩手、宮城、山形、福島、新潟の各県の観光パンフレットや、ゆるキャラ人形を展示し、東北の観光を盛り上げます。



7. 山形空港多目的ルームでの企画展

学校法人東北芸術工科大学、山形空港ビルディング(株)のご協力をいただき、機内誌「SKYWARD」山形県特集記事の企画展を7月1日から31日まで山形空港ビル2階多目的ルームにて開催します。