



## JALグループ地域コラボレーション企画“JAPAN PROJECT”

### 7月は鹿児島県

～「本物」の素材あふれる鹿児島の魅力を発信します～  
～機内食・機内誌・機内ビデオ・空港ラウンジ・旅行商品など、JALグループの持つ機能をフルに活用することで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7月1日  
第11037号

JALは、自治体等とタイアップし、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。

7月は鹿児島県とタイアップし、“かごしまマンスプロジェクト”として「本物。鹿児島県」の魅力を国内外に発信してまいります。

鹿児島県の魅力は雄大な桜島や屋久島などの豊かな自然、かごしま黒豚や焼酎などの豊かな食文化、近代日本の黎明期を築いた豊かな歴史、豊富な温泉、あたたかい人情など多彩で、質の高い素材に溢れています。

鹿児島県は、黒牛・黒豚・黒酢・黒糖など「黒」に代表される食文化が根付いていますが、「黒」は健康・長寿につながるキーワードとして大きな注目を集めています。今回はそんな「黒」の食文化をはじめとする多彩な鹿児島の食の魅力について、機内食やラウンジでのご提供、機内誌でのご紹介等を通じて多くの皆さまにお楽しみいただける機会をご提供いたします。

豊かな食文化を誇る鹿児島県には、ここでしか味わえない本物の美味が溢れています。この機会に「本物。鹿児島県」をぜひご体験ください。

また、この夏、魅力あふれる鹿児島県を訪れていただきたいとの想いをこめて、鹿児島県とタイアップして、2名以上の予約で楽天ポイントが5,000ポイント付与されるJAL楽パック「飛んで 鹿児島キャンペーン」を実施いたします。ぜひおでかけください。

\* 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、WEBサイト、旅行商品、空港ラウンジ等、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、各月ごとに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鹿児島 概要】

### 1.機内誌「skyward」にて鹿児島県の魅力をご紹介

「skyward」7月号

国内線・国際線機内誌の国内特集では鯉節の生産量日本一を誇る枕崎を取り上げるなど、力強く質の高い鹿児島県の“本物の素材”を発信しています。

国内線機内誌では「オンリーワンの味に出会う 鹿児島」として黒牛・黒豚・黒さつま鶏を鹿児島県の伝統的工芸品を交えてご紹介します。また、「この町の名情景」では黒酢の里である霧島市福山町にある「壺畑」を紹介します。

### 2. 国際線ファーストクラス及びビジネスクラス機内食に鹿児島県産黒毛和牛を採用

国際線ファーストクラスでは安心・安全な飼料を使って丹精こめて育てられた鹿児島県産黒毛和牛のお肉を使った機内食を(7月15日～8月31日 予定)ご提供いたします。桜島に見守られながら日本一の和牛の産地・鹿児島で、のびのびと育った黒毛和牛のまろやかなコクとうま味はまさに「本物」。(提供路線:ロンドン、パリ、フランクフルト、ニューヨーク、シカゴ、ロサンゼルス)

### 3. 成田空港国際線ラウンジに人々を元気にする鹿児島県の逸品が登場

国際線ご利用のお客さまにも鹿児島県の本物の素材をお楽しみいただけるよう、“黒豚のしゃぶしゃぶ”や“さつまあげ”を成田空港国際線ファーストクラスラウンジ、サクララウンジにて(7月22日～28日 予定)ご提供いたします。また、さつまいもの本場・鹿児島県で作られた芋焼酎、全国でも鹿児島県でしか製造されない黒糖焼酎もお楽しみいただけます。黒豚とさつまあげの旨さに舌鼓を打ちながら焼酎の薫りに心酔ください。

### 4. 国内線ファーストクラスで鹿児島の食をご提供

日本各地の名店プロデュースによるスペシャルメニューとして、城山観光ホテルの大塚耕二総調理長プロデュースのもと、夕方便(17:00発以降)にご搭乗されるお客さまに10日替わりで魅力的な鹿児島の食をご提供いたします。

黒牛・黒豚・黒酢・黒鯛など、鹿児島県ならではの黒の食材もふんだんにとりいれているほか、トビウオや大名竹など旬の食材を使用した本物づくしのこだわりメニューをぜひお楽しみください。



機内食(イメージ)



城山観光ホテル

## 5. 国内線ファーストクラス・クラスJにて黒酢ドリンクサービス

ご好評をいただいているJAL国内線無料ドリンクサービスのラインナップに、鹿児島県の豊かな太陽エネルギーに育てられ、健康食として熱い注目を集めている黒酢が登場します。7月限定で坂元醸造の黒酢ドリンクが加わります(ファーストクラス・クラスJ)。ファーストクラスご利用のお客さまは「樽熟成くろず & アカシアはちみつドリンク」、クラスJご利用のお客さまは「天寿りんご黒酢ドリンク」をお楽しみいただけます。



樽熟成黒酢&アカシアはちみつドリンク (イメージ)



天寿りんご黒酢ドリンク (イメージ)

## 6. 国内線機内にて鹿児島の県産品である黒豚と黒酢をご紹介

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、美味しい黒豚と黒毛和牛のしゃぶしゃぶの名店「<福わらじ>黒豚しゃぶしゃぶセット」と、国内線ファーストクラス・クラスJでもサービスされる200年以上の黒酢づくりの歴史を持つ「<坂元醸造>坂元の樽熟成くろず・天寿りんご黒酢セット」をご紹介し、ご希望のお客さまにはお申込書をお渡しして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。

## 7. 国内線機内ビデオ「JALスカイスクエア」にて鹿児島県・奄美大島の魅力をご紹介

鹿児島県 奄美大島出身のシンガー中孝介さんのナビゲートにより、「大自然と音楽にあふれた島 奄美大島」の魅力について語っていただくほか、この夏国内最後に開催される音楽祭“Setting Sun Sound festival in Amami”(10月15日予定)についてもご紹介します。

## 8. JALカード会員誌・ファーストクラス機内誌「AGORA」7月号にて黒さつま鶏をご紹介

「愛しのローカルフード」にて、新しい鹿児島の「黒」として大きな注目を集める黒さつま鶏をご紹介します。2011年2月から鹿児島県内でのみ販売が始まったばかりの希少な肉は冷めてもやわらかいと好評。「安心」を届けるために徹底した管理体制のもとに作り出された美味な「黒」です。また、通信販売「日本美味セレクション」にて、「<坂元醸造>樽熟成くろず・天寿りんご黒酢セット」、「<福わらじ>黒豚しゃぶしゃぶセット」をご紹介します。

以上