

9月の「地域プロモーション活動」で「鹿児島」を特集

～機内誌・機内食など、さまざまな媒体を通じて地域の魅力を発信します～



新 JAPAN PROJECT

2020年8月25日

第 20037号

[鹿児島 特集トピックス]

- ・ 機内誌「SKYWARD」9月号(日本語記事) : 「世界自然遺産」屋久島の自然美と新たな魅力を紹介
- ・ 機内誌「SKYWARD」9月号(英語記事) : 「世界自然遺産」である屋久島と、新たに登録を目指す奄美大島・徳之島の魅力を紹介
- ・ 機内ビデオ「ニッポン歩いて再発見！」 : 徳之島特有の風景・自然・文化を紹介
- ・ 国内線ファーストクラス機内食 : 「天空の森 TENKU」プロデュースの夕食を提供

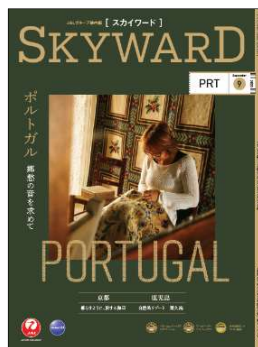
JALは、航空輸送事業を通じて、ネットワークを活かした地域特産品の発掘などの地域産業支援や、交流人口の創出による観光振興など、地域の活性化に向けて継続的にお手伝いする「新JAPAN PROJECT」に取り組んでいます。

「新JAPAN PROJECT」では、地域活性化の取り組みの一環として、より深く地域を紹介できるよう、歴史、文化、自然、グルメなどの魅力を月単位でお伝えする、「地域プロモーション活動」を行っており、9月は鹿児島を特集します。

地域プロモーション活動特集ページ URL: <http://japanjal.co.jp/introduction/>

1. 機内誌「SKYWARD」9月号(日本語記事)

日本語記事では、1993年に日本で最初に世界自然遺産に登録された鹿児島県・屋久島で、優雅なリゾートホテルを拠点に長い時間歩かなくても出会える自然美と、そこに暮らす人々の思いを紹介します。



日本語特集記事(イメージ)

2. 機内誌「SKYWARD」9月号(英語記事)

英語記事では、世界自然遺産登録を目指す鹿児島県・奄美大島と徳之島、1993年に日本で最初に世界自然遺産に登録された屋久島のそれぞれの島の魅力を紹介しています。



英語特集記事(イメージ)

3. 機内ビデオ「ニッポン 歩いて再発見！」

機内ビデオ(*1)では、JAL オリジナル番組「ニッポン 歩いて再発見！」を放映します。当番組は、まるでその場所を歩いているような感覚でご覧いただけます。今回は奄美群島のほぼ中央に位置する徳之島で島特有の風景、自然、文化に触れています。

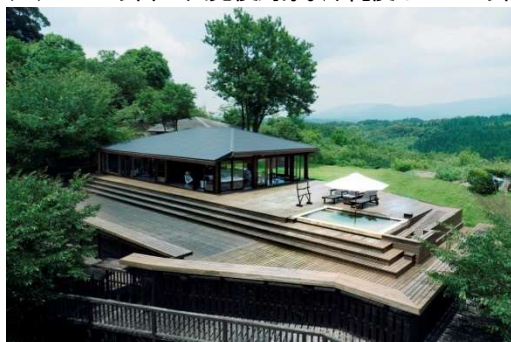


(*1) 国内線前方スクリーンでは9月にご搭乗当日の飛行時間が65分以上の下り便(奇数便)にて放映。国際線機内ビデオプログラムは10月~11月、国内線機内Wi-Fi無料プログラムでは11月~2021年1月にご覧いただけます。A350・787国内線仕様機材では、個人用画面で「JALスカイスクエア」としてご覧いただけます。

4. 国内線ファーストクラスで「天空の森 TENKU」 鮫島シェフプロデュースによる夕食を提供

国内線ファーストクラスの夕食(*2)は、霧島連峰を見渡す丘の頂に、豊かな自然の中で五感を解放するリゾート「天空の森 TENKU」の鮫島 慶人(さめしま よしと)シェフ監修メニューを提供します。「鹿児島県全域の美味しい食材を使用した薩摩料理をご用意しました。食で鹿児島を体感していただけたいと思います。」と語る鮫島シェフの言葉通り、ご当地食材を豊富に使用した郷土色豊かなメニューが完成しました。前菜には、「桜島大根と枕崎鰹味噌の風呂吹き仕立て 末吉柚子」、「喜入(きいれ)のところでん、阿久根のあおさ海苔」、「飛竜頭(ひりゅうず) 桜島鶏そぼろ餡」、「川内(せんだい)鰻のうざく仕立て冷や茶碗蒸し」、「黒毛和牛モツ味噌煮込み」、「薩摩芋の黒糖レモン冷やし煮」、主菜には「黒豚なんこつ味噌煮込み、きびなご西郷梅南蛮漬け、喜界島産いり胡麻とゴーヤの白和え」、「薩摩茶美豚(ちゃーみーとん)ヒレ肉味噌カツ、長島赤土馬鈴薯のマッシュポテト、ニラ薩摩揚」、「霧島サーモンの燻製、名残夏野菜のゼリー寄せ、薩摩隼人車海老、三島村大名竹(だいまようたけ)の和風ペペロンチーノ」など、これらの料理を組み合わせ合わせた3種類のメニューを、上旬・中旬・下旬と10日替わりで提供します。

(*2) 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・下旬でそれぞれのメニューをご用意。



「天空の森 TENKU」



「鮫島慶人シェフ」



「機内食メニュー(上旬 羽田着、中旬 羽田発)」

《お米》

● 「あきほなみ 吟地米」

夕食時にご提供する俵御飯には、「あきほなみ 吟地米」を使用します。鹿児島県では、各地で美味しいお米が生産されています。なかでも鹿児島県北部は、昼夜の寒暖差が大きいので、おいしいお米の産地として知られています。寒暖差が大きい土地では、太陽の光を十分に受けた稲が、夜間、栄養とうまみをじっくり米粒に蓄えるため、お米の食味が良くなるのです。「吟地米」は、日本穀物検定協会による食味ランキング最高位の「特A」に7年連続で格付けされた鹿児島県北産「あきほなみ」を厳選したJAグループ鹿児島の統一ブランドで、粒が大きく、強い粘りが特徴です。栽培は鹿児島県域の生産者部会「匠たちの会」との契約栽培を行っており、高品質米への生産に取り組んでいます。農の匠たちが丹精込めて栽培した本物の味わいをぜひご賞味下さい。



《焼酎》

●「森伊蔵」(森伊蔵酒造/垂水市)

1885年(明治18年)創業。創業以来、かめ壺仕込みにこだわった酒造りを続けています。1986年、森覚志氏が5代当主として蔵を引き継ぎ、それまで以上に品質に拘った製法を開発、1988年に父である4代目の名をつけた「森伊蔵」を発売しました。鹿児島産の契約栽培のさつまいもを、昔ながらのかめ壺でじっくりと熟成発酵させた甘味のあるまろやかな味わいが特徴。量よりも質にこだわり、現在も創業時の4石(*3)かめ壺50個分から生産量を増やしていません。入手の困難さから幻の焼酎と称されています。JALでは国際線と国内線のファーストクラスで通年提供しています。

(*3) 1石は約180リットル。



《日本酒》

●「天賦 純米吟醸」(西酒造/日置市)

1845年(弘化2年)創業。有名な芋焼酎「富乃宝山」「吉兆宝山」などの醸造元。2020年、8代目現当主、西陽一郎氏の陣頭指揮により、焼酎文化の根強い鹿児島県において、新たに日本酒の醸造に挑戦、日本各地の名だたる蔵元に引けを取らない高品質な日本酒を作り上げ、8月より一般市場向けの販売を開始しました。

本商品は、山田錦を使用した純米吟醸酒で洋梨やメロン、白桃の華やかな吟醸香が溢れ出ます。グラスを回して空気を含ませると、ヨーグルト、フレッシュチーズ、生栗や栗の花のような香りも感じられ、何層にも重なったり香りの調和を楽しむことができます。余韻にかけての浸透力が秀逸で、中盤の芳醇さとは裏腹に、スッと一本線を引くような繊細な後味も特徴です。ワイングラスでお楽しみいただきたい、洗練された日本酒です。



《茶菓》

●夕食時間帯

「島津公 桜島小みかん餡」(有限会社森三/霧島市)

米どころ鹿児島県大口で栽培される合ガモ米と山芋を使ったかるかんで、県特産品である桜島小みかん・福山黒酢を使用した餡を包みました。食べやすいしっとりもちもちのかるかんです。

●昼食時間帯

羽田発便:「チーズまん」(菓匠田中/出水市)

チョコチップ入りのビスケット生地でごろっと大きなチーズクリームを包んだ風味豊かな洋風饅頭です。

羽田着便:「さつまのかりんとまん サンクロウ」(有限会社徳重製菓とらや/霧島市)

鹿児島県産の黒糖をたっぷり使用した黒糖蒸し饅頭を、からだに良いとされる米油で揚げました。かりんとう風に仕上げた黒糖揚げ饅頭です。



「島津公 桜島小みかん餡」



「チーズまん」



「さつまのかりんとまん サンクロウ」

5. JALカード会員誌・国際線ファーストクラス機内誌「AGORA」9/10月号

特集記事「愛しき町の、ローカルフード」では、薩摩国のシラス台地が育てたサツマイモ「紅はるか」を100日以上低温熟成し、独自の技術で作る焼いもを紹介しています。

6. WEBマガジン「OnTrip JAL」にて鹿児島県・大隅エリアの魅力をご紹介

全国各地のさまざまなグルメを追求する「はんつ遠藤のご当地グルメの旅」で大隅エリアの個性あふれるお店をご紹介します。また毎月、JALスタッフがさまざまな耳より情報をお届けする「JAL STAFF VOICE」でも大隅エリアのSNS映えする魅力的なスポットをご紹介します。

「はんつ遠藤のご当地グルメの旅」 URL: <https://ontrip.jal.co.jp/kyushu/17382072>

「OnTrip JAL」 URL: <https://ontrip.jal.co.jp/jalstaffvoice>

7. 「鹿児島県×JAL」マイルキャンペーン(仮称)

鹿児島県とJALは、10月以降共同でJALの鹿児島発着便へご搭乗のお客さまを対象にマイルキャンペーンを実施予定です。詳細は後日発表します。

8. 「JALふるさとからの贈りもの」で鹿児島を盛り上げます

【「JALふるさとからの贈りもの」で鹿児島の商品に交換いただけます】

JALでは、日本各地の地域活性化への貢献を目的として、「JALふるさとからの贈りもの」を展開しています。お持ちのマイルを使って、日本各地の名産品や工芸品、体験クーポンなどに交換いただけます。

商品名:「月揚庵」月揚庵のさつまあげ

必要マイル数: 10,000マイル

魚肉のすり身に鹿児島県産の地酒や焼酎などで味付けし、菜種油で風味良く揚げた本場鹿児島の味のさつまあげセット。そのままでもおいしくお召しあがりいただけますが、もう一度軽く油で揚げ直してわさび醤油などを付けると、さらにおいしいいただけます。

煮物や鍋物にお使いいただくのもおすすめです。



九州・沖縄地域の商品一覧

URL: <https://www.jal.co.jp/jalmile/use/furusato/area/kyushu/>

そのほかの地域の商品一覧

URL: <https://www.jal.co.jp/jalmile/use/furusato/>

9. 「JAL Wellness & Travel」との連携で鹿児島を盛り上げます

【チェックインスポットを訪れるとマイルがたまる】

JALマイレージバンク会員向けサービス「JAL Wellness & Travel」(*4)と連携し、対象の場所に近づきチェックインをするとマイルが獲得できる「チェックインスポット」を設定しております。マイルをためながら鹿児島の魅力的なスポットをお楽しみください。

(*4)「JAL Wellness & Travel」のサービス詳細・ご入会については、以下Webサイトをご参照ください。

URL: <https://www.jal.co.jp/jp/ja/jmb/wellness/>

10. ツアーで鹿児島を盛り上げます 【JALパックで鹿児島を堪能】

JALパックではJALダイナミックパッケージにて奄美群島、屋久島をはじめ鹿児島県各地を訪れるツアーをご紹介します。

《JAL ダイナミックパッケージ「JAL で行く奄美群島への旅」》

JAL ダイナミックパッケージでは、見どころいっぱいの奄美群島の魅力を紹介した「JAL で行く奄美群島への旅」を販売中です。美しい砂浜とコバルトブルーの海、マングローブ原生林などの自然を楽しめる奄美群島でのんびり過ごしてみたいはいかがでしょうか。



マングローブ原生林(イメージ)
写真提供: 奄美群島
観光物産協会



加計呂麻島(イメージ)
写真提供: 公益社団法人 鹿児島
県観光連盟

《屋久島 宿泊プラン設定施設 一例》

・「シーサイドホテル屋久島」

「シーサイドホテル屋久島」は、宮之浦港から徒歩 5 分の立地にあります。館内には売店、大浴場、登山用品レンタルの用意もあり、快適にご滞在いただけます。また、2018 年 9 月より別邸としてオープンした「波音日和(なみおとびより)」もご好評をいただいております。目の前の海を眺め、波の音を聞きながらゆっくりとした屋久島時間を満喫いただけます。



「シーサイドホテル屋久島」外観



大浴場



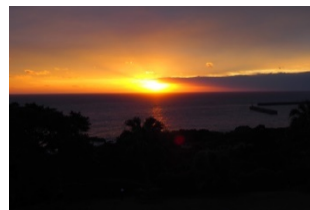
別邸 波音日和 浴室

・「屋久島グリーンホテル」

1993 年、白神山地とともに日本最初の世界自然遺産に登録された屋久島。観光のハイライト、縄文杉を抱く奥岳の登山口へのアプローチに便利な安房地区の海岸沿いに立地するホテルです。大半の客室からは東シナ海を望み、天気にも恵まれれば海より立ち昇る朝日を眺望いただくことができます。地元の素材と味付けにこだわった屋久島風会席料理もご賞味ください。



「屋久島グリーンホテル」外観



ホテルからの日の出(イメージ)



夕食一例(イメージ)

《鹿児島市内 宿泊プラン設定施設 一例》

・「SHIROYAMA HOTEL Kagoshima」

市街地を見渡す鹿児島市の中心地に四季折々美しく移ろう自然が築いた高台。そこに深い落ちつきと多彩なホテル機能、そして細やかなおもてなしを備えてたくさんの出会いをお待ちしています。展望温泉から一望できる桜島の景観や品数豊富な朝食も自慢です。



「SHIROYAMA HOTEL Kagoshima」
外観



展望露天風呂さつま乃湯



朝食会場(イメージ)
※ビュッフェ形式でなく、従業員による取り分け形式または小皿盛にて提供します。

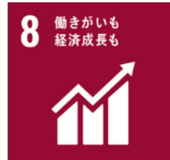
この他にも県内各地の施設を用意しています。

JALダイナミックパッケージの詳細・お申し込みについては、以下Webサイトをご参照ください。

PC版 URL: <https://www.jal.co.jp/domtour/jaldp/>

スマホ版 URL: <https://sp.jal.co.jp/domtour/jaldp/>

JALは今後も地域活性化を通して、SDGs達成に向けて取り組んでまいります。



以上