

## 3月の「地域プロモーション活動」で「新潟」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2月28日  
第 19133号

### 【新潟 特集トピックス】

- ・ 機内誌「SKYWARD」3月号(日本語記事) :新潟県燕三条の金属加工や農業・食の魅力を紹介
- ・ 機内誌「SKYWARD」3月号(英語記事) :新潟県佐渡島の変化に富んだ自然や能文化を紹介
- ・ 機内ビデオ「ニッポン 歩いて新発見！」:新潟県十日町市の観光スポット、グルメを紹介
- ・ 国内線ファーストクラス機内食 :「Restaurant UOZEN」プロデュースの夕食を提供

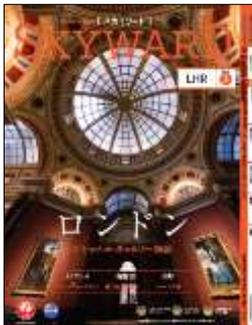
JALは、航空輸送事業を通じて、ネットワークを活かした地域特産品の発掘などの地域産業支援や、交流人口の創出による観光振興など、地域の活性化に向けて継続的にお手伝いする「新JAPAN PROJECT」に取り組んでいます。

「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、3月は新潟県を特集します。

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

### 1. 機内誌「SKYWARD」3月号(日本語記事)

日本語記事では、古くからこの土地の産業として根付いている金属加工技術と、お米や野菜、果物などの農業が共存共栄し、さらに新たな観光資源を生み出している新潟県燕三条を紹介します。



日本語特集記事(イメージ)

### 2. 機内誌「SKYWARD」3月号(英語記事)

英語記事では、変化に富んだ海岸の地形や独自の文化や気候、点在する景勝地、島民の生活に今も根ざしている能文化など、「日本の縮図」に例えられる新潟県佐渡島を紹介します。



英語特集記事(イメージ)

### 3. 機内ビデオ「ニッポン 歩いて新発見！」

機内ビデオ(\*1)では、JAL オリジナル番組「ニッポン 歩いて新発見！」を放映します。当番組は、まるでその場所を旅しているような感覚でご覧いただけます。今回は、新潟県の十日町市。春から夏にかけて楽しめる体験型アートや大自然を満喫できる観光スポット、グルメなどを紹介しています。

(\*1) 国内線前方スクリーンでは3月にご搭乗当日のフライトタイムが65分以上の下り便(奇数便)にて放映。国際線機内ビデオチャンネルは2020年4月~5月、国内線機内Wi-Fi無料プログラムでは2020年5月~7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。



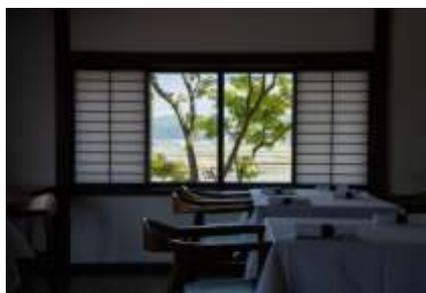
### 4. 国内線ファーストクラスで「Restaurant UOZEN」プロデュースによる夕食を提供

国内線ファーストクラスの夕食(\*2)は、「Restaurant UOZEN」の井上 和洋オーナーシェフによる監修メニューを提供します。

「四季折々の自然からもたらされた、その土地ならではの素材とそのままの味を感じていただきたい。」と語る井上氏の言葉通り、地元食材をふんだんに使用したシンプルながらも食材の魅力を最大限に楽しめるメニューが完成しました。

アペタイザーには、スモークサーモンとそば粉の香りが楽しめる本格的な「八海山サーモンと魚沼産ソバ粉のガレット」や、濃厚でにんじん本来の甘味を感じられる「津南雪下(つなんゆきした)にんじんのポタージュ」など、メインには、ぷりっとした食感で春らしい「南蛮エビのクリームコロッケ フキノウのリゾットを添えて」、濃厚なソースとパン粉の相性が抜群の「越乃黄金豚のリヨン風」、柔らかく牛肉本来の旨味を最大限に引き出した「新潟産あがの姫牛ローストビーフ」など、これらの料理を組み合わせた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。



店舗画像



井上 和洋オーナーシェフ



機内食メニュー(上旬 羽田着・中旬 羽田発)

### 《日本酒》

#### ●「加茂錦 荷札酒 純米大吟醸 山田錦40%」(新潟県/加茂錦酒造株式会社)

明治26年(1893年)創業。新潟県加茂市に蔵を構え、地元を代表するお酒として愛飲されてきました。基本的なことを守りつつ、さまざまな分野からアイデアを酒造りに取り入れ、現代の多様化した食生活に合った「おいしく飲める日本酒」について日々研鑽を重ねています。20代の次期蔵元が醸す「荷札酒」シリーズは、フレッシュ感と柔らかさのバランスを意識し、甘さを抑え、食べ合わせの広さと飲み飽きしない次世代のお酒です。本商品は40%まで精米した山田錦を使用し、機内搭載用に仕込んだオリジナルの純米大吟醸です。果実の香りがほのかに漂い、上質なフルーツを思わせる軽快な甘味としなやかな酸、舌先を刺激する心地よいガス感、フレッシュですっきりとした後口で幅広いお料理と合わせてお楽しみいただけます。



## 《茶菓》

### ● 昼食時間帯

羽田発便:「天使サチ〜ガトウ・ショコラ〜」(ガトウ専科/長岡市)

クーベルチュールチョコをたっぷり使用した生地に洋酒漬けたクランベリーを詰めたチョコの風味豊かなガトウ・ショコラです。

羽田着便:「うす氷 小豆と抹茶」(あめ友商店/加茂市)

雪国新潟の冬の風情を表した銘菓。なめらかにとろける食感が楽しい伝統的な和菓子です。全国菓子大博覧会において、茶道家元賞と名誉総裁賞を同時に受賞しました。



「天使サチ〜ガトウ・ショコラ〜」



「うす氷 小豆と抹茶」

## 5. JALカード会員誌・国際線ファーストクラス機内誌「AGORA」3月号

特集記事「愛しき町の、ローカルフード」では、明治時代にフランスから新潟に伝わった洋梨「ル・クルチェ」にバラの形に彫刻を施した「カービングコンポート」を紹介します。

## 6. WEBマガジン「OnTrip JAL」で公共交通機関を使った新潟県の旅をご紹介

全国各地の街の歴史や文化、グルメ情報などをお届けする「西村愛のゴーゴートリップ」で、新潟の魅力的なスポットを紹介します。

「西村愛のゴーゴートリップ」

URL: <https://ontrip.jal.co.jp/shinshu-hokuriku/17336186>

「OnTrip JAL」

URL: <https://ontrip.jal.co.jp/>

## 7. e JALポイントやツアーなどで新潟を盛り上げます

### 【新潟発着路線 搭乗キャンペーン】

新潟発着路線に対象運賃でご搭乗のお客さまに、抽選でe JALポイントなどが当たるキャンペーンを実施します。

- ① 期間 : 2020年3月1日～5月31日(ご搭乗日)
- ② 対象路線 : 新潟発着全路線
- 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・運賃にてご利用された方に、抽選で1,000 e JALポイントを100名様にプレゼントします。

搭乗キャンペーンの詳細については、以下Webサイトをご参照ください。

URL: <http://www.jal.co.jp/jmb/japan/2020/niigata/>

## 【「JALふるさとからの贈りもの」で新潟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： 新潟県南魚沼産有機栽培米こしひかり5kg  
必要マイル数： 10,000マイル

米どころ新潟のなかでも食味評価が高く人気地域である南魚沼地域のこしひかり。山々から流れる清流と昼夜の寒暖の差が激しく厳しい自然がお米のおいしさを際立てます。甘く香りが良く、上品でバランスの良い味わいをご家庭でお楽しみください。



甲信越地域の商品一覧 URL: <https://www.jal.co.jp/jalmile/use/furusato/area/koshinetsu/>  
そのほかの地域の商品一覧 URL: <https://www.jal.co.jp/jalmile/use/furusato/>

## 【JALパックでは各地から新潟を訪れるツアーをご紹介します】

JALパックでは、JALダイナミックパッケージにて各地より新潟を訪れるツアーをご紹介します。なかでも「JALふるさと応援特集」WEBサイトにてご紹介する「日本海美食旅(ガストロノミー)新潟」はお得に新潟の旅をお楽しみいただけます。

《宿泊プラン設定施設 一例》

・ホテル日航新潟

新潟コンベンションセンター「朱鷺メッセ」に隣接した複合ビル内に位置し、本州の日本海側で一番の高さを誇ります。客室からは日本海、佐渡島、新潟の街並みなど、四季折々の眺望をお楽しみいただけます。

新潟のランドマークと呼ぶにふさわしいファーストクラスホテルとして、ニッコーホテルズインターナショナルが培ってきた確かなホスピタリティーで、訪れる人を温かくお迎えます。



ホテル日航新潟 外観

※このほか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特別プラン「日本海美食旅(ガストロノミー)新潟」》

JALダイナミックパッケージでは、「日本海美食旅(ガストロノミー)新潟」を発売します。2020年4月1日(水)から6月30日(火)までのご出発(\*3)で往復とも新潟空港を利用いただき、新潟県内に宿泊される方を対象に、旅行代金から3,000円を割引きます。新潟ならではの美味しい食と、その背景にある食文化を一体的に体験する「日本海美食旅(ガストロノミー)」の魅力をぜひご堪能ください。

(\*3)4月29日(水・祝)～5月6日(水・祝)を除く



清津峡(イメージ)

マ・ヤンソン/MAD アーキテクト「Tunnel of Light」



お寿司(イメージ)

詳細は Web サイトをご参照ください。

URL : [https://www.jal.co.jp/domtour/jaldp/furusato/bishokutabi\\_niigata/](https://www.jal.co.jp/domtour/jaldp/furusato/bishokutabi_niigata/)

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