



6月の「地域プロモーション活動」で「高知」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5月29日
第 20014号

〔高知 特集トピックス〕

- ・ 機内誌「SKYWARD」6月号(日本語記事) : 高知県の特産品「ゆず」にまつわるストーリーを紹介
- ・ 機内誌「SKYWARD」6月号(英語記事) : 魅力的な二つの市場(ひろめ市場、日曜市)を紹介
- ・ 機内ビデオ「ニッポン 歩いて再発見！」 : 高知県東部エリアの人気スポットを紹介
- ・ 国内線ファーストクラス機内食 : 有名老舗旅館「城西館」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、6月は高知県を特集します。

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」6月号(日本語記事)

日本語記事では、全国シェア約5割を占め、ゆずの産地として日本一の地位を獲得した3町2村からなる高知県中芸地域で、林業からゆず栽培へと転換した歴史や、ゆずの持つ魅力を活かし、発信する地域の人々の思いを紹介しています。



日本語特集記事(イメージ)

2. 機内誌「SKYWARD」6月号(英語記事)

英語記事では、高知県高知市の中心部にそびえる高知城の近くにある地域に密着したふたつのマーケットで、活気ある地域の人々との触れ合いを通して感じた魅力を紹介しています。



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、高知県で世界的な画家の世界に浸れる庭園や、神秘的の洞窟などを紹介しています。



(*1) 国内線前方スクリーンでは6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。国際線機内ビデオプログラムは7月~8月、国内線機内Wi-Fi無料プログラムでは8月~10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「城西館」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、高知県「城西館」斉藤和三料理長による監修メニューを提供します。「旬の素材を使用した、独創性あふれる他にはないフランス料理を心がけて、お客さまの心に残る一皿を作っていきたい」と語る斉藤料理長が、土佐の食材を最大限に活かし、老舗旅館「城西館」ならではの和の要素を取り入れたフレンチの機内食を完成させました。

アペタイザーには、身の先が刀のような形をしていることから呼び名を得た「チャンバラ貝」の食感が楽しめる「チャンバラ貝のペルノー酒風味」、鰻のふっくらした身がしっかりと入った「高知県産鰻のテリーヌ大葉風味」、鰹のタタキとチーズが絶妙なバランスの「鰹のタタキ風マリネ ガーリックハーブチーズと茗荷(みょうが)のピクルス添え」など、メインディッシュには、柔らかくジューシーな「美鮮豚(びせんどん)のピカタ 柚子風味のクリームソース」、高知県で食べられている山菜のイタドリと「城西館」オリジナル生姜佃煮がアクセントの「イサキのポワレ 赤ワインソース 高知県産イタドリと城西館オリジナル生姜佃煮添え」、小夏の爽やかな香りが引き立つ「土佐はちきん地鶏と高知県産茄子のポワレ 小夏のソース」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。



「城西館」



斉藤和三料理長



機内食メニュー(中旬 羽田着 下旬 羽田発)

《日本酒》

●「美丈夫 純米大吟醸 鄙(ひな)」(有限会社濱川商店/安芸郡)

高知県の東部、太平洋に面する田野町(たのちょう)で明治37年(1904年)に創業。辛口で知られる高知県の酒の中で、当蔵はやや辛口ながらほのかな甘みのある味わいを特長としています。小さな蔵だからこそできる本物の酒造りにこだわり、もう一度飲みたいと思っていただける「飲み飽きしない食中酒」を追求しています。本商品は45%まで精米した兵庫県産山田錦を使用した純米大吟醸です。柑橘系を思わせる爽やかな香りと後口にキレのあるすっきりとした味わいです。



《今月のおすすめドリンク》

●「完熟ですよ みはらトマトジュース」(株式会社ベストグローウ/三原村)

トマトの可能性を信じて、トマトと共にすくすくと成長する「トマトらしくトマト以上に。」をスローガンに掲げ、商品化された「みはらトマトジュース」。おいしい水で育てた完熟トマトと高知県黒潮町産の昔ながらの釜炊き塩のみを使用し、すっきりと飲みやすいジュースに仕上げました。



《茶菓》

●夕食時間帯

「グローカルバウム 柚子」(株式会社城西館/高知市)

高知県馬路村の柚子を使用し、一口食べると柚子の爽やかな香りが口いっぱいに広がる逸品です。「城西館」では、宿泊の際にお楽しみいただけるお菓子としても提供されています。



●昼食時間帯

羽田発便:「かんざし」(株式会社浜幸/高知市)

日本初のホイール焼きの菓子で、ほんのり甘酸っぱい柚子の香りがする、ふんわりとした食感の上品なお菓子です。

羽田着便:「田野屋塩二郎プチシューラスク」(株式会社スイーツ/南国市)

天日塩「田野屋塩二郎」の旨味で仕立てた塩キャラメル濃厚な味わいと驚きのくちどけが特徴のシューラスクです。



「かんざし」



「田野屋塩二郎プチシューラスク」

5. JALカード会員誌・国際線ファーストクラス機内誌「AGORA」6月号

特集記事「愛しき町の、ローカルフード」では、今なお手つかずの自然が残された高知県の四万十川で獲れる、天然鮎の塩焼きを紹介しています。

6. WEBマガジン「OnTrip JAL」にてJALスタッフがおすすめのスポットなどをご紹介します

毎月、JALスタッフがさまざまな耳寄り情報をお届けする「JAL STAFF VOICE」で、「新発見！高知県東部エリアの歴史と癒し☆彡」と題し、捕鯨の歴史や癒される温泉宿、美味しいお菓子など、高知県東部エリアの魅力をご紹介します。

「新発見！高知県東部エリアの歴史と癒し☆彡」:<https://ontrip.jal.co.jp/jalstaffvoice/17364599>

7. 「JALふるさとからの贈りもの」で高知を盛り上げます

【「JALふるさとからの贈りもの」で高知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: 薫焼き鰹たたき

必要マイル数: 10,000マイル



1本釣りで釣り上げられた鰹を、船上で急速冷凍。土佐・黒潮町の薫を使って薫焼きに。焦げ目のついた皮と旨みのある赤身を、燻した薫の香りが包み絶妙な味わいが楽しめます。

四国地域の商品一覧

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

そのほかの地域の商品一覧

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

8. ツアーで高知を盛り上げます

【JALパック高知おすすめプラン】

JALパックでは、お得なクーポンがついて旅の楽しみが広がる募集型企画旅行商品「パワーアップJAL麗らか四国」や、JALダイナミックパッケージ「旅のスタイルにあわせて選ぶ四国の旅」を発売中です。

(一部ホテルや施設が休業している場合がございますので、事前にご確認の上お申し込みください。)

《高知県で使えるクーポン一例》

・「かつお船土佐タタキ道場」お食事券、北川村「モネの庭 マルモッタン」入場券など。



「かつお船土佐タタキ道場」かつお薫焼き体験(イメージ)



「モネの庭 マルモッタン」(イメージ)

《パワーアップJAL麗らか四国》

45日前までの予約で、旅行代金の割引や、お部屋や夕食のグレードアップ(設定ホテル、期間限定)など早めのご予約でうれしい特典があります。また、7月17日までのご出発の3日間・4日間コース限定で東京の四国4県のアンテナショップの利用券を全員にお付けします。

詳細については、以下Webサイトをご参照ください。

URL: https://www.jal.co.jp/domtour/ssy/power_up/

《「旅のスタイルにあわせて選ぶ四国の旅」おすすめのホテル》

高知市内でのご宿泊は6月の国内線ファーストクラス機内食を監修する「城西館」がおすすめです。夕食にはふらんす会席や皿鉢料理をお選びいただけます。



ふらんす会席(イメージ)



皿鉢料理(イメージ) ※大皿料理は2名盛

詳細については、以下Webサイトをご参照ください。

URL: <https://sp.jal.co.jp/domtour/jaldp/shikoku/>

JALダイナミックパッケージのお申し込みは、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/tour/>

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