

新 JAPAN PROJECT

地域紹介シリーズ、10～12月は「中部」

～10月は静岡県浜松市の魅力を紹介～

2018年9月27日

第 18081 号

2017年4月以降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、魅力をお伝えしています。10～12月は「中部」を特集しており、10月は静岡県浜松市をクローズアップして紹介します。

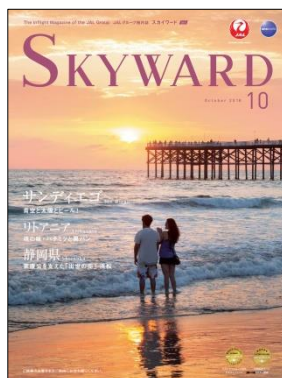
JALは、これからも航空輸送事業を通じて交流人口の創出、産業振興などの地域活性化に継続的に取り組むことにより、社会のお役に立てるよう努めてまいります。

～ 地域紹介シリーズ 10月～12月は「中部」 ～

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

1. 機内誌「SKYWARD」10月号(日本語記事)

日本語記事では、徳川家康が天下人となる前、29歳から45歳までの17年間を過ごした静岡県浜松を紹介します。8000種類以上もの魚介類が生息していると言われる浜名湖のうなぎ、浜松の滋養強壮を支える食材であるすっぽん、家康公の浜松での功績などを紹介します。



機内誌特集記事(イメージ)

2. 機内誌「SKYWARD」10月号(英語記事)

英語記事では、外国人観光客の多くが日本と聞いて連想するであろう城、石庭、書道や茶道など、日本の伝統文化がそろう静岡浜松を紹介します。



機内誌英文特集記事(イメージ)

3. 機内ビデオでは静岡県浜松市を紹介

機内ビデオ(*1)ではお笑いコンビ「パッくんマッくん」が、その土地ならではのオススメスポットやグルメを紹介するオリジナル番組「パッくんマッくんのなるほど日本！旅サーチ」を放映します。今回は「浜松市の名〇を探れ！」という指令のもと、浜松市ならではの、名菓、名物、名君などを紹介します。

(*1)国内線は10月に所要時間が80分以上の上り便(偶数便)にて放映。
11～12月の国内線機内Wi-Fi無料プログラム、国際線機内ビデオチャンネルに追加。



4. 国内線ファーストクラスにて静岡県浜松市「浜松料理 じねん」プロデュースによる夕食を提供

10月の国内線ファーストクラスの夕食(*2)は、「浜松パワーフード」の発信に取り組むNPO法人代表であり、「浜松料理 じねん」を中心とする「じねんグループ」のオーナーシェフでもある秋元 健一(あきもと けんいち)氏による監修メニューをご提供します。浜松市は徳川家康公に代表される出世の街、その原動力は豊かな自然環境に育まれた食材を使用したご当地「浜松料理」にあると言われています。浜松市は、広く知られた浜名湖のうなぎやすっぽんに加え、舞阪漁港に水揚げされる遠州灘の新鮮な海の幸、天竜川の恵みを受けた肥沃な農地で生産された野菜や果物、恵まれた環境で大切に育てられた牛・豚・鶏などの食材「浜松パワーフード」の宝庫です。前菜には「浜名湖すっぽんの出汁巻」、「玉子豆腐 浜名湖すっぽん餡」、「浜名湖うなぎ もちもち大根饅頭」、「遠州美味鳥と浜松蓮根」など、主菜には「天竜川沖とろ金目鯛煮付」、「浜名湖そだち豚ロース酒粕味噌焼き」、「舞阪漁港天然真鯛 酒粕味噌焼き」などを、上旬・中旬・下旬と10日ごとにメニューを変えてご提供します。また、うなぎのアラを肥料とし、強い甘みの特徴の「うなぎいも」、にっこりほほ笑む「ハピフルとまと」も合わせてご提供します。

(*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。



店舗写真



秋元健一 氏



機内食メニュー(上旬 羽田発・中旬 羽田着)

《お箸》

「鈴三材木店」(静岡県浜松市)提供の天竜杉の割箸をご用意します。日本三大人工美林と称される天竜美林で育った杉は天竜杉と言われ、江戸の町屋にも使われていました。その歴史はおおよそ500年以上前の文明年間(1469年～)、秋葉神社境内(浜松市天竜区)における寄進造林がはじまりと言われています。

《お米》

浜松産 特別栽培米「やら米か(やらまいか)」を使用した俵御飯をご提供します。普段、毎日食べる米だからこそ、安全・安心に！」そんな思いを持った浜松周辺の農家が、手間を惜しまずに丁寧育てたお米です。うなぎやどじょう、メダカなどが暮らす、生き物豊かな田んぼで栽培されています。中でも農産物検査の外観品質が1等で、食味計(水分などを測定し、米のうまさを数値化する計器)による数値が高いもの、さらに粒が大きく揃ったお米だけが「やら米か」として認定されます。



《日本酒》

ご搭乗便により以下のいずれかをご用意します。

●「花の舞(はなのまい) 限定純米大吟醸」(静岡県 花の舞酒造株式会社)

江戸末期、大政奉還の3年前の元治元年(1964年)に遠江国あらたま村宮口で創業。蔵の大屋根は、今も創業当時の面影を残しています。「花の舞」は、天竜川系に古来から伝わる奉納踊りである「花の舞」に由来します。静岡県産米のみを使用し、南アルプスの赤石山系伏流水を仕込み水に、長年に渡り当蔵で酒造りに従事する杜氏を中心に、安心・安全な食中酒をコンセプトに酒造りをしています。

本銘柄は50%まで精米した静岡県産山田錦を使用した純米大吟醸です。フルーティな吟醸香が広がり、香り豊かな深い味わいをお楽しみください。



●「義侠(ぎぎょう) 純米吟醸原酒 山田錦 50%」(愛知県 山忠本家酒造株式会社)

江戸時代中期創業。愛知県西部に蔵を構え、木曽御岳の地下伏流水を使用し、兵庫県東条特A地区産の山田錦にこだわって、「呑んで旨い酒」を目指した酒造りをしています。「義侠」は、酒小売商と年間契約を結んでいた明治時代に、酒の価格が急騰しても小売商と結んだ当初の契約を守り、採算を度外視して酒を提供したことから、小売商より「義侠」という名を贈られたという逸話に由来します。

本銘柄は兵庫県東条町特A地区産山田錦を、純米大吟醸の規格と同じ50%まで磨いて使用しました。穏やかで優しい香りに、山田錦ならではの滑らかな旨味の広がる、ふくやかな味わいです。



《特別ドリンク》

●「三ヶ日みかん あおしまみかんジュース」(静岡県浜松市 JAみっかび)

「三ヶ日みかん」のふるさと三ヶ日は、静岡県の西部、浜名湖に面した日当たりの良い南向き斜面に、みかん畑が一面に広がっている日本有数のみかん産地です。「三ヶ日みかん」を一番おいしい12月に収穫し、1缶につき約5個分を絞って製造した限定品です。果汁100%のため、搾り立ての果物本来のおいしさを楽しむことができ、味や香りが生のみかんに近い風味に仕上がっています。「三ヶ日みかん」独特のコクのある甘みとさわやかな酸味、果肉を包む「ほろ」のかもしだす心地よいしぶみは、旬の「三ヶ日みかん」をまるごとしぼったからこそその味わいです。



《茶菓》

夕食時には、浜松銘菓の「うなぎパイ」で知られる「春華堂」(静岡県浜松市)の創作和菓子「天糰(あまこうじ)」、「三ヶ日みかん餅」、「冷やし大福」を10日替わりでご提供します。「天糰」は、自然の恵みから生まれた栄養豊富な甘味料である粳糖(こうじとう)を使用した甘酒のまろやかで優しい甘さを感じられる水菓子です。「三ヶ日みかん餅」は、三ヶ日みかんの酸味と甘味、瑞々しい美味しさを感じられる大福です。「冷やし大福」は、ふわっととろける静岡抹茶入り生クリームと春華堂の自家製餡を包んだ大福です。



「天糰」



「三ヶ日みかん餅」



「冷やし大福」

また、昼食提供便(*3)では、羽田発は明治18年創業の「入河屋(いりかわや)」(静岡県浜松市)の代表茶菓である「三ヶ日特産 みかん最中」をご提供します。瑞々しく香り豊かな蜜柑の餡のやわらかな食感を、存分にお楽しみいただけます。羽田着は同社の「みかん娘(パウンドケーキ)」をご提供します。青みかんを粉碎してパウンドケーキに焼き込みました。青みかんには香り豊かなフラボノイドが豊富で、爽やかな美味しさをお楽しみいただけます。(*3) 昼食提供便10:30~16:59



「みかん最中」



「みかん娘」

5. 中部の魅力を3カ月連続で紹介

【JAL機内誌「SKYWARD」 10月号】

広域エリア特集「日本めぐり」の10月~12月は「職人の想いを形に」と題して3回に分けて紹介します。10月は、静岡県浜松市で約450年前から続く「浜松まつり」で欠かせない凧の制作を続けている親子の凧作りへの想いを紹介しています。

【JALカード会員誌・国際線ファーストクラス機内誌「AGORA」10月号】

「AGORA」10月号の特集記事「愛しき町の、ローカルフード」では、石川県能登半島で採れる「赤皮かぼちゃ」から作られたジャムを紹介しています。

6. e JALポイントやツアーで静岡県を盛り上げます

【静岡発着路線 搭乗キャンペーン】

静岡発着のJALグループ便に対象運賃でご搭乗のお客さまに、抽選でe JALポイントが当たるキャンペーンを実施します。

- ① 期間 : 2018年10月1日~12月31日(ご搭乗日)
- ② 対象路線 : JALグループ国内線 静岡発着全路線
- 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、以下サイトをご参照ください。

URL: <http://www.jal.co.jp/jmb/japan/2018/shizuoka/>

【マイルをつかう特典「JALふるさとからの贈りもの」で静岡県の名産品に交換いただけます】

JALでは日本の各地域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。お持ちのマイルを地域の特産品や工芸品、体験ギフトなどに特典として交換いただけます。今月は日本を代表するうなぎの名産地、静岡県浜名湖の商品をご紹介します。

商品名 : 〔大和養魚〕浜名湖うなぎ蒲焼
必要マイル数 : 10,000マイル

浜名湖の恵まれた環境のなか、稚魚から丹精込めて育てたうなぎを、職人がすべて手捌き、手焼きで仕上げています。浜名湖の温暖な気候とミネラル豊富な水で育てられたうなぎは、身がふっくらとして脂のりもよく、旨みが凝縮されています。



JALホームページ「JALふるさとからの贈りもの」でも、商品の詳細をご確認いただけます。

URL: <http://www.jal.co.jp/jalmile/use/furusato/area/tokai/>

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

【浜松へのおでかけは JAL ダイナミックパッケージがおすすめ】

浜松へのご旅行には、中部国際空港セントレア/県営名古屋(小牧)空港/富士山静岡空港と多彩に利用空港を選べる JAL ダイナミックパッケージが便利です。ご希望に合わせて旅行をプランいただけます。

《宿泊プラン設定施設 一例》

・ホテルアセント浜松

浜松駅南口徒歩 2 分。心と体をリフレッシュするシティ型
アーバンホテル。ゆったりと心も体もリラックス。
「くつろぎを大切に」がコンセプトのプライベートスペース。
※この他にも、静岡県内各地の施設をご用意しています。



ホテルアセント浜松 外観

JAL ダイナミックパッケージのお申込み

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

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

7. JAL と浜松市「ハママツ・ツーリズムプロモーション・パートナーシップ協定」を締結

浜松市の歴史・文化や豊富な食材、健康寿命日本一(*4)をはぐくむ温暖な気候・風土など、多彩な地域資源を活用した観光産業の振興を目的として、JAL と浜松市は協定を締結し、両者が連携して持続的な発展に取り組んでいきます。

(*4)浜松市は、大都市別の健康寿命が 2010 年、2013 年、2016 年男女とも第一位(厚生労働省研究班調査)

【本協定の目的・概要】

- (1)多彩な地域資源を活用した観光産業の主要産業化
- (2)観光交流人口および観光消費額の増大

【主な取り組み】

- (1)浜松オリジナルツーリズムの振興に関すること
- (2)インバウンド需要拡大に関すること
- (3)浜松パワーフード(農水産品)の振興に関すること
- (4)人材の育成およびおもてなし強化に関すること
- (5)都市ブランドの確立、その他、浜松市の活性化に関すること

以上