



JAL国内線ラウンジにて、7月の1か月間限定で、 北海道の名産品をご提供します

2013年6月27日

JALは、7月1日～31日までの1か月間、機内誌・機内ビデオの媒体を通じて「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」において北海道を特集し、魅力を大々的に発信します。

期間中、羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジをはじめ、東京（羽田/成田）/札幌（新千歳）/仙台/大阪（伊丹/関西）/広島/福岡空港の国内線サクララウンジにおいて、北海道の名産品をご提供いたします。出発前のひと時に、ぜひ一度お試しください。

JALは今後もお客さまから愛される航空会社を目指して、親しみのあるサービスを提供してまいりますので、ご期待ください。

(*)ご提供商品はラウンジによって異なります。詳しくは商品ごとに確認ください。

① 【白糠町】株式会社白糠町振興公社 “鍛高ラムネ赤紫蘇・青紫蘇”

■ご提供ラウンジ: 羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ

■ご提供期間: 7月1日～7月14日

白糠町産の紫蘇を使った焼酎『鍛高譚』は根強い人気があり当町自慢の逸品となっていますが、『鍛高ラムネ』はそのネームバリューを活かした町の活性化を目的に、役場職員が種から育てた紫蘇を搾汁液にして、商品化したものです。2007年には年間販売数日本一のラムネになりました。白糠の澄んだ空気と阿寒山系の清らかな水で育った香り高い紫蘇の風味とほんのりとした甘さが口いっぱいに広がり、子どもから大人まで人気の商品です。



② 【函館市】ペイストリー スナッフルス “チーズオムレット”

■ご提供ラウンジ: 羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ

■ご提供期間: 7月15日～7月28日

「まるで半熟オムレツのようにとろり」チーズオムレットはフォークで切ると、まるで半熟オムレツのよう「とろり」とした食感をもったスフレタイプのチーズケーキ。2000年に函館から発信したチーズケーキは「チーズオムレット」と名付けられました。地元の素材を生かしたお菓子を作りたいと、真心込めて作り上げ誕生しました。とろけるような口溶け、北海道産の原材料を使用し、冷凍は一切せず毎日焼き立てをお届けしています。





③ 【札幌市】株式会社YOSHIMI “ジャガジェイ”

■ご提供ラウンジ: 羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ、東京（羽田/成田）/札幌（新千歳）/仙台/大阪（伊丹/関西）/広島/福岡の各国内線サクララウンジ

■ご提供期間: 7月1日～7月31日

使用するジャガイモは北海道産100%。厳選された品質のものだけが「ジャガジェイ」になります。形はジャガイモのうま味を感じながら、サクサクとした触感が楽しめる厚切りカット。ポテトチップス作りのプロフェッショナルであるカルビー社の独自技術が活かされています。味はスパイス&チーズが香る深くて絶妙な味わい。YOSHIMIシェフ独自の料理法を活かしたガラムマサラを使い、スパイシーな中にチーズのコクと風味を加えています。



④ 【札幌市】株式会社ノースカラース “血糖値スマートライフチョコレート ビター”

■ご提供ラウンジ: 羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ、東京（羽田）/大阪（伊丹）の各国内線サクララウンジ

■ご提供期間: 7月1日～7月31日

北海道大学病院の嶋村准教授と共同開発したチョコレートです。日本には、糖尿病とその予備軍が、全国民のおよそ 1/5、約 2,200 万人もいると言われ、砂糖と人工甘味料を一切使用せず、代わりに、血糖値の上昇の度合いを示す「GI値」が約 1/3 である「アガベ糖」を使用した商品です。



⑤ 【札幌市】株式会社ロイズコンフェクト “ピュアチョコレート「スイート&ミルク」”

■ご提供ラウンジ: 羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ、東京（羽田/成田）/札幌（新千歳）/仙台/大阪（伊丹/関西）/広島/福岡の各国内線サクララウンジ

■ご提供期間: 7月1日～7月31日

口どけの良さを追求し、原料の配合はもちろん大きさや形にも工夫をこらしたピュアチョコレート。まろやかな味わいと軽やかな余韻が魅力のミルクチョコレートと、やわらかく甘い香りとすっきりとした甘さが特長のホワイトチョコレートの組み合わせ。チョコレートの色が茶と白で見た目にも2種類の味が入っていることがわかりやすい商品です。





⑥ 【札幌市】石屋製菓株式会社 “美冬(みふゆ)”

■ご提供ラウンジ:羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ、東京(羽田)の国内線サクララウンジ

■ご提供期間:7月15日～7月28日

サクサクのパイ生地を ISHIYA こだわりのチョコレートでコーティング。ブルーベリーにはブラックチョコレート、キャラメルにはミルクチョコレート、マロンにはホワイトチョコレート。それぞれのフィリングの美味しさが際立つチョコレートを組み合わせています。



⑦ 【札幌市】池田食品株式会社 “焼カシュー”

■ご提供ラウンジ:羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ、東京(羽田)/札幌(新千歳)の各国内線サクララウンジ

■ご提供期間:7月1日～7月14日

インド産カシューナッツに米粉・小麦粉で衣を付けて和風醤油味に仕上げました。厳選された甘みたっぷりのカシューナッツに熟練の技術でじっくりと焙煎し、衣はカリッと中にうまみを閉じ込めた伝統の逸品です。



⑧ 【札幌市】北海道コカ・コーラボトリング株式会社 “い・ろ・は・す ハスカップ”

■ご提供ラウンジ:羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ、札幌(新千歳)の国内線サクララウンジ

■ご提供期間:7月15日～7月28日

北海道の天然水を使用し、道内で親しまれ愛されている果物「ハスカップ」の風味が楽しめる、フレーバーウォーターです。ハスカップはさわやかな酸味で、北海道の初夏を象徴する果実です。ジャムやシロップ、お菓子のほか、ドレッシングなど幅広く使われています。北海道の天然水のみずみずしさと、爽やかですっきりとした甘さの い・ろ・は・すハスカップは北海道限定商品です。





⑨ 【札幌市】株式会社ほんま “月寒あんぱん“

- ご提供ラウンジ: 札幌(新千歳)の国内線サクララウンジ
- ご提供期間: 7月20日～7月31日

北海道産小豆こしあんを薄皮で包み焼き上げた”月寒あんぱん”は、明治三十九年創業より札幌銘菓の一つとして 107 年目の今日まで、変わらぬ味を作り続けています。



⑩ 【札幌市】よつ葉乳業株式会社 “特選よつ葉牛乳“

- ご提供ラウンジ: 羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ
- ご提供期間: 7月1日～7月31日

原料は、北海道十勝産の生乳のみ。十勝の大自然が育んだ高品質なおいさです。全国飲用牛乳公正取引協議会の定める特選基準をクリアした、乳質・成分に優れた生乳を厳選使用しています。おいしさをそこなわないために、生乳の生産地・十勝の工場で殺菌パックしています。



⑪ 【洞爺湖町】ザ・ウィンザー ホテル 洞爺リゾート&スパ ”ウィンザーオリジナル銘酒「将進酒」”

- ご提供ラウンジ: 羽田空港国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ
- ご提供期間: 7月1日～7月15日

2008年北海道洞爺湖サミットの際に首脳への贈呈品として、斗瓶囲い(とびんがこい)の雫酒「将進酒」を開発。「将進酒」とは、サミットの際にホテルより首脳らへ 14 代酒井田柿右衛門のオリジナルの特別限定製作による磁器に入れ贈呈した日本酒で、「将進酒」の名の由来は、酒を好み、その詩の中でも幾度となく詠んだ盛唐期の詩人・李白の漢詩にちなんで命名。酒の特徴は、日本を代表する酒米「山田錦」で造った大吟醸の原酒。酒袋から滴る雫酒の中でも、味と香りのバランスが最良の中垂れ(なかだれ)だけを丁寧に斗瓶に採り、低温熟成させた月間 80 本程度しか生産できない稀少な大吟醸原酒です。



※ご用意している商品には数に限りがございます。ご用意数終了次第、ご提供を終了いたします。