



新千歳空港、JAL国内線ラウンジにて北海道産品をご提供します ～ リニューアルを記念して北海道が認定する食品をご紹介 ～

2016年6月27日

新千歳空港では羽田空港に次いで2カ所目の設置となる国内線最上級ラウンジ、ダイヤモンド・プレミアラウンジと、新デザインに全面リニューアルしたサクララウンジが、いよいよ6月29日(水)よりオープンします。

ラウンジのリニューアルを記念して、北海道との包括連携協定の締結のもと、7月31日(日)までの期間、北海道が推奨する認定食品の「北のハイグレード+(プラス)」「きりりっぷ」「ヘルシーDo(ドウ)」「北海道HACCP(ハサップ)」を中心に、選りすぐりの北海道産品をご提供します。

JALは今後も、北海道の豊富な「食」の紹介をはじめ、「観光」における需要喚起など、北海道と連携し、さまざまな取り組みにチャレンジしてまいります。

【概要】

1. 実施期間 : 2016年6月29日(水)～7月31日(日)
2. 場 所 : 新千歳空港 JAL国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジ、サクララウンジ

【北海道認定食品について】

【北のハイグレード食品+(プラス)】



広い大地と豊かな海が育む北海道の食材をより美味しくお届けするために、造り手が知恵と工夫、手間を積み重ね、誇りを持って生まれた加工食品の中から、食の専門家が厳選した食品。

北海道を代表するブランドとして、全国へ、世界へ発信しています。

【きりりっぷ】



北海道産の原材料を使って、道内で生産される加工食品です。品質管理や生産情報などの基準を品目ごとに定め、消費者や専門家による食味検査の実施、認証後も毎年検査に入るなど高いレベルの安全・安心を確保した証です。

【ヘルシーDo(ドウ)】



北海道食品機能性表示制度が2013年4月にスタートしました。「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われた事実を北海道が認定する制度です。

【北海道HACCP(ハサップ)】



より安全な食品を提供する為に考えられた食品の衛生管理システムです。HACCP手法を取り入れた衛生管理により製造された安全な食品のしるしです。



	商品名 製造	商品紹介	写真〈イメージ〉
1	千歳鶴 北海道限定 特別純米 日本清酒(株)	丹念に磨き上げた「吟風」と米麴だけを原料に、清冽な雪清水で仕込んだ特別純米酒。米の旨みを十分に引き出した、まろやかな味わいが特長です。北海道産米使用。日本酒度+5。	
2	純米吟醸 大雪乃蔵 絹雪 合同酒精(株)	北海道産の酒造好適米「吟風(ぎんぷう)」を精米歩合50%まで磨き、低温で丁寧に仕込んだ純米吟醸酒。絹のごとく透きとおったなめらかさ、さりげなく優雅な香りが特長です。 「きらりっぷ」認定商品。	
3	特別純米 北の錦 まる田 小林酒造(株)	「まる田」は小林家の屋号であり、北の錦の「道産米で造る現時点での最高峰の純米酒」です。北海道初の酒米を目指して開発された、吟風(空育158号)を使用した純米酒。全体的にうま味がしっかり感じられ、わずかな苦味がアクセントになってキリッとした印象です。「きらりっぷ」認定商品。	
4	余市ワイン ケルナー シュール・リー 日本清酒(株)	北海道最大の果樹の里・余市の契約農家で栽培した葡萄を余市で搾って醸造した、オンリーワンの地ワインです。オリを自然に沈め、上澄みだけを採るシュール・リー製法の辛口ワインです。時間をかけて仕上げた、深みのある味わいをお愉しみ下さい。ケルナー(余市産100%)やや辛口。 「北のハイグレード食品+2014」認定品	
5	余市ワイン 樽熟ツヴァイゲルトレーベ 日本清酒(株)	北海道最大の果樹の里・余市の契約農家で栽培した葡萄を余市で搾って醸造した、オンリーワンの地ワインです。フレンチオーク樽で長期熟成させたこだわりの赤。樽香と渋味が複雑に重なり合うことで醸し出される重厚感と華やかな余韻をお愉しみ下さい。ケルナー(余市産100%)やや辛口。 「北のハイグレード食品+2015」認定。	



6	奥尻ワイン ピノロゼ 2015 (株)奥尻ワイナリー	奥尻ワイナリーは日本海に浮かぶ奥尻島にある、全国でも珍しい海のそばのワイナリー。ミネラル感のあるクリーンな飲み口と、かすかに残る潮の香りが特徴。発酵中に発生する炭酸ガスを液体に微量残すことにより、爽やかさとチャーミングな味わいのバランスを意識して作られている。 「北のハイグレード食品+ 2016」認定品。	
7	北海道ケルナー2014 北海道ワイン(株)	北海道を代表する白ワイン用品種ケルナーから醸造した辛口の白ワイン。コストパフォーマンスの高いワインとして、プロからの評価の高いワインです。北海道産100%。 「北のハイグレード食品+2014」認定品。	
8	鶴沼ピノ・ブラン 2013 北海道ワイン(株)	ドイツ系品種が多い北海道において希少なピノブラン種から醸造。料理にも合わせやすく、ミシュラン三ツ星店でも採用されている骨格のしっかりとした味わい。浦臼町自社畑「鶴沼」産100%。	
9	鶴沼ツヴァイゲルト 2013 北海道ワイン(株)	北海道を代表する赤ワイン用品種ツヴァイゲルトから醸造した、果実味と程よいコクと渋みのバランスの取れたエレガントなミディアムボディの赤ワイン。浦臼町自社畑「鶴沼」産100%。	
10	ハスカップスイート 北海道中央葡萄酒(株) 千歳ワイナリー	世界中でも北海道でしか栽培されていない特産のハスカップを使ったフルーツワイン。夏はよく冷やして、冬にはホットワインとしてお召し上がりいただけます。甘酸っぱく爽やかな味わいをお楽しみください。「北のハイグレード食品2015+」認定品。	

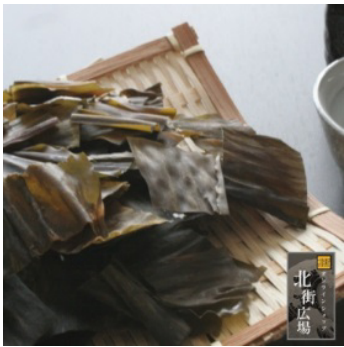


11	北ワイン ケルナー 2015 北海道中央葡萄酒(株) 千歳ワイナリー	余市町 木村農園産のケルナーをすっきりとした辛口 白ワインに仕上げました。白い花やピーチなどの華やかな香りとシトラス系の爽やかな味わいをお楽しみください。	
12	北ワイン ケルナー 甘口 2015 北海道中央葡萄酒(株) 千歳ワイナリー	余市町 木村農園産のケルナーを爽やかな甘口 白ワインに仕上げました。白桃や洋ナシ、ライムなどの華やかな香り、シトラス系のフレッシュな味わいや桃のコンポートのような凝縮された果実の風味をお楽しみください。	
13	北ワイン ピノワールロゼ 2015 北海道中央葡萄酒(株) 千歳ワイナリー	余市町 木村農園産のピノワールをしっかりとした辛口のロゼワインに仕上げました。ピノワールらしいチェリーやクランベリーなどチャームな香り。まろやかな酸とフランボワーズのような赤果実の味わいをお楽しみください。	
14	YAMAZAKI WINERY PINOT NOIR BLUSH 2015 (有)山崎ワイナリー	石狩平野を一望出来る丘陵地にある家族経営のワイナリーの爽やかな白ワイン。赤ワイン用葡萄のピノワールを房ごと圧搾して可憐で可愛い桜色の白ワインに。フルーツの香りと、やさしい甘みを、凜としたきれいな酸味が引き締める甘口のピノワール。ワイナリーから一望出来る南斜面の葡萄のみを使用。	
15	YAMAZAKI WINERY BACCHUS 2015 (有)山崎ワイナリー	石狩平野を一望出来る丘陵地にある家族経営のワイナリーの爽やかな白ワイン。青りんごや柑橘系果実の爽やかな香り。やわらかな果実のやさしい甘みと、きれいな酸味のバランスが良いバッカス。ワイナリーから一望出来る南斜面の葡萄のみを使用。	



16	八剣山ワイナリー カノズ・セイベル (株)八剣山さっぽろ地ワイン研究所	大地の風味を感じる個性的な赤ワイン。酸とタンニンのバランスがとれたミディアムボディです。ジンギスカンなどの肉料理にピッタリ、煮物・天ぷらなど和食にもあいます。	
17	八剣山ワイナリー カノズ・ナイアガラ スパークリング (株)八剣山さっぽろ地ワイン研究所	まるで生ぶどうのようなナイアガラの爽やかな香りをそのままワインにしました。乾杯酒にも食中酒としても楽しめます。どんなお料理にも合わせやすい、少し辛口の仕上げにしました。	
18	OcciGabi ケルナー2013 (株)OcciGabi Winery	2013年の気候ゆえ多少酸落の悪い果実でしたが、ケルナー特有の香りを強調するため、敢えて酸味をそのままに作りました。満2年の瓶熟成を経てかなりのものに仕上がりました。	
19	十勝ワイン 「清見」 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所	優しい色合い、果実香と熟成香のバランスが良い香り、爽快な酸味と軽快ながら豊かさを持つ味わいは、まさに十勝ワインの代名詞的なワインです。	
20	十勝ワイン 「洞寒(セイオロサム)」(赤) 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所	清見種とツバイゲルトレーベ種をブレンドし、バランスの良さとマイルドな味わいが特長の赤ワインです。	



21	鮭とチーズのミルフィーユ (株)マ印神内商店	北海道の海の幸「スモークサーモン」と山の幸「チーズ」が会った美味しいコラボレーション！スモークサーモンの味付けには「醤油いくら」の調味液を使用し、漬け込んだ後は桜のチップで丁寧にスモークしています。1つ1つ手づくりで仕上げ、保存料を使用せず製造しております。「北のハイグレード食品+2014」認定品。	
22	パリパリ焼き昆布 (株)北海道日の出食品	北海道産を使って、北海道で作られた美味しくて体にやさしい無添加珍味。原材料は道東産の棹前(さおまえ)昆布。昆布、鰹、椎茸の天然だして味付けし、香ばしさと旨みを加えるため焼きを入れて食べやすいようにカットしました。パリッとした食感は独特で子供からお年寄りまで、誰でも食べられる仕上がりになっています。「北のハイグレード食品+2014」認定品。	
23	本わさび漬 本わさび漬けクリームチーズ 藤崎わさび園	【本わさび漬】 本わさびを栽培・製造・加工・販売すべての過程を登別温泉で手掛け、創業100周年を迎える伝統の味。本わさび独特の芳醇な香りと、鋭い辛さを損なうことなく、厳選し熟成した酒粕で堤、まろみとコクをまとうたお漬物。 【本わさび漬けクリームチーズ】 わさび漬に登別牛乳を使用したフレッシュなクリームチーズをあわせた新しい味です。	
24	さけるチーズ (株)牧家	北海道伊達市近郊産の新鮮な生乳を使用し、塩のみで味付けした「安心」「安全」な商品です。手作りで作り上げることで、柔らかい食感、ミルク感を存分に楽しむことができます。そのまま食べるのはもちろん、加熱するととろけるチーズに変わるのでお料理にもぴったりなチーズです。	
25	べっつかいのチーズ屋さん 「さける」 (株)べっつかい乳業興社	広大な草原と澄み切った空気の中、のびのびと暮らす乳牛から搾られた生乳を100%使用しています。生乳本来の優しい味わいが楽しめるモッツアレラタイプのさけるチーズです。口の中に広がるミルクキーで優しい味わいをお楽しみください。	



26	ひがしもと乳酪館 「チェダー」「ゴーダ」 一般財団法人 めまんべつ産業開発公社	【チェダー】 クセがなく口あたりがシャッキリとしているので、軽めのワインと合わせ、そのままお召し上がりください。木の実を思わせる風味と爽やかさ、脂肪分が少なくおだやかな酸味と、熟成された味わいが人気です。 【ゴーダ】 新鮮な牛乳を脂肪調整せずに使い、自然のうまみとコクを引出し、乳酸菌がいます。また、塩分をひかえたクセのないまろやかな風味が最大の特徴。 ※表面を語っているワックスを取ってお召し上がりください。	
27	Baked Catchcakes チッチキー チーズ&ココア (有)ペシェ・ミニヨン	ほろっと超濃厚、しっとりハッピー。チッチキー チーズ&ココア。濃厚なチーズの風味と、ふんわりひろがるココアの香り。人気のキャッチケーキと同じ想い、同じ材料でこんがり、さっくり焼き上げた、スナッフルスの新しくておいしい仲間です。	
28	サブリドーナツ(プレーン) (株)グランビスタホテル&リゾート 札幌グランドホテル	抗酸化・抗老化作用で知られるポリフェノールを配合した、油で揚げない焼きドーナツ「サブリドーナツ」です。使われているのは、従来よりも身体に吸収されやすい、ライチ由来のポリフェノール。アーモンドペーストを練り込み、表面はカリッと、中はしっとりとした深い味わいに仕上げました。 「ヘルシーDo」認定品。	
29	オリゴノールアンパン (株)ほんま	創業明治39年より札幌銘菓として地元の人に愛され続ける月寒あんぱんは、北海道産小豆100%のこしあんを薄皮で包んだ和菓子。その月寒あんぱんにライチ由来のポリフェノール「オリゴノール」を50mg入れた「オリゴノールアンパン」は、「ヘルシーDo」認定品。	



30	三方六の小割 (株)柳月	かわいい、おいしい、分けやすい。小さな薪の「三方六」。小さな年輪に大きな慶びを込めて。年輪の一層一層に、慶びと美味しさを重ねました。食べきりサイズの小さなバウムクーヘンです。「北海道HACCP」認定品。	
31	十勝この実 (株)柳月	「くるみ」「松の実」「かぼちゃの種」、3種類の木の实が香ばしい特製のバターフィナンシェです。ざっくりと、くるみに、天然松の実、さらにかぼちゃの種で彩をプラスして、歯ごたえも香ばしい仕上がりになりました。木の实の風味を生かした柳月特製のバターフィナンシェ、是非お召し上がりください。「北海道HACCP」認定品。	
32	十勝みるく (株)柳月	しっとり、やわらか、人気のミルクまんじゅうです。北海道産のバターとミルクをたっぷり練りこみました。生地も、餡も、しっとり感にこだわり抜いた北海道のミルクまんです。「北海道HACCP」認定品。	
33	COCO この実 (株)柳月	「ココナッツ」のフィナンシェが新登場！ココナッツオイルを練り込んだ生地、香ばしい果肉を散らして。甘い香りに心も体もくつろぐ、新時代のフィナンシェをぜひ一度お召し上がりください。	
34	蔵生 黒・白のサブレ (株)ロバ菓子司	蔵生は、北海道産の小麦粉とビートグラニュー糖で作ったバター風味の生地、生チョコを包んで焼きあげた、まったく新しいソフトクッキー。味わいしっとり、食感なめらか、自然風味。その食感のおどろきと美味しさ。旭山動物公園通りにある「北海道HACCP」認証の専用工場でお菓子職人が一つ一つ想いを込めて丁寧に焼き上げました。「蔵生・黒」はソフトなビター生チョコ包み、「蔵生・白」はホワイト生チョコの優しさをプラスしたマイルドな風味のしっとりした生チョコサブレです。	



35	北海道じゃがッキー (株)わかさいも本舗	主原料のじゃがいもに、バターをたっぷり合わせ焼き上げています。しっとりとした食感を持ちながら、サクサクとした口溶けの良さも楽しめる、独特な仕上がりになっています。また、ほんのりとした塩味と素材の深いコクが後をひき、甘いお菓子が苦手な人にも好評を得ている北海道ならではの焼き菓子です。	
36	オリゴノールウォーター 黒松内銘水(株)	世界初、ライチ由来の次世代ポリフェノール配合。オリゴノールとは、ライチ果実から抽出し、世界初の記述によって低分子化した次世代ポリフェノール。北海道黒松内町の天然水使用。札幌と函館の間に位置する黒松内町に広がるブナの森がじっくり育てたナチュラルミネラルウォーター。それが黒松内天然水です。「ヘルシーDo」認定品。	
37	完熟トマトジュース 沼田町農産加工場	北海道沼田町のトマトは露地栽培。支柱もたてず、大地にころころ転がりながらたっぷりと太陽を浴びて赤くなります。糖度も高く、リコピンもいっぱい。旬の美味しさがギュッと詰まっています。トマトの主な品種は「なつのしゅん」。肉厚で水っぽく生食用のトマトとは一味違う、とろりと濃厚な味わいが楽しめます。「北海道HACCP」認定品。	
38	湯の香ひょうたん飴 北海道熊笹本舗(有)	大正3年発売の「湯の香ひょうたん飴」は長い間観光客の方々に根強い人気を誇っています。縁起の良いコロッとかわいい「ひょうたん型」で、黒ごま・白ごま・青のりの風味を生かし、お口いっぱいに香ばしいごまの香りが広がります。どこか懐かしくて、素朴な味わいの「湯の香ひょうたん飴」を是非ご賞味ください！	
39	えぞ熊笹飴 北海道熊笹本舗(有)	美容と健康によい、北海道産の熊笹をパウダーにし、一粒の飴にギュッととじこめた健康飴です。熊笹には、食物繊維がたっぷり。腸の働きを活性化してくれます。栄養たっぷりの熊笹を北海道産の甜菜糖と一緒に練り込みました。是非、一度ご賞味ください。	



40	のぼりべつ OV9 フェイスマスク 北海道熊笹本舗(有)	登別市が誇る、北海道自然遺産「登別温泉地獄谷」より、黒いフェイスマスクをご紹介します。9種類の泉質からセレクトした硫黄泉・酸性鉄泉と熊笹エキス・キトサンなど肌を潤す成分を配合しました。たっぷりの美容液で、温泉上がりのような、うるうる・ぷるぷる。お家でお気軽に温泉気分をお楽しみください。	
41	キトローション (化粧水・乳液) 北海道曹達(株)	北海道の海の恵みキチン・キトサンから作られた天然由来のお肌に優しい化粧水と乳液のサンプルセットです。さっぱりタイプ、しっとりタイプの化粧水と保湿乳液の3つをセット。お肌が敏感な方にも安心してお使いいただけます。	

以上