



新千歳空港、JAL国内線ラウンジにて北海道産品をご提供

2017年12月4日

第 17021号

JALは、2017年12月31日までの期間、地域紹介シリーズ「JAL・新JAPAN PROJECT」と連動し、新千歳空港JAL国内線ラウンジにおいて北海道の銘菓・北海道産ワインをご提供します。ご出発前のひと時に、新千歳空港JAL 国内線ダイヤモンド・プレミアラウンジおよびサクララウンジにてぜひお楽しみください。

JALは、お客さまにより一層満足していただけるサービスを提供できるよう、今後もチャレンジしてまいります。

記

2017年12月1日～12月31日の期間で、以下の北海道の銘菓・北海道産ワインをご提供します。

*ココ・ファーム・ワイナリー 2015ツヴァイゲルトは2017年12月21日～12月31日の提供となります。

【北海道ほっくコーン】

希少価値の高い十勝 前田農産の非遺伝子組換トウモロコシを使用し、味の決め手となるフレーバーは、北海道の農産物・海産物を活かして菓子職人(アルティザン)が独自に創作したポップコーンです。

提供場所:ダイヤモンド・プレミアラウンジ、サクララウンジ



【ピコリータ】

北海道小麦「きたほなみ」と北海道産発酵バターを贅沢に使い、口に入れると小麦とバターの香りがお口いっぱい広がる芳醇なおいしさです。

提供場所:ダイヤモンド・プレミアラウンジ



【月寒あんぱん本舗ほんま「寒月」】

厳選した北海道十勝産の小豆と明治以来続く伝統の配合による生地にこだわり、ぎっしりの餡としっかりとした生地のワンランク上の月寒あんぱんです。

提供場所:ダイヤモンド・プレミアラウンジ



【ココ・ファーム・ワイナリー 2015ツヴァイゲルト】

北海道余市で収穫したツヴァイゲルト種から醸造家ブルース・ガットラヴが岩見沢で醸造した、エレガントで豊かなアロマの赤ワインです。赤の果実と酸味のバランスが良く、きめ細やかな渋みが丸みを感じさせます。

提供場所:ダイヤモンド・プレミアラウンジ



以上