

JAL和牛お土産サービス

日本の和牛を、海外にお届け！
新しいお土産サービスを開始します

日本の優れた農林水産物に対する新たな需要を創出し、地域経済の活性化に貢献します

JALは、全国の生産者が旬の食材を出品でき、畑や港からお客さまのご自宅まで、直接かつスピーディーに食材をお届けする産地直送オンラインショップ「SORAKARA OTODOKE」を運営しています。

そしてこの度、JA全農ミートフーズ株式会社（以下、JA全農）と連携し、旅客手荷物として和牛を米国およびシンガポールに携行できる新たなサービスを10月7日（月）から開始します。

海外のお客さまや駐在員のご家族等へのお土産として、新たな選択肢が広がります。米国・シンガポール出張時には、JAL和牛お土産サービスをぜひ、ご利用ください。

サービス概要

- 名称：JAL和牛お土産サービス
- 販売開始：2024年10月7日(月)出発便から
9月25日(水)から事前予約受付開始
- 対象路線：羽田空港・成田空港発
JAL米国線およびシンガポール線
※他社運航のコードシェア便は除く
※米国・シンガポールで乗継便のご利用がある場合はご利用いただけません
- 販売サイト：JAL公式産直ECサイト「SORAKARA OTODOKE」
- 販売商品：鹿児島黒牛および北海道和牛(A5ランク)
- 販売重量：米国線は最大22.6kg、シンガポール線は最大5kgまで
※いずれもお客さまひとりあたり



▼専用サイトは[こちら](#)



【新サービスの特徴】「和牛」をお手軽に海外に！

JAL・JA全農がお客さまに代わり下記①②③を代行、到着空港では下記④輸入検疫が不要です

- ①和牛の調達
日本が誇る食の最高峰「和牛」を、全国の産地からJA全農が厳選、調達
- ②公的書類の手配、輸出検疫
出発空港での輸出検疫手続き、必要な証明書の受給は全てJALが代行
- ③保冷梱包、出発空港でお客さまへ引き渡し
羽田・成田空港近隣の自社施設でJALが保冷梱包、空港までお届け
- ④到着空港での輸入検疫が不要
定められた公的書類を和牛に同梱しているため、到着空港での検疫は免除

➔ ご利用方法 ➔

- ①購入：出発の48時間前までに購入したい商品を選択、注文
- ②商品確認：羽田・成田空港のJAL ABCカウンター(出発ロビー)で和牛を受け取り
- ③手荷物受託：JALチェックインカウンターまたは自動手荷物預け機で受託手荷物として預け入れ
- ④ピックアップ：到着空港のターンテーブルで和牛を受け取り

ストレスフリーな
サービス！

JAL旅アカデミー

旅と学びの地域体験プログラム「旅アカデミー」 魅力満載の4コースの予約受付中！

地域で活躍する方々を講師に迎えての「座学プログラム」と、実際にその地域を訪れて体感する「現地プログラム」を組み合わせたクラスを提供しています

現在、旅アカデミーではさまざまなテーマ・分野の4コースをご提供していますが、今回はその中で「日本ワイン“マイクロ・ワイナリーオーナー”入門」のコースをご紹介します。



コース紹介

■コース名：人生最高の1本を！“日本ワイン マイクロ・ワイナリーオーナー”入門教室 ～ワイン好きのその先へ：葡萄畑・自然と共に生きる暮らし～

■日程：（座学）2025年1月16日 2月13日
（現地研修）2025年 5月下旬～2日間

■講師：鹿取みゆき氏、ブルース・ガットラヴ氏

■コースの特徴：

“自分好みのワインを作りたい！”“そのためにワイナリーオーナーになることを夢見たことはありませんか？

日本ワインはここ10年間で海外のコンクールで受賞し、ワイナリーの数が増えるなど、大きく発展しています。中でも北海道余市地方と並ぶ道内屈指のワイン産地に急成長した場所、空知。空知ワイン発展の中心には日本初のカスタムクラッシュワイナリーを立ち上げた「10Rワイナリー」ブルース・ガットラヴ氏がいました。

今回のクラスでは、日本ワインの母と呼ばれる鹿取氏による座学プログラム「日本のワイン産業の実態とブドウ栽培に根差したワイン造り」、ガットラヴ氏による座学プログラム「地域で協力し合い、北海道のテロワールとそのポテンシャルを最大限に引き出すワイン造り」を実施します。

そして最後には、一般見学を実施していないガットラヴ氏の「10Rワイナリー」を訪問します。


クラスを通じて、日本ワインが直面する課題を学びながらも、自らブドウを育てて、ワインを造ることのやりがいと難しさの両方を体感して、ワイナリーを立ち上げる夢を描いてみませんか？

■詳細・申込みURL：www.jal.co.jp/tour/jal-academy/sorachi/index.html

■申し込み〆切：2025年1月9日



鹿取 みゆき
ワイン&フードジャーナリスト
(一社)日本ワインブドウ栽培協会代表理事



ブルース・ガットラヴ
10Rワイナリー代表社員、ココ・ファーム・ワイナリー取締役
(一社)日本ワインブドウ栽培協会執行理事

STEP 1 座学プログラム



テーマや地域の深い魅力をインプット

STEP 2 現地プログラム



仲間とともに豊かな生き方に触れる

▶そのほか、「[地域で自分を生かす“ローカル副業”入門](#)（申し込み〆切：10/24）」、「[もうひとつの居場所をつくる、集落プロデュース](#)（申し込み〆切：10/17）」、「[仏教の智慧を今に生かす“ビジネスモンク”](#)（申し込み〆切：10/15）」などのコースをご提供しています。

▶旅アカデミーコンセプトムービー <https://youtu.be/NMTqLhmCnqc>

