



JAPAN AIRLINES

株式会社 JAL ブランドコミュニケーション

JAL Brand Communications Co., Ltd.

〒140-8643 東京都品川区東品川2-4-11

2-4-11 Higashi-shinagawa Shinagawa-ku, Tokyo 140-8643

skyward

JAL Brand Communications Co., Ltd.
2-4-11, Higashi-shinagawa
Shinagawa-ku Tokyo 140-8643 Japan
TEL:03-6717-6325 FAX:03-6717-6319



Mr. Dieter Baumann
Zum Stern
Hauptstraße 41, 63924 Rūdenau
GERMANY

(1-1)

AIR MAIL

Printed Matter
From Japan

BY AIR MAIL 航空
PAR AVION

Your personal copy of the inflight magazine of the JAL Group

skyward

10

October 2012

/// Afoot in Kyoto /// 超越“卡哇伊” /// Dipping into Soy Sauce



Germany



PART 2
マートの世界で有名な都市
Berlin

PART 1
ブラウハウスとメツゲライの南ドイツ

Frankfurt

Rüdenau

Forchheim

Weinstraße

Heidelberg

Nürnberg

Bayreuth

München

絵・nakaban
Illustration by nakaban



ドイツの旅

地方や都市によって個性際立つドイツは、旅の楽しみが付きない国だ。
日本とドイツのフランクフルトを翼が結んで今年で50年。
この秋、豊かな食を求めて南ドイツへ。そして、
デザインとアートの先進都市、ベルリンへ。ドイツならではの旅へ。



Copyright © 2014

PART.1
ブラウハウスとメツゲライの南ドイツ

Frankfurt
フランクフルト

Rüdenau
リューデナウ

Forchheim
フォルヒハイム

Heidelberg
ハイデルベルク

Nürnberg
ニュルンベルク

Vohenstrauß
フォーエンシュトラウス

Regensburg
レーゲンスブルク

München
ミュンヘン



ソーセー
の
いて
は大小
いた
た精肉
ったり、
だけれ
て自分
のが仕
製品が
自家製
ら父親
。ソー
ある。
用のエ
をした。
歳の彼
飾って
ジ作り
修業期
主人に
一瞬も
にある。
、そし
程をお
ジはで

Rüdenau ◯ リューデナウ



Zum Stern

Zum Schuetzen

Hauptstraße 41,

63924 Rüdenau

tel. 49-93-71-28-34

www.landhotel-stern.de

ソーセージは、生で食べるもの、茹でるもの、70度ぐらいで温めるもの、焼いて食べるものと大きく分けて4種。右は焼きソーセージ、中は生をスライスして食べるソーセージの盛り合わせ。左は、ニンニクの芽入り、ゾム・シュテレン特製、フランケン地方名物の3種のソーセージの盛り合わせ。

人も跡を絶たないという

のデイナー・バウマンさんである。



「ツム・シュテルン」のデイナーさん。ソーセージ・マイスターだ。

の専門学校
間を経てツ
なった。

「ソーセー
気を抜くこ
肉を選び、
て、燻製す
ろそかにし



この写真はドイツの伝統的な料理で、主にドイツ南部や東部で食べられています。この料理は、小麦粉、卵、牛乳、そしてジャガイモを混ぜて作られます。ジャガイモを入ると、より軽い食感になります。ドイツでは、この料理を「Reisemann」と呼ぶことがあります。これは、ドイツの伝統的な料理の一つで、主にドイツ南部や東部で食べられています。

この料理は、ドイツの伝統的な料理で、主にドイツ南部や東部で食べられています。この料理は、小麦粉、卵、牛乳、そしてジャガイモを混ぜて作られます。ジャガイモを入ると、より軽い食感になります。ドイツでは、この料理を「Reisemann」と呼ぶことがあります。これは、ドイツの伝統的な料理の一つで、主にドイツ南部や東部で食べられています。

この料理は、ドイツの伝統的な料理で、主にドイツ南部や東部で食べられています。この料理は、小麦粉、卵、牛乳、そしてジャガイモを混ぜて作られます。ジャガイモを入ると、より軽い食感になります。ドイツでは、この料理を「Reisemann」と呼ぶことがあります。これは、ドイツの伝統的な料理の一つで、主にドイツ南部や東部で食べられています。



この料理は、ドイツの伝統的な料理で、主にドイツ南部や東部で食べられています。この料理は、小麦粉、卵、牛乳、そしてジャガイモを混ぜて作られます。ジャガイモを入ると、より軽い食感になります。ドイツでは、この料理を「Reisemann」と呼ぶことがあります。これは、ドイツの伝統的な料理の一つで、主にドイツ南部や東部で食べられています。



この料理は、ドイツの伝統的な料理で、主にドイツ南部や東部で食べられています。この料理は、小麦粉、卵、牛乳、そしてジャガイモを混ぜて作られます。ジャガイモを入ると、より軽い食感になります。ドイツでは、この料理を「Reisemann」と呼ぶことがあります。これは、ドイツの伝統的な料理の一つで、主にドイツ南部や東部で食べられています。