

この冬、ANA の機内食がさらに充実します

～ANA の機内食を創造する「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」に新たに4名のメンバーを迎え入れます～
 ～日本発の国際線プレミアムエコノミー、エコノミークラスにて「機内食総選挙」で選ばれた人気メニューを提供します～
 ～シドニー発便の全クラスにて有名シェフとのコラボレーションメニューを提供します～

ANAでは、2013年9月に「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」※を立ち上げ、世界的に著名なシェフなどプロフェッショナルが、国際線と国内線の機内でのお食事やお飲み物をプロデュースしています。ANAのために特別にプロデュースされた上質でワンランク上のサービスは、国内外のお客様より大変ご好評いただいています。

2017年12月からは、新たに和食パートナー2名、ワインアドバイザー2名を迎え入れ、ザ・コノシユアーズメンバーは総勢22名となります。また、日本発の国際線プレミアムエコノミー、エコノミークラスでは、「機内食総選挙」で選ばれた人気メニューが登場します。さらに、日本を出発する便のみならず、海外を出発する便についても、シンガポール、台湾、インド、ロサンゼルス発日本行のビジネスクラスに加え、新たにシドニー発便の全クラスにて有名シェフとのコラボレーションメニューを展開します。

ANAは世界最高評価である「5スター」認定を5年連続で受賞した日本唯一のエアラインとして、常にお客様へ新しさと感動を提供し、機内でお過ごしいただく時間をより充実したものにまいります。

※「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」とは

「その道を極めた目利き・匠」をあらわす言葉。著名シェフおよびお酒のプロフェッショナルに加え、ANAシェフチームで構成されるメンバーにより、ANA国際線(日本発)、国内線プレミアムクラス(一部)のお食事・お飲み物をプロデュースしています。

1. 2017年12月からの「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」新メンバー

よし邑



富澤 浩一氏 「よし邑」 総料理長

2018年3月～5月 国内線プレミアムクラス(夕食) 千歳/伊丹/福岡/沖縄発 和食メニューをプロデュース

山形県出身。関東、関西にて幅広く経験を積んだ後、現在は「よし邑」にて総料理長として腕を振るうとともに、様々な師範や理事長を担当し、料理界の発展に貢献している。東京都優秀技能章、江戸の名工、文化庁長官表彰をはじめ、受賞経験多数。2017年「現代の名工」として厚生労働大臣表彰受賞。

乃木坂



石田 伸二氏 「乃木坂 しん」 店主

2018年3月～5月 国内線プレミアムクラス(夕食) 羽田発 和食メニューをプロデュース

徳島県出身。徳島の料亭で15年の研鑽を積んだ後、銀座の日本料理店にて5年の修業を行う。同店がフランス、パリに進出した際には、その立ち上げにも参画した。フランスで多くの時間を共に過ごしたソムリエ・唎酒師である飛田泰秀氏と、将来のビジョンを共有。同氏とともに、2016年6月「乃木坂 しん」を開いた。

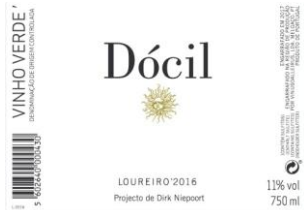


オリヴィエ・プーシェ氏 世界最優秀ソムリエ

2017年12月～2018年2月 日本発着ヨーロッパ線ビジネスクラス 赤・白ワインをセレクト
2018年度ANAラウンジ、国際線・国内線機内ワイン 選定メンバー

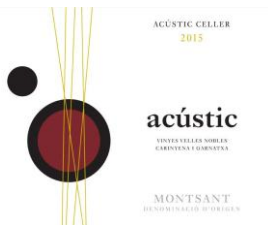
パリの有名レストラン「ラ・トゥール・ダルジャン」やイギリスの五つ星ホテル「ル・コノート」、パリの三ツ星レストラン「バヴィヨン・ル・ドワイアン」などでソムリエを務め、1989年、フランス最優秀ソムリエに選出。2000年、世界最優秀ソムリエコンクール、モンリオール大会にて優勝、世界最優秀ソムリエを受賞。現在、ワインコンサルタント会社を運営しながら、フランスのルノートル社のシェフ・ソムリエも務めている。（※星の数は2017年現在）

<提供ワイン>



●白ワイン・・・ドウシル・ロウレイロ 2016 ヴィーニョ・ヴェルデ、ポルトガル

やや緑がかった淡い黄色で、青りんごやレモンの香りにフローラルなアロマが入り交じります。上質なミネラル感とフレッシュさの中に上手に酸が溶け込み爽やかな印象。わずかな苦みと塩味が複雑かつ上手に調和した、輪郭のしっかりした味わいです。



●赤ワイン・・・アクスティック・ネグレ 2015 モンサン、スペイン

モンサンはカタルーニャ地方南部に位置しており、グルナッシュの古木からできるワインが有名な地域です。古樽で10ヶ月間熟成されたこのワインは力強く、濃密。みずみずしい果実の香りの中に、ブラックベリーやスパイスの香りが見え隠れします。しっかりとしたタンニンが骨格となり、なめらかで濃厚な味わいを造り出しています。



森 寛氏「コンラッド東京」エグゼクティブ ソムリエ

2018年度ANAラウンジ、国際線・国内線機内ワイン 選定メンバー

2013年10月、コンラッド東京にヘッドソムリエとして入社。2016年8月、エグゼクティブ ソムリエに就任。2008年の全日本最優秀ソムリエコンクールや2009年のアジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクールで優勝。2014年2月より、日本ソムリエ協会にて常務理事 技術研究部部長を務め、ワインの啓蒙活動や後進の育成にも積極的に取り組む。2017年「現代の名工」として厚生労働大臣表彰受賞。

2. 国際線プレミアムエコノミー、エコノミークラス(日本発)で「機内食総選挙」にて選ばれたメニューを提供

ANAでは、「お客様とともに創る機内食」という思いから、お客様からのSNS投票によって機内食を決定する機内食総選挙を2013年にスタートしました。5回目となる今回は、第1回の2013年から第4回の2016年までの人気メニュー8種類と新作メニュー4種類から、和食・洋食それぞれ上位2つを決める投票を自社SNS上で実施しました。

国内外のお客様から約5万票の投票を頂き、和食・洋食それぞれの1位、2位に選ばれたメニューを12月から順次、羽田、成田発便のプレミアムエコノミーとエコノミークラスに加え、名古屋、関西発便のエコノミークラスでも提供いたします。

●和食



1位 牛すきやき丼

●洋食



2位 とろとろ玉子の鰻玉丼



1位 ビーフシチューとオムライス



2位 赤ワインで煮込んだハッシュドビーフ

3. シドニー発便の全クラスにて有名シェフとのコラボレーションメニューを提供

ANAでは、2013年より海外発における機内食の更なるおいしさと美しさを追求して、その地を代表する著名ホテルやシェフがプロデュースしたメニューを提供しています。

2017年12月から2018年5月まで、シドニー発便のビジネスクラス、プレミアムエコノミー、エコノミークラスで農林水産省任命「日本食普及の親善大使」であり、オーストラリアの人気TV番組のメインキャストでもあるアダム・リアウ氏とコラボレーションした和食をご提供いたします。海外発のプレミアムエコノミー・エコノミークラスでのコラボレーションメニューの提供は今回が初となります。また、アダム氏のインタビューも機内番組にて上映いたします。



アダム・リアウ氏



ビジネスクラスコラボレーションメニューの一例

台湾発のビジネスクラスでは、一昨年大変ご好評をいただいた「Regent Taipei」とのコラボレーションメニューが2018年1月より新しくなって登場します。ロサンゼルス発は「Patina」、シンガポール発は「Regent Singapore, a Four Seasons Hotel」、インド発は「Taj Mahal Palace Mumbai」とコラボレーションした機内食をビジネスクラスにてご用意しています。

海外のお客様には「最初に出会うANAの味」として、日本へお帰りのお客様には出張やご旅行の締めくくりとして、ANAこだわりの空の上の一皿をぜひお楽しみください。

■別添:「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」メンバー一覧

*食材の仕入れ状況などにより、メニュー内容は予告なく変更となることがあります。