



第 18 - 082 号
2018年11月28日

世界の匠とのコラボレーションメニュー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4名のメンバーを迎え入れます～
～ドイツおよびベルギー発便において、有名シェフとのコラボレーションメニューを初めてご提供します～

ANAは2018年12月より、新たに洋食パートナー1名、和食パートナー2名、日本酒アドバイザー1名を迎えます。
「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」*メンバーは総勢18名となります。

さらに、ドイツおよびベルギー発便の国際線ビジネスクラスにおいて、有名シェフとのコラボレーションメニューを初めてご提供します。

2013年9月に「THE CONNOISSEURS」を立ち上げて以来、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、国内外のお客様に大変ご好評をいただいています。

ANAは英国SKYTRAX社の世界最高評価である「5スター」認定を6年連続で受賞した日本で唯一のエアラインとして、常にお客様に新しい驚きや感動をご提供し、機内でお過ごしいただく時間をより充実したものにしていきます。

*THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)

「その道を極めた目利き・匠」をあらゆる言葉。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. 2018年12月からの「THE CONNOISSEURS」新メンバー

LA GRENOUILERE



アレクサンドル・ゴティエ氏「ラ・グルヌイエール」オーナーシェフ

2018年12月～2019年5月

国際線日本発欧米路線ビジネスクラス 洋食メニューをプロデュース

フランス北部の自然に囲まれた、一度は訪れてみたいフレンチの名店として知られる「ラ・グルヌイエール」のオーナーシェフ。ヨーロッパ、アメリカ、アジアの各地で開催されるイベントに招待され、絵画のような芸術的な食事が多くの方々を魅了しています。機内ではお食事にあわせてゴティエ氏の地元産ビール、ブラッスリー・カステラン「グラン・クリュ」をご用意し、ゴティエ氏の魅力を紹介するオリジナル機内番組も上映します。



アドバイザー:「鱈のスマークとカリフラワーのコンポジション」

メイン :以下3種類より、お選びいただけます。

「牛頬肉のブレゼと人参のコンフィー、ブレゼのジュとともに」

「鮫鱈のヴァプール、クルジェのソース」

「南瓜のニョッキとミモレット」

神楽坂
くろす



黒須 浩之氏「神楽坂くろす」店主

2018年12月～2019年2月

国内線プレミアムクラス 新千歳・福岡・伊丹・沖縄発羽田行

和食の夕食メニューをプロデュース

新潟県出身。実家が寿司店を営んでいた為、子どもの頃より料理の世界に触れ、割烹やホテルでの修業を経て、2007年より「ザ・リッツ・カールトン東京」で和食統括料理長を務めました。伝統的な調理方法に現代的で繊細な盛りつけを融合させた正統派の日本料理を大切にしており日本料理の味わいを構成する上で重要な要素である陶器や磁器も自らが生産地に出向き厳選します。

2012年1月「神楽坂くろす」を開店しました。



さまざまな味と食感を楽しんで頂く口取りと胡桃とほうれん草胡麻和え、根菜胡麻サラダ、四目厚焼玉子、サーモン西京焼き、公魚(わかさぎ)新引き揚げ、メインには豚角煮をご用意しました。鯛めしとともに楽しみください。

銀座
百楽



廣田 福也氏「銀座 百楽」店主

2019年3月～5月

国際線日本発アジア路線ビジネスクラス 和食メニューをプロデュース

徳島県出身。各界の著名人に愛される銀座隠れ家「銀座 百楽」。四国・徳島の食材を中心に全国の旬の素材を使用し、季節の彩りを繊細に仕立てた懐石料理を行き届いたおもてなしでお客様をお迎えしています。

※メニューの詳細は2019年2月上旬にANAウェブサイトでお知らせします。



北原 康行氏「コンラッド東京」シリーズ/コラーージュ レストランマネージャー

2019年度ANAラウンジ、国際線・国内線機内日本酒を選定

シャンパン、ワインの知識のみならず、2014年に「第4回世界唎酒師コンクール」で優勝するなど日本酒・本格焼酎の美味しさ、素晴らしさを世界に伝える匠の一人です。北原氏アドバイスのもと、お客様に楽しんでいただけるよう様々な銘柄を取り揃えています。

※日本酒の銘柄は2019年2月上旬にANAウェブサイトでお知らせします。

2. ドイツおよびベルギー発便において、有名シェフとのコラボレーションメニューを初めて提供

2018年12月から2019年2月まで、フランクフルト、デュッセルドルフ、ミュンヘン、ブリュッセル発の国際線ビジネスクラスでは、ドイツで唯一ミシュランの星を獲得しているデュッセルドルフの和食レストラン「NAGAYA」とのコラボレーションメニューをご提供します。ドイツおよびベルギー発便では、有名シェフとのコラボレーションメニューのご提供は今回初めてであり、日本とヨーロッパの魅力が融合した味わいをご堪能いただけます。

さらに、「和食に合うワインを作りたい」という思いで、ドイツでオリジナルブランドワインを作り続けている日本人醸造家の浅野秀樹氏が作る白ワイン「Hide's Wine 639 Black Gutsriesling 2016」を同路線限定でお楽しみいただけます。

ANA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ご提供しています。現在は、シンガポール発「Regent Singapore, A Four Seasons Hotel」、台湾発「Regent Taipei」、ロサンゼルス発「Patina」、インド発「Taj Mahal Palace Mumbai」とコラボレーションした機内食を国際線ビジネスクラスでお楽しみいただいています。

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ご賞味ください。

NAGAYA



長屋 佳澄氏「NAGAYA」店主



「NAGAYA」の主菜として、「スライスした牛フィレのポシェと芽キャベツに包んだ牛肉の柔らか煮わさびバターソース 蕪を添えて」をお楽しみください。

※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。

以上

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