

## 5月24日から東京発ホノルル線で提供開始！

### ANA と bills のコラボレーション機内食のメニューが決定

～bills で長年愛される人気メニューを基に考案～



全日本空輸株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:平子裕志、以下「ANA」)と、株式会社サニーサイドアップ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:次原悦子)が運営するシドニー発のオールデイダイニング「bills」は、エアバス A380 型機「FLYING HONU」が就航を開始する 2019 年 5 月 24 日(金)より、東京発ホノルル線のエコノミークラスにて、bills 初のオリジナル機内食を提供いたします。

今回、ANA は「幅広い世代に認知され、お互いにお客様の層が一致し、機内からお客様に楽しさ・ワクワク感をお届けできる」という理由で bills を機内食のパートナーに選定しました。一方、bills は「日本を代表する航空会社の機内食で bills の長年愛される料理を提供して、多くの人をハッピーにしたい」という想いで考案・監修しました。

bills のレストランであるビル・グレンジャーは世界中を旅し、さまざまな国の文化を常にリサーチすることで、メニューを通して最新の食トレンドを発信しています。今回、bills で長年愛されている人気メニューを基に ANA のホノルル線でお楽しみいただける機内食を考案・監修し、2019 年 5 月 24 日(金)から 2020 年 5 月 31 日(日)まで、2 種類のメニューを 3 か月ごとに入れ替えて提供いたします。

ANA の機内食の技術だからこそ実現可能な燻製、マリネなどの調理法を駆使し、bills のコンセプトである世界のフードトレンドをお客様に上空でも美味しく召し上がっていただけるよう、bills がオープン当時から大切にしている素材の味を最大限に活かしたメニューをお届けいたします。

ANA と bills のコラボレーションだからこそできる、シンプルさの中に独創性が光る機内食を是非、お楽しみください。

- 提供期間 : 2019年5月24日(金)～2020年5月31日(日)
- 提供路線 : 東京(羽田・成田)発ホノルル線
- 対象クラス : エコノミークラス
- 特典 : 機内食トレイ上のミニカードを持参いただくと、bills Waikiki で好きなウェルカムドリンクをお1人様1杯プレゼントします(有効期限:2020年6月30日)
- メニュー : 詳細は次ページをご参照ください

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

ANA 広報部 TEL:03-6735-1111

bills japan 広報チーム(株式会社サニーサイドアップ内)

担当:吉澤(080-4112-2778)/一瀬(070-3115-6995)/網岡(080-4794-0672)

E-mail: bills\_pr@ssu.co.jp TEL:03-6894-3331 FAX:03-5413-3050

## 機内食のメニュー概要

### 《機内食①》

提供期間:2019年5月24日(金)～8月31日(土)、2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)



#### ■ ポークシュニツェル - マッシュポテト、ポーチドエッグ、パセリとケッパーバターを添えて

bills で長年愛され続けるメニューである、シュニツェルを特別にアレンジして提供いたします。

パセリとケッパーを加えて、バターとローストレモンを添えることで、シンプルなシュニツェルをより豊かなフレーバーでお楽しみいただけます。

さらに ANA のノウハウを活かし、双方の得意な領域を引き出したメニューになっています。

#### ■ ジャスミンティー・スモークサーモン、胡瓜のピクルスと枝豆のサラダ

bills のメニューでも愛用されるジャスミンティーでマリネしたスモークサーモンをふんだんに使用した一品。

ヘルシーかつライトなサイドディッシュに仕上げています。

#### ■ 味噌でマリネした茄子のソテー、ケールとレタス、トマト、豆腐のサラダ

bills の料理がいかに日本の食文化にインスピレーションを受けていることを表すメニューを考えました。

また、上空 35000 ft でも食材の味を最大限に引き出すことができるマリネなどの ANA の機内食の開発テクニックを存分に活かしたメニューを作りたかったという思いも込められています。

### 《機内食②》

提供期間:2019年9月1日(日)～11月30日(土)、2020年3月1日(日)～5月31日(日)



#### ■ グリルドチキン、ココナッツカレーソース - 青梗菜、ライスを添えて

bills で大人気の「イエローフィッシュカレー」をベースに、グリルドチキンを使用し、

日本人の舌に合うように日本風のカレースパイスと東南アジアのフレーバーを組み合わせています。

#### ■ ローストパンプキン&ヨーグルトクリーム、トーストしたミックスシード

世界中を旅するビル・グレンジャーならではの視点で、中東料理のフレーバーを取り入れた、

最新の食トレンドを存分に楽しめる一品を考案しました。

#### ■ 海老のレモンマリネ、大根と人参のピクルス

bills の料理にもよく使われる野菜のピクルスと、レモンで爽やかに味付けした海老を使用し、とてもヘルシーな一品となっています。

以上