

## ANA日本酒セレクションの新たな銘柄を決定

・319銘柄から選定した46銘柄をご提供。季節感を感じていただけるラインナップとし、和食だけでなく洋食にも合う日本酒を選定。

・ご好評の「農口尚彦研究所」、「而今」に加え、「醸し人九平次」、「黒龍」など希少性の高い銘柄の提供を開始。

ANAは、2020年3月より機内およびラウンジにてご提供する日本酒セレクションの新たな銘柄を決定しました。

今回の日本酒セレクションは、319銘柄から書類審査と試飲審査により、25都府県<sup>※1</sup>の46銘柄を選定し、幅広いお客様にお楽しみいただけるよう人気の「農口尚彦研究所」に加え、「而今」、「醸し人九平次」、「黒龍」など長年にわたり多くの方々に愛されてきた希少性の高い銘柄を取り揃えました。また、季節感を感じていただけるラインナップとし、夏には爽やかでフルーティーな味わいが特徴の銘柄、秋には幅広い温度帯でお楽しみいただける銘柄など、提供時期と全体のバランスを考慮しました。さらに和食だけでなく、洋食にも合う銘柄を選定し、お食事との相性にもこだわりました。

第4回世界唎酒師コンクールでグランプリを受賞した「コンラッド東京」シリーズ/コラージュレストランマネージャー北原康行氏のアドバイスのもと、ANAが厳選した日本酒をぜひご堪能ください。



国際線ファーストクラスの日本酒セレクション



国際線ビジネスクラスの日本酒セレクション

<日本酒アドバイザー 北原康行氏によるコメント>

今回の選定にあたっては、季節を考慮したラインナップとし、お食事とのペアリング(季節食材との関連性)と飛行距離に応じて香味特性を考慮しました。機内で複数から日本酒を選べる場合は、まずは香り高い純米吟醸系のをアペリティフとし、その次に食事とは純米酒や生酏系を選ぶと、より日本酒をお楽しみいただけるかと思います。精米歩合の高い純米酒はお米の旨味を感じやすく、お料理との相性も良いのです。もちろん洋食にもあわせることができ、特にチーズと日本酒の組み合わせがおすすめです。



※1 青森県、岩手県、秋田県、宮城県、山形県、福島県、新潟県、富山県、石川県、長野県、東京都、山梨県、静岡県、愛知県、福井県、滋賀県、三重県、京都府、奈良県、鳥取県、岡山県、広島県、山口県、高知県、佐賀県

ANA 広報部 03-6735-1111 成田 0476-31-6007 羽田 03-5757-5548 伊丹 06-6856-0270 関西 072-456-7890

・**「黒龍 大吟醸 龍」 黒龍酒造株式会社(福井県)**

創業 1804 年。初代石田屋二左衛門以来、時代を超えて愛される清酒を追求しています。ワインの熟成を応用し、低温熟成させた大吟醸酒。蔵人の情熱が生み出した口当たりはまろやかでやわらかく、りんごやトロピカルフルーツの香りが爽やかに広がります。

提供期間：2020 年 3 月

提供クラス/路線：国際線ファーストクラス全路線



・**「醸し人九平次 純米大吟醸 別誂」 株式会社萬乗醸造(愛知県)**

1646 年創業。「醸し人九平次」の銘柄は、当主が代々襲名する「九平次」に由来します。メロンやライチなどの熟した果実の香り。口の中に広がる甘味と苦味、後味にはエレガントな酸の余韻が残ります。35%までお米を磨くことで、繊細さと濃密な味わいが感じられる日本酒です。

提供期間：2020 年 4-5 月

提供クラス/路線：国際線ファーストクラス全路線



なお、国際線ビジネスクラスの一部路線では「醸し人九平次 純米大吟醸 山田錦 EAU DU DESIR」をご提供します。詳細は別紙をご参照ください。

・**「純米大吟醸 鳥海山」 天寿酒造株式会社(秋田県)**

麗峰鳥海山の万年雪から生れる伏流水を仕込みに、和醸良酒の丹精込めた酒造りをしています。洋ナシや青りんごの華やかな香りに、流れるような飲み口が特徴です。

提供期間：2020 年 12-2021 年 2 月

提供クラス/路線：国内線プレミアムクラス全路線



・**「澤乃井 東京蔵人」 小澤酒造株式会社(東京都)**

東京都青梅市で元禄 15 年の創業以来、300 年続く老舗蔵。眼下に多摩川の清流を望む奥多摩の清らかな自然息づく地で、品格のある酒を醸しています。秩父古生層の岩盤を 140m も掘り抜いた洞窟から湧き出る岩清水を使用。日本酒造りの原点である「生酛造り」で仕込んだ純米吟醸酒。口当りなめらかで、程よい酸が旨味を引き立たせています。

提供期間：2020 年 6-9 月

提供場所：国際線 ANA SUITE LOUNGE



以上

■別紙: 2020年度日本酒ラインナップ