

## 人に、環境にやさしい国際線機内食を提供 ～食のユニバーサル化推進(第2弾)、調理残渣の循環型仕組みの導入～

3月1日より、日本発便の国際線機内食において、ANA Future Promise<sup>※1</sup>に基づく2つの新たな取り組みを開始します。

- (1) <食のユニバーサル化推進> すべてのお客様の選択肢を増やすべく、ビジネスクラスの軽食メニューとして、脂質・カロリー大幅カットかつ食物繊維豊富な、おからとこんにやく由来の Deats(ディーツ)<sup>※2</sup>を使用したヘルシーなメニューをお楽しみいただけるようになります。
- (2) <調理残渣の循環型仕組みの導入> 機内食調理時に発生する残渣からリサイクルされた堆肥を使用して育った“ソフトケール”を、エコノミークラスのサラダに取り入れます。

### (1)食のユニバーサル化推進(第2弾)

ANA は従来より、すべてのお客様に多くの選択肢からお選びいただけるよう、食のユニバーサル化を推進しています。

昨年10月には第1弾として、高まる健康志向や多様な食習慣のニーズにお応えすべく、特別機内食のうち低糖質、低脂肪、低カロリーと低塩のお食事の4種類で、初めてとなる「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」<sup>※3</sup> コラボレーションメニューをお楽しみいただけるようになりました。



左: 低糖質・低脂肪・低カロリーのお食事(同一メニュー)  
右: 低塩のお食事 エコノミークラス提供例

今回はこれに続く第2弾として、ビジネスクラスの新たな軽食メニューにて、おからとこんにやく由来の Deats を使用した肉不使用、ヘルシーなかつ丼をお楽しみいただけるようになります。

Deats は、ディーツフードプランニング株式会社<sup>※4</sup>が開発した日本の伝統食材である大豆おから／こんにやくを原材料とした新食材であり、Deats を使用した機内食メニューを提供するのは世界初です。植物性代替食品の主流である大豆ミートと比較し、繊細な味を表現可能であり、ヘルシーさに加えて高品質な味わいを兼ね備えること、また様々なメニューに展開可能なことから注目し、「THE CONNOISSEURS」メンバーである ANA 和食料理長の森 誠剛のもと、かつ丼にアレンジしました。Deats かつを使用し、丼ぶりのお米は白米と Deats ブランドのこんにやく米を半々で混ぜ込みました。



ANA 和食料理長  
森 誠剛

### ◆提供メニュー

軽食 “ヘルシー”かつ丼 ～肉不使用、日本伝統のおからこんにやくで美味しく健康に～

### ◆提供時期、対象クラス・路線

2022 年 3 月 1 日(火)～(通年予定) ※切り替え時期は変更になる可能性あり

国際線ビジネスクラス 日本発北米、ヨーロッパ、インド、オセアニア路線 ※ホノルル、ウラジオストクを除く

また春以降、羽田空港と成田空港の国際線 ANA SUITE LOUNGE においても Deats を活用したヘルシーなメニューをお届けできるよう準備中です。今後も機内やラウンジ等へ幅広くメニューを展開してまいります。

ANA は引き続き、お客様一人ひとりの食の好みや日常の食習慣に寄り添ったお食事を機内でもお楽しみいただけるよう食のユニバーサル化を図ります。また、ANA Future Promise の一環として、すべてのお客様を対象に安心してお召し上がりいただけるお食事の選択の幅を広げることで、「すべてのひとにやさしい空」の実現を目指します。

## (2) 調理残渣の循環型仕組みの導入

機内食製造時の調理残渣からリサイクルされた堆肥を使用して育った“ソフトケール”をエコノミークラスのサラダの中でお楽しみいただけます。



現行ミックスサラダ(カップ入り)



新ミックスサラダ(カップ入り)



ソフトケール

### ◆提供メニュー

ミックスサラダ(カップ入り)

### ◆提供時期、対象クラス・路線

2022年3月1日(火)～

国際線エコノミークラス 日本発国際線全路線 ※中国大陆、香港、台北、マニラ、ソウルおよび深夜便を除く

ANA の国内線および国際線(日本出発便)の機内食を製造する(株)ANA ケータリングサービスでは、調理時に出る残渣が1年間で約248トン、油が約28トン発生します(2019年度実績)。これらは2008年から、堆肥や飼料へ100%リサイクルを続けてきておりますが、今回さらに発展させる形として、成田工場が発生した調理残渣をリサイクル(堆肥化)している千葉県内のみどり産業(株)<sup>※5</sup>にてこの堆肥を使用し生産されたソフトケールを、エコノミークラスのカップサラダに取り入れます。ソフトケールは通常のケールに比べ柔らかく、苦みの少ないことが特徴であるためサラダに適しており、従来のメニューにより一層彩りを添えます。



ANA は引き続き、調理時残渣の循環型の仕組みを有効活用し、SDGs の達成に向け貢献してまいります。



<詳しくはこちら>

◆ANA Future Promise の取り組みについて

<https://www.ana.co.jp/ja/jp/topics/ana-future-promise/human-rights/2022-02-22-01/>

※1ANA グループでは、持続可能な社会の実現と企業価値向上を目指し、「環境 (Environment)」、「社会 (Social)」、「ガバナンス (Governance)」に配慮した ESG 経営を推進しています。ESG をより身近なものとして活動を推進していくにあたり、「ANA Future Promise」のスローガンのもと、お客様のご理解やご協力をいただきながら ANA グループとしての一体感のある取り組みに発展させ、SDGs の達成を目指す。

※2 大豆おから、こんにゃくを原料とする伝統と技術が融合した次世代食品。肉や魚の代わりとして、多様なメニューに活用可能。

※3 国内外の著名シェフ、お酒のプロフェッショナルに加え、世界のエアラインでも屈指のレベルを誇る ANA シェフで編成されたチームを指す。

※4 [ディーツフードプランニング株式会社](#)。Deats の開発・製造・販売等を行う。

※5 [みどり産業株式会社](#)。廃棄物の収集運搬、処分業(各種リサイクル)、製造した堆肥(土壌改良剤)を使用した野菜の生産を行う。

以上

報道機関からのお問い合わせ先

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