

【 須崎野見船団丸の魚 & ANA シェフ監修レシピ 】

須崎野見船団丸と ANA のふるさと納税がコラボレーションし、
オリジナル返礼品の掲載を開始いたしました！

ANA あきんど株式会社（代表取締役社長：菅谷 とも子、本社：東京都中央区、以下「ANA あきんど」）と株式会社 GHIBLI（代表取締役：坪内知佳、以下「GHIBLI」）は、協業で「高知県須崎市の海で採れた魚」を素材として「ANA シェフ」がオリジナルレシピを開発し、ANA 限定ふるさと納税の返礼品として掲載を開始いたしました。



坪内知佳（※1）



須崎野見船団丸（※2）



ANA シェフ… 和食料理長 森誠剛



洋食料理長 山田真吾（※3）

高知県須崎市は、高知県の中部に位置し、太平洋に面する野見湾はリアス式海岸の地形に恵まれた養殖生産地です。本市に拠点を置く「須崎野見船団丸」は、萩大島船団丸から、第 2 号の船団丸として、2017 年から船団丸に参画し、GHIBLI とともに、持続可能な水産を最大限取り入れた養殖に尽力してきました。海や魚、保存方法にもこだわった返礼品をぜひ、お楽しみください。

1. 販売サイト：ANA ふるさと納税ウェブサイト

<https://furusato.ana.co.jp/products/list.php?qc=fY2xDoMwDES%2F5rx0SUhQw%2BCBVFm79AsKQgIVGkhSgZ9fQ3ckP%2FI0J583RnBwDr5BqNF4tAbBwovjLggNWrXHknkLFw4hBxXN0zIVNorWmWkdmbIVtFAJhqm8zroRDJza5%2BRHhp6pH7v4ZU05psLvz9INqUZ1%2B6urqEc0yD7fjiatp5%2F>

2. 掲載開始日：2022 年 11 月 1 日（火）～

3. 返礼品内容

（1）高知県須崎市産の魚ファイル

種類…しまあじ、鯛、かんぱち、鯉（カツオ） ※返礼品の内容により、魚の種類が異なります。

（2）ANA シェフ監修によるオリジナルレシピ

4. その他（おすすめポイント）

（1）船団丸の魚について

特徴①：魚にストレスをかけない活き締めを行うことで、臭みがなく鮮度を保っています。お魚を暴れさせない締め方のため、打ち身もなく、魚本来の美味しさをお届けします。また漁獲後、お客様にお届けするまで全てを漁師の手で行っています。

特徴②：採れた魚をそのまま加工し特殊冷凍（超急速冷凍）を行うことにより、細胞壁が壊れず、時間がたっても変色が少なく、鮮度のいい状態を保ちます。

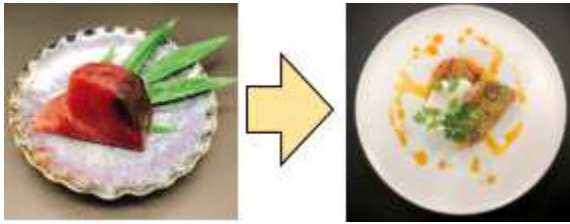
特徴③：化学調味料や保存料は使用していないため、安心して食べることができます。

一匹の魚の命を最大限大切に、美味しさを高めるために手入れ・手当てをしています。
添加物や保存料に一切頼らず、手間暇で勝負する本当の美味しさをぜひ、ご堪能ください。

(2) レシピ開発について

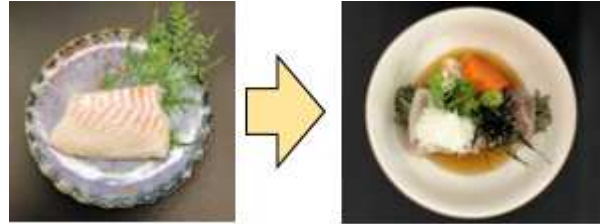
株式会社 ANA ケータリングサービス所属の ANA シェフとともに、魚の素材の良さを活かしつつ、ご家庭でも作りやすい和食、洋食のレシピを開発いたしました。高知県須崎市で水揚げされた地魚と、シェフのコラボレーションメニューをご家庭でお楽しみください！

◇鰹の香草パン粉焼き ピペラード添え (洋食)



鰹の香りを活かした焼き加減で仕上げ、野菜の甘みとチョリソーの辛味で仕立てました。

◇鯛そぼ蒸し旨出汁あん (和食)



鯛の旨味をより引き出せるよう、茶そばをはさみ、旨出汁あんをかけて仕上げました。

※画像はすべてイメージです。

※またお届け商品は完成料理ではなくフィレでのお届けとなります。

5. 参考

山口県萩市 (2021 年 12 月～)、北海道岩内町 (2022 年 8 月～) ANA 限定ふるさと納税返礼品として掲載しております。

「ANA のふるさと納税だけの限定返礼品」よりご覧ください。 URL:<https://furusato.ana.co.jp>

(※1) 坪内知佳 参考：https://sendanmaru.com/about_sendanmaru

100 年後も、魚が溢れる青い海を見るために・・・

日本中の浜が元気になるよう、全く経験のない漁業の世界に飛び込み、漁師たちと、前例のなかった水産業の六次産業化による水産会社を立ち上げ、全国で船団丸ブランドを展開中です。「船団丸」ブランドは多くのメディア等でも取り上げられ、全国から漁業者が集い、県境を越えて海洋環境保全にも取り組んでいます。

(※2) 須崎野見船団丸 参考：<https://sendanmaru.com/producer/656756>

素材の新鮮さにこだわり、天然飼料にこだわり、安全安心を第一に考えた養殖を行っています。また、育成の段階でも、魚たちがストレスを感じないように、広々とした養殖生け簀を用意し、海を最大限汚さず、大切に育てています。育て上げた魚たちは水揚げし、すぐに神経締めを行い、食べやすいように捌いた状態でお届けします。

また、魚を手当てするときや、保管・温度管理を徹底して行う独自の「船団丸式」を実践しており、すべての添加物（発色剤・人工着色料・保存料・pH 調整剤など）や化学調味料は一切使用していません。

(※3) ANA シェフ 参考：<https://www.ana.co.jp/ja/jp/serviceinfo/international/inflight/guide/connoisseurs/>

・ANA 和食料理長 森 誠剛

都内高級料亭での料理長を経て、現在、ANA 和食料理長を務めています。和食の料理長として、世界に誇れる和食を機内食で提供するため、日々メニュー開発を行っています。旬の食材を活かした美しい料理の演出に定評があるシェフです。

・ANA 洋食料理長 山田 真吾

有名ホテルにて、メインダイニングやバンケットなどさまざまなレストラン経験を持ち、調理現場の責任者として、ANA 機内食の高いクオリティを作りあげる傍ら、海外ケータラーの料理指導を務めています。現在は、洋食料理長として豊富な経験を生かし、形にとらわれない幅広い機内食の開発を手掛けています。

今後も GIBLI とタイアップし、ANA 限定オリジナル返礼品の開発を行ってまいります。

以上

報道機関等からのお問い合わせ先

ANA あきんど社 WEB サイトの[問い合わせフォーム](#)よりお問い合わせください。