

【 船団丸×ANA オリジナル商品の販売 】
船団丸.com (EC サイト) がリニューアル
船団丸と ANA がコラボレーションしたオリジナル商品を販売！

ANA あきんど株式会社(本社：東京都中央区、代表取締役社長：原 雄三、以下「ANA あきんど」) は、株式会社 GIBLI (代表取締役：坪内 知佳、以下「GIBLI」) と協業で、「ANA 機内食担当のシェフ」が「船団丸の鮮魚」を素材にオリジナルレシピを開発し、船団丸.com (EC サイト) にて販売しています。

この度、船団丸の思いや取り組みをより多くの方に知っていただくためにサイトをリニューアルし、船団丸×ANA のオリジナル商品ページも刷新します。ぜひご覧ください。



坪内知佳 (※1)



船団丸.com (※2)



和食料理長 森誠剛



洋食料理長 山田真吾 (※3)

2011 年に山口県萩大島から活動をスタートした船団丸は、生産者が自ら、加工・流通・販売までを手がけるビジネスモデルを確立しました。現在は、北は北海道、南は鹿児島県と、全国 12 箇所に活動拠点をもち、漁師だからこそ実現できる最短ルートで全国のお客様に鮮魚を届けています。船団丸.com では、船団丸の獲れたての鮮魚に ANA 機内食担当のシェフによるレシピを付けたオリジナル商品を販売しています。記念日や誕生日などの特別な日に、普段とは一味違う本格メニューをぜひご家庭でお楽しみください。

1. 販売サイト：[船団丸.com](https://sendanmaru.com)

2. 船団丸.com サイトリニューアル日：2023 年 9 月 22 日 (金)

3. 商品内容 ※レシピの内容により、魚の種類は異なります。

(1) 萩大島船団丸 (山口県萩市) の魚フィレと ANA 機内食担当のシェフ監修のオリジナルレシピ

鮮魚の種類…レンコ鯛、鰯、いとより鯛、アマダイ

レシピの種類… (和食) ①レンコ鯛のかわり焼き ②おでん風鰯のはんぺんつみれ

(洋食) ①いとより鯛のアクアパッツァ風 ②アマダイのソテー レモンバターソース

(2) 北海道岩内船団丸 (北海道岩内町) の魚フィレと ANA 機内食担当のシェフ監修によるオリジナルレシピ

鮮魚の種類…鮭、黒ソイ、鱈、黒ガレイ

レシピの種類… (和食) ①鮭の吉野煮と根菜の麦みそ仕立て ②黒ソイのピリ辛豆乳鍋

(洋食) ①鱈のポワレ 枝豆とパセリのソース ②黒ガレイのムニエル グルノーブル風

(3) 須崎野見船団丸（高知県須崎市）の魚フィレと ANA 機内食担当のシェフ監修によるオリジナルレシピ

鮮魚の種類…しまあじ、鯛、かんぱち、鯉

レシピの種類…（和食）①しまあじとピーマンの彩り南蛮漬け ②鯛そば蒸し旨出しあん

（洋食）①かんぱちのソテー 茸の軽いフリカッセ ゆず風味 ②鯉の香草パン粉焼き ピペラード添え

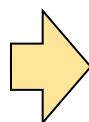
(4) 吉岐玄海船団丸（長崎県吉崎市）の魚フィレと ANA 機内食担当のシェフ監修によるオリジナルレシピ

鮮魚の種類…ヒラマサ、クエ、アカハタ、イサキ

レシピの種類…（和食）①ヒラマサの胡麻味噌煮 ②クエのねぎま風鍋

（洋食）①アカハタのポワレ キャラメリゼしたトマトのソース ②イサキのソテー 金柑チャツネ添え

◇商品一例（吉岐玄海船団丸のヒラマサ・クエ）



※画像は全てイメージです。

※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。

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一切使用していないため、お子様でも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

ANA 機内食担当のシェフとともに、魚それぞれの特徴を最大限に活かしつつ、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。船団丸と ANA 機内食担当のシェフのこだわりが詰まったコラボレーションメニューを、ぜひご家庭でお楽しみください！

(3) ANA のふるさと納税について

販売商品は ANA のふるさと納税オリジナル返礼品としてもお取り扱いしています。

ANA のふるさと納税サイト：<https://furusato.ana.co.jp/>

5. 参考

(※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。「SENDANMARU」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) 船団丸.com

2022年11月にサイトをオープン。これまで鮮魚の販売は飲食店などの事業者向けがほとんどでしたが、船団丸.comのオープンにより、一般のお客様もより気軽に全国各地の船団丸の鮮魚を購入できるようになりました。その日に獲れた選りすぐりの鮮魚を詰め合わせた『粋粋 BOX』は、船団丸ならではの目玉商品です。鮮魚の他にも、干物やいくら、醤油漬、鮭フレークなどの加工品もバリエーション多く取り揃えています。

(※3) ANA 機内食担当のシェフ

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ります。

・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 GHIBLI とタイアップし、ANA 限定オリジナル商品の開発を行ってまいります。

以上

問い合わせ先・・・ANA あきんど社の Web サイト[「お問い合わせ」](#)フォームよりご連絡ください