

ANA国際線機内食・お飲み物を監修している 「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」に 日本を代表する著名シェフ2名を新たに迎えます！

- ・2025 年 12 月より、「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」に新たなメンバー2名、「銀座レカン」料理長の杉田周人氏と「鎌倉 北じま」店主の北嶋靖憲氏を迎えます。
- ・国際線日本発欧米路線のファーストクラス及びビジネスクラスにおいて、日本を代表する著名シェフが監修した特別なメニューをお楽しみください。



ANA は、国内外の著名シェフやお酒のプロフェッショナルに加え、ANA 専属シェフで編成する「THE CONNOISSEURS (ザ・コノシユアーズ)」^{※1}を 2013 年 9 月に立ち上げて以来、機内のお食事やお飲み物を特別にプロデュースし、お客様から大変ご好評をいただいております。「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」が監修する国際線機内食は空の旅に相応しい洗練された味わいが APEX^{※2}でも高く評価されており、2025 年 9 月には世界最高品質の証である「WORLD CLASS」の 2 年連続受賞を果たしました。


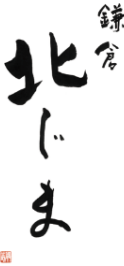
2025 年 12 月より、「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」に、「銀座レカン」料理長の杉田 周人氏と「鎌倉 北じま」店主の北嶋 靖憲氏を新たなメンバーとして迎えます。総勢 16 名の THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)が監修したメニューを日本発欧米路線のファーストクラス及びビジネスクラスにおいてご提供いたします。(2025 年 12 月から 2026 年 11 月までの 1 年間)

また、ANA では「機内食事前予約サービス」^{※3・4}を実施しており、ご出発の 24 時間前までにご予約いただくことで、監修メニューを含む和食や洋食など、ご希望のメニューを確実にお召し上がりいただくことができます。



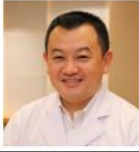













ANAは、今後も「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」を通じて新しい驚きや感動をご提供いたします。日本を代表する著名シェフたちが監修した極上のメニューをどうぞお楽しみください。

- ※1「THECONNOISSEURS」ご案内ページ<https://www.ana.co.jp/ja/jp/guide/inflight/service/international/connoisseurs/>
- ※2APEX(Airline Passenger Experience Association):航空会社の乗客体験向上を目的とした北米を拠点とする世界的な非営利団体。世界の航空会社、空港、航空関連サプライヤーが参加。専門家による審査や、航空機を利用する乗客からの評価に基づいて、優れたサービスを提供する航空会社を認定する「APEX アワード」を主催しており、特に「APEX WORLD CLASS™」や「APEX Five Star™」などは、航空会社のサービス品質を示す重要な指標となっている。
- ※3機内食事前予約サービス(ファーストクラス)https://www.ana.co.jp/ja/jp/guide/flight_service_info/int-service/f/meal-pre-order/(ビジネスクラス)https://www.ana.co.jp/ja/jp/guide/flight_service_info/int-service/c/meal-pre-order/
- ※4日本発シンガポール・バンコク・ジャカルタ・クアラルンプール・インド行き路線では、機内食事前予約サービスをご利用いただくことで、著名シェフの監修メニューをお楽しみいただけます。

2025年12月からの「THE CONNOISSEURS」新メンバー

		<p>「銀座レカン」料理長 杉田 周人氏</p> <p>2025年12月～2026年2月</p> <p>日本発欧米路線ビジネスクラス 洋食メニューを監修</p> <p>2025年10月より銀座レカンの9代目料理長に就任した杉田周人氏。「SÉZANNE」で磨いた確かな技術を土台にしながら、時代に即した感性を重ね合わせる実力派。50年以上の歴史を持つフランス料理の名店で、伝統を受け継ぎながら新たな風を吹き込む若き才能として注目されている。</p>
		<p>「鎌倉 北じま」店主 北嶋 靖憲氏</p> <p>2026年9月～2026年11月</p> <p>日本発欧米路線ビジネスクラス 和食メニューを監修</p> <p>京料理の名店「和久傳」で16年研鑽を積んだ北嶋靖憲氏。2021年5月に地元鎌倉で「鎌倉 北じま」をオープン。地元の恵みを最大限に生かした日本料理で、多くの美食家を魅了している。フランスのレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ2022」のテロワール賞を受賞するなど、国内外から活躍が期待されている。</p>

「THE CONNOISSEURS」メンバー一覧・提供スケジュール(2025年12月～2026年11月)

和食						
12月～2月提供 ファーストクラス	3月～5月提供 ファーストクラス	6月～8月提供 ビジネスクラス	9月～11月提供 ビジネスクラス			
						
「海老亭別館」主人 村 健太郎氏	「馴亭」15代当主 高橋 義弘氏	「銀座 奥田」店主 奥田 透氏	「鎌倉 北じま」店主 北嶋 靖憲氏			
洋食						
12月～2月提供 ビジネスクラス	3月～5月提供 ビジネスクラス	6月～8月提供 ファーストクラス	9月～11月提供 ファーストクラス	特別機内食 全期間/全クラス		
						
「銀座レカン」料理長 杉田 周人氏	「Restaurant Ryuzu」 オーナーシェフ 飯塚 隆太氏	「Joël Robuchon」総料理長 関谷 健一朗氏	「新門前 米村」 オーナーシェフ 米村 昌泰氏	「entre nous」 オーナーシェフ 高山 英紀氏		
ワイン	ワイン	日本酒	ANAシェフ			
			洋食	和食	洋食	ペストリー
世界最優秀ソムリエ(2000年) オリヴィエ・ブーシエ氏	「アンダーズ 東京 / ホテル虎ノ門ヒルズ」 エグゼクティブソムリエ / ピノレッツ ディレクター 森 寛氏	「ダブルツリーbyヒルトン東京 有明」 料理飲料部長 北原 康行氏				
			ANA総料理長 清水 誠	ANA和食料理長 森 誠剛	ANA洋食料理長 山田 真吾	ANAペストリーシェフ 相田 紀昭

報道機関からのお問い合わせ先

ANA 広報部 03-6735-1111

A STAR ALLIANCE MEMBER 