

世界の匠とのコラボレーション、「THE CONNOISSEURS (ザ・コノシユアーズ)」に新たなパートナーを迎えます

- ・世界の食の匠がプロデュースした ANA の機内限定のコラボレーションメニューをご提供します。
- ・メキシコシティ、シアトル発便にて初となる現地有名シェフとのコラボレーションメニューをご提供します。

2019 年 12 月より ANA の機内食・お飲物をプロデュースする「THE CONNOISSEURS (ザ・コノシユアーズ)」※に洋食パートナー 2 組を迎え、2020 年 3 月より ANA の機内でしか味わえないコラボレーションメニューをご提供いたします。

ANA では、2013 年 9 月に「THE CONNOISSEURS」を立ち上げて以来、ANA のために特別にプロデュースされた上質な食事やお飲物をご提供し、国内外のお客様に大変ご好評をいただいています。

また、海外発における機内食のさらなるおいしさと美しさをお客様にお届けするべく、新たにメキシコシティ発・シアトル発便にて現地の有名シェフとのコラボレーションメニューをご提供いたします。

ANA は英国 SKYTRAX 社の世界最高評価である「5 スター」認定を 7 年連続で受賞、また「World Airline Awards」にて、国際線ビジネスクラスの機内食を評価する「Best Business Class Onboard Catering」部門で最も優秀なエアラインとして選ばれるなど、高い評価をいただいております。今後も、常にお客様に新しい驚きや感動をご提供し、機内でお過ごしいただく時間をより充実したものにしていきます。

※THE CONNOISSEURS (ザ・コノシユアーズ)

「その道を極めた目利き・匠」をあらゆる言葉。著名シェフおよびお酒のプロフェッショナルに加え、ANA シェフチームで構成されるメンバー 18 名により、ANA 国際線 (日本発)、国内線プレミアムクラス (一部) の食事・お飲み物をプロデュースしています。

1. 2019 年 12 月からの「THE CONNOISSEURS」新パートナー



ミシェル&セバスチャン・ブラス氏 「ミシェル・ブラス トーヤ ジャポン」

2020 年 3 月～5 月

日本発欧米路線ファーストクラス 洋食メニューをプロデュース



ミシェル & セバスチャン・ブラス氏は、自然を中心に据えた大胆且つ洗練された料理で、フランス南西部にある、故郷オーブラックの美しさを現代的に表現することに拘り続けてきました。1999 年フランスでミシュラン 3 つ星を獲得した後、2002 年に「ミシェル・ブラス トーヤ ジャポン」を「ザ・ウインザーホテル洞爺リゾート & スパ」にオープンして以来、オーブラックと日本を結ぶ架け橋を築いてきました。同レストランは 2017 年ミシュランガイド北海道 2017 特別版で 2 つ星を獲得し、2020 年 7 月には日本で 2 つ目のレストランを軽井沢にオープンさせる予定もあり、ブラス氏の世界観をより多くの方にお楽しみいただけるようになります。



メニューの一例

アペタイザー:「クリーム仕立ての毛ガニにキャビアを添えて香菜風味の青梗菜、柑橘系のアクセント」

メイン :「和牛ヒレのロースト、エシャロット風味の蕩けるクリーム添え、ライヨル風キャベツのファルシと馬鈴薯のチップス、マレーシアの黒胡椒でアクセントを加えて」

「タラバガニ棒肉の焼き、ステムレタス炒めにレモンの塩漬け、ソーテルヌワインとカカオのジュ」

「現在では << クラシック >> :種々の野菜で仕上げたガルグイユ、ハーブを添えて」



MAISON
DE
TAKA
ASHIYA

高山 英紀氏「メゾン・ド・タカ 芦屋」エグゼクティブシェフ

2020年6～8月

日本発アジア路線ビジネスクラス 洋食メニューをプロデュース

「メゾン・ド・タカ 芦屋」は、地元の食材を活かし、日本人だからこそ表現できるフランス料理を堪能できるレストランです。エグゼクティブシェフの高山英紀(たかやま ひでき)氏は「ボキューズ・ドール国際料理コンクール アジアパシフィック大会 2014、2018」において2度の優勝(アジア人初)を収めております。2019年9月には台湾にあるホテル ランディス台北に「レストラン パリ 1930」をリニューアルオープンさせ、活躍の場を世界にも広げています。

※メニューの詳細は2020年5月上旬にANAウェブサイトでお知らせします。

2. メキシコシティおよびシアトル発便において、有名シェフとのコラボレーションメニューを初めて提供

ANAはこれまで、海外発における機内食の更なるおいしさと美しさを追求して、その地を代表する著名ホテルやシェフがプロデュースしたメニューをご提供してきました。この度新たにメキシコシティおよびシアトル発の国際線ビジネスクラスでも初めてコラボレーションメニューをご提供します。

メキシコシティ発 国際線ビジネスクラス



ASAII Kaiseki Cuisine 浅井 康雄氏

2020年6月～8月 和食メニューをプロデュース

メキシコシティ、ポランコ地区に2016年12月にオープンしたメキシコ唯一の会席料理店です。メキシコの食材を日本料理に取り入れ、季節感あふれるお食事をお楽しみいただけます。

※メニューの詳細は2020年5月上旬にANAウェブサイトでお知らせします。

シアトル発 国際線ビジネスクラス



SUSHI KASHIBA 加柴 司郎氏

2020年9月～11月 和食メニューをプロデュース

「SUSHI KASHIBA」は2015年にオープンした本格的な和食や寿司を堪能できるレストランです。農林水産省認定の和食親善大使を務める加柴氏の料理は現地での評価も高く、いつも多くのお客様でにぎわっています。

※メニューの詳細は2020年8月上旬にANAウェブサイトでお知らせします。

海外のお客様には「最初に出会うANAの味」として、日本へお帰りのお客様には出張やご旅行の締めくくりとして、ANAこだわりの空の上の一皿をぜひご賞味ください。

以上

■別添:「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」メンバー一覧