

2017年3月からの国内線機内サービスについて

～「Premium GOZEN」「Premium SABO」コラボレーションパートナーを変更～
～プレミアムクラス、普通席に期間限定ドリンク登場～

ANAは、英国SKYTRAX社から4年連続最高評価「5スター」認定を受けた日本唯一のエアラインとして、お客様に選ばれ続けるエアライングループを目指し、恒常的なサービス改善に努めております。国内線プレミアムクラスのお食事「Premium GOZEN」、「Premium SABO」では、3月よりコラボレーションパートナーを変更いたします。また、プレミアムクラス・普通席ともに、期間限定のドリンクが登場します。

ANAの「空の旅」に、引き続きご期待ください。

Premium
GOZEN

1.「Premium GOZEN」のコラボレーションパートナーが変わります。

3月～5月の夕食時間帯（17時以降出発便）において、羽田、名古屋（中部国際）、伊丹、関西、札幌（千歳）、福岡発「Premium GOZEN」のコラボレーションパートナーを変更いたします。素材を活かした各地の料亭との新たなコラボレーションメニューをお楽しみください。

【羽田・名古屋（中部国際）発】
「銀座 うち山」

【伊丹・関西発】
「祇園 にしかわ」

銀座
うち山



祇園
にしかわ



【札幌（千歳）発】
「壽山」

【福岡発】
「しらに田」

寿山



西中洲
しらに田



*メニュー画像は一例となります。メニューの内容はご搭乗の時期によって異なります。上記6空港発の朝食・昼食では、ANAオリジナルのメニューとなります。そのほかの空港では季節感ある各地のお食事を提供いたします。

2.「Premium SABO」にアトリエうかい監修のお菓子が登場します。

東京・神奈川にレストランを展開するうかいグループの洋菓子店「アトリエうかい」。同グループの鉄板料理店「うかい亭」で提供している食後のプティ・フール(小菓子)が評判となり、『うかいの余韻をご家庭で』をコンセプトに2013年オープンしました。シェフパティシエ鈴木滋夫氏の“旬の素材を最もおいしく提供する”というこだわりのもと、厳選食材を使用して丁寧につくりあげられたお菓子は、レストランより引き継がれた職人の技と感性が息づいています。

【提供期間】2017年3月～5月末(予定) 13:01～16:59の出発便でご提供。

A t e l i e r U K A I



*軽食のANAオリジナルメニューとともにご提供いたします。メニュー画像は一例となります。

*一部の飛行時間が短い便では、「Premium GOZEN」「Premium SABO」に替えて茶菓のサービスとなります。

3.「プレミアムクラス」、「普通席」で期間限定のドリンクをご提供いたします。

プレミアムクラスでは、期間限定ドリンクとして、「四季のストレート ラ・フランス」と「カゴメ百年品質トマトジュース」をご提供いたします。「四季のストレート ラ・フランス」は、山形の果樹園で育てたラ・フランスを最も美味しい時期まで追熟させて搾った100%のストレートジュースです。また、「カゴメ百年品質トマトジュース」は、契約農家で収穫された国産トマトをそのまま搾った食塩・砂糖・着色料・保存料不使用のストレートトマトジュースです。

普通席にご搭乗のお客様には、「ジューシー 香りのデコポン」をご用意しております。国産デコポン果汁を使用し、デコポンの豊潤な味とほのかに漂う甘い香りを飲みやすい味に仕上げています。

【提供期間】2017年3月～5月末(予定)

*在庫状況により期間が変更になる場合がございます。

提供しているドリンクの種類につきましては、客室乗務員にお尋ねください。



【プレミアムクラス】



【普通席】

以上