

欧州発便の機内食(和食)を、日本産の素材にてご提供します

～(株)ANA ケータリングサービスが、国内で初めて

EU 向けに加熱調理済みの切り身魚の輸出ができる EU HACCP^{ハサツフ}認定を取得～

ANA グループにおいて機内食の企画・調理などを担う株式会社 ANA ケータリングサービス(所在地:神奈川県川崎市 社長:川崎 三喜男 以下 ANAC)の川崎工場が、2018 年 6 月 12 日、「対 EU 輸出水産食品取扱施設」として水産庁より認定を受けました(EU HACCP 認定)。「EU HACCP」認定取得は、機内食を扱うケータリング工場としては国内初であり、これにより日本で採れた魚を使用し、日本で調理した和食を EU 圏内へ輸出することが可能となりました。

ANA では、この認定を活用し、日本産の素材を使用した機内食(和食)を 2018 年 12 月 1 日より欧州発便でご提供いたします。

EU HACCP とは、EU 向けに食材を輸出する場合の生産から加工・流通に至るまでの EU の衛生基準を定めたものです。認定取得により欧州での漁獲量や魚の処理方法など、日本との環境の違いからこれまで機内食としてのご提供ができなかった、鰯や鯛、縹鰯を使用した和食(※1)が提供できるようになり、お食事のレパートリーが拡大します。

ANA グループは、今後もお客様満足度向上に向けた取り組みを継続して行ってまいります。

※1 今後ご提供予定のメニューは以下のとおり

鰯藻塩焼き・鰯柚香焼き・鰯煮付け・鯛塩焼き・鯛柚香焼き・鯛胡麻焼き・鯛酒蒸し・縹鰯藻塩焼き・縹鰯胡麻焼き・縹鰯焼き漬け・縹鰯酒焼き・縹鰯柚香焼き(12種類)

■提供メニューについて

メニュー名:鯛胡麻焼き

※和食メニューの主菜としてご提供します。

提供期間:2018 年 12 月～2019 年 2 月

提供路線・クラス:ロンドン・フランクフルト発ファーストクラス

