

## ◆グルメ紀行ボックス

### <富山県>



#### ・グルメ紀行ボックス富山 8,000 円

(食材セット、富山湾鮭セットクーポン引換券 1 枚、ANA FINDELISH オリジナル小皿、ANA FINDELISH オリジナルラベル地酒(満寿泉))

#### ・グルメ紀行ボックス富山 10,000 マイル

(食材セット、富山湾鮭セットクーポン引換券 1 枚、ANA FINDELISH オリジナル小皿、ANA FINDELISH オリジナルラベル地酒(満寿泉)、ANA FINDELISH 箸 2 膳)

### <高知県>



#### ・グルメ紀行ボックス高知 8,000 円(予定)

(食材セット、ANA FINDELISH オリジナル小皿、ANA FINDELISH オリジナルラベルお酒)

#### ・グルメ紀行ボックス高知 10,000 マイル(予定)

(食材セット、ANA オリジナル小皿 2 枚、ANA FINDELISH オリジナルラベルお酒、オーベルジュ土佐山箸置き 2 つ)



#### ・グルメ紀行ボックス高知ミニ 5,000 マイル(販売期間:2019 年 11 月 6 日~)

(食材セット※鰹レシピのみ)

◆ANAC シェフ監修 ANA オリジナルカレー

商品名	特徴	イメージ
ビーフカレー	ビーフの旨味をひき立てるフルーツのすっきりとした甘さと爽やかな酸味、後から追いかけてくるスパイシーな辛さがくせになります。旨味の強いウデ肉をブイヨンで煮込み、お肉の旨味を余すことなくソースに溶け込ませた逸品です。	 
チキンカレー	トマトとあめ色のソテーオニオンをソースに溶かし込むことで、野菜が持つ甘味と旨味、すっきりとした酸味を引き出しました。やわらかい鶏もも肉の旨味とバターのマイルドなコクを中国醤油ですっきりとひきしめた逸品です。	 
ポークカレー	昆布エキスとマッシュルームエキス、和と洋の両方の旨味ベースにし、醤油とウスターソースを加えて日本人に親しみやすい味に仕上げました。丁寧に下茹でした豚ばら肉はクセが少なく、まろやかな旨味とキレのある辛味を感じられる逸品です。	 

◆ANAC シェフ監修 ANA オリジナルフィナンシェ

商品名	特徴	イメージ
ラ・フランス	豊かな香りのアーモンドと、果物の女王と呼ばれる洋梨を使用し、香ばしく焼き上げたリッチな味わいです。甘みと香ばしさの絶妙なバランスがコクを引き立て、外はふっくら、中はしっとり濃厚なフィナンシェです。優しい甘さと素材の芳醇な香りを彩(いろどり)鮮やかな焼き菓子でお楽しみください。	
梅	コクの深いアーモンドと、甘酸っぱい味わいと爽やかな香りの梅を使用し、香ばしく焼き上げたリッチな味わいです。甘みと香ばしさの絶妙なバランスがコクを引き立て、外はふっくら、中はしっとり濃厚なフィナンシェです。優しい甘さと素材の芳醇な香りを彩(いろどり)鮮やかな焼き菓子でお楽しみください。	
スイカ	コクの深いアーモンドと、さわやかな香りのスイカを使用し、香ばしく焼き上げたリッチな味わいです。甘みと香ばしさの絶妙なバランスがコクを引き立て、外はふっくら、中はしっとり濃厚なフィナンシェです。優しい甘さと素材の芳醇な香りを彩(いろどり)鮮やかな焼き菓子でお楽しみください。	
和栗	コクの深いアーモンドと、繊細で上品な香りの和栗を使用し、香ばしく焼き上げたリッチな味わいです。甘みと香ばしさの絶妙なバランスがコクを引き立て、外はふっくら、中はしっとり濃厚なフィナンシェです。優しい甘さと素材の芳醇な香りを彩(いろどり)鮮やかな焼き菓子でお楽しみください。	

※写真はイメージです。

※都合により、商品の内容が変更になる場合がございます。