



ANA NEWS

inspiration of Japan

第 1 3 - 2 8 号
2013年5月14日

国内線、国際線で6月から新たなサービスがスタートします

ANA では2013年6月より、新たな機内サービスを開始します。

国内線では、著名パティシエの辻口博啓氏のプロデュースによるスイーツをプレミアムクラスで、国際線では、千疋屋総本店のジュースとティーフォルテの紅茶をファーストクラスで、それぞれご提供します。また、ご好評いただいているピエール・エルメ・パリ監修によるデザートメニューを、アジア線でお楽しみいただけます。

空の旅に華を添える逸品で、くつろぎと安らぎの時間をお過ごしください。

1. ^{ひろのぶ}辻口博啓氏が国内線プレミアムクラスのスイーツをプロデュース

自由が丘にある「モンサンクレール」をはじめ、コンセプトの異なる12ブランドを展開するパティシエである辻口博啓氏が、快適な空の旅をお過ごしいただくために詰め合わせた、こだわりのアフタヌーンスイーツをお楽しみください。

提供期間: 2013年6月1日～8月31日

対象路線・クラス: 国内線プレミアムクラス「プレミアム茶房」

(13:01～16:59の出発便で提供)

Afternoon in the sky
selected by Tsujiguchi

Premium
class



バター風味がこだわりの
辻口博啓氏のプロデュースによる
プレミアム茶房メニュー(手前)



【辻口 博啓氏】

クーブ・ド・モンドをはじめ世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。

モンサンクレール(東京・自由が丘)をはじめ、コンセプトの異なる12ブランドを展開。
“スイーツで人々に笑顔を”をモットーに、各店舗の製造・運営の他、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など積極的に活動。

食育や素材選びに関心を持ち、スイーツを使った地域振興や、ベトナムに無農薬散布の茶畑を所有して、収穫されたお茶を使った商品開発などを行う。

お菓子教室「SUPER SWEETS SCHOOL自由が丘校」、後進育成のための
「スーパースイーツ製菓専門学校」(石川県)両校の校長も務める。

一般社団法人日本スイーツ協会代表理事も務め、スイーツを日本の文化にすべく、
「スイーツ検定」など実施。
1967年石川県出身。金沢大学非常勤講師。



2. ピエール・エルメ・パリのデザートがアジア路線に登場

アメリカ・ヨーロッパ路線で好評のピエール・エルメ・パリのプロデュースによるデザートが、ご期待にお応えしてアジア線に登場します。パティスリー界のピカソと称されるピエール・エルメによる、ANA の機内でしか味わえないオリジナルのメニューをお楽しみください。

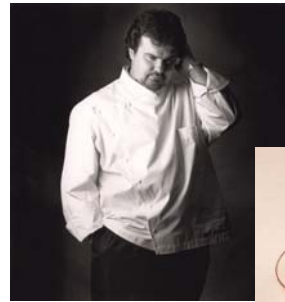
提供期間: 2013年6月1日～

対象路線: 東京(羽田・成田)発の北京・上海(浦東・虹橋)・香港線

東京(成田)発のバンコク・シンガポール・ジャカルタ線

提供クラス: ビジネスクラス

PIERRE HERMÉ
PARIS



BUSINESS
CLASS



[6月] ヨーグルト イスパハン (奥)
[7月] ヨーグルト エデン (手前左)
[8月] ヨーグルト サティース (手前右)

3. 日本橋 千疋屋総本店の「うんしゅうみかんジュース」が登場

長崎県産の高級みかん「させぼうんしゅう」を、特に糖度が高く酸味と甘みのバランスに優れたものだけを厳選し、丁寧に皮をむいてから搾りました。長崎県の風土と、させぼ地区かんきつ部会生産者の熱い情熱の結晶により誕生した、極上のみかんジュースを期間限定で機内でご堪能いただけます。

提供期間: 2013年6月1日～8月31日

対象路線: 日本発着のアメリカ・ヨーロッパ路線

提供クラス: ファーストクラス



FIRST
CLASS



4. ティーフォルテの「紅茶」が登場

至福のおもてなしを提供する「紅茶の美術品」ともいわれ、これまでの伝統的な紅茶の近代化を実現したイノベティヴブランドです。機内では、アールグレイ、イングリッシュブレックファースト、ダージリン、ホワイトジンジャーペアとブルーベリーメルローの5種類からお選びいただけます。

提供期間: 2013年6月1日～

対象・クラス: 日本発着のアメリカ・ヨーロッパ路線

提供クラス: ファーストクラス

Tea forté
~ extraordinary tea ~

FIRST
CLASS



以 上

*ANA 運航便でのサービスです。他社運航の共同運航便は対象外です。

*掲載している写真は全てイメージです。機内で品切れの際はご容赦ください。