



ANA

# 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. 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の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)

バターの風味がこだわりの  
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】



クープ・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。

食育や素材選びに关心を持ち、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畠を所有して、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 サティーヌ (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

NIHOMBASHI  
千疋屋総本店  
ESTAB. 1834

FIRST  
CLASS



Tea forté  
~extraordinary tea~

FIRST  
CLASS



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

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。