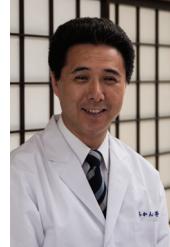


【別添資料】

■THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)

THE
CONNOISSEURS
- ANA Fine Dining & Bar -

<p>懐石 辻留</p> 	<p>辻 義一 氏</p> <p>1933年生まれ。明治時代からの懐石料理の老舗「辻留」の3代目。 15歳で料理の道を志し、20歳で料理人で芸術家の北大路魯山人のもとで修行する。 東京・赤坂「辻留」では、料理塾も開いている。</p> <p>「辻留」は、初代、辻留次郎が裏千家の家元に手ほどきを受け、京都に店を構えたのが始まり。 茶道裏千家より出入を許される、懐石料理の名門。 その深い味わいを引き出す術は、明治時代から三代にわたり、現在の「辻留」主人・辻義一氏に引き継がれている。</p>
<p>石葉</p> 	<p>中田 貞年 氏</p> <p>1969年 静岡県生まれ。 京都の老舗 料亭他 数店で修業の後、伊豆の旅館で料理長を務め、2009年石葉の料理長となる。 2011年にミシュランガイドにて2つ星を獲得。この地でしか味わうことのできないもてなし料理に取組み、 地元の素材や季節の旬の食材を生かした湯河原ならではの野趣溢れる洗練された料理を提供する。</p> <p>「石葉」は縁深い湯河原、若草山山中に佇む純和風旅館。別荘時代の建物を生かした、古き良き日本の風情や 季節の移ろいを大切にした洗練された空間。地元の作家やこの地にゆかりある芸術家の作品を中心に、 骨董などが温もりのある空間を創りだしている。良質を誇る湯は昼夜問わず滔々と溢れ、お食事では この地の山海の幸を心ゆくまで堪能できる宿である。</p>
<p>津 や ま</p> 	<p>鈴木 弘政 氏</p> <p>1976年 北海道生まれ。 「津やま」、「銀座あさみ」での修行を経て、2006年「津やま」の2代目を受け継ぐ。 2008年にはイタリア・トリノで開催されたスローフード協会の祭典「サローネ・デル・グスト」に、 日本料理代表に選出。</p> <p>「津やま」は、赤坂の路地裏に佇む、古きよき割烹の趣を残す一軒家。政財界から芸能関係者まで、 食通たちが数多く通う。「家庭料理」こそが日本料理のルーツと、東京の素材に誇りを持ち、京料理にも負けない こだわりの東京の味で著名人たちを虜にする。</p>
<p>馬 走 ら か ん 亭</p> 	<p>西塙 茂光 氏</p> <p>1959年 山形県生まれ。 18歳で上京。日本料理の世界に。赤坂「楽味」などで修行を積む。 銀座「堂島」の料理長を務めた後、2000年5月に独立を果たし、「馳走 啓啄」を開店。現在に至る。 傍で茶の湯を通して大切な日本文化を伝えるべく「そったく茶の湯サロン」を主宰。</p> <p>西塙氏はモットーとして「一期一会のこころを大切に四季折々、旬の新鮮な素材を吟味し、 伝統の技と繊細な器でおもてなしをいたします。素材と真摯に向かい合い、自然の持ち味を 生かすことを心がけております」と語る。</p>
<p>精 進 懐 石 ら か ん 亭</p> 	<p>藤木 忠福 氏</p> <p>1954年 長野県生まれ。 割烹「大国」、料亭「滝川」などで修行を積み千葉料亭「並木」で料理長になる。 平成8年よりらかん亭取締役料理長に就任、現在に至る。</p> <p>らかん亭は目黒にある天恩山五百羅漢寺境内にあり、各宗派にとらわれない、新しい精進料理を創りたいとの思いで、 現在の精進料理を創り出している。昆布出汁を中心にご飯、野菜の皮や芯を焼いたり、蒸したりして精進出汁を作り、 旬の野菜を含めた料理は、「らかんさんの寺料理」として身近に楽しむことができる。</p>

【別添資料】

 	<p>吉野 建 氏 1952年 鹿児島県生まれ。 1997年に念願のパリ8区に「ステラ マリス」を開店し、国内では「タテルヨシノ」ブランドを中心にレストランを展開。 ミシュランガイドでも高く評価を受け、「レストラン タテルヨシノ芝」の2つ星をはじめ、多くのレストランが星を獲得する。 2007年にはダボス会議の料理長を務め好評を博す他、毎年ペルギーで行われるiTQi(国際味覚審査機構)による「Superior Taste Award (優秀味覚賞)」の審査員を務める。2010年フランス政府より農事功労章(シュバリエ)を叙勲。 フランス料理の伝統や国境が曖昧になるなかで、吉野が作る料理は「フランス人よりもフランス的」と言われる。 正確にビンに寄せるプロゴルファーのごとく、絶妙な美味にびたりと合わせてくる料理を自當てに季節毎に訪れる ファンも多数。現在の本拠地である「tateru yoshino銀座」は7mもの天井高を誇る開放感ある店内も魅力のひとつである。</p>
 	<p>飯塚 隆太 氏 1968年 新潟県生まれ。 ホテル、レストラン等を経て、1994年に「タイユバン・ロブション」の部門シェフに。その後渡仏し、「トロワグロ」等の星付きレストランで修行。帰国後、再びジョエル・ロブション氏の元に。2004年「ラ・ターブル ドゥ ロブション」シェフに就任。 2005年より5年間シェフを務め、2011年2月、「Restaurant Ryuzu」を開店。 ミシュランガイド東京・横浜・湘南2012 1つ星獲得 ミシュランガイド東京・横浜・湘南2013 2つ星獲得。 店名は、腕時計にさりげなくとも大切な役目を担う「竜頭」に重ねられており、お客様に大切な時間をすごして いただきたい思いがこもっている。季節を彩る食材と丁寧に仕立てられた料理の数々を、外光が降りそそぐ上質な空間で、 時間を忘れてゆったり楽しむことができる店となっている。</p>
 	<p>米村 昌泰 氏 1963年 京都府生まれ。 京都の老舗フレンチレストランにて10年間勤務。 1993年に独立、京都木屋町に「レストラン よねむら」をオープン。 2001年には現在の京都・祇園・下河原に京町屋をリノベーションして移転。2004年 東京・銀座・交詢ビルへ出店。 フランス料理とも日本料理とも称される独創的な料理の数々は「よねむら流」と呼ばれ、味や温度、ボリュームに緩急をつけ、個性的な器使いと共に、ドラマのような筋書きで供される。目の前で調理されるライブ感が訪れるお客様を楽しませる。 2004年にはデザインブック「RESTAURANT YONEMURA」を発刊、料理本のアカデミー賞とも称される 「グルマンワールドクックブックアワード」にて「ベストクックブックデザイン賞」「ベストクックブックカバー賞」を受賞。 「ミシュランガイド東京」「ミシュランガイド京都・大阪」とともに、創刊以降毎年選出されている。 「ワールド・グルメ・サミット」、「ワールド・オブ・フレーバー」など、近年海外での仕事にも積極的に参加している。</p>
 	<p>脇屋 友詞 氏 1958年 北海道生まれ。 赤坂・山王飯店を皮切りに数々の店で修業を積み、27歳で都内ホテルの料理長になる。 1996年トゥーランドット游仙境代表取締役総料理長に就任。2001年Wakiya一笑美茶樓をオープンし、 上海料理の技を軸とした洗練された料理で、日本の中国料理界を牽引。2010年には厚生労働省による 卓越した技能者(現代の名工)を受章。現在は東京、横浜で4店舗のオーナーシェフを務める。 Wakiya一笑美茶樓は、赤坂の裏通りにたたずむ一軒家。旬の食材をふんだんに取り入れた 身体に優しいWakiya流モダンチャイニーズ。ゆったりとした空間で食事と会話を楽しむことができる。</p>
<p>PIERRE HERMÉ PARIS</p> 	<p>ピエール・エルメ氏 21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。アルザスのパティシエの家系の4代目として生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始めた。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”(高級菓子)のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。 その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。 1998年、自前ブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナバトル通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長としても活躍している。「ピエール・エルメ・パリ」は高名なゴルベール委員会に所属し、 パリ、ストラスブール、ニース、リヨン、ロンドン、ドバイ、東京、横浜、大阪、神戸、香港およびドーハに事業展開している。</p>

【別添資料】



ネッド・グッドワイン氏

1969年 ロンドン生まれ。日本在住者として初のMaster of Wine。

アジア最大手のレストラングループのワインダイレクターや、シャンバーニュメゾンのアジアマーケットにおけるコンサルタントなどを務める。

ワインの教育にも力を注ぎ、レストランスタッフにワインへの情熱を説いている。

ANAの機内ワインの選考には2011年度から参加し、2012年度より正式にANA機内ワインアドバイザーに就任。



井上 勝仁 氏

1962年 東京都生まれ。

元ANAインターナショナルホテル東京シェフソムリエ。

社団法人日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ。同協会の関東支部役員を務める。

数々のソムリエコンクールにて上位入賞経験をもち、また、シャンバーニュ利き酒騎士団の称号、米国ワインエデュケーター協会CWSも保持。ワインセミナーやホテル専門学校での講師の経験も長く、ワインやサービスにも定評がある。ANA機内ワインアドバイザーとして、10年以上の経験を積み、機内ワインの選定においてそのワイン選びに力を発揮している。



藤野 清久 氏

1960年 東京都生まれ。

香りをテーマに最上質を目指したオリジナルブレンドコーヒーを創造。
2001年Caffe Gino田園調布を開店。

世界中の極上のコーヒー豆オークションの審査をする資格である
Coffee Quality Institute 認定 Q Grader「世界最高水準のコーヒーのカッピング審査員」を取得。
SCAAアメリカスペシャルティコーヒー協会認定 カッピング国際審査員をしている。
より香りを専門的に習熟するため、日本ソムリエ協会認定 ソムリエを取得。



太田 和彦 氏

1946年生まれ。

日本酒評論家、作家。資生堂アートディレクターを経てフリー。
2000～07年、東北芸術工科大学教授。

古くから日本酒に興味をもち、数々の著作を発表。「東京・大人の居酒屋」「居酒屋百名山」「超・居酒屋入門」「太田和彦の居酒屋味酒覧」「ひとり旅ひとり酒」など。BS11テレビ「ふらり旅いい酒いい肴」に出演中。



奥水 精一 氏

1949年 山梨県生まれ。
ブレンダー。サントリー山崎蒸溜所勤務。

1973年サントリー入社。研究センターや貯蔵部門などを経て、1999年よりチーフブレンダー。
2004年よりISC(インターナショナルスピリッツチャレンジ)審査員。

2011年、手がけた「響21年」がWWA(ワールドウイスキーアワード)において、2年連続で「世界最高のブレンド」に選ばれた。
著書に「ウイスキーは日本の酒である」(新潮新書・2011年刊)。

【別添資料】

 	<p>柏 修 (和食)</p> <p>1951年生まれ。</p> <p>日本橋の料亭で10年に渡り料理長務めるなど、20年以上のキャリアを積み、1992年ANAケータリングサービスに入社。以来、和食のメニュー開発を担う。経験に裏打ちされた確かな技術で、ANA国際線の草創期から現在まで、その和食の味を支え続けている。</p>
 	<p>上村 四四六 (和食)</p> <p>1960年生まれ。</p> <p>老舗料亭「南地大和屋」で統括料理長を務めた経験をもつ。2012年ANAケータリングサービスに入社。和食統括部長。料亭で培った四季の和食文化や心細やかなおもてなしをお客様に堪能していただけるよう、自ら腕を振るうかたわら、調理スタッフの指導にもあたる。</p>
 	<p>久保 正信 (和食)</p> <p>1967年生まれ。</p> <p>都内の料亭で10年の経験を経て、1996年ANAケータリングサービス入社。和食調理部長。旬の食材を活かし季節感あふれる美しい料理を演出。和食の料理長として匠の技で腕を揮い、日本の航空会社として世界に誇れる和食を生み出している。</p>
 	<p>田中 聰 (和食)</p> <p>1967年生まれ。</p> <p>日本料理店や料亭で約20年のキャリアを経たのち、2008年ANAケータリングサービス入社。和食調理課長。町場のお店で供されるような身近でおいしい料理を、地上と環境の異なる機内でも同じように味わえるよう、日々研究を重ねる。</p>
 	<p>吉倉 福三 (洋食)</p> <p>1956年生まれ。</p> <p>複数のレストランでの修行を経てプリンスホテル、ヒルトンホテルで腕を振るい、1989年ANAケータリングサービスに入社。以来、洋食のメニュー開発を担う。同社の創立からの古参シェフ。ANA国際線の就航から現在まで洋食を担当し、エアラインケータラーとして世界的に評価されるまでに育て上げる。</p>
 	<p>工藤 孝夫 (洋食)</p> <p>1959年生まれ。</p> <p>プリンスホテル、キャピトルホテル東急などで30年を超えるフレンチのキャリアを有するベテランシェフ。2003年ANAケータリングサービス入社。洋食調理部長。長く一流ホテルで培った経験を活かし、洋食の料理長として、お客様にクオリティの高い料理をお届けすることに尽力する。</p>
 	<p>清水 誠 (洋食)</p> <p>1962年生まれ。</p> <p>プリンスホテルを経て、全日空ホテル、クラウンプラザホテルにてレストラン・宴会部門の料理長を務める。2010年ANAケータリングサービスへ入社、洋食担当部長。ホテルで培った経験を生かし、新しい機内食を創りあげることに情熱を傾ける。</p>
 	<p>高橋 正巳 (ペストリー)</p> <p>1950年生まれ。</p> <p>東京プリンスホテル、成田プリンスホテルを経て、センチュリーハイアットホテルの開業に携わり、1988年ANAケータリングサービス入社。以来、メニュー開発を担う。ANA国際線の就航以来、ペストリーの味を支え続け、その味を、日本の航空会社でありながら世界に通用するレベルにまで高めてきたベテランシェフ。</p>
 	<p>香取 伸亮 (ペストリー)</p> <p>1960年生まれ。</p> <p>プリンスホテルでの修業を経て、1989年ANAケータリングサービス入社。ペストリー部長。高橋シェフとコンビでANAのペストリーを世界的な評価を受けるまでに育てる。コラボレーションメニューである「ピエール・エルメ・パリ」の世界を、機内食として申し分なく再現するなど、確かな技術を持つ。</p>

【別添資料】

■国内線コラボレーションパートナー

 <p>赤坂 津やま</p>	 <p>店主 鈴木 弘政 氏</p>	<p>「津やま」は、赤坂の路地裏に佇む、古きよき割烹の趣を残す一軒家。政界から芸能関係者まで、食通たちが数多く通う。 「家庭料理」こそが日本料理のルーツと、東京の素材に誇りを持ち、京料理にも負けないこだわりの東京の味で著名人たちを虜にする。</p>
 <p>大阪北浜 花外楼</p>	 <p>料理長 堀川 洋一 氏</p>	<p>天保元年(1830)年、加賀の国出身の伊助が大阪北浜に料理旅館「加賀伊」を開いたのが始まり。幕末には志士達に、維新後は元勲たちに、集いの場として愛され、木戸孝允が命名、揮毫したものがそのまま屋号となっている。 以来180年にわたり、素材の持ち味を生かす日本料理の古き良き“伝統”と、時代の新しいセンスを届けている。 *北浜本店は2015年までリニューアル工事中。 現在は、北区西天満にて「花外楼北店」として営業中。</p>
 <p>さっぽろ 川基本店</p>	 <p>料理長 本間 勇司 氏</p>	<p>1961年 高知県生まれ。 地元の料理店を振り出しに、大阪で5年間、割烹と料亭で修行のち。 1984年に花外楼に入社。各店舗の料理長を歴任ののち、 2002年に花外楼本店 和食部の総料理長に就任。 2003年には調理部長を兼務。 長年にわたり花外楼の味を支えている。</p>
 <p>湯布院 月燈庵</p>	 <p>料理長 幸丸 幸衛 氏</p>	<p>札幌すすきの鶴々川のほとりに店構えたのは昭和20年。 以来、各界の要人をお招きしてきた、料亭川甚。 受け継いだおもてなしの心と技を尽くし、季節の彩りを繊細に仕立てた会席料理と、 趣き深い雰囲気の中で、四季折々の美味をゆったりと楽しめる北の名店。</p> <p>1970年 北海道生まれ。 旭川、東京で修業し、北海道での日本料理の技能大会など数々の優勝歴を持つ。 2008年「川甚」入店、2009年より料理長に就任。 「川甚」を大切にしてくれるお客様の気持ちを大切に、伝統を守りながら 喜ばれる料理を目指したいと語る。</p>
 <p>パティシエ 青木 定治 氏</p>	 <p>総料理長 こうまる 幸丸 幸衛 氏</p>	<p>湯布院中心地から離れ奥由布の山中、約1万坪の自然あふれる敷地に18棟の露天風呂付き 離れ客室を配す贅沢な宿、「ゆふいん月燈庵」。 色とりどりの紅葉に囲まれ、川のせせらぎ、鳥の声、木々の囁きをBGMに 至福のひと時を楽しめる宿。 今回のメニューは「田舎のもてなし」をテーマとし、心までも豊かになる機内食に仕上がっている。</p> <p>1970年 福岡県生まれ 1990年より日本食の世界へ。日本料理店で修業ののち、 「シンガポール・シャングリ・ラ・ホテルなど万」で多角的に日本料理を経験し、 2006年より「ゆふいん月燈庵」総料理長に就任。</p>
<p>pâtisserie Sadaharu AOKI paris</p>	 <p>パティシエ 青木 定治 氏</p>	<p>2001年パリ6区サンジェルマンに念願の店舗「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」を開店、 その後、ギャラリー・ラ・ファイエット内にコーナーをオープンするなどパリに4店舗。 その商品のモダンさと同時に、昔ながらの伝統的な納得の味、とパリっ子に喝采を浴び、 今では誰もが認めるフランスのパティシエとして、その人気は定着している。 日本でも、東京都内に4店舗を構える。</p> <p>1968年東京都生まれ。 青山「シャンドン」を経て、91年に単身渡仏。 フランス、スイスでキャリアを重ね、2001年にパリに「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」を開店。 ヨーロッパで数々の優勝・受賞歴を持ち、フランストップ5パティシエに選出されるなど、 現在、世界で最も注目される日本人パティシエの一人。</p>

【別添資料】

■寝具一覧

FIRST
CLASS



BUSINESS
CLASS



■ベッドパッド

多くのアスリートが海外遠征などで愛用する東京西川「Air®」。身体にかかる圧力を分散させる特殊立体構造のコンディショニングマットレスで、良好な寝姿勢を維持し、質の高い眠りをご提供いたします。優れたデザイン性も国内外で高い評価を受け、世界各国のさまざまなデザイン賞を受賞しています。



■コンフォーター

寝具向け素材としては世界一細いティジンのポリエステルナノファイバー「ナノフロント®」や、特殊ポリエステル断熱保温わたなどの高機能繊維を駆使し、東京西川の技術で創りあげた次世代型超軽量コンフォーターです。やわらかく、薄くても暖かいので、心地よくおやすみいただけます。



■枕

とろけるような柔らかさでありながら、さまざまな寝姿勢を独自のリラクゼーションフォームでしっかりと支える東京西川「エンジェルフロート®」。放熱性と吸放湿性にもすぐれ、温度による硬度変化もほとんどなく、快適にお使いいただけます。

■ブランケット

「テネリータ」のブランケットは、世界で最も厳しい国際基準をクリアした、安全・高品質のオーガニックコットンを使用。おもてには高級カシミアを使い、コットンの通気性とカシミアの保温性を兼ね備えました。上質な素材から生まれる心地よさに包まれる、軽くてやわらかなブランケットです。



■リラックスウェア

先染め糸を二重編みにした両面ニット使いのウェア上下。しなやかな肌ざわりと軽い着心地が特徴です。持ち運びに便利な収納ケース付きです。



■ベッドパッド

2012年グッドデザイン賞をはじめ、名だたるデザイン賞を受賞した東京西川「エアーサイクロン®」。96%を占める空気層が抜群の通気性と速乾性を発揮。どのような姿勢もエアクッションが気持ち良く支えて、雲の上のような最高の寝心地をご提供いたします。



■コンフォーター

ティジンの異形断面ポリエステルを中わたに使用し、東京西川の技術で創りあげたボディラインキルトコンフォーターです。帯電防止繊維が静電気を低減し、薄く暖かいので心地よくおやすみいただけます。※中わたには、地球環境にもやさしいPETボトルリサイクル繊維を使用しています。

■枕

首から後頭部にぴったりフィットし、やわらかなクッション性で眠りを支える東京西川の中央凹型形状枕。中わたには、ふんわりとしたティジンの中空ポリエステルわたを使用しているのでやさしい風合いで。※中わたには、地球環境にもやさしいPETボトルリサイクル繊維を使用しています。

【別添資料】

■東京西川（西川産業株式会社）



東京西川は、1566 年に創業。初代西川仁右衛門が滋賀県の近江で商いをはじめ、徳川幕府のお膝元である江戸・日本橋に出店しました。その後は、ベッドやマットレスなどを含む寝具全般を開発し、お届けすることで、日本が世界に誇るやすらぎの文化を創生してきました。

1984 年には、わが国初の日本睡眠科学研究所を設立。睡眠科学やライフサイエンスの視点から寝具の進化をめざし、良質な眠りを追及しています。

■帝人フロンティア株式会社



帝人フロンティア株式会社は、帝人グループで流通・製品事業を展開してきた NI 帝人商事株式会社と、ポリエスティル繊維事業を展開してきた帝人ファイバー株式会社のアパレル事業を統合し、2012 年 10 月 1 に設立しました。メーカー機能と商社機能の融合により進化した技術力のあるグローバルコンバーターとして、アパレルから産業資材まで、市場の多様なニーズに対応し素材開発から製品までの幅広いソリューションを提供しています。

今後も、インテリア・寝装・リビング商品の企画・開発を手掛ける子会社（株）テクセットと連携し、帝人グループの高機能素材を活用し、くらしを豊かにする製品開発に取り組んでいきます。

■テネリータ株式会社



テネリータ株式会社は地球と未来を考える興和グループの一員として、オーガニックコットン製品を生産、販売しています。綿花畠から製品になるまでの生産工程において厳しい基準をクリアした国際認証を日本で初めて取得。環境にやさしく、人にやさしい商品を日本の匠の技とともに提供しています。



以上