

ANAの機内サービス刷新・第一弾について

～24人の匠による機内食サービスがスタートします～

～国際線ファースト・ビジネスクラスの寝具・アメニティをグレードアップします～

ANAは2013年8月下旬より、ANAブランドのコンセプトを表す「Inspiration of JAPAN」の文字をデザインした飛行機を就航させ、その後順次導入いたします。また、これに合わせて、サービス内容の向上を図り、年度を通して新しいサービスをお送りしてまいります。

第一弾として9月からは、機内食では10名の著名シェフ、5名のお酒やコーヒーのプロフェッショナルに加え、世界のエアラインでも屈指のレベルを誇るANAシェフで編成する「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」を立ち上げ、国際線・国内線のお食事・お飲みものをプロデュースいたします。また、長距離国際線では、ファーストクラス・ビジネスクラスに、寝具メーカー東京西川と共同開発した寝具を採用いたします。ビジネスクラスのアメニティキットも新たに追加、お客様のくつろぎ、おやすみの時間をさらに充実したものにいたします。

スカイトラックス社からサービスにおける最高評価「5スター」認定を受けた日本で唯一のエアラインとして、ANAは今後ますますサービスに磨きをかけてまいります。

1. タグライン“Inspiration of JAPAN”について

これまで機内サービスなどで使用してきた「Inspiration of JAPAN」を、タグラインとしてANAロゴとともに表記します。

「Inspiration of JAPAN」には、安全運航を基盤に、日本の先進性や技術力、礼儀正しく正確な気質と、ANAが大切にしてきたおもてなしの心とともに、旅のワクワク感や楽しさをお客様にお届けしたいという思いを込めています。また、特に海外に向けて「日本を代表するエアライン」であることを表す意味もあります。

9月1日より宣伝や告知の場面で使用するとともに、機体にもデザインいたします。さらに機体には、前方に日の丸をデザインし、日本のエアラインであることを強調します。新デザイン機材は、1号機が8月24日より運航(予定)し、順次塗装を進め、最終的に全機材にデザインする予定です。



Inspiration of JAPAN を表記したロゴ



機体デザイン例(B777-300型機)

2. 「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」たちの美味の共演

① サービス概要

15名のパートナーと9名の ANA シェフからなる「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」を立ち上げ、2013年9月1日より、国際線(日本発便)のお食事・お飲みものと、国内線プレミアムクラスのお食事(一部)をプロデュースいたします。空の上という、地上と異なる環境でのお食事を知りつくした ANA シェフが、技術と経験に裏打ちされた確かなメニューをお届けするとともに、路線・季節により、さまざまな THE CONNOISSEURS パートナーによる上質でワンランク上のお食事をお楽しみいただけます。

THE CONNOISSEURS

- ANA Fine Dining & Bar -

Connoisseur(コノシユアー)とは、「その道を極めた目利き」をあらわすことばです。常に新たな食の世界を切り開き、お酒などの嗜好品を芸術のごとく高める世界の匠たちと、高度1万メートルの特別な一皿を知るANAシェフチームとの共演が実現しました。ANAだから出会うことができた食文化の粋を、ぜひご堪能ください。

和食	和食	和食	和食	和食
懐石 辻留 	石葉 	津やま 	馳走 峠 	精進 懐石 らん亭 
懐石「辻留」店主 辻 義一 氏	湯河原「石葉」料理長 中田 貞年 氏	赤坂「津やま」店主 鈴木 弘政 氏	「馳走峠」店主 西塚 茂光 氏	「らん亭」料理長 ただよし 藤木 忠福 氏

フレンチ	フレンチ	フレンチ	中華	
ty 	Ryuzu 	よねむら 	Wakiya 	PIERRE HERMÉ PARIS 
「タテルヨシノ」オーナーシェフ たてる 吉野 建 氏	「Ryuzu」オーナーシェフ 飯塚 隆太 氏	「よねむら」オーナーシェフ 米村 昌泰 氏	「WAKIYA」オーナーシェフ 脇屋 友詞 氏	ピエール・エルメ氏

マスター・オブ・ワイン	ソムリエ	カップリング国際審査員(コーヒー)	日本酒評論家	サントリー酒類(株) チーフブレンドラー
				
ネット・グットウイン氏	井上 勝仁 氏	藤野 清久 氏	太田 和彦 氏	興水 精一 氏

								
ANA 和食 柏 修	ANA 和食 上村 四四六	ANA 和食 久保 正信	ANA 和食 田中 聰	ANA 洋食 吉倉 福三	ANA 洋食 工藤 孝夫	ANA 洋食 清水 誠	ANA ヘストリー 高橋 正巳	ANA ヘストリー 香取 伸亮

② 9月～11月のメニュー

【お食事】

メニュー監修	対象クラス	対象路線	メニュー紹介
懐石 「辻留」	FIRST CLASS ファーストクラス	成田発 ⇒北米路線・ヨーロッパ路線	 「懐石は、思いやりの心」。京懐石を芸術にまで高める辻留。辻義一氏が織り成す茶懐石文化の粋に触れるひとときを、ぜひ機上でお過ごしください。
PIERRE HERMÉ PARIS ピエール・エルメ・パリ	FIRST CLASS ファーストクラス	成田発 ⇒北米路線・ヨーロッパ路線	 ピエール・エルメ・パリの代表的なフレーバー「Ispahan」を合わせたクロワッサン。ローズの香りとライチ、フランボワーズの酸味が口中に広がり、驚きに満ちた美味しさです。
	BUSINESS CLASS ビジネスクラス	成田発 ⇒バンコク・シンガポール・ジャカルタ・デリー・ムンバイ線 成田・羽田発 ⇒北京・上海・香港線	 パティスリー界を先導する第一人者の、斬新かつ着想豊かなデザートで至福の時を。月替わりでメニューをご用意しています。
石葉 湯河原「石葉」	BUSINESS CLASS ビジネスクラス	羽田発 ⇒バンコク・シンガポール線	 ミシュラン二つ星の日本旅館「石葉」の献立です。定番の厚焼玉子をはじめ、純和風の充実の朝食をお楽しみください。
Wakiya Wakiya	BUSINESS CLASS ビジネスクラス	成田・羽田発 ⇒中国路線(全線) 【10月限定】	 モダンチャイニーズの先駆者、脇屋シェフによる、中国料理の伝統に和やフレンチのニュアンスを取り入れた味わいをお楽しみください。
ANA ANAオリジナル 洋食コース	BUSINESS CLASS ビジネスクラス	成田発 ⇒北米路線(ホノルル除く)・ヨーロッパ線	 世界トップクラスのエアラインケータラーによる王道のフレンチコースメニュー。今回、ANAでは初めてイタリアンを取り入れるなど、バラエティーに富む料理をお楽しみいただけます。
ANA ANAオリジナル 郷土料理・熊本	BUSINESS CLASS ビジネスクラス	成田発 ⇒バンコク・シンガポール・ジャカルタ・デリー・ムンバイ線	 自然豊かな熊本で育まれた山海の幸をふんだんに取り入れました。辛子蓮根はもちろん、地鶏や野菜、熊本産のブランド米「森のくまさん」など、心尽くしの熊本の味をご堪能ください。
ANA ANAオリジナル 選べるデザート	BUSINESS CLASS ビジネスクラス	成田発 ⇒北米路線(ホノルル除く)・ヨーロッパ路線	 ビジネスクラスで初めて、デザートをお選びいただけるようにいたしました。ANAのパティシエ陣が自慢の腕をふるったスイーツで、優雅な食後のひとときをどうぞ。

上記以外の路線・クラスでは、THE CONNOISSEURS の ANA シェフたちによるオリジナルメニューをご提供します。

*食材の仕入れ状況などにより、メニュー内容は予告なく変更となることがあります。

【お飲みもの】

ネット・グッドウィン 氏	国際線すべてのクラス、国内線プレミアムクラスのワインを選定。9月から成田-ニューヨーク線ビジネスクラス限定でネット氏セレクトのシャンパン「シャルル・エイドシック」を提供。
井上 勝仁 氏	
藤野 清久 氏	ファーストクラス(全路線)にて藤野氏が創ったブレンドコーヒーを提供。
太田 和彦 氏	ファーストクラス・ビジネスクラス(全路線)で太田氏選定の日本酒を提供。
奥水 精一 氏	サントリーウイスキー最高峰ブランド「響」。ファーストクラスでは「響21年」、ビジネスクラス(一部路線)では「響17年」を提供。



希少な長期熟成モルト原酒を厳選し、日本の繊細な美意識に根ざした「匠の技」によるブレンド技術が奏でる甘く華やかなハーモニー、「響17年」。

欧米路線(ホノルル除く)・東南アジア路線のビジネスクラスでお楽しみいただけます。

3. 国内線プレミアムクラス・新コラボレーション

2013年9月より、国内線プレミアムクラスのお食事に、新たなコラボレーションメニューが登場します。羽田・伊丹・札幌・福岡を出発する17:00以降の食事時間帯(プレミアム御膳)で、各地を代表する名店の味をお楽しみいただけます。また、軽食時間帯(プレミアム茶房)では、世界が注目する日本人パティシエ、青木定治氏によるスイーツを提供いたします。



Premium G O Z E N 【提供期間】 2013年9月～11月
 【提供時間帯】 17:00以降の出発便(夕食) ※朝食・昼食はANAオリジナルメニューとなります。

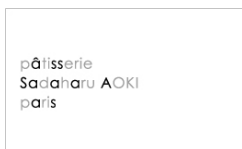
出発空港	監修	メニュー例
羽田	 赤坂 津やま	
大阪(伊丹)	 KAGAIRO	
札幌(千歳)	 さっぽろ 川喜本店	
福岡	 GETTOUAN	

(上記以外の空港発便では地方色豊かなANAオリジナルメニューをご用意します)

(写真のメニューは一例です)

Premium S A B O 【提供期間】 2013年9月～11月
 【提供時間帯】 13:01～16:59までの出発便

全空港出発便で、人気パティシエ・青木定治氏が監修するスイーツをお楽しみいただけます。



青木 定治 氏



青木定治氏監修のスペシャルスイーツ(右の重)
 お持ち帰りいただくこともできます。

* 左の重はANAオリジナルの軽食です。
 出発空港により内容は異なります。

*食材の仕入れ状況などにより、メニュー内容は予告なく変更となることがあります。
 *一部の路線ではプレミアム御膳・プレミアム茶房に替えて茶菓を提供いたします。
 *運航状況により、サービスができない場合があります。

4. 日本の新しい、安らぎのかたち。長時間フライトの寝具を一新します。

①サービス概要

1566年創業の東京西川が誇る革新の最新技術、日本睡眠科学研究所の理論、先端化学素材を展開するグローバル企業テイジンの高機能繊維、テネリータの厳選オーガニック素材など、世界に誇る匠のわざをぜいたくに取り入れ、新しいキャビン・コンフォート(快適空間)をプロデュースしました。雲の上のひとときを、かつてないやわらかな肌ざわりに包まれてお過ごしください。

また、ビジネスクラスでアメニティキットのサービスを開始いたします。自然豊かな南仏・プロヴァンスのライフスタイルをお届けするブランド、ロクシタンのアメニティをポーチにセットして提供します。

②ファーストクラス・ビジネスクラス寝具の一新



テイジンの高機能繊維「ナノフロント®」を、東京西川の最新技術で創りあげた超軽量コンフォーター。体圧分散に優れた、東京西川の特殊立体構造マットレス「AiR®」、仰向けでも横向きでも柔軟にフィットする東京西川の枕「エンジェルフロート®」を採用いたしました。厳しい国際基準をクリアしたテネリータのオーガニックコットンと高級カシミアのブランケットや、両面ニット素材でやわらかな肌ざわりのリラックスウェアも合わせてご利用ください。

【対象路線】 日本発着の北米・ヨーロッパ路線

【対象クラス】 ファーストクラス



東京西川の技術の粋を集めたファーストクラスの枕、コンフォーター、ベッドパッドと、テネリータのブランケット。



両面ニット素材のリラックスウェアは、お持ち帰りいただけます。

(詳しい特徴は別紙をご覧ください)

BUSINESS CLASS

ベッドパッドは、東京西川「エアースイクロン®」をANA BUSINESS STAGGERED シート用にカスタマイズ。独自の特殊三層構造と適度な反発で寝返りが打ちやすく、通気性にもすぐれ、抜群の寝心地です。裏面に滑り止め加工を施しており、お座りいただいた状態でもシートクッションとしてお使いいただけます。コンフォーターは体にフィットするボディラインキルトを採用。枕は首から後頭部にぴったりフィットする東京西川の立体構造枕をご用意いたしました。



【対象路線】 日本発着の北米・ヨーロッパ路線（ホノルル線を除く）

※ベッドパッドはANA BUSINESS STAGGERED シート限定サービスです。

【対象クラス】 ビジネスクラス



ビジネスクラスに初めてベッドパッドを導入。さらに心地よい眠りを追求します。左から枕、コンフォーター、ベッドパッド。（詳しい特徴は別紙をご覧ください）

③ビジネスクラス アメニティキット サービスの開始

自然豊かな南仏・プロヴァンスのライフスタイルをお届けするブランド、ロクシタンのアメニティをポーチにセットして提供します。シアの木の実から抽出されるシアバターが、肌に潤いを与え、しっとりとなめらかに整えます。

ロクシタン シア・リッチモイスターセラム 5ml
ロクシタン シア・リップバームスティック 2g
上記に、歯ブラシセット、アイマスク、イヤプラグ、ティッシュ、コットンパッドをセットして提供します。

【対象路線】 日本発着の北米・ヨーロッパ路線

（ホノルル線を除く）

【対象クラス】 ビジネスクラス

BUSINESS CLASS

L'OCCITANE
EN PROVENCE



以上

*本紙掲載のサービスはすべて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。

*本紙掲載の写真はすべてイメージです。実際の提供方法などが一部異なることがあります。