

## 海外発ビジネスクラスの機内食がさらに充実！

～各国を代表する有名ホテルやレストランとのコラボレーションを拡大～

～2014年冬より、全世界20路線にてコラボレーションを実施～

ANA は、英国 SKYTRAX 社より最高評価「5 スター」認定を 2 年連続で受けた日本唯一のエアラインとして、お客様にご提供するサービスに更なる磨きをかけております。今春の羽田空港国際線拡張を機に、ますます増え続ける海外からのお客様を意識したサービス改善を今後も行い、より多くのお客様を世界中からお迎えしていきます。機内食においては、日本を出発する便のみならず、海外を出発する便についても、さらにおいしさとおしさを追求し、世界各地からご利用になるお客様を意識したグローバルな挑戦を続けています。

昨年度より台湾とインドにおいて、その地を代表する著名ホテルやシェフがプロデュースしたメニューの提供を開始しました。海外のお客様には「最初に出会う ANA の味」として、日本へお帰りのお客様にはご出張、ご旅行の締めくくりとして、非常に好評をいただいております。

2014 年 12 月からは、これらに加え新たにタイ、シンガポール、中国、香港そしてロサンゼルス発日本行のビジネスクラスにて、各地を代表する有名ホテルやレストランとのコラボレーションメニューを展開します。これにより全世界でのコラボレーションは ANA 国際線全路線の約 4 割となる 20 路線に上り、増え続けるグローバルカスタマーのニーズに応えた高品質な機内食を提供していきます。

またインド路線を中心としてお客様から多くご要望いただいておりますベジタリアンメニュー充実のため、インドの国民的シェフが監修した本格的なベジタリアンメニューをインド発便に加え、日本（羽田・成田）発便でも提供いたします。

最高評価「5 スター」認定を 2 年連続で受けた日本で唯一のエアラインとして、ANA は今後もますますサービスに磨きをかけてまいります。

### 各地区におけるコラボレーション先のご紹介

#### ◆タイ:

①提供路線: バンコク→日本路線 ※深夜発便を除く

②提供クラス: ビジネスクラス

③提供期間: 2014 年 12 月～2015 年 11 月

④コラボレーション先: Four Seasons Hotel Bangkok

本物のタイ料理を機内で提供すべく、バンコクを代表するタイ料理などを展開する Four Seasons Hotel Bangkok とコラボレーションします。12 月～2 月は地元で最も美味しいタイ料理店として知られている「スパイスマーケット」のコラボレーションメニューをご提供いたします。



◆シンガポール:

①提供路線:シンガポール→日本路線 ※深夜発便を除く

②提供クラス:ビジネスクラス

③提供期間:2014年12月~2015年11月

④コラボレーション先:Regent Singapore, A Four Seasons Hotel

広東料理やイタリアンレストランなど6つのレストランを展開するRegent Singapore, A Four Seasons Hotelとのコラボレーションで機内食のさらなるレベルアップを図ってまいります。12月~2月は本格広東料理レストラン「夏宮(サマーパレス)」の創造性あふれるメニューをご提供いたします。



◆中国:

①提供路線:北京、大連、瀋陽、杭州→日本路線 ※一部の便を除く

②提供クラス:ビジネスクラス

③提供期間:2015年2・5・8・10月の北京発便

2015年1・4・7・11月の大連発・瀋陽発・杭州発の便

④コラボレーション先:Shangri-La Hotels and Resorts

中国各地で由緒あるホテルとして広く知られているShangri-La Hotels and Resorts内

「香宮(シャンパレス)」、「夏宮(サマーパレス)」とのコラボレーションにより、本格的な広東料理をご提供いたします。



◆香港:

①提供路線:香港→日本路線

②提供クラス:ビジネスクラス

③提供期間:2014年12月・2015年3・6・9月

④コラボレーション先:Kowloon Shangri-La, Hong Kong

Kowloon Shangri-La, Hong Kongのミシュラン2つ星獲得レストラン「香宮(シャンパレス)」とのコラボレーションにおいて、国際的な高級ホテルでシェフを務め、各国の著名人をもてなしたシェフが考案した、上質なシグネチャー広東料理をお楽しみいただけます。コラボレーションメニューご提供月は、当ホテルお勧めワインをあわせてご提供いたします。(香港発着の羽田・成田便)



◆ロサンゼルス:

①提供路線:ロサンゼルス→日本路線

②提供クラス:ビジネスクラス

③提供期間:2014年12月~2015年11月

④コラボレーション先:Patina

常に全米人気レストランのトップに立ち、数々の権威あるレストラン賞を受賞するパティナ・レストラン・グループは、ハリウッドスターなども足繁く通う名店として知られています。Patinaの創造性高いカリフォルニア料理を、深夜発便では朝食、昼発便ではランチとしてご提供いたします。

オリジナルカクテル'Nippon Old Fashioned'を一緒にお楽しみいただけます。

なお、2013年度より先行してコラボレーションを実施しております台湾・インドからの日本路線でも、引き続きコラボレーションメニューをご用意しております。



◆台湾

①提供路線:台湾(台北・桃園)→日本路線

②提供クラス:ビジネスクラス



③提供期間:2015 年 2・6・9 月

④コラボレーション先:リージェント台北

おもてなしはもちろん食も一流との評価を受ける台湾を代表する高級ホテルの蔡坤展料理長がプロデュースしたメニューを提供しています。

#### ◆インド

①提供路線: インド(ムンバイ・デリー)→日本路線、日本発(羽田・成田)全路線

②提供クラス:ファーストクラス(日本発のみ)、ビジネスクラス、エコノミークラス

③提供期間:2014 年 12 月～

④コラボレーション先: Chef Satish Arora



インド就航時からご協力いただいている、インドを代表するシェフ、Chef Satish Arora 考案のベジタリアン向け特別機内食(ヒンドゥーミール・ベジタリアンヒンドゥーミール)をインド発だけでなく日本発(羽田・成田)全路線で12月から提供を始めます。日本発でも本格的なインド料理をお楽しみください。

\*特別機内食は事前予約が必要です。

以 上