

国内線プレミアムクラスのサービスを拡充

～「Premium GOZEN」で提供している温かいお食事の提供路線を拡大～

～「Premium GOZEN」・「Premium SABO」新規コラボレーションパートナー～

～夏季限定でアイスコーヒーサービス導入～

ANA は、英国 SKYTRAX 社から 3 年連続最高評価「5 スター」認定を受けた日本唯一のエアラインとして、お客様に選ばれ続けるエアライングループを目指し、恒常的なサービス改善に努めております。

この度、国内線プレミアムクラスにて 2014 年 12 月より開始した温かいお食事の提供路線を、段階的に拡大いたします。また、「Premium GOZEN」、「Premium SABO」のお食事について、新たなコラボレーションパートナーへ変更いたします。その他、プレミアムクラスにて夏季限定でスターバックスのアイスコーヒーをご提供いたします。

ますます進化する ANA の「空の旅」、どうぞご期待ください。

Premium
GOZEN

1.「Premium GOZEN」にて提供している温かいお食事の提供路線を拡大します

「Premium GOZEN」にてお客様よりご好評頂いている温かいお食事の提供路線を、順次拡大いたします。現在は羽田＝千歳・伊丹・福岡線の 3 路線にて温かいお食事を提供しておりますが、6 月 1 日より、上記 4 空港を結ぶ路線（6 路線）に拡大いたします。また 7 月 1 日より 4 空港と那覇空港を結ぶ路線（10 路線）にも展開する予定です。旬の食材を利用し、季節感や色彩を大切にしてお食事をお楽しみください。

※温かいお食事の提供時間帯は、昼食時間帯（昼 GOZEN） 11:00～13:00 夕食時間帯（夜 GOZEN） 17:00 以降のご出発便です。

Premium
GOZEN

2.新規「Premium GOZEN」のコラボレーションパートナーをご紹介します

6 月～8 月の夕食時間帯（17 時以降出発便）において、「Premium GOZEN」のコラボレーションパートナーとのメニューが変更になります。素材を活かした各地の日本料理店とのコラボレーションメニューをお楽しみください。

【羽田発】

「日本料理 よし邑」



【伊丹発】

「日本料理 千里山 柏屋」



【千歳発】

「日本料理 潤花」



【福岡発】

「日本料理 洗心」



*メニュー画像は一例となります。メニューの内容はご搭乗の時期によって異なります。上記 4 空港発の朝食・昼食では、ANA オリジナルのメニューとなります。そのほかの空港発便では、季節感ある各地のお食事を提供いたします。

3.「Premium SABO」に Toshi Yoroizuka のお菓子が登場します

鎧塚 俊彦氏は、23 歳でパティシエの世界に入り、ヨーロッパ 4 か国で修業を積み、ベルギーでは、三ツ星レストランのシェフパティシエとして活躍しました。2004 年恵比寿、2007 年ミッドタウンにて「Toshi Yoroizuka」をオープン。午後のひと時にご提供しております Premium SABO では、「Toshi Yoroizuka」監修のバウムクーヘンやサブレがお楽しみ頂けます。

【提供期間】2015 年 6 月 1 日～8 月 31 日。13:01～16:59 の出発便でご提供。

Toshi Yoroizuka
監修



*メニュー画像は一例となります。

*一部の飛行時間が短い便では、「Premium Gozen」「Premium SABO」に替えて茶菓のサービスとなります。

4.今年も夏季限定アイスコーヒーのサービスを実施します

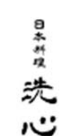
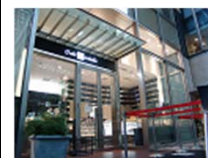
6 月より、アイスコーヒーが、無料メニューのラインナップに加わります。夏のひと時、多彩なメニューで快適にお寛ぎください。

【提供期間】2015 年 6 月 1 日～8 月 31 日(予定)

プレミアムクラス：スターバックス ヴィア® アイスコーヒー

普通席：ANA オリジナルアイスコーヒー

【別添資料】

『日本料理 よし邑』   	東京板橋区蓮根にある「よし邑」は、一千坪の敷地面積を誇り、広い庭園と、伝統とモダンが融合した空間。日本各地から厳選して取り寄せた旬の食材を使用し、素材の味を活かしたシンプルでありながらも味わい深いメニューを取り揃える。「器は料理の着物」として器にもこだわる。選り抜かれた木のテーブルや檜の一枚カウンターからは、「木へのこだわり」が感じられる。「よし邑」ならではの贅沢な空間が味わえる。 総料理長： 富澤 浩一 氏 昭和37年生まれ。山形県山形市出身。 関東、関西にて幅広く経験を積んだ後、現在は東京都蓮根「よし邑」にて、総料理長として腕を振るうとともに、様々な師範や理事長を担当し、料理界の発展に貢献している。東京都優秀技能章 江戸の名工、文化庁長官表彰をはじめ、受賞経験多数。 公益社団法人 日本料理研究会 法定理事 師範。
『日本料理 千里山 柏屋』   	大阪の閑静な住宅地、千里山にある「柏屋」。 「料亭ですが決して敷居が高いのではなく、食を通じて体と心が豊かになれる、さらにはお客様がお寛ぎいただける場所でありたい」と店主は語る。 日本料理の伝統を重んじながら時代の流れを取り入れた料理と数寄屋造りの静かな空間は、お客様に応じた店主の心尽くしのもとで感じられる。 世界中から厳選されたホテルとレストランが集まる会員組織「ルレ・エ・シャトー」に加盟。ミシュラン三ツ星取得。 店主： 松尾 英明 氏 1962年 大阪府生まれ。 1986年 大学卒業後、滋賀県東近江市八日市「招福楼」に入社。3年間務める。 1989年 実家「柏屋」に戻る。 1992年 料理長に就任。 1993年 数寄屋建築の名匠に依頼し、座敷、茶室を有した店舗に建て替え。料亭の看板を掲げる。 2013年 農林水産省料理人顕彰制度「第4回料理マスターズ」ブロンズ賞を受賞。
『日本料理 潤花』   	日本料理とお花 道端に咲いてるお花をみると心が和み、ふと笑顔になれる・・・ 花器に活けられた豪華な花よりも道端に凛と咲き誇る一輪の花。 潤花の日本料理を見て食べて頂くそんな気持ちに素敵な笑顔になれる様な料理を目指す。 潤花のシンボルマークはすみれ。すみれの花言葉は「小さな幸せ」と「誠実さ」。 お客様にとっては小さな幸せを感じて頂ける様に、私達は誠実にお客様と向き合いたいと思う。 店主： 中田 潤 氏 昭和51年、大阪府堺市生まれ。 高校卒業後、大阪の調理師専門学校を経て大阪、京都、奈良で日本料理の修行をする。 28歳の時に、札幌の定山渓温泉「ぬくもりの宿ふる川」に副料理長として呼ばれ、2年後30歳で料理長に抜擢。 ふる川の料理長として8年務め、平成25年12月に札幌の円山にて日本料理「潤花」をオープンする。
『日本料理 洗心』   	福岡市・地下鉄薬院大通り駅から徒歩約4分の場所にある「洗心」は、銀杏の一枚板から作られたカウンターを囲む落ち着いた空間。 提供される料理は、四季折々の旬の食材を活かし、出汁にもこだわり手間をかけた品々。 伝統の知恵と洗練された技で、日本料理の「粋」を表現し、お客様をもてなす。 店主： 馬場 大輔 氏 1983年、長崎県生まれ。 調理専門学校で料理の基礎を学ぶ。その後、日本料理の老舗「なだ万」、神奈川県藤沢市「日本料理 幸庵」、福岡県博多区の老舗料亭などでも経験を重ね、その技術に磨きをかける。 2014年3月、店主として「日本料理 洗心」をオープン。
『Toshi Yoroizuka』   	コンセプトは「a la minute(常にできたてを提供)」 店内では、出来立てのデザートを楽しめ、テイクアウトも充実しています。少しでも美味しいスイーツを召し上がっていただきたいので、注文を聞いてから作る「a la minute」を貫きとおしています。その味に出会うまでは、数時間待つほどの人気店です。 店主： 鏝塚 俊彦 氏 23歳でパティシエの世界に入り、スイス、オーストリア、フランス、ベルギーの4カ国で8年間修業を積む。ベルギーでは、日本人として初めてミシュランレストランでシェフパティシエとして活躍。帰国後、2004年に恵比寿にて自身の店「Toshi Yoroizuka」をオープンし、2007年ミッドタウンに「Toshi Yoroizuka MID TOWN」をオープン。