



第 15-058 号
2015年8月27日

ANA の機内食を創造する「THE CONNOISSEURS」 2015年度の新パートナーを迎えます

～日本で唯一の「5スター」エアラインとして、“グローバル”なニーズに対応していきます～

ANAでは2013年9月に「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシュアーズ)」※を立ち上げ、現在、世界的に著名なシェフなどプロフェッショナル達が日本発国際線の機内でのお食事やお飲みものをプロデュースしております。

ANAの機内サービスのために、特別にプロデュースされた上質でワンランク上のサービスは、国内外のお客様よりご好評をいただいております。

2015年9月からは、新たに4名のパートナーを迎え入れ、ザ・コノシュアーズメンバーは総勢25名となります。

ANAは世界最高評価である「5スター」認定を3年連続で受賞した日本唯一のエアラインとして、常にお客様へ新しさと感動を提供することに挑戦し、機内でお過ごしいただく時間をより充実したものにしていきます。

※「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシュアーズ)」とは

- 著名シェフおよびお酒やコーヒーのプロフェッショナルに加え、ANA シェフチームで構成される メンバーにより、ANA 国際線（日本発）、国内線プレミアムクラス（一部）のお食事・お飲み物をプロデュース。
- CONNOISSEURS は「その道を極めた目利き・匠」をあらわす言葉です。

2015年9月からの新コノシュアーズメンバー

◆徳岡 邦夫氏 「京都吉兆」総料理長



2016年3月～ 日本発欧米路線 ファーストクラス 軽食メニューをプロデュース予定

「吉兆」創業者湯木貞一の孫にあたる。1995年から京都・嵐山の「京都吉兆」総料理長を勤め、2009年から(株)京都吉兆 代表取締役社長。伝統を守りながらも時代に即した食へのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出を行う。

＜京都吉兆＞

世界中のグルメが目指す日本料理最高峰。

2009年から「ミシュランガイド関西」で7年連続嵐山本店が3つ星。

HANA吉兆店が1つ星を受賞。2012年「ミシュランガイド北海道」で洞爺湖店が2つ星を受賞。

ESQUISSE



◆リオネル・ベカ氏 「ESqUISSE(エスキス)」シェフ・エグゼクティブ

2015年12月～ 日本発欧米・シンガポール路線 ファーストクラス 洋食メニューをプロデュース予定

フランスの3つ星レストラン「メゾン・トロワグロ」でセカンドシェフを勤めた後、2006年来日、東京の「キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」のエグゼクティブシェフを勤め、2012年「ESqUISSE(エスキス)」シェフ・エグゼクティブに就任。

<ESqUISSE(エスキス)>

2013年以来、継続して「ミシュランガイド東京」で2つ星を獲得。

フランス料理の技術と伝統に根ざしながら日本の食材を取り入れ、健康を考えた料理を提供。



2015年12月～2016年2月の洋食メニューは、「ブルターニュ産オマール海老のポシェ レフォールソース」と「和牛ホホ肉のブレゼ トリュフの香り」、フランス産と日本産の食材にこだわった軽やかなコースメニューをお楽しみください。

◆アルバート・ツエ(謝 偉城)氏 「チャイナブルー」料理長

2015年12月～ 成田・羽田空港の国際線 ANA SUITE LOUNGE 内 中国料理をプロデュース予定

シンガポールの5つ星ホテル「フォーシーズンズ・シンガポール」の広東料理レストラン「江南春」で料理長を勤めた後、コンラッド東京・中国料理「チャイナブルー」料理長として2005年の開業準備から参画。

<チャイナブルー>

2007年から「ミシュランガイド東京」で6年連続1つ星を受賞。

クリエイティブで洗練された広東料理の数々を斬新なプレゼンテーションで届けている。

◆アンドレア・イリー氏 illycaffè S.p.A. 社長 兼 CEO

2015年9月～ 日本発着欧米・シンガポール路線ファーストクラス コーヒーをプロデュース予定

1994年 illycaffè 社CEO就任。2012年国連主催のICO(国際コーヒー連合)のプロモーション及び市場開発委員会会長に就任。

<illycaffè>

1933年イタリア最北東トリエステで創業、当時より徹底した品質管理による最高級品質のコーヒーを提供し、世界140カ国以上で愛飲されている。イリーの唯一無二のブレンドは4大陸9つの最高級アラビカコーヒーで構成され、酸味と苦味のバランスが完璧にとれた香り高いアロマを実現している。

*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。

