

## 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・コノシユアーズ)」※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・コノシユ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・コノシユアーズ)」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 月からの新コノシユアーズメンバー

◆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。

京都  
吉兆  
KYOTO KITCHO



## 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「キュージーン[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 年以來、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・ツェ(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。

