

共同リリース



2017年11月27日
北海道
全日本空輸株式会社

「Tastes of JAPAN by ANA -Explore the regions-」 2017年12月より第一弾として「北海道」から始動します

～北海道とANAグループとの包括連携協定 第5弾～



- Explore the regions -

北海道とANAグループは包括連携協定に基づき、2017年12月から「Tastes of JAPAN by ANA -Explore the regions-」第一弾として始動する「北海道」各地の魅力を国内外へ発信してまいります。

ANAグループでは、2013年9月から2017年11月までの4年3か月、日本全国47都道府県が誇る多様な資源を日本国内、ならびに海外に発信し、誘客を図ることを目的とした地域活性化プログラム「Tastes of JAPAN by ANA」に取り組んでまいりました。2017年12月からは「Tastes of JAPAN by ANA -Explore the regions-」として、これまで以上に地域創生に取り組んでまいります。

第一弾として2017年12月～2018年5月までの6か月間は、全国に先駆け2018年に命名150年の節目を迎える「北海道」を特集いたします。流水などの大自然や新鮮な食材、また地域が主催する各種イベントなど、北海道の多様な魅力を発信していきます。機内や空港サービス、さらにはWEBサイトなど、お客様とANAのあらゆる接点において、北海道各地の多様資源をPRし、地域活性化(国内旅客流動・訪日旅客流動・物販促進)に貢献してまいります。

「Tastes of JAPAN by ANA -Explore the regions-」での新規展開サービスについて

【機内食・ラウンジミール】

国際線の機内食やANAの空港ラウンジにて、北海道各地の特産品を使用したお食事やデザート21種類をご提供いたします。これまで機内ではファーストクラス・ビジネスクラスのみの展開でしたが、新たに欧米路線のエコノミークラス(一部路線を除く)の機内食において、北海道のお菓子を提供いたします。

<機内食・ラウンジミールの一例>

	<p>ファーストクラス 欧米路線(日本発) (一部路線を除く) 提供期間:12/1-2/28</p>		<p>ビジネスクラス 中国・マニラ・香港・台湾路線 (日本発)(一部路線を除く) 提供期間:1/1-1/31 金浦路線(日本発) 提供期間:1/1-1/15</p>
<p>【北海道産和牛フィレ肉のグリル パンチェッタとエストラゴンのソース レンコンのガレット添え】 シンプルにグリルした北海道産和牛フィレ肉に、パンチェッタとエストラゴン(ハーブ)のソースを合わせました。付け合わせは、連根を使ったガレットです。</p>		<p>【北海道産豚ロースのソテー 有馬山椒と燻製オリーブの香り】 北海道ご当地の銘柄豚を柔らかくソテーしました。有馬山椒と燻製オリーブの香りがちょうどよいアクセントになっています。</p>	
	<p>羽田空港国際線ANA SUITE LOUNGE DINING h 提供期間:2/1-2/28</p>		<p>成田・羽田空港国際線 ANA SUITE LOUNGE 提供期間:12/1-2/28</p>
<p>【北海道産ホタテ貝、ツブ貝と温かいポテトのサラダ仕立て アンティポワーズソース】 北海道産の帆立貝とツブ貝をソテーし、ポテトを合わせ、温かいサラダに仕立てました。 酸味のあるソースと甘みのある貝類、クリーミーなポテトのアンサンブルをお楽しみください。</p>		<p>【北海道産小豆と黒豆を使った抹茶のムース】 北海道産小豆と生クリームを合わせたムースの上に、とても滑らかな抹茶のムースと生クリームのムースを乗せました。柔らかい食感をお楽しみください。</p>	
	<p>成田・羽田空港国際線 ANA SUITE LOUNGE 提供期間:12/1-2/28</p>		<p>エコノミークラス 欧米路線(日本発) (一部路線を除く) 提供期間:12/1-2/28</p>
<p>ラウンジ【黒玉どら焼き】 甘みを抑えた餡に旭川産黒大豆「いわいくろ」をふんだんにまぜ込み、黒豆を入れた生地で包み込んだ「黒玉どら焼き」。上川産しゅまり小豆を贅沢に使った逸品です。</p>		<p>【夕張メロンラングドシャ】 北のパティシエがこだわりの原料と熟練の技でさっくりとした食感に焼き上げた生地と、夕張メロン果汁を使用したチョコレートをはさんで仕上げたラングドシャです。</p>	

【國酒】

北海道米を使用したの國酒を蔵元から取り寄せ、羽田空港国内線・国際線、成田空港国際線ANAラウンジにて12銘柄、関西空港国際線のANAラウンジにて4銘柄の全16銘柄をご提供いたします。

<國酒全16銘柄>

羽田空港国内線・国際線、成田空港国際線 ANAラウンジ12銘柄	
田中酒造 株式会社	本醸造 宝川
金滴酒造 株式会社	特別純米酒 新十津川
高砂酒造 株式会社	純米吟醸酒 国土無双
福司酒造 株式会社	福司 純米酒
有限会社 二世古酒造	純米酒 二世古
小林酒造 株式会社	特別純米酒 瑞穂のしずく
男山 株式会社	特別純米 北の稲穂
国稀酒造 株式会社	純米 吟風国稀
日本清酒 株式会社	千歳鶴 純米 丹頂鶴
小林酒造 株式会社	北の錦 純米
合同酒精 株式会社	純米吟醸 大雪乃蔵 蛍雪
碓氷勝三郎商店	普通酒 北の勝 鳳凰

関西空港国際線 ANAラウンジ4銘柄	
合同酒精 株式会社	純米吟醸 大雪乃蔵 絹雪
福司酒造 株式会社	福司 本醸造 辛口
日本清酒 株式会社	千歳鶴 純米 札幌の地酒
男山 株式会社	特別本醸造 北の稲穂



【機内番組】

SELECTRAVEL(セレクトラベル)を新規展開します。外国人タレントが同じエリア内の2パターンの地元ならではの旅をご紹介します。外国人にとっては新発見、日本人にとっては再発見の完全オリジナルな旅をご紹介します。

<各月の放映予定>

- 12月 札幌～小樽・倶知安・登別・洞爺湖～函館:「ラグジュアリーコースvsリーズナブルコース」
- 1月 旭川～幌加内・美瑛～富良野:「アクティブ体験コース vs しっとり観賞コース」
- 2月 稚内～利尻:「(海)オーシャンブルーコース vs (山)クライムマウンテンコース」
- 3月 十勝～帯広～阿寒・釧路:「<大人の旅コース vs 童心に返ってコース>」
- 4月 札幌・夕張:「札幌 日中の旅コース vs 札幌 夜中のコース」
- 5月 網走～知床:「HOT体験コース vs COOL 体験コース」



※ご覧いただける便・期間は異なります
※国内線・国際線機内ほか、YouTubeのANAグローバルチャンネルでもご覧いただけます

【機内誌 国内線『翼の王国』 国際線『WING SPAN』での特集】

各月のテーマに沿って、北海道の魅力を感じていただける食材や観光地などを特集いたします。

<各月の掲載予定>

■国内線機内誌「翼の王国」

- 12月:「食」石狩の鮭
- 1月:「観光」屈斜路湖カヌー
- 2月:「体験」サホロのエアボード
- 3月:「イベント」朱鞠内湖、糠平湖「ワカサギ釣り」
- 4月:「歴史」函館市の「和洋折衷住宅」
- 5月:「土産」紋別市の「燻製」

■国際線機内誌「WINGSPAN」

- 12月:北海道エリアの全体概要
- 1月:体験・イベント「さっぽろ雪まつり(札幌)」
- 2月:歴史・文化「北海道開拓の村(札幌)」

【WEBでの通販・空港販売】

通販サイト「ANAショッピング A-style」特設ページにて、北海道の名産品・特産品を販売いたします。

<商品一例>

【北海道産毛蟹しゃぶしゃぶ】



【北海道・夢民村のお米「あや」】



【函館次郎長味噌ラーメン】



【特集サイト】

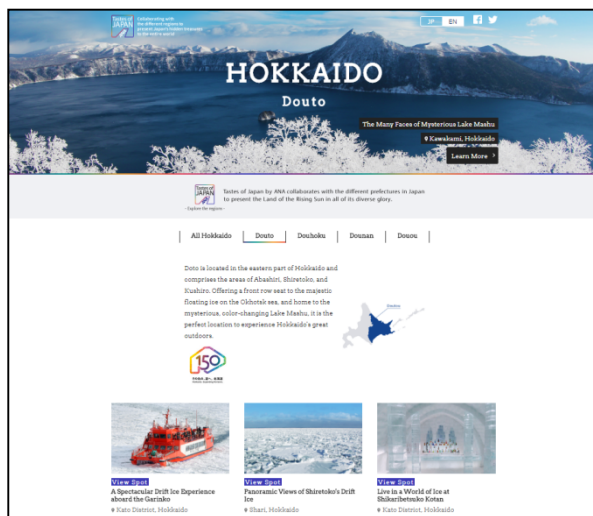
「Tastes of JAPAN by ANA -Explore the regions-」の取組の紹介や、北海道各地の観光・イベント情報などを掲載します。また特集サイト内に、ANAダイナミックパッケージ「旅作」・ANAスカイホリデーや、訪日向け運賃ANA EXPERIENCE JAPAN FARE の情報、また VELTRA 社の現地素材商品を掲載し、北海道への送客を図ります。

<http://www.ANA.co.jp/ja/jp/tastesofjapan/hokkaido/index.html>（日本語邦人向け）

<http://www.ANA.co.jp/en/tastesofjapan/hokkaido/index.html>（英語訪日向け）

※12/1 リリース予定

<サイトイメージ>



北海道とANAグループは、北海道の新しい価値、誇るべき価値を国内外に発信し、北海道命名150年の節目の年を共に盛り上げていきます。

※サービス・商品の内容・提供方法等は、予告なく変更することがあります。

以上

（お問い合わせ先）

北海道総合政策部知事室広報広聴課広報企画グループ TEL011-204-5111

北海道経済部観光局国内誘客グループ TEL011-204-5306

ANA 北海道支社 広報担当 TEL011-204-8715