

「Tastes of JAPAN by ANA -Explore the regions-」

北海道

2018年3月～5月サービスリニューアル

～北海道とANAグループとの包括連携協定 第6弾～

その先の、道へ。北海道
Hokkaido. Expanding Horizons.

- Explore the regions -

ANAグループでは包括連携協定に基づき、2017年12月から6か月間にわたり、日本各地域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 -Explore the regions-」を、今年命名 150 年を迎える「北海道」から全国に先駆けて取り組んでおります。

2018年3月からの3か月間は、新たに北海道食材を活用した新メニューを国際線の機内へ導入致します。また、空港ラウンジ、機内誌や機内動画、WEBサイトなど、お客様とANAのあらゆる接点において、日本の各地域の多様資源をPRし、地域活性化(国内誘客・訪日誘客・県産品販売)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>FC 欧米路線(日本発)(一部路線を除く) 提供期間:3/1-5/31</p>		<p>BC 大連・杭州路線 (海外発) 提供期間:5/1-5/31</p> <p>BC 金浦路線(日本発) 提供期間:5/16-5/31</p>
<p>機内食【北海道産帆立貝と蟹のレムラード 道内産高糖度トマト オレンジソース】</p> <p>北海道産帆立貝の軽いスモーク、北海道産の糖度10度以上の高糖度トマトを彩りよく、贅沢にアレンジしました。オレンジのソースでさっぱりとお召し上がり下さい。</p>		<p>機内食【北海道産麦小町豚ロースのグリル シェリーヴィネガー風味のオニオンソース】</p> <p>北海道ご当地の銘柄豚、麦小町豚のロースをジューシーにグリルし、酸味と甘みをお楽しみ頂ける、シェリーヴィネガーを加えたオニオンソースを組み合わせました。</p>	

ANA 北海道支社 011-271-8715

	<p>BC 欧米・メキシコ・バンコク・シンガポール・ジャカルタ・クアラルンプール・インド路線(日本発) ※深夜便は除く 提供期間: 3/1-5/31</p>		<p>羽田空港国際線ANA SUITE LOUNGE DINING h 提供期間: 3/1-3/31</p>
<p>機内食【北海道 仁木町銀山産ゆめぴりか(銀山米研究会)】 米作りに強い情熱を注ぐ生産者が結成した『銀山研究会』。日照時間が短いという厳しい環境を乗り越え、最高クラスの食味を実現。低タンパクで甘みの強い食味は北海道でも評判を呼び、隠れた名産地として近年注目を浴びています。</p>		<p>ラウンジ【北海道産パプリカの甘海老真丈手綱巻】 わらずかのすり身に甘海老の身を混ぜ合わせ、パプリカで手綱に巻き込み蒸し上げました。しじみのエキスが効いた「青のりしじ美醤油あん」をつけてお召し上がりください。</p>	
	<p>YC 欧米路線(日本発)(一部路線を除く) 提供期間: 3/1-5/31</p>		<p>成田・羽田空港国際線ANA SUITE LOUNGE ANA LOUNGE 提供期間: 3/1-5/31</p>
<p>機内食【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>		<p>ラウンジ【メロンパン】 北海道産の赤肉メロン果汁を生地に練りこみ、表面のクッキー生地にも北海道産のメロン果汁を練りこむことで、口に入れた瞬間からメロンの香りをお楽しみいただけます。</p>	
	<p>羽田空港国際線ANA SUITE LOUNGE DINING G h 提供期間: 4/1-4/30</p>		<p>FC 欧米路線(日本発)(一部路線を除く) 提供期間: 4/1-5/31</p>
<p>ラウンジ【ANAオリジナルパフェ 北の太陽の恵み-キャロットパフェ】 北海道産のニンジンをもろみ、アイス、スポンジケーキに使用しました。濃厚な味わいですが、シベリーのジュレとともに、さっぱりと召し上がっていただけるパフェです。</p>		<p>機内食【長芋揚げ煮 のれそれ 焼き帆立貝 蒸し雲丹】 長芋は揚げてから炊き、穴子の稚魚ののれそれ、帆立貝、蒸し雲丹と共に盛り込みました。山葵餡と共に召し上がり下さい。</p>	
	<p>BC 大連・杭州路線(外地発)(一部路線を除く) 提供期間: 3/1-5/31</p>		<p>成田・羽田空港国際線ANA SUITE LOUNGE 提供期間: 3/1-5/31</p>
<p>機内食【ゆうひ】 世界三大夕日と言われる釧路の夕日をモチーフにしたお菓子です。コクのあるミルク餡と甘酸っぱいラズベリージャムをしっとりやさしい生地で包み焼き上げました。</p>		<p>ラウンジ【プレミアム北海道タマネギドレッシングオリゴノールプラス】 ほのかに残るオリゴノールの苦みが大人の味を演出した、飽きのこないタマネギドレッシングで、北海道庁が認定した機能性食品です。</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>

- 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』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」

- 3月 : 「イベント」 朱鞠内湖「ワカサギ釣り」
- 4月 : 「歴史」 函館市「和洋折衷住宅」
- 5月 : 「土産」 紋別市「燻製」

【新千歳空港ラウンジでの北海道ワイン提供】

新千歳空港の ANA suite ラウンジにて北海道ワインを提供いたします

・3/1-4/15 提供予定

浦臼町ワイン【鶴沼ツヴァイゲルト 赤 2015 年】 余市町ワイン【北島秀樹 ケルナー 白 2016 年】



・4/16-5/31 提供予定

余市町ワイン【穴戸富二 レгент 赤 2015 年】 浦臼町ワイン【鶴沼ピノ・ブラン 白 2015 年】



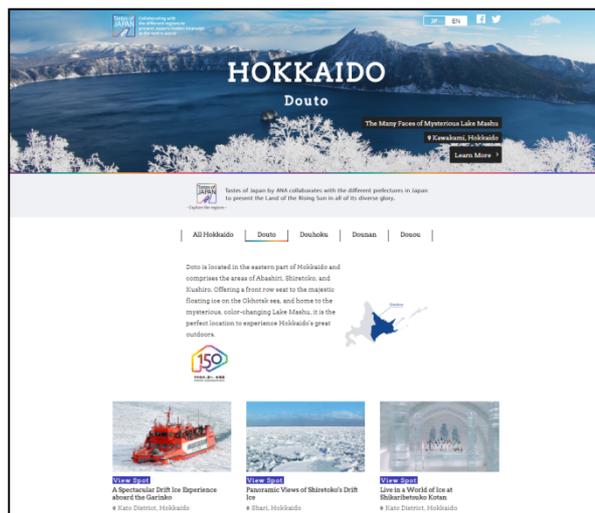
【特集サイト】

「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）

<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