

ANA lanza su nueva selección de Sake



Selección de Sake para primera clase Internacional



Selección de Sake para clase ejecutiva Internacional

- **Las nuevas selecciones estarán disponibles en marzo del 2020 tanto en los vuelos, como en ANA SUITE LOUNGE**
- **El nuevo menú cuenta con 46 marcas premium de sake que fueron cuidadosamente seleccionadas después de probar una selección de 319 diferentes marcas**

TOKIO, febrero 10, 2020 – All Nippon Airways (ANA), la aerolínea más grande de Japón reconocida con cinco estrellas durante 7 años consecutivos, se ha asociado con el reconocido sommelier Yasuyuki Kitahara, ganador del 4o Concurso Mundial de Sommelier de Sake, para renovar su selección de sake. Las nuevas propuestas estarán disponibles en rutas internacionales y nacionales a partir de marzo de 2020.

“ANA se enfoca en elevar el estándar en todos los aspectos de la experiencia gastronómica de nuestros pasajeros, y no hemos escatimado esfuerzos curando una de las mejores selecciones de sake de una aerolínea en el mundo” dijo Hideki Kunugi, Vicepresidente Ejecutivo de ANA. “Al igual que todos los aspectos de la hospitalidad de ANA, nos centramos en ofrecer la mejor experiencia posible a nuestros pasajeros durante todo el proceso de selección y creemos que este esfuerzo se ve reflejado en el nuevo menú. Esperamos sinceramente que los viajeros obtengan una mejor apreciación del sake y la importancia que tiene en la cocina japonesa a través del menú que hemos preparado”.

Las nuevas selecciones de sake fueron elegidas a través de un proceso de degustación a profundidad y estarán disponibles en los vuelos nacionales e internacionales de ANA, así como en ANA SUITE LOUNGE. ANA seleccionó una gama de sake premium como Jikon, Kamoshibito Kuheiji y Kokuryu que refleja los gustos de los consumidores según lo determinado por sus preferencias y la opinión de expertos, incluidas las selecciones de varias productoras. ANA evaluó los productos de 319 fabricas de sake seleccionando 46 de sus favoritos para el nuevo menú.

ANA y Kitahara evaluaron el sake en función del gusto, así como de lo bien que se combinaron con la comida durante el vuelo y su atractivo de temporada. Esto llevó a la creación de un menú balanceado de sake personalizado para los paladares de cada pasajero. Los sakes van desde sabores refrescantes y afrutados de temática veraniega hasta sakes robustos ideales para el clima cambiante del otoño.



Kokuryu Daiginjo Ryu de Kokuryu Sake Brewing Corporation (Fukui Prefecture)

Kokuryu Sake Brewing Corporation se estableció en 1804. Desde la primera generación (Ishidaya Nizaemon), han buscado la creación del sake más fino y refinado. El Daiginjo es añejado a baja temperatura para aplicar la última tecnología de añejamiento del vino, dando como resultado un sabor suave con un aroma refrescante de manzanas y frutas tropicales.

Disponible en marzo del 2020 para primera clase de todas las rutas internacionales.



Kamoshibito Kuheiji Junmai Daiginjo Betsuatsurae de BANJO JOZO (Aichi Prefecture)

La productora de sake BANJO JOZO fue fundada en 1646 y su línea Kamoshibito Kuheiji se deriva del nombre "Kuheiji" el cual las cabezas de familia transmiten en cada generación. Con una fragancia de frutas maduras como el melón y el lichi, sabores dulces y amargos que se extienden en boca, pero dejan un elegante ácido después del sabor. Al usar hasta un 35% de arroz pulido, el sake tiene un perfil delicado y rico.

Disponible en abril del 2020 hasta mayo 2020 para primera clase de todas las rutas internacionales.

Además, Kamoshibito Kuheiji Junmai Daiginjo Yamada Nishiki EAU DU DESIR (Agua de esperanza) se ofrecerá en algunas rutas internacionales para clase ejecutiva.



Junmai Daiginjo CHOKAISAN de TENJU SHUZO CO., LTD (Akita Prefecture)

El agua de vapor subterránea de las diez mil nieves de la hermosa montaña Chokai se usa para la elaboración del agua. La característica de este sake es el sabor fluido con una hermosa fragancia de pera y manzana verde.

Disponible de diciembre del 2020 hasta febrero del 2021 para todas las rutas nacionales en clase premium.



SAWANOI TOKYOKURABITO de OZAWA SHUZO CO., LTD (Tokio)

Ubicado en la ciudad de Ome, Tokio, OZAWA SHUZO CO., LTD. tiene una historia que se remonta a más de 300 años. La productora está rodeada de naturaleza y ofrece vistas a las montañas y al pintoresco río Tamagawa. OZAWA SHUZO utiliza agua pura de Iwashimizu de una cueva situada en la capa Paleozoica de Chichibu por debajo de 140 metros de roca. El sake Junmai Ginjo se crea utilizando la técnica "Kimoto Zukuri", el método original de elaboración de sake. El sake tiene un sabor suave debido a su ácido moderado que destaca su sabor.

Disponible en junio del 2020 hasta septiembre del 2020 para ANA SUITE LOUNGE internacional

Contacto: Comunicación Corporativa ANA, TEL +81-3-6735-1111, publicrelations@ana.co.jp

Acerca de ANA

Siguiendo la alta calidad de servicio de "inspiración de Japón", ANA ha sido reconocida por SKYTRAX desde 2013 cada año con una calificación de 5 estrellas. ANA es la única aerolínea japonesa en ganar este prestigiado reconocimiento por 7 años consecutivos. Además, ANA ha sido reconocida por Air Transport World como "Aerolínea del año" tres veces en los últimos 10 años – 2007, 2013 y 2018, convirtiéndose en una de las pocas aerolíneas que han ganado este prestigiado premio múltiples veces.

ANA fue fundada en 1952 con dos helicópteros y se ha convertido en la aerolínea más grande de Japón, así como una de las aerolíneas más importantes en Asia, operando 78 rutas internacionales y 118 rutas nacionales. ANA ofrece un modelo único de



doble hub el cual permite a los pasajeros viajar a Tokio y conectarlos a través de dos aeropuertos en el área metropolitana de Tokio, Narita y Haneda de distintos destinos a lo largo de Japón y también ofrece conexiones en el mismo día entre distintas ciudades de Norteamérica, Asia y China.

Ana ha sido miembro de Star Alliance desde 1999 y tiene alianza con empresas tales como United Airlines, Lufthansa, German Airlines, Swiss International Airlines y Austrian Airlines.

Además del servicio completo y la compañía galardonada ANA, Peach Aviation Limited la subsidiaria del Grupo ANA es la principal LCC en Japón y se ha expandido tras la integración de Vanilla Air a finales de 2019. El Grupo ANA ha transportado 54.4 millones de pasajeros en el año fiscal 2018, tiene aproximadamente 43,000 empleados y una flota de 260 aviones. ANA es un orgulloso cliente de lanzamiento y el mayor operador del Boeing 787 Dreamliner.

Para más información consulta la siguiente página:

<https://www.ana.co.jp/group/en/>