

## **ANA nimmt die Fluggäste mit auf eine kulinarische Japanreise**

**In dem Projekt „Tastes of Japan“ genießen Fluggäste an Bord und in den Lounges des japanischen Marktführers regionaltypische Spitzenküche mit speziellen Zutaten**

**Tokio, Frankfurt (10. Februar 2016)**

**ANA, größte Fluggesellschaft Japans und Mitglied der Star Alliance, führt unter dem Motto „Tastes of Japan“ im drei-Monats-Rhythmus von japanischen Spitzenköchen kreierte neue Mahlzeiten an Bord ihrer Flüge und in den Lounges ein. Rezepte und die wesentlichen Zutaten stammen dabei aus den Regionen des Landes, so dass die Aktion die kulinarische Vielfalt Japans auf höchstem Niveau widerspiegelt, gleichzeitig die Bekanntheit der einzelnen Präfekturen des Landes steigert und damit den Tourismus aus anderen asiatischen Ländern und aus Europa und den USA fördert.**

Wichtiger Nebeneffekt: Auch die lokale Wirtschaft profitiert von der Initiative des japanischen Marktführers, die von entsprechenden Marketingmaßnahmen begleitet wird, durch den gesteigerten Absatz heimischer Produkte. Im kommenden Quartal, dem elften bereits seit dem Start von „Tastes of Japan“, stehen zwischen März und Mai bei ANA die Präfekturen Aomori, Kyoto und Saga besonders im Fokus.

Aus **Aomori** serviert die Fluggesellschaft in der First Class Oirase-Spareribs vom Schwein mit Knoblauch in Tianmianjiang Soße – eine süße Bohnensoße. Oirase ist ein Fluss in der Präfektur Aomori und gibt dem speziellen Schweinefleisch, das seinen unverkennbaren Geschmack durch eine spezielle knoblauchhaltige Ernährungsweise des Tieres erhält, seinen Namen. Die Spareribs werden vor dem Braten in die süße Bohnensoße eingelegt. Als Beilage gibt es eine spezielle Reissorte aus derselben Präfektur, die in zahlreichen Produkttests bereits Auszeichnungen erhielt. Der grobkörnige Reis zeichnet sich durch eine raffinierte süßliche Note aus.

Aus der Präfektur **Kyoto** genießen die Fluggäste der ANA in den Suite Lounges an den Tokioter Flughäfen Narita und Haneda eine Panna Cotta, die mit spezieller Milch auch Kyoto zubereitet wird. Die Panna Cotta entfaltet die Geschmacksvielfalt von Milch auf beeindruckende Weise und ist besonders schonend zubereitet, so dass der Nährstoffreichtum der Zutaten voll erhalten bleibt. Zudem enthält das Business Class Menü an Bord der ANA-Flüge marinierte Garnelen mit eingelegten und in Scheiben geschnittenen Steckrüben sowie Ente in Aprikosenpastete. Die eingelegten Steckrüben sind ebenfalls eine besondere Spezialität aus Kyoto.

Aus der Präfektur **Saga** im Süden Japans kommt der Hauptgang in der ANA-Business Class: Eine spezielle Makrelenart, die dort gefischt wird. Der weiße Fisch wird sorgfältig gegrillt und mit einer Mischung aus Miso-Sojapaste und Zehnkornreis serviert. Auch die Reismischung ist typisch für die Region um die Stadt Saga. Aus derselben Gegend kommt das gegrillte Kuroge Wagyu-Steak, das im Restaurant „Dining h“ in der ANA Suite Lounge am Flughafen Haneda serviert wird. Es wird ganz nach dem Geschmack des Lounge-Gastes frisch zubereitet und wird mit Seesalz, einer speziellen japanischen Sauce oder weiteren Komponenten serviert.