

ANA und The Sakai in Frankfurt starten geschmackvolle Kooperation

- **Ab Herbst gibt es in der Business Class auf Flügen von Deutschland und Belgien nach Japan ein vom japanischen Sushi-Meister Hiroshi Sakai kreiertes und inspiriertes Menü**
- **Die Airline wurde auch wegen solcher lokaler Projekte jüngst mit dem Award „Best Business Class Onboard Catering“ von der renommierten Bewertungsgesellschaft Skytrax ausgezeichnet**

Tokio, Frankfurt (17. Juli 2019)

ANA, größte 5-Sterne-Airline Japans und Mitglied der Star Alliance, führt Welten zusammen – auch kulinarisch. Für das neueste Business-Class-Bordmenü auf den Flügen zwischen Deutschland und Japan arbeitet die vielfach ausgezeichnete Fluggesellschaft jetzt mit dem Restaurant The Sakai in Frankfurt zusammen. Es wird geführt von dem 45jährigen Sushi-Meister Hiroshi Sakai.

Ab September und bis November dieses Jahres können die Fluggäste der ANA die Kreationen Sakais auch außerhalb des sehr gefragten Restaurants in der Frankfurter Hedderichstraße genießen – und dies mehr als 10.000 Meter über der Erde. „Gedämpfte Kürbis-Eiercreme mit Lachsrogen“ als Vorspeise etwa oder „in Rotwein pochiertes Rinderfilet“ und „Kabayaki-Aal“ können Business Class Gäste dann ordern.

Diese und ähnliche Projekte sind der Grund dafür, dass die Fluggesellschaft vor wenigen Wochen bei den SKYTRAX World Airline Awards am Rande der Internationalen Luftverkehrsausstellung in Le Bourget bei Paris unter anderen die Auszeichnung „Best Business Class Onboard Catering“ erhielt.

Zur Auszeichnung trug bei, dass ANA beim Catering auf Flügen außerhalb Japans immer häufiger mit renommierten lokalen Köchen zusammenarbeitet, wie auch mit The Sakai für die Flüge aus Deutschland und Belgien nach Japan. Die Auszeichnung „World's Best Business Class Onboard Catering“ zu gewinnen gilt als sehr schwer, denn dies ist unter den weltweit führenden Fluggesellschaften eine Kategorie mit sehr hartem Wettbewerb. Die jährlich von der Londoner Beratungsgesellschaft SKYTRAX vergebenen Auszeichnungen basieren auf einer weltweiten Passagierbefragung und bilden das weltweit anerkannteste Qualitätsranking der Branche. Mit dem Award „Best Business Class Onboard Catering“ wurde ANA in diesem Jahr zum ersten Mal geadelt.

Hiroshi Sakai beschäftigt sich seit seinem 18. Lebensjahr mit der Zubereitung von Sushi und eröffnete in Japan mehrere Restaurants. Mit dem The Sakai ergreift er die Chance, auch in Deutschland die Kunst der traditionellen japanischen Küche bekannter zu machen, deren Perfektionierung er sich über Jahre widmete. Mit seinem Restaurant in Frankfurt möchte er etwas Einzigartiges erschaffen: Ein Geschmackserlebnis, das es so nur dort gibt. Und die Möglichkeit für die deutschen Gäste, ihr Interesse an der japanischen Esskultur zu stillen.

Die japanische Küche beruht auf dem in der kulinarischen Szene weltweit viel beachteten „Umami“, der fünften Geschmacksrichtung. Aus den frischen Zutaten, die Deutschland mit seinen Jahreszeiten und klimatischen Verhältnissen zu bieten hat, und auf Grundlage der japanischen Küche kreieren die Köche dort einzigartige Geschmackserlebnisse.

Über ANA:

ANA, die größte Fluggesellschaft Japans und Mitglied in der Star Alliance, bietet auf ihren Flügen ein mehrfach ausgezeichnetes Bordprodukt, innovative Technik und erstklassigen Service. Damit ist auf den insgesamt 120 innerjapanischen und mehr als 80 internationalen Strecken ein Reiseerlebnis der Extraklasse garantiert. Neben Paris, London und Brüssel verbindet die Airline auch die deutschen Städte Frankfurt, München und Düsseldorf im Direktflug mit Tokio. Seit Februar 2019 wird Tokio auch täglich ab Wien von ANA angefliegen. Einmal täglich hebt der ANA-Dreamliner in der Langversion 787-9 jeweils in München und in Düsseldorf nach Tokio ab. Ab Frankfurt startet zweimal am Tag eine moderne Boeing 777 mit Vierklassenkonfiguration in Richtung Japan. Als eine von nur sehr wenigen Airlines weltweit wurde ANA auch 2019 im siebten Jahr in Folge wieder mit dem höchsten Skytrax-Ranking von fünf Sternen ausgezeichnet. Die ANA-Gruppe beförderte im Geschäftsjahr 2017/18 insgesamt 53,8 Millionen Passagiere, beschäftigt rund 39.000 Mitarbeiter und verfügt über eine Flotte von mehr als 260 Flugzeugen.

Pressekontakt:

BPRC Burkard PR Consulting

Matthias BurkardTelefon: 089 – 171 000 602
burkard@bprc.de

ANA Deutschland

**Katsuya Goto,
Maria Petalidou**Telefon: 069 - 29 976 – 0
www.ana.co.jp/de/de