

## **Japanische ANA baut ihren Ruf als Airline der Spitzenklasse weiter aus**

- **Das Star Alliance Mitglied serviert innerhalb eines neuen Servicekonzepts jetzt auch hochwertigsten Sake in der Economy Class auf internationalen Flügen und möchte dadurch die Bekanntheit der japanischen Sake-Kultur weltweit steigern**
- **Top-Architektur für wartende Fluggäste: Eröffnung von zwei neuen Lounges am Flughafen Hokkaido, die von dem weltweit renommierten japanischen Architekten Kengo Kuma gestaltet wurden**
- **ANA baut Kultur-Information zur Tourismusförderung weiter aus und stellt auf ihrer "IS JAPAN COOL" Website neun besondere Formen japanischer Kunst vor**

**Tokio, Frankfurt (25. August 2017)**

**ANA, größte japanische Fluggesellschaft und Mitglied in der Star Alliance, festigt ihren Ruf als Airline der Spitzenklasse weiter und führt ab September zahlreiche Produktverbesserungen ein. Erklärtes Ziel der Airline ist es, die Fluggäste mit japanischer Gastfreundschaft auf allerhöchstem Niveau zu empfangen. Zum Beispiel wird zukünftig auch in der Economy Class hochwertigster Sake (Tokubetsu Junmai Sake Dry) der renommierten Brauerei Ichinokura ausgedient. Am 13. September eröffnet die fünf-Sterne-Airline zudem neue Lounges auf dem Flughafen Sapporo (New Chitose). Diese wurden von dem international bekannten japanischen Architekten Kengo Kuma entworfen.**

Bisher bot die Airline ihren Gästen Sake ausschließlich in der First-, der Business- und in der Premium Economy Class an. Den japanischen Reiswein mit seinen reichen Aromen genießen in wenigen Tagen auch die Gäste der Economy Class auf den internationalen Flügen. Außerdem trägt ANA so dazu bei, dass die Sake-Kultur auch international an Bekanntheit gewinnt.

„Sake ist in Japan und inzwischen auch in vielen weiteren Ländern beliebt. Es war der Wunsch unserer Passagiere, ihn auch in der Economy Class genießen zu können. Dem kommen wir jetzt nach“, erklärt Yuzo Hara, Vice President Products & Services Strategy der ANA. „Die Zahl der Reisenden aus aller Welt nach Japan steigt. Dieser Trend wird sich wahrscheinlich mit der Ausrichtung einer Reihe internationaler Veranstaltungen wie die Olympischen und Paralympischen Spiele 2020 in Tokio bzw. Japan noch verstärken. Als Japans einzige fünf-Sterne-Fluggesellschaft geben wir jetzt unseren Passagieren auf der ganzen Welt die Möglichkeit, Qualitäts-Sake zu kosten. Wir hoffen, dass die Gäste ihre Mahlzeiten mit Sake kombinieren – für ein umfassendes japanisches Geschmackserlebnis. Die Ichinokura-Brauerei ist berühmt für die sorgfältige Herstellung hochwertiger Sake, die eine Mischung aus Tradition und Innovation charakterisiert. Zwei Werte, die Ichinokura mit ANA teilt.“

Der Ichinokura Tokubetsu Junmai Sake Dry wird aus Sasanishiki und Kura no Hana gebraut, zwei Reissorten aus der Miyagi-Präfektur, Heimat der 1973 gegründeten Ichinokura-Brauerei. Eine feine Balance der weichen und salzigen Aromen dieser beiden Reissorten zeichnet das Getränk aus. Der Sake an Bord wird eigens für ANA abgefüllt und trägt zudem das Label der Fluggesellschaft.

Die größte japanische Airline hat es sich zur Aufgabe gemacht, noch mehr Menschen für einen Besuch in Japan zu begeistern und das Contentprojekt "IS JAPAN COOL" gestartet. Es soll Menschen über das Internet und die Sozialen Medien für das Land begeistern. Die 2012 gestartete Website wurde jetzt um zahlreiche neue Elemente bereichert: Sie stellen den „Weg des Lebens“ anhand von neun Formen der japanischen Kunst am Beispiel jeweils eines Meisters dieser Kunst vor. Dabei werden neueste 4D-Hologramm-Animationstechniken eingesetzt. Die Website ist zu finden unter: <https://www.ana-cooljapan.com/contents/dou/>

Eine deutliche Aufwertung erfährt das ANA-Produkt zum 13. September diesen Jahres auch im Inlands-Abflugbereich am Flughafen Sapporo: Eine ANA SUITE LOUNGE und eine ANA LOUNGE für die First- und Business-Class-Gäste der ANA und ihrer Partner sowie für Statuskunden werden dann neu eröffnet. Beide Lounges sind von dem renommierten japanischen Architekten Kengo Kuma entworfen. Der Architekt: „Mein Entwurf folgt der japanischen Philosophie Ichigo ichie (übersetzt: Schätze jede Begegnung, als ob sie einmalig in Deinem Leben wäre.). Ich interpretiere dieses japanische Sprichwort neu und hoffe, so einen Raum zu schaffen, der die japanische Gastfreundschaft und das Traditionsbewusstsein des Landes gleichermaßen zum Ausdruck bringt.“

Die Rezeption ist mit washi, dem traditionellen japanischen Papier, gestaltet. Es repräsentiert die Wolken im Himmel. Die Leuchten aus böhmischem Glas und lange, mit grünen Moosen bedeckte Tische sollen die Schönheit der Landschaft von Hokkaido widerspiegeln. Eine ANA SUITE LOUNGE gab es am Flughafen Hokkaido bislang nicht.

Die Speisen und Getränke in den beiden neuen Lounges basieren auf hochwertigen Zutaten aus Hokkaido, wie lokalen Käse-Torten, Hokkaido-Bier und Onigiri-Reisbällchen aus Reis aus der Region. ANA betreibt bereits Inlands-Lounges an den Flughäfen in Tokio (Haneda), Osaka (Itami) und Okinawa (Naha) nach ähnlichem Konzept.

Neben dem Lounge-Konzept wird ANA auf den Inlandsverbindungen weitere Services aufwerten und zum Beispiel die Mahlzeiten verfeinern und den Catering-Service in der Premium Klassen zeitlich weiter ausdehnen. Zusätzlich wächst die Zahl der freien Unterhaltungsprogramme im inländischen Wi-Fi Service der Airline.

#### **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 116 innerjapanischen und 83 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. 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 acht Airlines weltweit wurde ANA auch 2017 im fünften Jahr in Folge wieder mit dem höchsten Skytrax-Ranking von fünf Sternen ausgezeichnet.

**Pressekontakt:**

BPRC Burkard PR Consulting

**Matthias Burkard**Telefon: 089 – 171 000 602  
burkard@bprc.de

ANA Deutschland

**Hiroshi Goto,  
Maria Petalidou**Telefon: 069 - 29 976 - 0  
www.anaskyweb.com