

いつもの食卓をちょっと特別にしてくれる 食のセレクトブランド『A-selection』

~ANA ショッピング A-style にて、9/29 販売開始~

ANAフーズ株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:田中久敬)は、いつもの食卓をちょっと特別にしてくれる商品を取り揃える食のセレクトブランド『A-selection』を立ち上げ、全日空商事株式会社が運営する ANA 公式 EC サイト「ANA STORE/ANA ショッピング A-style」にて9月29日(木)より発売します。「滴る濃密コンポート」、「大地の香りしっとり野菜バター」、「北海道美唄産米 彩」など、ANA フーズのバイヤーが全国各地で見つけたこだわりの商品を取り扱い、今後も順次ラインナップ数を増やしてまいります。



■ 新ブランド『A-selection』とは?

『A-selection』は、食のカタログギフトを 1988 年より取り扱い、30 年以上 に渡り作り続けてきた ANA フーズが自信をもっておすすめする、おいしい ものを集めた新しい食のセレクトブランドです。

全国各地で見つけたこだわりの食品や、体が喜ぶ大地の力を感じる品など選りすぐりの日本の素晴らしい品々をラインナップ。ANA フーズで取り扱ったことがある商品の中でも、特にロングセラーの商品や信頼のおける生産者の方々に製造いただいたオリジナルの商品などをご紹介し、おうち時間の充実を図る方が増えている今、日常の食卓をちょっと特別にしてくれるアイテムをお届けします。



ANA 公式 EC サイト「ANA STORE/ ANA ショッピング A-style」

【特集ページ URL】 https://www.astyle.jp/sc/press92

【販 売 開 始】2022年9月29日(木)

ANA STORE / ANAショッピング A-style

(https://www.astyle.jp/)

ANA STORE/ANA ショッピング A-style は、ANA オリジナル開発商品や旅をテーマに、日本だけでなく世界中の商品を取り扱う ANA 公式のショッピングサイトです。

ANA マイレージクラブ会員の方は、貯めたマイルを使って 1 マイル=1 円としてお買い物にお使いいただけるとともに、現金やクレジットカードでのお支払い分に対して、ANA のマイルが貯まるサービスも行っています。また、会員でない方も簡単な登録のみでお買い物をお楽しみいただけます。







商品イメージ (上)「太陽の恵み味わい調味料」 (下)「まるごとりんごジュース」

■ 『A-selection』 主な商品の紹介 ※価格は税込み、送料込み、一部を除き、お届けは 10 中旬頃より開始となります。



◆滴る濃密コンポート (4種セット 10,800円)

岡山県産の清水白桃、中山金桃、ニューピオーネ、シャインマスカットを丁寧に加工し、シロップ漬けにしたフルーツコンポート。そのまま食べても美味しいですが、冷蔵庫で冷やしたり、ヨーグルトやケーキにトッピングしても美味しく召し上がれます。職人の目で一番美味しい頃合いを見極めて瓶に閉じ込めた瑞々しさいっぱいのコンポートです。



◆大地の香り しっとり野菜バター (110g×6個 6,100円)

6 種類の国産野菜(とうもろこし、さつまいも、かぼちゃ、大豆、にんじん、ごぼう)を丸ごと使用し、特許技術のソフトスチーム加工で野菜本来の美味しさを味わうことができる新感覚バター。ペースト状なので、野菜嫌いなお子様やシニアの方にもおススメです。ポタージュやパスタソース、野菜のディップソースなど、調味料として活用いただけます。



◆北海道美唄産米 彩 (5kg 5,400 円) ※新米からのお届けになります

北海道美唄の冷涼な気候、澄んだ空気と綺麗な水で育った加藤さんの育てる自慢のお米です。ツヤがあり、やわらかな「彩」は、ひと味違う、用途多彩なお米という意味から「彩(あや)」と名付けられました。ANA フーズバイヤーが一番好きなお米!とイチオシの彩は、モチモチとした食感に冷めても硬くなりにくいのでお弁当にも最適。ふっくらとしたやわらかいお米が好きな方には特におすすめです。



◆太陽の恵み味わい調味料 (4 本セット 5,400 円)

規格外や摘果などで廃棄になる原料を使用してつくられたアップサイクル商品です。摘果の日向夏や希少な国産グレープフルーツを使った爽やかな香りのポン酢と、ごまだれには宮崎県産のごまをたっぷりと使用しました。商品を通じて農作物の魅力を感じてもらいたいという思いのこもった商品です。しゃぶしゃぶや餃子、豆腐、サラダなどによくあいます。



◆野菜の力こだわりのピクルス (白・赤 各 150g×2 本 4,968 円)

埼玉県秩父市丸山農園の「ちちぶきゅうり」を使用し、新鮮なうちに2日間下漬けした後、リンゴ酢をベースに十数種類のハーブを調合してオリーブオイルで仕上げたピクルス(白)と、プルーン酢をベースに秩父ファーマーズファクトリー「兎田ワイナリーの赤ワイン」を加えたビターな味のピクルス(赤)のセットです。お召し上がり前にオリーブオイルをかけて頂くと更に美味しくいただけます。



◆まるごとりんごジュース (1L×6本 5,400円)

青森県産りんごの専門店、『ナカムラ』がプロデュースするりんごのストレートジュース。サンふじや王林、ジョナゴールドなど、りんごの美味しさを知り尽くした職人が、その時々で異なるりんごの味わいを確認しながら、品種の組み合わせを調整。甘酸が絶妙なジュースに仕上げています。ANA フーズでは 10 年以上続く、人気のロングセラー商品です。



◆頑張りたい明日へ芽ニンニクの漬物 (3種 70g×2本 4,536円)

埼玉県で水耕栽培により発芽させたにんにくを使用したお漬物。埼玉県産しょう油と隠し味に地酒を使用した「しょう油漬け」、りんご酢をベースに十数種類のハーブを調合してオリーブオイルで仕上げた「ピクルス」、埼玉県産のトマトを加え添加物不使用のコンソメで味付けした「コンソメ風味」の3種類をご用意しました。



◆お肉屋さんの牛丼の具 (100g×8 6.980円) ※10 月中旬頃発売予定

山形県米沢市内で米沢牛の卸業を営み、福島県・静岡県・銀座には焼肉店を展開、米沢牛を使用したオリジナル総菜の販売も好評な「米沢牛卸 肉の上杉」が監修し、ANAフーズと共同開発したオリジナル商品です。何度も試作し完成した牛丼は、ほんのり甘く、一口また一口とご飯が進みます。お好みで卵をトッピングしたり、うどんやそばにかけるなど、様々なアレンジをお楽しみいただけます。

【ANA フーズ 会社概要】

ANAフーズは、バナナの民間輸入がスタートした 1955 年からバナナを扱っており、現在はバナナを中心とした 生鮮食品事業、プルーンやクルミ、レーズンやマンゴーなどのドライフルーツやナッツを輸入・販売している加工 食品事業、日本国内の食材を海外へ発信する輸出事業や慶弔のカタログギフトを企画・仕入・販売をしている ギフト事業など、国内外へ幅広く事業展開しています。また、生鮮食品事業の輸入バナナでは、エクアドル産の「田辺農園」、フィリピン産の「フレスカーナ」の両ブランドを輸入し、全国で販売しています。

[代表者] 田中 久敬(たなか・ひさよし)

[創 業] 1955年8月9日

[売上高] 330 億円 (2021 年度)

[所在地] 東京都港区東新橋 1-5-2 汐留シティセンター TEL: 03-6852-0100(代)

[従業員数] 171 名(2022 年 3 月 31 日現在)

[株 主] 全日空商事株式会社

[URL] https://www.ana-foods.co.jp/

<本件に関するお問合せは下記までお願いいたします> 全日空商事株式会社 経営企画部 広報担当 森川・早藤

TEL:03-6735-5090 FAX:03-6735-5035