



伊勢赤どり



ANA FINEDELISH
ANAフライングデリッシュ

三重の魅力を 贈るに



三重県産 真鯛



ANA FINEDELISH
ANAフライングデリッシュ

グルメ紀行ボックス

✦ 三重(伊勢志摩)

日本の空を駆け巡る
ANAだからこそ知っている
三重の厳選食材を伊勢志摩サミットの舞台として
選ばれた伝統あるホテル「志摩観光ホテル」
総料理長樋口宏江考案レシピで、
手軽に堪能できます。
三重を身近に感じる品々もセットでお届け。
三重の魅力がギュッと詰まった
『グルメ紀行ボックス』です。



熊野古道 伊勢路



英虞湾



夫婦岩



ANAオリジナル
グッズ付き

グルメ紀行ボックス 三重
2020年4月下旬 発売予定

販売サイト ANAショッピング A-style

A-style

ANAマイル
使えます!

ANAショッピング
A-style



株式会社
ANA ケータリングサービス

※掲載写真はイメージです。



ANA FINEDELISH
ANA ファインデリッシュ

グルメ紀行ボックス 第4弾 → 三重 (伊勢志摩)

このひと箱で、三重の厳選食材を使った一流シェフの味がご家庭で堪能いただけます。

銘柄鶏である伊勢赤どりや三重県産 真鯛など、その土地を感じられる品々、伊賀の蔵元・大田酒造の地酒(特別純米酒 半蔵 神の穂)も入っています。



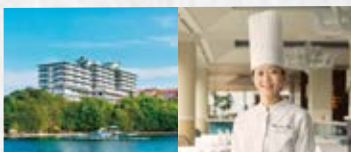
三重の魅力が詰まったグルメボックスを
家族や大切な人への贈り物にぜひ！



三重の一流シェフがレシピを考案

志摩観光ホテル

2016年に開催された伊勢志摩サミットの会場にもなった志摩観光ホテルは英



虞湾を望む高台に建つ穏やかな海と深い森に抱かれた大人のラグジュアリーリゾートです。当館には5つのレストランがあり、豊稔の海の恵みと三重の美食をお楽しみいただけます。

レシピはこちら！



伊勢赤どり味噌と柑橘の香り焼き

伊勢赤どりのモモ肉に味噌と柑橘の皮を合わせ、風味豊かに仕上がります。



鯛とアスパラの海藻蒸し「海の七草」ソース

三重県産の真鯛とわかめ、海の七草にお酒の風味を加えたソースはまろやかで味わい深い一皿です。

三重の厳選食材



伊勢赤どり



真鯛

特典いろいろ

- ・旅気分が味わえる品々
- ・三重の地酒(特別純米酒 半蔵 神の穂)(ANA FINEDELISH オリジナルラベル)
- ・松阪木綿しおり

※未成年の飲酒は法律で禁止されています。



ご利用方法

① ネットで注文



販売サイト

ANAショッピング
A-style

ANAマイル
使えます！



② 送付先にお届け



※配達指定日可能

③ 簡単レシピで手軽に調理

2品が約1時間で完成

