

2023年12月08日
株式会社羽田未来総合研究所

羽田空港初登場！世界農業遺産認定「能登の里山里海」の素材を活用した 7種類のオリジナル商品を12月8日から「和蔵場」で期間限定発売



株式会社羽田未来総合研究所（所在：東京都大田区、代表取締役社長執行役員 大西 洋、以下「未来総研」）が運営する『食を通じて日本各地の魅力を伝える』ことをコンセプトとした羽田空港第2ターミナルの情報発信型カフェ「和蔵場～WAKURABA～」では、日本で初めて国連食糧農業機関(FAO)により世界農業遺産に認定された石川県能登地域の伝統的で特色ある農村文化と持続的な農林水産業（能登の里山里海）の素材を活用した手土産ギフト商品を発売します。

未来総研が、輪島の事業者とブランディングした、伝統の発酵食品、地域食材や、希少な「能登大納言小豆」等化学添加物を一切使っていない煎餅・干し物・汐まんじゅう全7種類のオリジナル手土産ギフト商品が羽田空港に初登場。期間限定で販売いたします。

■概要：

販売期間：2023年12月8日（金）～2024年1月31日（水）

場 所：羽田空港第2ターミナル1階到着ロビー5.6番ゲート前「和蔵場～WAKURABA～」ショップ

販売時間：12：00～20：00（L.O 18：30）※営業日および営業時間は、変更となる場合がございます。

販売商品：①老舗和菓子屋「吉野屋」×希少な「能登大納言小豆」使用の輪島汐まんじゅう

②輪島商工会議所×せんべい3種：輪島ふぐ、えび、たこ

③「海産物ふるくら」×干し物3種：漁獲高日本一を誇る輪島ふぐ、輪島甘えびの素干し、輪島たいの浜焼

■商品の一例：



①輪島汐まんじゅう

昭和元年能登平家の郷に創業の和菓子屋「吉野家」の汐まんじゅう。

大粒で希少な能登大納言小豆の餡を使い、海水を濃縮した輪島産の液体の塩「水塩」で味を調えました。しょっぱさとあんの甘みがナイスバランスで、塩気がお饅頭の甘みを引き立てます。

4個入り 1,301円（税込）



②能登の里山里海の素材を使用したせんべい
(輪島ふぐ、えび、たこ)

輪島商工会議所のせんべい。

輪島のふぐや、石川のたこ、豊かな自然にはぐくまれたえび等素材の味わいをパリパリと楽しめます。

各 1,000 円 (税込) ※写真はたこ



③能登の里山里海の素材を使用した干し物

(輪島ふぐ干し焼き、輪島甘えび素干し、輪島たいの浜焼)

輪島の海と魚を知り尽くした海女による海産物行商から事業を始めた「海産物ふるくら」の干し物。

身がぷりぷりで甘みがある輪島ふぐや、輪島港で獲れてすぐの甘えびを洗浄し、そのまま無添加で素干しした甘えび、薄味で素材の美味しさが楽しめる輪島のたいの浜焼の味わいをお楽しみください。

輪島甘えび素干し 1 袋入り 1,134 円 (税込)

輪島ふぐ干し焼き 2 袋入り 1,296 円 (税込)

輪島たいの浜焼 2 袋入り 1,134 円 (税込)

※写真は甘えび素干し

■オリジナル手土産開発について：

未来総研が手掛ける「地方創生」「観光開発」事業の1つとして、生産者数が年々減少傾向にある、伝統食へスポットを当てることで、生産者活動の一助となるべく、輪島伝統食文化推進協議会と協業いたしました。輪島のブランディング・輪島地域への送客を目的に、輪島地域伝統の発酵食品・地域食材から新銘菓を開発し、輪島固有の文化・ストーリーを世界のハブ空港である羽田空港から発信するとともに、輪島の事業者とアイコン的な手土産ギフト商品をブランディングし、羽田空港で期間限定発売を実施いたします。

2月には有識者向けのペアリングや発酵食を楽しむモニターツアーを開催予定で、将来的には能登への集客につながる一般顧客向けツアーの企画・販売も視野に入れています。

■和蔵場について：https://www.instagram.com/wakuraba_official/

■羽田未来総合研究所について：<https://www.haneda-the-future.com/>

羽田空港の旅客ターミナルの建設、管理・運営を担う日本空港ビルディング株式会社のグループ会社です。羽田空港を軸に、人や地方を繋ぎ、新たなビジネスやブランディング等の価値を創出する「地方創生」・「観光開発」事業や、日本発のアート・文化の発信を行っていく「アート&カルチャー」事業、羽田発のビジネスイノベーションや人材開発を目的とする「コンサルティング」事業・「情報戦略」事業などに挑戦し、新たなビジネス・価値、未来を創造していきます。