NEWS RELEASE



2025 年 6 月 10 日 株式会社羽田未来総合研究所

羽田でしか味わえない!行列ができる「パール洋菓子店」レモンケーキが登場 和蔵場にて「徳島フェア」期間限定開催



羽田未来総合研究所(東京都大田区/代表:大西洋)が運営する、羽田空港第2ターミナル1階の 直営カフェ&ショップ「和蔵場〜WAKURABA〜」にて、徳島県の魅力を楽しめる「徳島フェア」を 初開催中です。

羽田未来総合研究所と徳島県は、地域活性化と魅力発信を目的とした包括連携協定を 2025 年 3 月 11 日 (火) に締結。本フェアはその第一弾として、徳島の食や文化を"羽田から全国へ"発信する企画です。

フェアの目玉は、日本で唯一、和蔵場でしか味わえない限定力フェメニュー。行列ができる名店「パール洋菓子店」のレモンケーキや、鳴門金時芋×アップルシナモンチーズクリームを使った ご当地カルツォーネピザなど、羽田空港だけの特別メニューが登場します。 さらに、鳴門金時芋の スイーツ、ゆずやすだちを使った調味料・加工品、徳島の地酒や工芸品など、約 80 点もの逸品がそ ろい、空港にいながら"徳島を旅するような体験"をお楽しみいただけます。

■徳島フェア概要:

・日程:2025年7月下旬までを予定

・時間:11:00-20:00 (カフェLO.19:00)

・場所:羽田空港第2ターミナル 1階 和蔵場〜WAKURABA〜

・販売商品:和洋菓子(レモンケーキ、なると金時を使用したスイートポテトや饅頭、カステラ、おかき他)、麺類(ラーメン・そうめん)、調味料(ポン酢、味噌他)、生鮮品(すだち、野菜他)、飲料(ゆずドリンク、ゆずジンジャー他)お酒(鳴門鯛他)、工芸品 約80点



・カフェメニュー:パールのレモンケーキ、鳴門金時芋とアップルシナモンチーズクリームのカルツォーネピザ、ゆずソーダ、木頭柚子ゆず茶 ※期間内で商品が入れ替わることがございます

■カフェメニューで味わえるのは、「和蔵場」でだけ: ※現地ではカフェはありません。物販のみとなります。

・〈東京初〉行列のできる「パール洋菓子店」のレモンケーキ



パールのレモンケーキ ドリンクセット 627円

徳島・鳴門の老舗「パール洋菓子店」で、長年愛され続ける名物スイーツ。厳選された国産バターと小麦粉を使ったしっとりとした生地に、レモン果汁を加えた爽やかな甘さのコーティング。口の中にじゅわっと広がるグラスアローの果実感とふんわり仕上げたケーキ生地のバランスが特徴。

ドリンクセット(コーヒー・紅茶・ほうじ茶・緑茶※ほうじ茶・緑茶はHOTのみ)

・ 〈東京初〉実店舗を持たない新商品ドルチェ風カルツォーネピザスイーツ



<u>鳴門金時芋とアップルシナモンチーズクリームのカルツォーネピザ</u> 単品 880円 ドリンクセット 1,210円

徳島を代表する鳴門金時。優しい甘さのクリームチーズを加えて手包みで仕上げたデザートカルツォーネピザ。単品もしくはドリンクセット(コーヒー・紅茶・ほうじ茶・緑茶※ほうじ茶・緑茶はHOTのみ)

■商品—例:

・徳島ラーメン各種:徳島のご当地グルメ、甘辛い豚バラ肉と生卵が特徴の「徳島ラーメン」。



左から

①岡本製麺「徳島らーめん(茶系・豚バラ肉付)」756円

甘辛醤油スープに豚バラ肉付き。おうちで手軽に"徳島の屋台の味"が楽しめる。

②徳島ラーメン(白) 岡本中華3食 1,188円

老舗「三代目 岡本中華」が監修。まろやかでコクのある豚骨スープが特徴のラーメン。

③麺王 徳島ラーメン 1,080円

ご当地人気の徳島ラーメン店「麺王(めんおう)」監修。コクと旨味の凝縮した濃厚豚骨スープと、秘伝の 醤油ダレで完成させた自慢のとんこつしょうゆスープ。

④岡本製麺「徳島ラーメン贅沢食べ比ベセット」 1,404円

徳島ラーメンの茶系と白系、その代表格2店舗の味が両方味わえる贅沢セット。

茶系→ふく利:こってり濃厚、豚骨醤油のコク旨スープ。白系→ 岡本中華:まろやかでコク深い味わい、伝承の豚骨醤油スープ。

©2019 Haneda Future Research Institute Incorporated.

・徳島のご当地人気銘品各種:ご当地で人気の調味料やスイーツ、乾物などを揃えました。



左から

①味付のり(阿波のり) 857円

徳島県産の上質な海苔を香り良く焼きあげた、甘・辛・ピリの三拍子そろった味付が特徴。

②ゆず果汁 622円

徳島産のゆずをそのまま搾り込んだ無添加100%果汁。華やかな香りで、お鍋や焼酎におすすめ。

③なると金時スイートポテト 179円

徳島産「なると金時」芋ならではの素材の持つ上品な甘みを味わえる、しっとりと焼き上げたスイートポテト。

④阿波鳴門鯛味噌 952円

老舗味噌屋が国産大豆で作った徳島県産御前味噌と徳島産鶏卵の卵黄を使用したこだわりの一品。鳴門の特産品である鯛を丁寧に煮込んだ上品な味わいが特徴。

⑤ハレルヤ製菓の金長まんじゅう 140円

天保年間『阿波狸合戦』の金長狸をモチーフにした徳島を代表する銘菓。饅頭の皮を「チョコレート色」にすることでタヌキの色を表現し、チョコレート風味のほろ苦さとあっさりした白あんの絶妙な調和が楽しめる和菓子。

⑥阿波名産 御膳味噌 蔵 784円

長い熟成期間を経ることで、大豆と糀の豊かで深みのある味わいが特徴の味噌。※すべて税込価格となります。

■書の力で徳島を発信 ― 四国大学書道部による特別展示

徳島県の魅力をより深く感じていただくため、四国大学書道部の学生による書作品を店舗内に特別展示。店舗正面には、書道パフォーマンスグループ「咲舞(えま)」が、希少な藍墨を用いて揮毫したダイナミックな作品を設置。

また、商品棚のPOPには「踊る・香る・染まる・味わう」の 言葉を配し、書と五感で楽しむ空間演出を行っています。





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

羽田空港第2ターミナルにある、「地方創生」をテーマにした、日本各地の魅力を伝える情報発信型のショップ&カフェ。『味わいからその土地を知り、訪れたくなるように。これから訪れる土地をもっと楽しめるように。人と地域を結びつけたい』そんな想いから2020年に羽田空港にオープンしました。

©2019 Haneda Future Research Institute Incorporated.