

2025年9月3日
株式会社羽田未来総合研究所

【羽田空港で1日5杯限定！】 15年開発の幻のぶどう「サンシャインレッド」の贅沢パフェが登場



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～」では、**山梨県が15年の歳月をかけて開発した新品種ぶどう「サンシャインレッド」を使用したパフェを販売**します。

9月3日から15日までの期間限定で、**1日わずか5杯、価格4,400円**という超プレミアムなパフェが登場。山梨県内2店舗を除き、**日本で唯一味わえる希少なメニュー**です。

前回企画の桃パフェ・第2弾のシャインマスカットパフェも好評でしたが、第3弾となる今回は**収穫量が極めて限定的な新品種**を使用。産地直送の新鮮なサンシャインレッドに、山梨県産甲州とベリーAとカベルネソーヴィニオンをベースに作成した2種の特製ジュレを組み合わせた**グラデーション**が美しいパフェで、フローラルな香りと華やかな味わいが特徴です。

■山梨県の恵み、感動フルーツフェア第3弾概要：

- ・日程：2025年9月3日（水）～9月15日（月・祝）予定
- ・時間：11：00～20：00（カフェL.O. 19：00）
- ・場所：羽田空港 第2ターミナル1階 和蔵場～WAKURABA～
＊朝11時から整理券を和蔵場店舗にて配布いたします。

■山梨県が15年の歳月をかけて開発した新品種ぶどう「サンシャインレッド」とは：

- ・サンシャインレッドは、山梨県が2007年から約15年の歳月をかけて開発した新品種ぶどうで、2022年に品種登録されました。正式品種名は「甲斐ベリー7」で、山梨県オリジナル品種の赤系ぶどう「サニードルチェ」と「シャインマスカット」を交配して誕生しました。
- ・鮮やかな赤色の美しい外観と、種なしで皮ごと食べられる手軽さが特徴。マスカットの香りが非常に強く、糖度19度程度の際立つ甘さを持ちます。シャインマスカットの華やかな香りと甘さを引き継ぎながら、赤い色彩を実現した革新的な品種です。
- ・現在は本格的な市場流通に向けて生産拡大中ですが、市場にあまり流通していません。



■商品概要：

- ・商品名：サンシャインレッドのグラデーションパフェ
- ・価格：4,400円（税込）
- ・提供形態：イートイン限定
- ・特長：山梨県が15年かけて開発した新品種「サンシャインレッド」を贅沢に使用し、山梨県産甲州とベリーAとカベルネソーヴィニオンをベースに作成した2種の特製ジュレで華やかな香りと味わいを演出。
収穫量が限られる希少品種のため、数量限定で提供します。

■和蔵場～WAKURABA～について：



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、訪れたいくなるように。これから訪れる土地をもっと楽しめるように。人と地域を結びつきたい』そんな思いから2020年に羽田空港にオープンしました。

https://www.instagram.com/wakuraba_official/

©2019 Haneda Future Research Institute Incorporated.

報道機関からのお問い合わせ：株式会社羽田未来総合研究所 広報・PR室
TEL：03-5757-8070 Email：press@hfri-co.com