

2026年3月3日
株式会社羽田未来総合研究所

<3日間限定／各日10名> 一之瀬愛衣 × SAKE HUNDRED
羽田空港「和蔵場」ラグジュアリースカイディナー
～拠点を持たないシェフと酒蔵を持たない日本酒ブランドが羽田で初共演～



SOLUNA



株式会社羽田未来総合研究所（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、羽田空港第2ターミナル1階の地方創生をテーマにしたカフェ&ショップ「和蔵場～WAKURABA～」にて、3月12日(木)～14日(土)の3日間、各日10名限定で、「羽田空港で味わう一之瀬愛衣シェフ × SAKE HUNDRED ラグジュアリースカイディナー」を開催いたします。

昨年完売となった特別企画の第二弾となる本イベントでは、固定店舗を持たず世界を舞台に活動する料理人／「旅するガストロノミー」主宰・一之瀬愛衣氏と、自社酒蔵を持たず日本各地の蔵元と共創するラグジュアリー日本酒ブランド「SAKE HUNDRED」が初共演。空港を起点に地域の魅力を発信する和蔵場を舞台に、空輸“朝採れ”食材と和蔵場厳選の調味料を用い、入手困難で希少なSAKE HUNDREDの日本酒とのペアリングを軸に設計した、特別コースを提供します。

<https://skydinner.peatix.com>

■注目ポイント：流動する才能とブランドが、空港で交差

- ・国内外で“旅するガストロノミー SOLUNA”を展開する一之瀬愛衣シェフ。
- ・自社酒蔵を持たず、日本各地の蔵元と共同開発を行う“SAKE HUNDRED”
- ・食をきっかけに人と地域を結びつけることを使命とする“和蔵場”。固定された拠点に縛られない表現者とブランドが、日本各地の価値



が交差する羽田空港で出会います。その日ではしか体験できない、ラグジュアリースカイディナーです。

■3日間限定のラグジュアリーダイニング

- ・第二弾となる今回は、「日本各地の魅力を、食と酒の両軸から描く」という想いから生まれたコラボレーションです。
- ・一之瀬シェフが和の食材や感性を融合させて築き上げた独自のイノベティブな料理スタイルを基盤に、空港という場の特性を活かし、全国各地から空輸される“朝採れ”食材と、和蔵場が厳選した地域の調味料を掛け合わせた8品の特別コースを構築しました。
- ・さらに今回は、酒蔵を持たず日本各地の蔵元と共創するラグジュアリーブランド「SAKE HUNDRED」との初コラボレーションが実現。入手困難な「百光」をはじめ、「深星」「弐光」「思凜」「礼比」「現外」の6銘柄とのペアリングから設計されたコース料理は、本ディナーでのみ体験可能です。
- ・料理、酒、そして空港という結節点。三者が重なり合うことで生まれるのは、土地に刻まれた時間、文化の層、つくり手の思想までもを味わう体験。羽田ではしか成立しない、単なる“美味しさ”を超えた3日間のガストロノミー体験です。



■空港ならではの「空輸された朝採れ食材」や和蔵場厳選の調味料を贅沢に使用：

- ・(株)AIRDOの道産空輸や(株)日本産直空輸のANA空輸便を活用した産直空輸により、全国から空輸される朝採れの新鮮な食材を使用。北海道の噴火湾産ボタンエビを道産空輸、山口県岩国市の由宇トマトなど、旬の新鮮野菜をANA空輸便で羽田へ空輸。産地から直送されたこだわりの食材をご提供いたします。
- ・和蔵場が厳選した日本各地の調味料、鹿児島県産こしきの塩などを使用し、一皿一皿の味わいを引き立てます。



■日本酒を主役に構築する8品の特別フルコース：

- ・日本酒を主役に構築した特別なマリアージュコースで、各銘柄の香りや余韻を軸に料理を設計し、酒と料理が互いに響き合う流れが特徴です。→アミューズ・冷前菜・温前菜・魚料理・肉料理・卵・デザート・お茶菓子
 - ・旬の食材を用い、それぞれの土地の個性を皿の上に表現。出発から帰港まで、食べ進めるごとに物語が展開する構成で、距離や時間を越えて交差する一期一会の体験を提供します。
- ・『起点』 —Amuse (アミューズ)：土佐ジローの卵を使ったウフブレイエと、SAKE HUNDRED

『深星』



・『対峙』 — Poisson (魚料理) : 甘鯛と旬の根菜を合わせ柑橘香るフレンチのソースでまとめた一品と
SAKE HUNDRED 『百光』



■入手困難で希少なSAKE HUNDREDの日本酒との特別ペアリング：

百光 (びゃっこう) をはじめ、深星 (しんせい)、思凜 (しりん)、礼比 (らいひ)、現外 (げんがい)、式光 (にこう) の6銘柄をラインアップ。市場では入手困難なラインナップを、日本酒主役のコース設計で提供します。 <https://jp.sake100.com/blogs/story>



■「羽田空港で味わう一之瀬愛衣シェフ × SAKE HUNDRED ラグジュアリースカイディナー」：

- ・日時：2026年3月12日(木)、13日(金)、14日(土) 18:00~21:30予定
- ・店名：「和蔵場~WAKURABA~」
- ・住所：東京都大田区羽田空港3-4-2第2ターミナルビル 1階「和蔵場」
- ・会費：SAKE HUNDREDペアリング付きコース (8品) 55,000円 (税込)
ノンアルコールペアリングコース (8品) 55,000円 (税込)
- ・定員：各日10名様

・ご予約はこちらから → Peatix にてお申込みください <https://skydinner.peatix.com>

■一之瀬シェフコメント：

旅するガストロノミーは、「土地に宿る文化を、体験へと昇華すること。」を目的に世界各地で実施していますが、今回、あらためて日本の文化に向き合い、日本各地の価値が交差する結節の羽田空港から、日本各地の自然と文化を、料理と日本酒の両軸からお届けすることを楽しみにしています。



■SAKE HUNDRED ブランドオーナー 生駒龍史氏のコメント：

国を巡り、自らの足で食材と向き合い続ける一之瀬シェフ。私自身も彼女のファンです。その土地の息づかいを皿の上に表現する姿勢に深く共感しました。SAKE HUNDREDと料理が響き合うことで、五感を揺さぶる新しい味わいの景色をお届けできればと願っています。



■一之瀬愛衣シェフについて：

固定店舗を持たず、土地の個性と時間性を一皿に重ね合わせることで、距離を越えて交差する一期一会の食体験を創出。海を越え、場所を変えながら展開するそのスタイルは、既存のレストランの枠を拡張する唯一無二のガストロノミーとして国内外で注目を集めています。

<実績>

フランス高級シャンパーニュ・メゾン「アンリ・ジロー」とのコラボ(2025)

FOOD MADE GOOD未来のレシピコンテスト2025 優勝(2025)

Sanpellegrino Young Chef Academy2024-2025日本代表

CHEF-1グランプリ全国ファイナリスト

RED-35 BRONZEGG受賞(2023)

2024年9月にフランス『山下農園』にて旅するガストロノミーを開催

パリオリンピックでは日本人選手のメダル獲得をプライベートシェフとして支援

■旅するガストロノミーSOLUNAについて：<https://www.soluna.luxe/>

「体験の中にレストランを創り出す」こと、「日本文化と世界をつなぐ架け橋となる」ことをミッションに、世界各国で展開する食の在り方を切り拓いています。

これまで、羽田空港「和蔵場」とのコラボにより、空輸食材と地域性を融合した地方創生型ディナー開催以外にも、山形、パリ、ニュージーランド、イタリアなど国内外で地域と共鳴するガストロノミーを展開しています。

SOLUNA

■SAKE HUNDREDについて：<https://jp.sake100.com/>

SAKE HUNDREDは、世界中の人々の『心を満たし、人生を彩る』をブランドパーパスに掲げ、比類なき価値を提供する日本酒ブランドです。最高峰のグローバルブランドとして、味覚だけでなく、お客さまの心の充足に貢献し、人と人との豊かな関係を築いていきます。最上の体験によってもたらされる、身体的・精神的・社会的な満足、そのすべてが、SAKE HUNDREDのお届けする価値です。

卍

SAKE HUNDRED

■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、日本各地の魅力を伝える情報発信型の店舗です。『味わいからその土地を知り、訪れたいようになるように。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』そんな想いから2020年に羽田空港にオープンしました。食をきっかけにお客さまと地域をつなぎます。



※一部食材は変更となる場合もございます。ご了承ください。

■本件に関するお問い合わせ先：(株)羽田未来総合研究所 広報・PR 室

TEL: 03-5757-8070 EMAIL:press@hfri-co.com