

2016年9月28日
日本空港ビルディング株式会社

大統領シェフ・山本秀正氏がプロデュース 羽田空港オリジナルスイーツ「メープルラングドシャ」発売



日本空港ビルディング株式会社は、歴代米国大統領の就任晩餐会で総料理長を歴任した山本秀正氏のプロデュースによる羽田空港オリジナル商品「メープルラングドシャ」を9月28日に発売します。

口どけの良い3種のチョコレートをメープルシュガーの風味が香るクッキー生地でサンドし、アクセントとしてそれぞれのチョコレートに合わせたトッピングを加えました。

インターナショナルに活躍する山本シェフの感性が光る一品をぜひご賞味ください。

【商品概要】

- 商品名 メープルラングドシャ

- 内 容 メープルラングドシャ（全3種）
 ○抹茶チョコレート × 和のスパイス実山椒
 ○ホワイトチョコレート × 甘みを引き立たせるマルドンの塩
 ○ヨーグルトチョコレート × 香るフェンネルシード

- 販売場所 第1 旅客ターミナル 2階 CAPTAINS MARKET ほか
 第2 旅客ターミナル 2階 SMILE TOKYO ほか
 国際線旅客ターミナル 4階 Edo食賓館（名産館）ほか

- 価 格 6枚入 1,080円、9枚入 1,620円、18枚入 3,240円（すべて税込価格）

【大統領シェフ・山本秀正 Hidemasa Yamamoto】

1985年から3代にわたる米国大統領就任晩餐会の総料理長を務める。2005年「マンダリンオリエンタル東京」の初代総料理長に就任。現在はシンガポールをはじめ、国内外の話題の施設でレストランを展開し、インターナショナルに活躍を続けている。

<http://chef.hideyamamoto.com/>

【本件に関するお問い合わせ】

日本空港ビルディング株式会社 営業部 店舗管理課

電 話 03-5757-8090 (9:00~17:30) ※土日祝日除く