

平成 19年7月5日

報道各位

日本空港ビルディング株式会社

～ あったかいバームクーヘンが楽しめるカフェも併設 ～

羽田空港にバームクーヘン専門店「ねんりん家」がオープン

日本空港ビルディング株式会社は、羽田空港第2旅客ターミナルに、都内百貨店で人気の高いバームクーヘン専門店「ねんりん家」と、バームクーヘンの新しい楽しみ方を提案するバームクーヘン・カフェ「CAFÉ ねんりん家」を下記のとおりオープンいたします。

記

1. 営業開始日 平成19年7月24日（火）
2. 場 所 第2旅客ターミナル 出発ゲートラウンジ※ 北ピア2階
（※ 航空旅客のみご利用になれます）
3. 店名および内容（詳細は別紙をご覧ください）
 - ①店 名 ねんりん家 羽田空港店
面 積 79 m²
営業時間 6：00～20：00（年中無休）
電 話 03-6428-8710
内 容 和の感性と味覚・匠の技術に基づいた日本生まれのバームクーヘン専門店です。
 - ②店 名 CAFÉ ねんりん家 羽田空港店
面 積 46 m²
営業時間 6：00～20：00（年中無休）
内 容 「ねんりん家」から新たに生まれたバームクーヘン・カフェの1号店。バームクーヘンを“あったかく”お楽しみいただけるカフェです。
4. 運 営
 - ① 日本空港ビルディング株式会社（東京都大田区）
 - ② 東京エアポートレストラン株式会社（東京都大田区）

以上



【羽田空港 第2旅客ターミナル】

【お問い合わせ先】
日本空港ビルディング株式会社
営業部業務課 鈴木
電話(03)5757-8080
東京エアポートレストラン株式会社
営業推進課 外川
電話(03)5757-8829

CONCEPT

＜陶器を焼く、菓子を焼く…心をこめて“焼きもの”に火を入れる＞
「ねんりん家」は、バームクーヘンの源流のヨーロッパでも作ることのできない、日本ならではの独特の感性と味覚、菓子職人の技術にもとづいたバームクーヘン専門店です。

「CAFÉねんりん家」は、ねんりん家から新たに生まれたカフェ1号店。バームクーヘンを“あたたかく”お楽しみいただける【バームクーヘン・カフェ】です。バームクーヘンでお作りした様々なデザート&フードに、バームクーヘンとよくあうドリンク類も豊富にご用意しております。



SHOP DESIGN

デザインコンセプトは避暑地の休日。高原の別荘建築をイメージした店舗は、淡いピンク色の石壁と古木・ガラスを基調とし、温かみにあふれています。カフェには、避暑地のホテルを思わせるパブリックスペース【リビングテラス】が広がり、開放的な円形ホールには、フェラーリの内装も手がける高級皮革家具ポルトローナ・フラウ社、米国を代表するナチュラル家具イーサン・アレン社をはじめ各国のインテリアが配され、席を選んでまわるだけでも楽しみです。



MENU

＜おいしさを求める心はひとつ、極めた食感ふたつ＞
ねんりん家は、食感も味わいもことなる2種類のバームクーヘンを焼きあげております。



ねんりん家の魂

『マウントバーム しっかり芽』

例えるなら「バームクーヘンのフランスパン」。皮はサクッと香ばしく、中はしっとり柔らか。バター風味の際立つ、リッチな味わいのオリジナルバームクーヘンです。一般のバームクーヘンの倍近い時間をかけてじっくり焼きあげています。

[1本入¥735~5山¥7,875]



ねんりん家の誇り

『ストレートバーム やわらか芽』

例えるなら「バームクーヘンのカステラ」。ふっくら柔らか、しっとりジューシーな味わい。日本人の最も好む柔らかさを追求したバームクーヘンです。

[小¥1,050~大¥3,150]



このカフェを訪れたら
忘れずに試していただきたい



CAFÉねんりん家の名物メニュー

『ホットバームクーヘン』

例えるなら、まるで「バームクーヘンのフレンチトースト」。たまごとバターの香りが立ちのぼる。ねんりん家のマウントバームとストレートバームをご注文いただいたその場で温めてご提供します。温かなうちだけの極上のやわらかさをお楽しみいただく—— CAFÉねんりん家の考える【バームクーヘンの新しい味わい方】です。
[1人前¥480~]

このほかにも様々なバームメニューがございます。

