日本空港ビルデング株式会社

http://www.tokyo-airport-bldg.co.jp

2010年11月29日

報道各位

日本空港ビルデング株式会社

「羽田スタースイーツ」第5弾が登場

『白金亭』、『Sucre Bijou(シュクレ ビジュウ)』、 『Chocolat Coat magie (チョコレート コート マジー)』、『dano 和』 ~スターブランドが一新! 羽田空港から全国のスイーツステージへ~



日本空港ビルデング株式会社は、新ブランド4店が登場するスイーツのセレクトショップ『羽田スタースイーツ』第5弾を12月1日にスタートします。

「羽田スタースイーツ」とはその名の通り、"スターになるスイーツ"を全国、世界に広めていこうというコンセプトのもとに、厳選されたブランドが次々登場するスイーツのセレクトショップで、2008年12月にオープンしました。スイーツトレンドをリードするブランドを羽田空港ビッグバードから発信し、多くの方々に広めていきます。

今回の第5弾は、"選ぶことを楽しむ"をコンセプトに女性に嬉しい美のチャイナスイーツが人気の「白金亭」、宝石のような可愛らしいプティスイーツが話題の「Sucre Bijou(シュクレ ビジュウ)」、今までにないクランチチョコレートが楽しめる「Chocolat Coat magie (チョコレート コート マジー)」、"焦げを楽しむ"という斬新な発想からうまれた不思議な和のスイーツ「dano 和」の4ブランドが羽田空港に初登場。羽田スタースイーツに来ればいつでも話題のスイーツに出会えます。

大切な人へのプレゼントや、また自分へのご褒美として、もちろんお得意先や帰省時の お土産としてもきっとご満足いただけます。

- 1. 販売期間 2010年12月1日~2011年5月31日
- 2. 営業時間 6:00~20:00
- 3. 電 話 03-5757-8125、8127
- 4. 新ブランド 別紙参照

以上

【本件に関するお問い合わせ】 事業運営部 営業課 電 話(03)5757-8321

第5弾 新ブランド

〇 白金亭

白金亭を 代表する李洪樹 (リー・ジュコウ) 特級点心師と国内線 JAL ファースト クラス機 内食スイーツを手掛けた実績を持つ岡野昌一点心師で考案された チャイナスイーツ。

女性に嬉しい食べて美しくなる"美食同源" スイーツは、胡麻や野菜を使った色鮮やかな ホクホク饅頭や、これまでに見たことのない大 きな月餅など目でも楽しめる逸品物。

寒い時期にこそ食べたくなる温かスイーツを 是非ご堪能下さい。



代表商品 東京白金中華饅頭(6個)/1,200円(税込)

O Sucre Bijou(シュクレ ビジュウ)

"幸せを運ぶ、甘い宝石" と呼ばれ、色とりどりの愛らしい小さな焼き菓子や宝石のように光るあめ細工の指輪など数十種類のスイーツが並び、大切な人へのギフトにもお薦めです。

また、今回羽田空港限定商品として、濃厚な チーズとコーヒーの味わいが生み出す懇親の逸品 「プレミアムティラミス」と「プレミアムチーズ ケーキ」が初登場。個性あふれるスイーツは選ぶ 楽しさが満載です。



<u>代表商品</u> プレミアムティラミス/1,050円(税込)

O Chocolat Coat magie (チョコレート コート マジー)

日本初のクランチチョコレートの専門店。かりんとうや大豆など和の素材を使用した「Japanese Crunch Choco」、りんごやイチゴなどの果肉や粉末を使用した「Fruit Crunch Choco」、クッキーやパイを使用した新食感の「Cookie Crunch Choco」と3つのカテゴリで全12種類をご用意。選ぶ楽しさに加え、店頭でのちょっとしたマジックも楽しみの一つです。



Japanese crunch choco 各種/630円(税込)

O dano和

"焦げを楽しむ"という斬新な発想から生まれた 日本の新しいお菓子。ムッシュマキノの独創的で 懐かしく、味わい深い 焦菓子です。

もっちりとした食感の生チーズカステラ「ふたええくぼ」や、サクサクッとひと口で味わえ、口の中でほろほろ溶けるような柔らかなお菓子の「かたえくぼ」がおすすめです。



かたえくぼ各種/357円(税込)