

2011年11月30日

日本空港ビルディング株式会社

「羽田スタースイーツ」第7弾が登場
『パティスリーブラザーズ』、『ドミニク・サブロン』
『銀座瑠璃』、『もなふいゆ』
～スターブランドが一斉！ 羽田空港から全国のスイーツステージへ～



STAR SWEETS
HANEDA

日本空港ビルディング株式会社は、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7弾を12月1日にスタートします。

2008年12月にオープンした「羽田スタースイーツ」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、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。スイーツの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7弾は、生の野菜や果物をそのままフライにし、見た目もカラフルなチップスが楽しめる「パティスリーブラザーズ」、パリの人気ブーランジェ（パン職人）によるベーカリースイーツ「ドミニク・サブロン」、堂島ロールで有名な株式会社モンシュシュの和ブランド「銀座瑠璃」、もちもちの最中にこだわりのフレーバークリームをサンドした和菓子のような洋菓子を展開する「もなふいゆ」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お越しになれば、いつでも話題のスイーツに出会うことができます。お土産として、また大切な人へのプレゼントや、自分へのご褒美として、きっとご満足いただけます。

1. 販売期間 2011年12月1日（木）～2012年2月29日（水）（予定）
2. 販売場所 第1旅客ターミナル マーケットプレイス 2階
3. 営業時間 6:00～20:00
4. 電話 03-5757-8125、8127
5. 新ブランド 別紙参照

【本件に関するお問い合わせ】
日本空港ビルディング(株)
国内空港事業部 店舗管理課
電話 (03) 5757-8090
(9:00～17:30) ※土日祝日除く

《パティスリーブラザーズ》

“世にないものを作ること” “常に新鮮な驚きをお客さまに提供すること” をコンセプトに、さまざまな野菜や果実の素材そのものを生かした見た目カラフルな「見て美しい、食べておいしい」スイーツを展開します。注目のベジフルチョコレートは、日本各地で育った生野菜をそのままフライし、ベルギー産の上質なホワイトチョコレートでコーティング。野菜そのものの甘味とホワイトチョコレートの甘さがとても合った逸品です。



代表商品

ベジフルチョコレート/780円(税込)

代表商品



右：そらくろ（プラリネ3個入り）/840円(税込)
左：ラブ&ラスク各種/840円(税込)～

《ドミニク・サブロン》

パリで注目されているブーランジェ（パン職人）の一人であるドミニク・サブロン氏のベーカリースイーツ。フランス産のAOC[※]バターを使用した香り豊かなクロワッサンがアソートBOXで登場。その他ベーカリーのパンを使用して作るラスクは、ソフトとハードの2種類の食感が楽しめ、季節によってフレーバーが変わり、さまざまな味が楽しめます。※AOCとは、原産地呼称統制の略で、フランスの農業製品に対して与えられる認証であり、製造過程および最終的な品質評価において、特定の条件を満たしたものにのみ付与される品質保証。

《銀座瑠璃》

堂島ロールで有名な㈱モンシュシュが新たな業態として2010年に銀座にオープンした銀座瑠璃が羽田空港に登場。いままでの洋菓子を中心とする㈱モンシュシュにはない、かりんとうや大福、小豆を使用したロールケーキなど和をイメージした商品を展開。

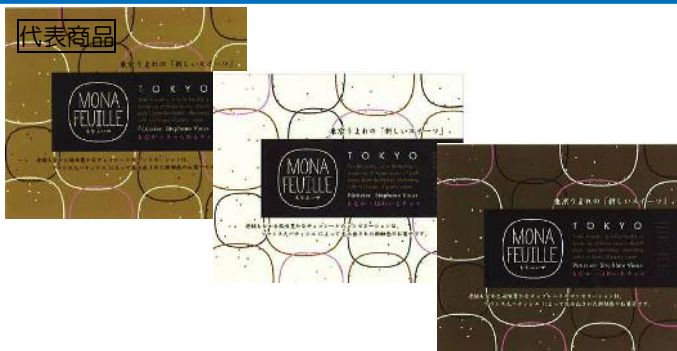
注目は、あの人気の堂島ロールがそのまま大福になった堂島生クリーム大福。また7種類の味が選べる新感覚大福が魅力的。



代表商品

堂島生クリーム大福/1個 260円～300円(税込)

代表商品



もなふいゆ 8個入/1,050円(税込)

《もなふいゆ》

羽田空港発信ブランドで東京土産の新しいスイーツ。厳選した^{はふたをちぎって}羽二重餅米を使用して作られた、もちりとした最中の皮に、こだわりのクリームをサンド。和菓子のような洋菓子である新感覚スイーツです。3種類ほどのフレーバーをお楽しみいただけ、お土産用の箱売りから単品のバラ売りまで、好みのサイズをチョイスしていただけます。