



## 日本料理の“現代の名工”と石川の老舗旅館“加賀屋” 共同開発メニューを羽田空港で発売！



「のど黒のいしるらーめん」



「北陸海鮮づけ丼」

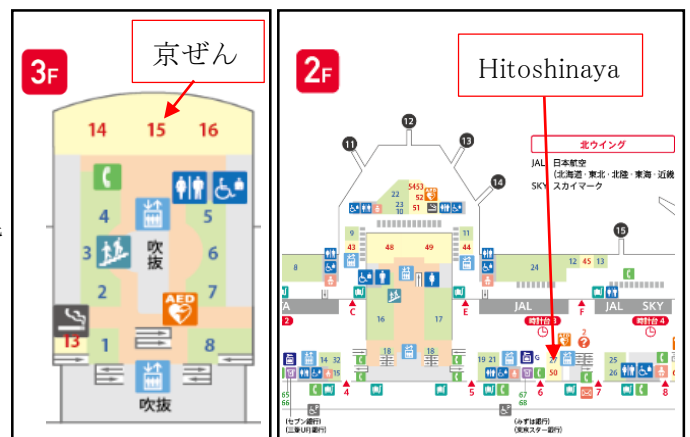
日本空港ビルデング株式会社のグループ会社である東京エアポートレストラン株式会社（本社：東京都大田区羽田空港3-3-2 代表取締役社長 赤堀正俊）は、羽田空港第1ターミナルマーケットプレイス3階の「京ぜん」および同2階出発ロビーの「Hitoshinaya」において石川県和倉温泉「加賀屋」との共同開発メニューを提供します。

“現代の名工”を受賞した長島博（東京エアポートレストラン株式会社取締役総料理長）は、110年以上の歴史を誇る老舗旅館、石川県和倉温泉「加賀屋」の宇小藤雄総料理長と共同で、高級魚で希少価値の高い“のど黒”と、石川県の魚醤“いしる”を贅沢に使用した芳醇な和風出汁の「のど黒のいしるらーめん」（2,000円（税別））と、北陸の海鮮の旨みを口いっぱいに感じることができる「北陸海鮮づけ丼」（2,000円（税別））の開発を行いました。こだわりが詰まった2品をぜひお召し上がりください。

※それぞれ各店舗一日30食限定。

### 【店舗概要】

店名	①京ぜん ②Hitoshinaya（らーめん・どんぶり）
発売日	2019年7月26日（金）～
店舗所在地	①第1ターミナルマーケットプレイス3階 ②第1ターミナル2階出発ロビー
営業時間	①11：00～20：00（L.O19：30） ②10：30～19：30（L.O19：00）
電話	①03-5757-8838 ②03-5757-8853



本件に関するお問い合わせ：

東京エアポートレストラン株式会社 営業部 業務課

TEL:03-5757-8829 FAX:03-5757-8872 9:00-17:30(土日祝除く)

# HANEDA

Tokyo  
International  
Airport



## ●長島 博 (ながしま ひろし)

東京エアポートレストラン株式会社 取締役総料理長

2008年 「現代の名工」受賞 (厚生労働大臣表彰)

2013年 「黄綬褒章」授与

2015年 東京エアポートレストラン取締役総料理長に就任

2016年 クールジャパン・アンバサダー就任

日本料理研究会法定理事副会長師範

日本調理師会名誉師範

日本調理師連合会技術顧問師範

全日本調理技能士会連合会専務理事師範

武蔵野専門調理学校非常勤講師

東京誠心調理師専門学校非常勤講師 他



## ●宇小 藤雄 (うこ ふじお)

株式会社加賀屋 加賀屋本店総料理長

1997年 加賀屋五代目料理長就任

2008年 金沢茶屋料理長就任

2012年 加賀屋総料理長就任



## ●石川県和倉温泉 加賀屋

1906年 小田與吉郎【加賀屋】を創業

2015年 「旅行業のプロが選ぶ日本のホテル・旅館 100選」で  
36年連続総合1位獲得

天皇陛下など皇室のご定泊や数々の著名人をもてなしてきた、  
日本一との呼び声高い旅館