

HANEDA

Tokyo
International
Airport



サステナビリティ
News Release

2023年1月23日
日本空港ビルデング株式会社

羽田空港 第1ターミナルで今年も開催！ 「HANEDA CHOCOLATE JOURNEY」



日本空港ビルデング株式会社は、約20のブランドと10名のパティシエのチョコレートが集結するチョコレートの祭典「HANEDA CHOCOLATE JOURNEY」を1月24日から羽田空港第1ターミナルマーケットプレイスで開催します。

同催事では、フランス国家最優秀職人章 M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France) を受賞した Vincent Durant(ヴァンサン・デュラン)氏や Philippe RIGOLLOT (フィリップ・リゴロ)氏などが出店します。

また、今年はチョコレートの祭典に加え、サステナブルの観点から、世界各地のカカオ産地が抱えているさまざまな課題に対し、フェアトレードや農園支援で改善・解決に取り組んでいるブランドのチョコレートを集めた「HANEDA CACAO JOURNEY」をあわせて展開しますので、是非お越しください。

今後も当社は、中期経営計画のビジョン「人にも環境にもやさしい先進的空港」に基づき、チョコレートを通して、サステナブルな世界の実現を目指し、すべてのお客さまが安心してご利用いただける取り組みの発信をしてまいります。

【概要】

期 間 2023年1月24日(火)～2月14日(火)
場 所 羽田空港第1ターミナル2階 マーケットプレイス
営業時間 10:00～18:00

2階マーケットプレイス



本件に関するお問い合わせ：

日本空港ビルデング株式会社 旅客ターミナル運営本部 リテール営業部 業務課

TEL:03-5757-8517 9:00-17:30(土日祝除く)

世界のチョコレートが、羽田空港に集結。



2023. 1. 24 - 3.14

第1ターミナル2階マーケットプレイス



パティスリー・フィーフ パイ セバスチャン・セルヴォー

プラリネ・ア・ランシェンヌ

ピエモンテ産 IGP ヘーゼルナッツを使い、昔ながらのレシピで作ったプラリネとバターの風味豊かなビスケットを練りこみ、ミルクチョコレートでコーティングした一品です。

特定原材料等：卵、乳、小麦、落花生

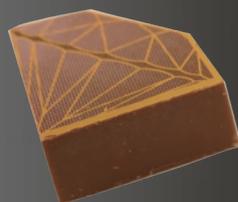


ミスター&ミセス・ルヌー（クリストフ・ルヌー）

パヴェ・ド・カルージュ

ペルー産ダークチョコレート 75% を使用し、パリッとしたチョコの中には、ヘーゼルナッツとミルクチョコレートのガナッシュとピエモンテ産のヘーゼルナッツを使用しています。

特定原材料等：卵、乳、小麦、落花生



デルレイ

ピンクダイヤモンド

口どけの良いキャラメルガナッシュをミルクチョコレートでコーティングしています。

特定原材料等：卵、乳、小麦、落花生



ヴァンサン・デュラン・ショコラティエ

エモー・ブレッサン

キラキラと輝くような光沢のあるダークチョコレートの中にはトロリとしたクリーミーなキャラメルフィリングが詰まっています。

特定原材料等：乳、小麦

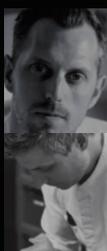


フィリップ・リゴロ

ユズ

ダークチョコレートと柑橘類という王道の組み合わせとして、日本産のユズをチョイス。ほのかな苦みのある酸味で、ダークチョコレートの繊細な味わいが一層引き立ちます。

特定原材料等：卵、乳、小麦、そば、落花生



フランク・ハースヌート&トム・ファン・デ・フェーン

フーム

スモークしたシナモンとミルクチョコレートのガナッシュをダークチョコレートでコーティングし、クリーミーなガナッシュと、ダークチョコレートの苦みのコントラストが印象的。

特定原材料等：卵、乳、小麦、落花生



オリヴィエ・バジャール

プラリネ・ノワゼット

ピエモンテ産の IGP ヘーゼルナッツ使用のプラリネをミルクチョコでコーティングしています。

特定原材料等：卵、乳、小麦、落花生



ジャン・トマ・シュナイダー

サクラ

日本向けにサクラのマリージュを使用して創った逸品。複雑で繊細な香りの要素を余すところなく引き立たせます。

特定原材料等：卵、乳、小麦



ジャック・ベランジェ

ピエモンテ・ノワール

ピエモンテ産ヘーゼルナッツを使用したプラリネとマダガスカル産のバニラを使用しています。

特定原材料等：卵、乳、小麦、そば、落花生



ローラン・デュシェーヌ "レ ショコラ ドゥ キョウゴ"

ユズ・プラリネ・山椒

ローラン・デュシェーヌ氏の奥様である Kyo ko・Duchene との作品で山椒とゆずを使用することで日本の風味を加えたボンボンになっております。

特定原材料等：卵、乳、小麦、落花生



世界から、サステナブルなカカオを。

HANEDA CACAO JOURNEY

2023. 1. 24 - 3.14

第1ターミナル2階マーケットプレイス

栽培技術や知識不足による収穫量の減少、児童労働などさまざまな課題がある世界各地のカカオ産地で、積極的に農園の技術指導から働く人々の生活・環境改善までを目的として取り組んでいるブランドを集めました。



メゾンカカオ
MAISON CACAO
コロンビア



自社管理農園で、カカオの栽培から発酵、乾燥、ローストまでこだわり作り上げる



ダリケー
dari K
インドネシア



生産者とともにカカオの栽培・収穫から発酵・乾燥まで一貫して管理し、良質なカカオ豆から厳選して作られるチョコレート



クオン チョコレート
QUON CHOCOLATE
日本



全国の働きたい！と願う多様な方々が力を合わせてチョコレートを作り、一般市場で通用するものを作り続ける



フーズ カカオ
WHOSE CACAO
インドネシア / タイ



カカオの発酵技術を農園と開発し、風味を向上させ、ダイレクトトレードで輸入したスペシャルティカカオ豆を製造販売までを手がける



カカオハンターズ
CACAO HUNTERS
コロンビア



数多の品種のカカオを調査から加工をはじめ、日本への輸出入まで全ての工程を一貫して行う世界でも稀なブランド



TOKYO CACAO
TOKYO CACAO
日本



東京産カカオというおいしい驚き。東京・小笠原で収穫されたカカオのみを使用したチョコレート。



ビンオンカカオ
BINON CACAO
ベトナム



南国ベトナムのフルーツ「カカオ」から生まれる果実の酸味と個性を生かしたチョコレート



ガードココア
Kad Kokoa
タイ



生産者とともにカカオの栽培・収穫から発酵・乾燥まで一貫して管理し、良質なカカオ豆から厳選して作られるチョコレート

催事会場 | 第1ターミナル
2階マーケットプレイス



羽田空港限定お土産販売中！

HANEDA Shopping

羽田空港公式オンラインストア

