

2025 年 6 月 26 日
株式会社羽田未来総合研究所

旬の桃をまるごと贅沢に使用した、「完熟 桃のまんまるパフェ」が登場 和蔵場にて「山梨県の恵み、感動フルーツフェア」開催！



羽田未来総合研究所（東京都大田区／代表：大西洋）が運営する、羽田空港第2ターミナル1階の直営カフェ＆ショップ「和蔵場～WAKURABA～」では、7月3日（木）より、「山梨県の恵み、感動フルーツフェア」を開催します。

フェアの目玉は、山梨県以外で、日本では和蔵場でしか味わえない限定カフェメニュー。行列ができる、株式会社プロヴィンチア（山梨県）が河口湖などで運営する「葡萄屋 kofu」のメニューで、旬の桃をまるごと贅沢に使用した「完熟 桃のまんまるパフェ」が登場します。さらに、乳不使用の「桃のフルーツソフト」をはじめ、山梨県産葡萄だけで作った「レーズンサンド」や生産量日本一を誇る高品質な桃を販売。また、桃のシーズン終了後にはシャインマスカットパフェ、さらには山梨県が15年の歳月をかけて開発に成功した華やかな香りと際立つ糖度が自慢のサンシャインレッドパフェなど、羽田空港から山梨の“今”を体感いただけるラインナップをお届けします。

■山梨県の恵み、感動フルーツフェア概要：

- ・ 日程：2025年7月3日（木）～9月30日（火）（予定）
- ・ 時間：11：00～20：00 （カフェL.O. 19：00）
- ・ 場所：羽田空港 第2ターミナル1階 和蔵場～WAKURABA～
- ・ 主な商品（カフェメニュー）：

- ① 完熟 桃のまんまるパフェ （～8月中旬）
- ② シャインマスカットパフェ （8月下旬から9月下旬）
- ③ サンシャインレッドパフェ （時期未定）

* 朝11時から整理券を和蔵場店舗にて配布いたします。



■山梨県以外では和蔵場でしか味わえない、完熟 桃のまんまるパフェ（カフェメニュー）：

<山梨県 プロヴィンチア 葡萄屋 kofu>

● 2,100円（税抜価格）



味はもちろん見た目もインパクトのある逸品

畑で完熟させた山梨県産の桃を楽しんでいただくための『まんまるパフェ』です。桃のコンポートとフルーツソフトに、産地直送のジューシーな桃をまるごと一玉使用しています。畑で完熟させた桃は言うまでもなく1番美味しい状態ですが、日もちの短さゆえ市場には出回りません。山梨からの直送だからこそ実現できる味と香り。山梨の桃畑をまるごと感じてください！

■旬の桃を贅沢に使った、桃のフルーツソフト（カフェメニュー・テイクアウト）：

<山梨県 プロヴィンチア 葡萄屋 kofu>

● 700円（税抜価格）



乳を一切つかわない桃のフルーツソフト

原材料はフルーツ（桃）と砂糖。桃をふんだんに使っているので濃厚なお味。乳を一切使っていないので、ジェラートとはまったく違う、桃そのものの味が堪能できる繊細な口当たりのフルーツソフトです。

■産地直送の桃・レーズンサンド（テイクアウト）：



産地直送の桃 ● 時価

日本一の桃・葡萄の生産量を誇るフルーツ王国やまなし。まずは桃から、次は葡萄。



レーズンサンド ● 6枚アソート 2,300円（税抜価格）
 12枚アソート 4,300円（税抜価格）
 <山梨県 プロヴィンチア 葡萄屋 kofu>

山梨県産葡萄だけのレーズンを贅沢に使ったレーズンサンドが6種類。レーズンサンド、レーズンバターサンド、ラムレーズンサンド、紅茶サンド、大吟醸サンド、こうふのまちのレーズンサンド。それぞれお味の違う6種類のレーズンサンドです。

■**和蔵場～WAKURABA～について**：https://www.instagram.com/wakuraba_official/

羽田空港第2ターミナルにある、「地方創生」をテーマにした、日本各地の魅力を伝える情報発信型のショップ&カフェ。『味わいからその土地を知り、訪れたくなるように。これから訪れる土地をもっと楽しめるように。人と地域を結びつけたい』そんな思いから2020年に羽田空港にオープンしました。



■**羽田未来総合研究所について**：<https://www.haneda-the-future.com/>

羽田空港の旅客ターミナルの建設、管理・運営を担う日本空港ビルディング株式会社のグループ企業です。羽田空港を軸に、人や地方を繋ぎ、新たなビジネスやブランディング等の価値を創出する「地方創生」・「観光開発」事業や、日本発のアート・文化の発信を行っていく「アート&カルチャー」事業、羽田発のビジネスイノベーションや人材開発を目的とする「コンサルティング」・「情報戦略」事業などに挑戦し、新たなビジネス・価値、未来を創造していきます。

報道機関からのお問い合わせ：株式会社羽田未来総合研究所 広報・PR室
 TEL：03-5757-8070 Email：press@hfri-co.com