

2026 年 10 月 2 日
日本空港ビルディング株式会社

第 1 ターミナル「羽田スタースイーツ」 期間限定ブランドのご紹介



日本空港ビルディング株式会社は、2026 年 10 月 8 日（木）より羽田空港第 1 ターミナル 2F マーケットプレイス「羽田スタースイーツ」にて、4 ブランドによる期間限定催事を開催いたします。

バターバトラー10周年

バターが主役の「バターバトラー」がブランド誕生 10 周年！世界中から選りすぐったバターを主役に、その豊かなコクや香りを存分に楽しめるスイーツをお届けするブランドです。代表作の「バターフィナンシェ」をはじめ、羽田空港限定商品「プレミアムバターガレット オランジュ」を先行販売します。砂糖漬けのオレンジピールとアールグレイを合わせたキャラメル風味のフィリングを発酵バター香るガレット生地で包みました。バターの豊かな風味に、アールグレイとオレンジの華やかな香りが重なる、上品な味わいをご堪能ください。



岡田謹製茶織屋 (CHAORI-YA)

日本の「お茶」と「チョコレート」の邂逅による和洋菓子のさらなる革新をテーマに、2026 年東京に誕生したブランドです。国産茶葉の凛とした香りと、コク深いチョコレートを丁寧に掛け合わせ、日本茶の魅力を現代的なお菓子として仕立てています。

「グランほうじ茶」は、京都産ほうじ茶を織り込ませたチョコレートが、焙じたてのような芳ばしい香りを表現。焙煎玄米とあられの軽快な食感も楽しめます。「グラン抹茶」は、国産抹茶のチョコレートに碾茶を合わせ、香り高く噛み締めるほどに抹茶のまろやかな旨み、心地よい余韻を楽しめる味わいです。



VERY RUBY CUT（ベリールビーカット）

“いちごの魅力料理する、いちごスイーツ専門店”。世界中から選りすぐった“おいしい苺”を、さらにおいしく料理し、食感にもこだわった苺スイーツをお届けします。

代表作の「いちごミルクサンド」は、真っ赤な果肉と香り高い甘さが特徴のイタリア産サブリナ苺をとろっと煮詰めたコンフィチュールと、コク深い練乳ミルクのホワイトショコラを、しっとりとしたクッキーでサンド。苺とミルクが口の中でとろけ合う、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



Tea Drop.（ティードロップ）

飲むだけでは出会えない紅茶の魅力をお菓子で楽しむために生まれた紅茶菓子ブランドです。茶葉それぞれの個性や香りをお菓子に閉じ込め、ひと口ごとに紅茶の豊かな風味をお楽しみいただけます。

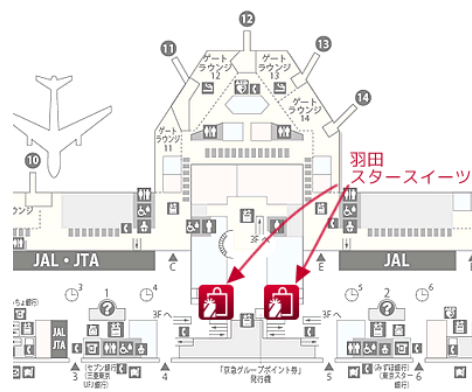
「ティーケーキ」は、紅茶の香りがふんわり広がるケーキ生地にシロップをたっぷりと染み込ませた、しっとりなめらかな口あたりの一品。口いっぱいに広がる紅茶の香りと長く続く余韻が、いつものティータイムを優雅に彩ります。



【店舗概要】

- 期 間： 2026年10月8日（木）～2027年1月7日（木）
- 場 所： 第1ターミナル 2F マーケットプレイス
「羽田スタースイーツ」
- 営業時間： 7:00～20:00

※内容は予告なく変更となる場合がございます



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 国内リテール部 国内営業課

TEL：03-5757-8517 9:00～17:30（土日祝除く）