PRESS RELEASE
報道関係者各位

2022 年 10 月 28 日
株式会社羽田未来総合研究所

鹿児島県×羽田未来総合研究所
羽田空港の情報発信型カフェ“和蔵場～WAKURABA～から鹿児島県の魅力を発信！

和蔵場
WAKURABA
food&souvenir

株式会社羽田未来総合研究所（本店：東京都大田区、代表取締役社長執行役員 大西 洋、以下未来総研）は、2022 年 10 月 28 日より『食を通じて日本各地の魅力を伝える』ことをコンセプトとした情報発信型カフェ“和蔵場～WAKURABA～”にて、鹿児島県の地域振興と産地支援に取り組みます。
店内では、鹿児島県の豊かな自然で育まれた食材を使ったカフェメニューのご提供、地域資源を活かした県産品のご紹介をいたします。

【店舗概要】
開 始 日 ：2022 年 10 月 28 日(金)～　※年中無休
営業時間：12:00～19:00
※営業日および営業時間は、行政からの要請により変更する場合がございます。
場　　所：羽田空港第 2 ターミナル 1 階
電話番号：03-6459-9565
概　　要：店名の WAKURABA は「邂逅（かいこう）」と書いて“思いがけない出会い“と いう意味がこめられています。『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』 そんな想いから羽田空港にオープンしました。地域の魅力も併せて体感できるように特産品や伝統工芸品など展示・販売できる PR スペースを設置し、食をきっかけにお客さまと地域をつなぎます。

【カフェメニュー一例】

■鹿児島県の地域資源を活かしたスイーツ、ドリンク、マリアージュをご用意しております。

蜜たっぷり紅はるか焼きいも＆バニラアイス

上品な甘さが特徴の鹿児島県産紅はるか。

種子島の稀少な粗糖を添えてコクと旨味を引き立てます。

フローズンしろくま

（ブランちゃん・ミルジュちゃん・ベールくん）

ひんやりフローズンの中にはフルーツたっぷり。

見た目かわいいスイーツです。

フルーツソーダ

（金柑・甘夏・たんかん・河内晩柑・キングオレンジ）

柑橘のおいしさが詰まったフレッシュで爽やかなソーダです。

九州限定発泡酒

（薩摩GOLD・薩摩BLACK・薩摩RED）

サツマイモでつくられた九州限定の発泡酒です。

【物販商品一例】

■地域の県産品や食品をご用意しております。

薩摩焼

歴史と伝統を兼ね備えた

第 15 代目沈壽官の作品です。

薩摩切子

美しい二色衣と二色被を纏った

島津興業のお猪口です。

薩摩錫器工芸館

岩切美巧堂の永年愛用される
タンブラーです。

薩摩焼

新妻守の美しい金襴手の技法を使った
酒器セットです。

鹿児島県ハムシリーズ

安心、安全でおいしさを追求した完全無添加のハム・ソーセージです。口当たりのいい上質な生ハム、肉汁あふれるジューシーなソーセージをお楽しみください。

日本ミツバチの蜂蜜「凛」

人口 70 名ほどの限界集落で採蜜される奇跡の蜂蜜「凛」。
年に 1 度しか採れない爽やかな味が特徴の蜂蜜。

こしき島から

東シナ海に浮かぶ 3 島からなる甑島。
８０００万年前の地層が見らせるダイナミックな自然に圧倒されます。島の人たちのやさしさが溢れる甑島の丁寧にこだわりぬいた商品です。

薩摩焼酎

鹿児島県産のさつまいもを原料として造られる薩摩焼酎は世界的にも評価されています。すっきりキレのある薩摩焼酎をぜひこの機会にご堪能ください。

【会社情報】
株式会社羽田未来総合研究所
羽田空港旅客ターミナルの建設、管理・運営を担う日本空港ビルデング株式会社のグループ会社です。「地方創生」「文化とアートの発信」「人財とマーケティング」を柱に、HANEDA のナレッジとポテンシャルを活かし、新たなビジネス・価値、未来を創造します。 https://www.haneda-the-future.com/

【本件に関するお問い合わせ】
株式会社羽田未来総合研究所　地方創生事業部 電話：03-5757-8070
【取材に関するお問い合わせ】
株式会社羽田未来総合研究所　広報 PR 室　　電話：03-5757-8070