

2025 年8 月1日
株式会社羽田未来総合研究所

今年の帰省みやげは“パン”が新定番！？
全国14地域のご当地パンが集結
「和蔵場 ご当地パン祭り 第二弾」羽田空港で開催！
～北海道から九州まで、全国14地域から“幻のパン”“受賞ジャム”が集結～



株式会社羽田未来総合研究所（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」）が羽田空港第2ターミナルにて運営する、食を通じて日本各地の魅力を伝えるカフェ＆ショップ「和蔵場～Wakuraba～」にて、8月8日（金）から11日（月・祝）の4日間、「ご当地パン祭り」を開催いたします。

■「旅の玄関口」である羽田空港が、今回は“パンの旅”のスタート地点に。

北は北海道から南は鹿児島まで、全国14地域から集まった約40種類のご当地パンと、“世界が恋したマーマレード”をはじめとする“パンのおとも”の受賞歴のあるジャム等 14 種類のジャムが登場します。「パンを通じて地方と出会う」体験を空港で。また、店内カフェでは購入したパンをその場でお召し上がりいただけます。

■空港×地方創生：羽田発のチャレンジ

羽田空港というハブを生かし、地域のパン文化や食材、ストーリーを旅客に伝えると同時に、地方ベーカーの“首都圏進出”や“ブランド発信”の場としての役割も担います。また、パンを通じて地域の魅力を和蔵場にてパネル展示等を通じ、PRすることで、ご当地に行きたくなる旅行需要も喚起します

■注目ポイント：

- ・＜ストーリーのあるレトロパン＞老舗パン屋が手がける昭和のパン約10種類が大集合
- ・＜おもしろネーミング＞受験生応援で話題の「頭脳パン」（石川県）が登場
- ・＜オホーツクの塩が香るパン＞北海道産素材100％の地元で愛されるパン
- ・英国マーマレードアワードで金賞を4度受賞した「ライム＆ゆずマーマレード」など、“世界レベルのジャム”も登場



■開催概要：

- ・イベント名：和蔵場 ご当地パン祭り第二弾
- ・会期：2025年8月8日（金）～11日（月・祝）
- ・会場：羽田空港第2ターミナル1階「和蔵場」
- ・主催：株式会社羽田未来総合研究所

■人気パン(一部)をご紹介します：

①地元のソウルフード！お気に入りを見つけよう！



<宮城県> 気仙沼パン工房（株）「クリームサンド」324円 気仙沼のソウルフード！

昭和 28 年に誕生し、現在まで地元気仙沼市民に愛され続けている『クリームサンド』。柔らかく、もちもちした食感のコッペパンになめらかなクリームをたっぷり使用しているのが特徴です。今回は人気の5種類を販売します。



<青森県>（株）工藤パン「イギリストースト」324円 青森県民なら知らない人はいない、超ロングセラーパン 英国旗のついた赤 × 青 × 白のかわいいパッケージでおなじみのイギリストースト。こだわりのマーガリン、グラニュー糖、ふんわり食パンの絶 妙なハーモニーが特徴です。これまでに約 300 種類の味が発売されています。今回は人気のお味を 5 種類集めました。※8月9日(土)から販売

②レトロなだけじゃない！ストーリーとこだわりがあるパン



<北海道> 高橋製菓（株）「ビタミンカステラ」324円

100年以上愛される、旭川発・栄養と想いが詰まったカステラ
大正時代に開発した「ビタミンカステラ」は、ビタミン B 群を配合した栄養菓子として誕生。保存性に優れ、昭和の暮らしに寄り添うロングセラーとして愛されてきました。昔ながらの素朴な甘さとパサッとした食感が特徴で、現在も創業当時の製法を守りながら、旭川のソウルフードとして親しまれています。※8月9日(土)から販売



<岐阜県> 日の丸製パン(有)「みそぎパン」

・小倉あん/白あん 各324円

昭和32年創業、給食でもおなじみ、関市の思い出パン

岐阜県関市の「日の丸製パン」が手がける「みそぎパン」は、地域の神事「みそぎ祭」にちなんで生まれたご当地パン。ふんわりとした白パンの中に、やさしい甘さのあんこが詰まった素朴な味わいが特徴です。地元では学校給食にも登場するなど、世代を超えて親しまれており、関市の“思い出の味”として今も愛され続けています。

※8月9日(土)から販売

③SNS映えする？！おもしろネーミングやパッケージで気になるパン



<石川県> (有)パンあづま屋 受験生の味方！名前も味もインパクト抜群。石川のソウルフード「頭脳パン」330 円

石川県小松市の老舗パン店で作られる「頭脳パン」は、金沢製粉のビタミンB1強化小麦粉「頭脳粉」を使用したご当地銘菓。1960年代に広まった「頭がよくなる」とされるキャッチコピーとともに、練乳とレーズンの優しい甘みが魅力です。コッペパン風のふくら食感で、学校給食にも登場し地域の思い出と共に親しまれてきました。

④世界レベルのご当地パンのおともも登場。



<愛媛県> (株)アトリウム 世界が恋したマーマレード「ライム&ゆずマーマレード」1,500円

ゆずとマーマレードを使用し、英国マーマレードアワードで4度の金賞を受賞したマーマレードジャム。無添加・手作りで、ライムの爽やかな苦みとゆずの優しい甘みが絶妙に調和し、思わず「もう一口」と手が伸びる美味しさ。トーストはもちろん、チキンソテーやお湯割りにも好相性。時折あらわれる“ハート型ライム”も人気の秘密。



※価格はすべて税込です

■ご当地パンMAP：



① 北海道 高橋製菓(株) ビタミンカステーラ	⑧ 岐阜 日の丸製パン(有) みそぎパン
② 青森 (株)工藤パン イギリストースト	⑨ 新潟 (株)マルシャン ミニスターブレッド
③ 岩手 (株)オニオンペーカリー 力あんぱん	⑩ 石川 (有)パンあづま屋 頭脳パン
④ 宮城 気仙沼パン工房(株) クリームサンド	⑪ 福井 (株)オーカワパン コーヒーサンド
⑤ 秋田 (株)たけや製パン コーヒーパン	⑫ 愛媛 (株)アトリウム ライム&ゆずマーマレード
⑥ 山梨 丸十山梨製パン(株) レモンパンクラシック	⑬ 熊本 琢磨川アーティザンズ コンフィチュール
⑦ 静岡 パンデロール のっぽパン	⑭ 鹿児島 城山ホテル鹿児島 ミルクジャム 知覧・紅茶

■和蔵場～Wakuraba～について：

https://www.instagram.com/wakuraba_official/

日本各地の魅力を伝える情報発信型のカフェ&ショップです。『味わいからその土地を知り、訪れたいくなるように。これから訪れる土地をもっと楽しめるように。人と地域を結びつきたい』そんな想いから2020年に羽田空港にオープンしました。ご当地素材を生かした逸品と共に、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。