

2025 年 8 月 28 日
株式会社羽田未来総合研究所

「締めパフェ」ならぬ、「旅の締めパフェ」を羽田空港で。
山梨県外で唯一味わえる「シャインマスカットパフェ」が和蔵場に登場！



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、2025年8月28日より、地方創生をテーマにした企画「山梨県の恵み、感動フルーツフェア」の第2弾を開催いたします。

第1弾の桃パフェは連日完売の反響を受け、第2弾では、山梨県で行列ができる人気店「葡萄屋 kofu」（運営：株式会社プロヴィンチア）監修の「シャインマスカットパフェ」が登場。

山梨県に展開する2店舗を除き、日本で味わえるのは和蔵場だけという限定メニューで、旬のシャインマスカット約15粒（果実の大きさにより多少前後します）を贅沢に使用し、高さ約23cmのパフェに仕上げました。

産地から直送される新鮮なシャインマスカットを使用した、見た目の華やかさはもちろん、果皮ごと食べられる爽やかな食感と、芳醇な香り、上品な甘みが口いっぱいに広がる一品です。

さらに、乳を一切使用せずシャインマスカット本来の味を堪能できる「シャインマスカットのフルーツソフト」や、山梨県産葡萄だけで作られた「レーズンサンド」の販売も行います。

近年注目を集める“締めパフェ文化”を空港から、旅の始まりにも、締めくくりにもふさわしい、ご褒美スイーツ体験をお届けします。

■山梨県の恵み、感動フルーツフェア第2弾概要：

- ・ 日程：2025年8月28日（木）～10月下旬（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）： シャインマスカットパフェ（8月28日から10月下旬）

* 朝11時から整理券を和蔵場店舗にて配布いたします。

■山梨県外で唯一、和蔵場でしか味わえない、シャインマスカットパフェ（カフェメニュー）：

＜山梨県 プロヴィンチア 葡萄屋 kofu＞ シャインマスカットパフェ イートインのみ2,970円（税込価格）

～産地直送・地方創生・空港ならではの締めパフェ文化の創出？～



＜山梨直送の旬のシャインマスカットが主役の、都内では、和蔵場限定のご褒美パフェ＞

- ① グラスのトップには、今がまさに食べ頃の山梨県産シャインマスカット約15粒（果実の大きさにより多少前後します）をブーケのようにたっぷりと飾り付け。ひと粒かじるたびに、ぷりっと弾けるような瑞々しさと華やかな香りが口いっぱいに広がります。
- ② その下には、果実の甘みと香りを生かしたシャインマスカットのフルーツソフトがのぞき、ふわしゅわっと軽やかなエスプーマが全体をやさしく包み込みます。
さらに、ヨーグルトと生クリームを合わせたカスタードクリーム「ヤウルトパティシエール」と、爽やかなシャインマスカットのジュレが織り成す層が、甘味・酸味・香りの複雑なハーモニーを奏でます。
- ③ 最後は、細かく砕いたサブレがアクセントとなり、サクッとした食感と“お菓子”としての満足感をプラス。見た目にも高さ約23cmの華やかなパフェは、和蔵場でしか味わえない“食べるアート”として、旅の始まりにも締めくくりにもふさわしい一品です。

■まだまだあります。シャインマスカットのフルーツソフトやレーズンサンド：

乳を一切使用せずシャインマスカット本来の味を堪能できる「シャインマスカットのフルーツソフト」や、山梨県産葡萄だけで作られた「レーズンサンド」の販売も行います。

- ・シャインマスカットのフルーツソフト：イートインのみ770円（税込価格）
- ・山梨県産葡萄だけで作られたレーズンサンド：イートイン330円、テイクアウト324円（税込価格）



■和蔵場～WAKURABA～について：



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、訪れたいように。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。

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