

2023年9月4日（月）
株式会社羽田未来総合研究所

島根の紅いぶどう～神紅（しんく）～ 羽田空港「和蔵場」に3日間限定で初登場



神紅

SHINKU

島根

SHIMANE



株式会社羽田未来総合研究所（所在：東京都大田区、代表取締役社長執行役員 大西 洋）が運営する『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～”では、島根県と共同で、「神様が集まる国の紅いぶどう～神紅～販売フェア」を初開催します。

当フェアでは、1房単位の販売のほか、ギフト箱での粒販売や、店内カフェにて、試食プレート（有償）の提供や、島根県の特産品（のどぐろ、出雲そば、和菓子他）も販売いたします。

また、期間中は、神紅を活用したまちづくりを行っている島根県邑南町（おおなんちょう）の農業研修生による販売体験も行います。

販売期間：2023年9月8日（金）～10日（日）

場所：羽田空港第2ターミナル1階 到着ロビー「和蔵場」

【フェア内容】

- ・1房単位の販売
- ・ギフト箱での粒販売
- ・店内カフェにて、有償試食プレートの提供
- ・店内カフェにて、神紅を使用したワンコインメニュー“神紅お試しプレート 500円（税込）”の販売
- ・島根県の特産品（のどぐろ、出雲そば、和菓子他）の販売
- ・島根県邑南町の農業研修生による神紅の販売体験



1房販売：6,000円（税込）



ギフト箱粒販売：5粒、1,080円（税込）



試食プレート：500円（税込）

※画像はイメージです。

【神紅（しんく）について】

- ・全国から神様が集まるとされる島根県。神の国・神話の国として知られている島根県において、香り良いシャインマスカットと赤いベニバラードを掛け合わせて開発された、島根県オリジナル品種です。
- ・2007年から研究を続け、20度以上の高糖度と豊潤で清らかな味わいを実現した「神紅」は、まだ、年間の生産量が僅かですが、種もなく、皮ごと味わえ、鮮やかな紅色の果皮が特徴です。

【島根県邑南町の農業研修生について】

島根県独自のブドウ品種「神紅（しんく）」の産地化を目指す島根県邑南町から、神紅の栽培を目指す移住者等で構成された農業研修生が、期間中、和蔵場で神紅の販売体験を行います。



【店舗概要】

営業時間：12：00～20：00（L.O19：00）

※営業日および営業時間は、変更となる場合がございます。

場 所：羽田空港第2ターミナル1階 到着ロビー「和蔵場（わくらば）」

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、訪れたいようになるように。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』そんな願いから羽田空港に生まれました。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。



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 広報・PR室
TEL：03-5757-8070 Email：press@hfri-co.com