

2024年6月12日
株式会社羽田未来総合研究所

羽田空港 和蔵場に「おだしマジック!®」初登場!
食の世界遺産 伊豆田子節・北海道産真昆布が織りなす究極のだし体験
羽田空港限定のおだしメニューも登場!

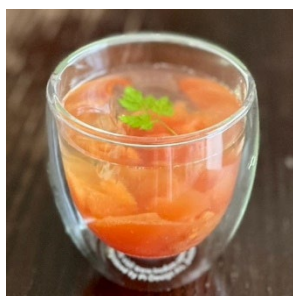


株式会社羽田未来総合研究所（東京都大田区、代表取締役社長執行役員 大西 洋、以下「未来総研」）が羽田空港第2ターミナルにて運営する、食を通じて日本各地の魅力を伝えるカフェ「和蔵場～Wakuraba～」にて、2024年6月21日（金）から23日（日）までの3日間限定で、「おだしマジック!®」を初めて販売いたします。

羽田空港限定販売の「おだしマジック!®プレミアムセットアクリルケース」に加え、リニューアルされたギフトセットや新パッケージの通常品など、全ラインアップを店頭で、初めてお手に取って味わっていただけます。また、夏にぴったりのひんやり「おだし冷製スープ」もカフェで販売します。

「おだしマジック!®」は、料理本のアカデミー賞とも称されるグルマン世界料理本大賞日本代表に選ばれた家庭料理研究家・高窪美穂子が開発した、食塩・うま味調味料・食品添加物無添加の天然だしブランドです。「お湯を注ぐだけ」「こす必要なし」「だしがらなし」という簡便さと「身体によくてちゃんとおいしい」という理念を兼ね備え、“和食”が世界遺産として世界で注目される中、“だし”を通じた新たな料理の可能性を、羽田空港から発信していきます。

■羽田空港限定メニュー「おだしとトマトの冷製ジュレスープ」:



夏場でも美味しくおだしをいただけるオリジナルメニュー「おだしとトマトの冷製ジュレスープ」をご用意いたしました。

おだしの美味しさにプラスして、純米酢の酸味とトマトの酸味と甘み、旨味が合わさり、梅雨時期でもおいしくいただけるよう仕上げております。まずはおだしのみ、次におだしとジュレを交互に、そして最後には全て混ぜてトマトと合わせて、味わいの変化も是非お楽しみください。

店内飲食 ¥550(税込)

■概要：

- ・期間：2024年6月21日（金）から23日（日）
- ・営業時間：12時～20時（L.O19時）
- ・場所：羽田空港第2ターミナル1F 和蔵場～Wakuraba～
- ・販売商品：

1) 羽田空港限定「おだしマジック！®プレミアムセットアクリルケース」価格：9,180円（税込）



羽田空港というハブ拠点の機能に合わせ、プレミアムセットを持ち運びしやすいようにクリアな透明感が美しいアクリルケースにセットした、羽田空港ポップアップショップ限定セットです。

2) 「おだしマジック！®プレミアムセット桐箱入」価格：各30g 10,800円（税込）



鯉節は、古からの伊豆手火山式焙乾製法を守り続けるカネサ鯉節商店が1年近くの歳月をかけ仕上げた、食の世界遺産認定、伊豆田子節・本枯節7番または8番の最上級品、昆布は北海道産真昆布を使用。使いやすい粉末に加工し削りたての香りがキープできるようなパッケージに入っています。

3) 「おだしマジック！®粉鯉 30g/45g」 価格：30g 1,242円（税込）、45g 1,566円（税込）

4) 「おだしマジック！®粉鯉と昆布 30g/45g」 価格：30g 1,296円（税込）、45g 1,620円（税込）



3) 食の世界遺産・伊豆田子節の4番本枯節を使用。香り高い鯉節を粉末状にし、だしとしてだけでなく、調味料としてあらゆるシーンで使えるようにしました。

4) 食の世界遺産・伊豆田子節の4番本枯節粉末に北海道産天然真昆布粉を素材際立つ黄金比率でブレンド。だしとしてだけでなく、調味料としてあらゆるシーンで使えるようにしました。

※販売個数に限りがございます。

■背景と目的:

「おだしマジック！®」は、創業140年超の名店カネサ鯉節商店が製造し、伝統的な伊豆手火山式焙乾製法を守りながら、地元の薪を使うことで自然保全にも貢献しています。この伝統製法は、食文化の保護とともに、豊かな自然を未来に残すことにも繋がります。高窪美穂子氏の「笑顔の美味しいが聞きたい元気で過ごして欲しい」という願いを込めた商品であり、持続可能な社会づくりに貢献している点に共感し、和蔵場で展開いたします。伝統と現代が融合した究極のだしの魅力をぜひお楽しみください。

■和蔵場～Wakuraba～について：

羽田空港第2ターミナルにある、日本各地の魅力を伝える情報発信型の店舗です。『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』そんな思いから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験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。 https://www.instagram.com/wakuraba_official/