

2024年9月6日

株式会社羽田未来総合研究所

羽田空港「和蔵場」で楽しむ山形グルメイベント  
～都内初開催！「グリーンストア」の名物かき氷＆フルーツサンドが勢揃い～  
歌舞伎役者 中村橋吾氏も来場決定



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、以下「未来総研」）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羽田空港にある情報発信型カフェ“和蔵場～WAKURABA～”では、山形県最北端の遊佐町にあるスーパーマーケット「グリーンストア」と連携した都内初のイベントを2024年9月14日（土）、15日（日）の2日間開催します。

本イベントでは、山形のフルーツをふんだんに乗せた“自家製手作りソースのふわふわかき氷”を特別販売するほか、和蔵場の人気商品で、都内では和蔵場、羽田産直館、歌舞伎座でしか購入できない、「グリーンストア」の看板商品の山形県産フルーツを贅沢に使った“フルーツサンド”も通常より種類を増やし、約20種類ものラインナップで販売します。また、山形県つや姫を使用したおむすびや、山形名物の芋煮も特別販売。秋の味覚を先取りできる大満足なイベントとなっております。

さらに、山形県鶴岡市出身で、鶴岡ふるさと観光大使、やまがた特命観光・つや姫大使を務める歌舞伎役者の中村橋吾氏も会場に駆けつけます。

#### ■商品の一例

・都内で食べられるのは和蔵場だけ！山形県産フルーツを使った手作りソースとふわふわの絶品かき氷



#### ふわふわかき氷 税込1,500円～

グリーンストアで2021年から販売している夏の名物「ふわふわかき氷」。果物ソースは全て手作りで、果物がふんだんに乗ったボリューム感が魅力です。和蔵場では、今回、もも、マンゴー、いちご、ブルーベリー4種類のかき氷をカフェメニューで展開します。

・山形県産のフルーツがふんだんに使われたフルーツサンド！断面も美しく「インスタ映え」！



**フルーツサンド 税込 864 円～**

地元では購入個数制限がでるほど人気のサンド。山形のフルーツをふんだんに使い、こだわりのクリームとの相性は抜群。通常 15 種類を展開していますが、今回は特別にだだちゃ豆、イチジク、梨、カラフルバナナのサンドも販売します。  
※日によって内容が異なる場合がございます。

・山形県産つや姫使用！名物芋煮と一緒に秋の味覚を先取りメニュー



**おにぎり**

(塩、すじこ、明太子、たらこ)

**税込 270 円～**

**芋煮 税込 594 円**

普段は販売していない「グリーンストア」で人気のおにぎり 4 種類と、名物芋煮を 2 日間限定で販売します。  
※芋煮は店内飲食のみです

■山形県をこよなく愛する歌舞伎役者の中村橋吾氏も和蔵場に来場予定！

ご本人による山形県応援パフォーマンス&ミニトークショー、PR 販売等を予定しています。

日程：9 月 14 日（土） 17：30～18：30

9 月 15 日（日） 12：00～13：00



中村氏のコメント

フルーツ王国山形の秋の味覚を、地元民に愛される伝説のスーパーマーケット『グリーンストア』が羽田空港「和蔵場」でプロデュース！  
今しか味わえない最高の山形の秋を御堪能ください！

プロフィール：

歌舞伎役者 中村橋吾 (なかむらはしご)  
八代目中村芝翫門弟 成駒屋一門  
山形県鶴岡市出身。国内外の劇場で古典歌舞伎から新作まで幅広く活躍。やまがた特命観光つや姫大使、鶴岡ふるさと大使に就任より、様々なメディアやイベントで山形県の魅力を発信し、「ふるさと活動ふる活」を企画。独自の発信で山形県を盛り上げている。

■イベント概要

販売：2024 年 9 月 14 日（土）～15 日（日）第 2 ターミナル 1 階「和蔵場～WAKURABA～」

営業時間：12：00～20：00（L.O 19：00）※営業日および営業時間は、変更となる場合がございます。

販売商品：フルーツサンド（約 20 種類）、ふわふわかき氷（約 4 種類）、総菜（約 6 種類）合計約 30 商品

■グリーンストアについて：<https://www.instagram.com/greenstore3111/>

山形県最北端の遊佐町にある鳥海山の麓にある、創業 28 年のスーパーマーケット。  
山形県産の果物を使ったフルーツサンドや県産品を使った総菜を手作りで販売しています。



■和蔵場～Wakuraba～について：[https://www.instagram.com/wakuraba\\_official/](https://www.instagram.com/wakuraba_official/)

羽田空港第 2 ターミナルにある情報発信型店舗で、2020 年にオープン。『味わいからその土地を知り、訪れたいくなるように』をコンセプトに、ご当地素材を使った逸品や特産品・伝統工芸品を展示・販売し、食を通じて人と地域を結びつける場を提供しています。



報道機関からのお問い合わせ：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