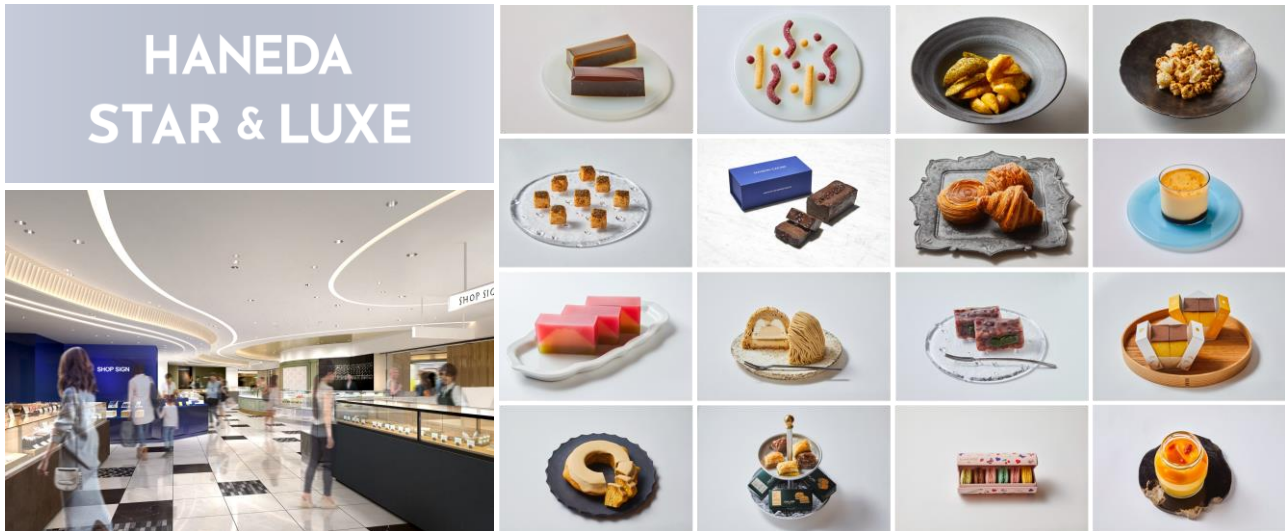


2025年2月17日
日本空港ビルデング株式会社

羽田空港に新たなスイーツギフトの発信拠点誕生

「HANEDA STAR & LUXE」

ここでしか出会えない新ブランド&限定商品が登場！



2025年2月20日（木）、羽田空港第1ターミナル2階マーケットプレイスに、「HANEDA STAR & LUXE」がオープンします。

「洗練」と「上質」をテーマに、全13ブランドが集結。日本の伝統的な和菓子や話題のスイーツ、グローバルブランドに加え、“つくり手”に焦点を当てた「クリエイタースイーツ」として、独自の感性と技術で日本から食文化を発信し、世界の美食家たちを魅了、ミシュランガイド等でも高い評価を得るシェフたちが生み出す新たなスイーツギフトなど、「HANEDA STAR & LUXE」でしか出会えない多彩なラインアップをご用意しています。

旅の高揚感と出会いの喜びに寄り添うギフトを、大切な人に。そして、自分自身に。羽田空港での特別なひとときを、ぜひお楽しみください。

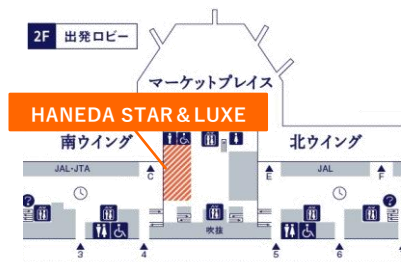
【クリエイタースイーツについて】

昨今、日本の食文化は世界から多くの注目を集めています。情報伝達に時差が無くなった現代において、世界的に活躍するシェフやパティシエたちは、食の発信者として重要な役割を担っています。

「HANEDA STAR & LUXE」では和・洋、料理・菓子といった枠を超え、シームレスに活躍する“つくり手”に焦点を当てたスイーツを「クリエイタースイーツ」として展開。日本全国、世界各国の結節点である羽田空港を舞台に、新たな食の魅力を発信していきます。

【店舗概要】

- 名称： HANEDA STAR & LUXE
- オープン日： 2025年2月20日（木）
- 場所： 第1ターミナル2階マーケットプレイス
- 営業時間： 6:00～20:00 ※オープン日のみ、10:00より営業開始
- 出店ブランド： 別紙参照



【出店ブランドラインナップ・注目商品】

Brand_01 / Creator's Sweets 諸鈎 morokagi ※新ブランド イートインスペースあり

2024年「アジアのベスト・ペイストリー賞」受賞の加藤峰子氏が、和菓子の伝統技術と日本各地の良質な素材を未来へ繋ぐ想いで創設。日本のガストロノミー界を牽引する「ラシーム」(大阪)高田裕介シェフ、「オマーージュ」(浅草)荒井昇シェフも参画。イーティンではレストランデザートのような限定スイーツも味わえる。

「移り変わる景色のポリリズム」mineko kato × wataru kanaya

焙じ茶・金木犀、カカオ・オレンジの2種×2個 アソート/2,880円(税込)

加藤峰子氏と「京菓子司 金谷正廣」金谷亘氏の出会いによって生まれた、瑞々しく華やかな香りと軽やかな食感の羊羹。



加藤 峰子 morokagi

東京都生まれ。イタリアの名店「オステリア・フランチェスカーナ」などでペイストリーシェフを務め、帰国後「ファロ」(銀座)でシェフパティシエとして活躍。2024年「アジアのベスト・ペイストリー賞」受賞。現在、活動の場を世界へ広げている。

「究極のポテトチップス」銀の塩・究極の青のり・大阪スパイシーカレー 3種入/2,400円(税込)

罪悪感なく楽しめるスナック菓子を目指したポテトチップス。じゃがいもの素材感を存分に生かし、日本各地のこだわりの味を取り入れた3種。



高田 裕介 レストラン「La Cime (ラ シーム)」オーナーシェフ

鹿児島県奄美市生まれ。2010年、「ラ シーム」(大阪)を開業。古典を軸にしつつ、現代的な味や構成を得意とする。ミシュラン二つ星を獲得し、現在はレストラン監修やベーカリー開業など幅広く活躍中。

「大人のポップコーン」粗糖キャラメル 1缶/1,800円(税込)

北海道産をはじめ厳選した国産とうもろこしのみを使用。キャラメル味は「オマーージュ」でも使用の喜界島の粗糖がベース。ホロ苦さのある大人の味わい。



荒井 昇 レストラン「HOMMAGE (オマーージュ)」オーナーシェフ

東京都浅草生まれ。24歳で渡仏し、帰国後26歳で「オマーージュ」を開業。温故知新をモットーに、個性溢れ、かつ正統なフランス料理を発信。ミシュラン二つ星を獲得。

Brand_02 / Creator's Sweets いったつみとらどう ※常設店初

「神楽坂 石かわ」を筆頭に8店のグループを束ねる代表の石川秀樹氏と、同グループ「虎白」店主の小泉瑚佑慈(こうじ)氏等が集結して取り組む「お持ち帰りできる味」をテーマに生まれたブランド。

「七味とお醤油のクッキー」1缶/2,970円(税込)

創業300年を超える京都の薬味専門店が作る風味豊かな黒い七味と、伝統製法で造られた醤油をシンプルに合わせた和のクッキー。お酒のつまみにもよし。



石川 秀樹 (写真左) 石かわグループ代表 / 「神楽坂 石かわ」店主

新潟県生まれ。2003年神楽坂「石かわ」を独立開業。2009年よりミシュランガイド東京で三つ星、2023年にはメンターシェフアワードも受賞。

小泉 瑚佑慈 (こうじ) (写真右) 「虎白」店主

神楽坂「石かわ」創業時からグループ一員として店を支え、2008年に「虎白」店主として独立。ミシュランガイド東京2016で国内最年少の三つ星料理人となる。

Brand_03 / Creator's Sweets MAISON CACAO

日本らしい感性とクリエイティビティでこれまでにないおいしさをつくること。ただおいしいだけでなく、人々の人生を豊かに彩るようなチョコレート文化を日本に根づかせることを目的に、石原紳伍氏が創業。自身がカカオの魅力に引き込まれたコロンビアでカカオ栽培から発酵、焙煎、加工までを行い、上質なチョコレート作りに取り組む。また、持続可能な社会と未来の豊かさの実現のための取組にも注力している。

「生ガトーショコラ」 3,780 円(税込)

コロンビアの自社管理農園で収穫した新鮮なカカオのみを使用し、レストランのデザートになりうるほどみずみずしい「半生」の食感。本来は焼き菓子であるガトーショコラ concepts をくつがえす生ガトーショコラです。



石原 紳伍 「メゾンカカオ」創業者 カカオディレクター

トップ選手から帝京大学ラグビー部・初代学生コーチに就任し、卒業後はさまざまな経験を積んで旅に出る。旅先のコロンビアで生のカカオを口にしてチョコレートに開眼。

Brand_04 / Creator's Sweets Régalez-Vous (レガレヴ) ※羽田空港初出店

2021 年、鎌倉にオープンしたデザートレストラン「レガレヴ」のオーナーシェフ佐藤亮太郎氏による、フランス伝統製法のヴィエノワズリーを発信する新たな店舗。鎌倉本店以外で初となる常設店を羽田空港に出店。クラシックな伝統菓子も取り扱う。

「ヴィエノワズリー アソートギフトボックス」 6 個入 / 3,800 円(税込)

クロワッサン、パン オ ショコラ、トリュフ クロワッサン (各 2 個)

フランスの伝統的な製法を守り、フランス産 AOP バター*1をたっぷり使用。丁寧に折り込まれた生地は歯切れの良さも抜群。クロワッサンは、羽田空港限定のビーガングロワッサンも選べる。

*1「保護原産地呼称」フランスの特定の地域で生産され、厳しい基準をクリアしたバター



佐藤 亮太郎 デザートレストラン「レガレヴ」オーナーシェフ

東京都生まれ。実家は老舗洋菓子店。23 歳で渡仏し、レストランやパティスリーのシェフパティシエ、コンサルティング、プロデュースなど幅広く経験。RS コンセイクを起業し、2021 年に日本での活動拠点「レガレヴ」(鎌倉)を開業。

Brand_05 / Creator's Sweets Mr. CHEESECAKE ※羽田空港初出店

フレンチレストランのシェフとして輝かしい経歴をもつ田村浩二氏が手掛けるスイーツブランド。「世界一じゃなく、あなたの人生最高に。」がコンセプト。随所に料理人としての技を活かし、親しみやすさと新しさの両立を追求している。

「Mr. CHEESECAKE Petit Haneda Assortment」 3 種入 / 2,727 円(税込)、1 個 / 891 円(税込)

バニラ・レモン・トンカ豆が香るシグネチャーフレーバー「Classic」、コーヒージュレを合わせた羽田空港限定の「Affogato」、定番フレーバーの「Caramel Earl Grey」を組み合わせた 3 種のカップタイプチーズケーキのセット。



田村 浩二 「Mr. CHEESECAKE」代表取締役

表参道「L'AS」などを経て 29 歳で渡仏。帰国後、世界最短でミシュラン星を獲得した「TIRPSE」のシェフに就任。「ゴ・エ・ミヨ ジャポン 2018」で期待の若手シェフ賞受賞。独立し「Mr. CHEESECAKE」を立ち上げる。

Brand_06／とらや

室町時代後期、京都での創業以来「おいしい和菓子を喜んで召し上がって頂く」という理念のもと和菓子を作り続ける。羽田空港には 1955 年から出店。

「季節の羊羹「峰の曙」」1本／2,160円（税込）

雪に覆われた富士山が朝日によって明るく映え、その美が際立ってくるように鮮やかな情景を思わせる。神々しい富士山をかたどった意匠は、おめでたい場の手土産にも。



Brand_07／小布施堂

長野県小布施町で創業。国産の良質な栗を製餡し、「栗羊羹」から栗餡を生地に練り込んで焼き上げたケーキまで栗餡の風味を活かした和洋菓子を提供。

「モンブラン」1個／1,836円（税込）

栗餡を生地に練り込んだチーズタルトにロイヤルミルクティーのブランマンジェを入れたシャンティクリームを。自慢の栗餡をたっぷり絞ったモンブラン。



Brand_08／叶 匠壽庵

創業者・芝田清次が「和菓子を通して滋賀県のよさを知って頂きたい」という想いから創業。代表銘菓「あも」は初代の考案。

「あも（濃茶）」1本／1,620円（税込）

粒が際立つ丹波大納言小豆の中に、宇治抹茶を練り込んだ羽二重餅を入れた和菓子。小豆の旨味が抹茶の風味に調和し日本茶の他、コーヒーや紅茶にも合う。



Brand_09／福砂屋

1624年、南蛮菓子が流入する長崎の地で創業し、カステラの製法を家伝継承して今日に至る。一貫して守り抜くのは、手作りによる職人の「手わざ」。

「フクサヤキューブ 空港限定ギフトセット（カステラ・八十八カステラ）」

5個入／1,890円（税込）

定番のカステラ「フクサヤキューブ」と、お米のふっくらとした食感を表現した米粉のカステラ「八十八カステラ」が入った空港限定の詰合せ。



Brand_10／ねんりん家

火加減や素材選びを極め、独創的なバームクーヘンを焼き上げる専門店。いちから窯を造り、外は香ばしく、中はしっとりとした「マウントバーム しっかり芽」が代表商品。

「熟成ラムバター〜ディロンラムを染み込ませて〜」1個／3,240円（税込）

代表銘菓「マウントバーム しっかり芽」に、フランス産「ディロンラム」をしみ込ませ、国産バターを使ったバターフォンダンを流しかけた新商品。



Brand_11/Nadir Gullu (ナーディル・ギュル)

イスタンブールに本店をもち、180年以上の歴史があるトルコ伝統の焼き菓子バクラヴァの専門店。職人の手で何十層にもパイ生地を重ねる。

「バクラヴァ BOX ハネダ」4個入/2,376円(税込)

「ピスタチオバクラヴァ」「くるみバクラヴァ」「ヘーゼルナッツスペシャルバクラヴァ」「チョコレートピスタチオバクラヴァ」「カダユフロール」から2個入2箱を組み合わせる。



Brand_12/LADURÉE

1862年、パリで創業した老舗パティスリーメゾン。20世紀半ば、2つのマカロンにクリームをサンドするマカロン・パリジャンを生み出し、広く知られる。

「ボン・ボワイージュ！」6個入/3,986円(税込)～

世界中で愛される繊細なマカロンの食感はパリッ、サンドされたクリームはしっとり。マカロンやラデュレのモチーフをちりばめた羽田空港限定のパッケージがキュート。



Brand_13/THE PENINSULA BOUTIQUE ※POP UP/2025.2.20～2025.5.31

香港を拠点とした世界を代表するホテルグループ「ザ・ペニンシュラ ホテルズ」のギフトショップ。ブティックでは厳選されたギフトコレクションを販売。

「マンゴープリン トラベルシリーズ」1個/1,100円(税込)

マンゴーの爽やかな甘酸っぱさとココナッツの濃厚なソースのコンビネーションはそのままに、空の旅にぴったりな蓋付き容器で新登場。完熟マンゴーとココの実をトッピング。



本件に関するお問い合わせ：

日本空港ビルデング株式会社 リテール営業部 MD 戦略課 TEL：03-5757-8521 9:00-17:30 (土日祝除く)

Japan Airport Terminal Co., Ltd.