

2025年3月25日
株式会社羽田未来総合研究所

3日間限定！羽田空港で一之瀬シェフの独創フレンチレストラン 厳選朝どれ食材を使用したプレミアムスカイディナー



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）が運営する、羽田空港第2ターミナル1階の地方創生をテーマにしたカフェ&ショップ「和蔵場〜WAKURABA〜」にて、4月23日(水)~25日(金)の3日間限定で、「一之瀬シェフの羽田空港和蔵場 スカイディナー」を開催いたします。

<https://wakurabaskydinner.peatix.com>

■世界が注目する新鋭シェフによる特別なフルコース：

一之瀬愛衣シェフは、ミシュラン二つ星レストランで研鑽を積み、世界各地でシークレットレストランを展開するフリーランスシェフ。Sanpellegrino Young Chef Academy 国際料理コンクール2024-25 アジア地区決勝で日本人として唯一選ばれるなど国内外で高い評価を受け、パリオリンピックでは日本人選手のプライベートシェフも務めました。

この特別なディナーでは、和蔵場が厳選した日本各地の食材・調味料と空港ならではの空輸食材を駆使した、ここでしか味わえないプレミアムなフルコースをご提供いたします。

■プレミアムな理由：

①羽田空港でしか体験できない「旅するプレミアムダイニング」

「和蔵場」は、日本各地のこだわり食材を集め、地方の魅力を発信し、地域創生へつなげるカフェ&ショップとして羽田空港に店舗を展開し、旅の起点となる羽田で、日本の豊かな食文化を感じられる場を提供しています。

今回は、「食材のストーリーを大切に作る」という想いから生まれたコラボレーション。フレンチ×和の技法を極めようと進化し続ける一之瀬シェフの独創的な料理と、全国



から厳選した食材が織りなすプレミアムディナーが実現。また、カンテサンス出身のソムリエが、料理にぴったり合う厳選されたワインをご提供いたします。お料理の繊細な味わいを引き立てるワインとのマリアージュをお楽しみいただける特別なひとときをお届けします。
羽田空港でしか味わえない美食体験を。

②空港ならではの「空輸された朝どれ食材」を贅沢に使用

本イベントでは、全国から空輸される朝どれの新鮮な食材を使用。(株)AIRDOの道産空輸や(株)日本産直空輸のANA空輸便を活用した産直空輸により、産地直送の極上食材を最高の状態で提供します。

■空輸便を使用した朝どれ食材を使用:

- ・半年熟成じゃがいも（ホクホクの甘みが特徴）：北海道産→道産空輸
- ・香川産アスパラガス（みずみずしく歯ごたえのある逸品）：香川県産→産直空輸
- ・富山産蛍いか（春の味覚を堪能）：富山県産→産直空輸

<和蔵場が厳選した日本各地の食材・調味料>

- ・こしき塩クリスタル（釜炊き式で生まれる結晶を大きくした珍しい塩）：鹿児島県薩摩川内市甕島産
- ・青切り塩たんかん（農園で育てた青摘みたんかんを、屋久島永田の塩で発酵させた万能調味料）：鹿児島県熊毛郡屋久島町産
- ・日本ミツバチの蜂蜜<凜>（日本最南端の原生林を蜜源とする希少な日本ミツバチの百花蜜）：鹿児島県南大隅町佐太辺塚産

※一部食材は変更となる場合もございます。ご了承ください。



■店舗を持たないグローバルシェフの特別な味を羽田空港で

一之瀬愛衣シェフは、国内外で期間限定のシークレットレストランを世界中で展開するグローバルシェフ
2024 Sanpellegrino Young Chef アジア代表/2023 RED-35 BRONZEGG受賞
2022 CHEF-1グランプリ ベスト8

パリオリンピックでは日本人選手の専属シェフとしてサポートを実施

一之瀬シェフの料理の特徴は、フレンチの繊細な技法と日本の食文化を融合させた、唯一無二のクリエイティブな美食体験を提供できることです。通常は店舗を持たず、世界中の期間限定レストランでのみ味わえる彼女の料理が、今回特別に羽田空港で楽しめます。



・7品のコース料理のうち一部料理をご紹介します



「季節の移ろい」

季節を感じる旬の食材をフレンチの技法と和のテイストを融合させた逸品

■スカイディナー概要：

- 日程: 2025年4月23日(水)・24日(木)・25日(金)
- 時間: 18:00～21:00 (3時間)
18:00～20:00 コース料理のご提供、シェフによる旅と自然、作り手を大切にしたいのお話や、お客さまの前での盛り付け、オリジナルカクテルの提供を予定
20:00～21:00 自由時間 (シェフとの会話、お茶菓子、お酒、和蔵場でのお買い物など)
- 会場: 羽田空港第2ターミナル 和蔵場
- 定員: 各回8～10名
- 料金: アルコールペアリング55,000円 (税込)、ノンアルコールペアリング53,000円 (税込)
- ご予約はこちらから→ Peatixにてお申込みください

<https://wakurabaskydinner.peatix.com>

■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。人と地域を結びつけたい』そんな思いから2020年に羽田空港にオープンしました。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/

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