

2025 年 9 月 24 日
株式会社羽田未来総合研究所

羽田空港で味わう“一杯の贅沢”
「ご当地ご飯のお供フェア」10月2日（木）～5日（日）まで
全国 21 県・約 50 種のご飯のお供が和蔵場に集結



羽田未来総合研究所（東京都大田区／代表：大西 洋）が運営する、羽田空港第 2 ターミナル 1 階のカフェ & ショップ「和蔵場～WAKURABA～」では、新米価格が高騰しなかなか手に取りにくい今でも、美味しいご飯を諦めたくない——そんな思いに応えるため、21 県のご飯のお供約 50 種類が勢揃いします。一杯のご飯を贅沢に味わえるライフスタイルと、味わいから地域を知りたくなるきっかけを提案します。併設のカフェでは、新潟県産「ひすいの雫」新米おむすびと選りすぐり 3 品盛りを 1,100 円で提供。新潟県お米農家の生産者の方が、炊き立てのお米からおにぎりを握って提供します。

■見どころ：

1. 全国から集めたご飯のお供を一堂に販売：
漬物・佃煮・珍味・味噌・ふりかけなど、地域の特色が詰まった 21 県、約 50 種類のラインナップ。
2. 新米おむすびとご飯のお供 3 品盛りをその場で提供：
フェア限定「ご当地ご飯セット」では、炊きたての新潟県産コシヒカリ「ひすいの雫」新米おむすびに、お味噌汁、人気のお供を日替わりで 3 品添えたセットを 1,100 円でご提供します。
3. 地域への興味を喚起：
各商品には産地や観光情報の紹介 POP を設置し、空港から各地域への誘客につなげます。
4. 一杯のご飯を豊かに楽しむ提案：
高価な米を大量に消費しなくても、ご飯のお供と組み合わせることで一杯のご飯を贅沢に味わうライフスタイルを提案します。

■開催概要：

- ・ イベント名：ご当地ご飯のお供フェア
- ・ 開催日程：2025年10月2日（木）～5日（日）〈4日間〉
- ・ 会場：羽田空港 第2ターミナル 1階到着ロビー「和蔵場」
- ・ 参加地域：21県より選定したご飯のお供商品 約50種類
- ・ 実施内容：

①21県約50種類のご飯のお供を販売（漬物・佃煮・珍味・味噌・ふりかけなど多彩なラインナップ）。

→アンテナショップフェスティバル2013第1位受賞や創業243年の老舗技術、地域の素材と伝統製法による「本場の本物」商品から、南極料理人考案の唯一無二レシピやテレビで話題の松阪牛しぐれ煮まで、普段なかなか手に入らない受賞・話題・希少グルメを幅広く取り揃えました。

②和蔵場限定「ご当地ご飯セット」を1,100円で販売（新潟県産コシヒカリ「ひすいの雫」新米おむすび＋大人気のお供3品盛り合わせ＋お味噌汁）。

新潟県の生産者が和蔵場に来場。炊き立てのお米から作るおにぎりを提供します。

③新潟県糸魚川産コシヒカリ「ひすいの雫」をギフトやお試しに最適な少量3合サイズで販売。

■商品ピックアップ：



南極料理人考案レシピの人気のやみつきシリーズ！

<北海道>やみつきシャケ ノフレ食品 150g 1,296円

南極料理人が考案した唯一無二のご飯のお供が登場！

北海道産白鮭を香ばしく焼き上げ、手作業でていねいにほぐした贅沢な逸品です。鮭の旨味にホタテ、玉ねぎ、にんにく、唐辛子を絶妙に組み合わせ、2018年の発売以来リピーター続出の人気商品です。南極という極限環境で培われた料理人の技術と北海道の海の恵みが融合した、「やみつき」になる味わい。パスタやピラフにもおすすめ。



具の9割牛タン！

<宮城県>牛タン仙台ラー油 陣中 100g 950円

宮城県の牛タン専門店「陣中」が作る食べるラー油。秘書が選ぶ贈答品コンテスト「接待の手土産セレクション2021 spin-off」で入選し、多数のメディアで紹介されて大きな話題にもなった手土産人気商品。具の約9割が牛タンという贅沢さも希少性の高いポイントです。



新潟老舗の極上ハラス使用のサーモン塩辛！

<新潟県>サーモン塩辛 三幸 200g 1,512円

新潟発祥の老舗珍味メーカーが誇る絶品サーモン塩辛が参戦！生でそのまま食べられるアトランティックサーモンの最も脂の乗ったハラス部分のみを贅沢に使用した極上の逸品です。

独自の発酵技術により、サーモンの濃厚な旨味と塩麴の深いコクが絶妙に融合。「ほっぺがとろける美味しさ」「超高級ツナマヨのような味わい」と口コミで絶賛され、白ご飯だけでなく酒の肴やパスタソースにも合い、幅広いアレンジが楽しめます。



全国1位受賞の絶品そぼろ！

<佐賀県> 旨唐佐賀牛プレミアム 90g 1,620円

2013年東京・表参道「アンテナショップフェスティバル」来場者投票第1位受賞の栄光に輝く、佐賀が誇る最高傑作！A5ランク佐賀牛を贅沢に使用し、秘伝の「コガヤ醤」で仕上げた究極のそぼろ煮です。赤ワインと出汁が佐賀牛の旨味を最大限に引き出し、「辛さの奥深さ」が絶妙な味わいを演出。佐賀牛の挽き肉一粒一粒を秘伝調味料でコーティングする特別製法により、旨味を逃さず凝縮。一口食べれば納得の完成度です。



清流が育んだ新潟県糸魚川市のコシヒカリ！

<新潟県> 糸魚川産コシヒカリ「ひすいの雫」

3合（450g）1,188円

日本海と2000m級の山々に囲まれ、夏まで残る雪解け水と清涼な風が育む恵まれた環境で作られ、地元名産のひすいのような輝きを持つことから名付けられ、粒の大きさをそろえた大粒米で炊き上がりが美しく、香り・つや・ねばり・甘みのバランスが良いのが特長です。新潟県特別栽培農産物の認証を受け、農薬を県基準の7割減、化学肥料を6割減で育てた安全安心のお米で、持ち運びやすい3合サイズなのでギフトにも最適です。

■和蔵場限定カフェメニュー：ご当地ご飯セット

新潟県特別栽培米コシヒカリ「ひすいの雫」の炊き立て新米おにぎり＋全国から厳選した人気お供3品盛り合わせを1,100円で販売。翡翠の産地・糸魚川から生産者自らが羽田空港に会場し、炊き立てのお米からおにぎりを握って提供します。「高いお米は買えないけど、美味しいご飯は諦めたくない」というニーズにお応えする、“1,100円で楽しめる贅沢”を体験ください。

※価格はすべて税込です。/画像はイメージです。

■販売商品リスト：※下記より一部商品ご覧いただけます

<http://www.haneda-the-future.com/wp-content/uploads/2025/09/20250919gohannootomo.pdf>

■和蔵場～WAKURABA～について： https://www.instagram.com/wakuraba_official/

羽田空港第2ターミナルにある、「地方創生」をテーマにした、日本各地の魅力を伝える情報発信型のショップ＆カフェ。『味わいからその土地を知り、訪れたくなるように。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』そんな思いから2020年に羽田空港にオープンしました。



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

©Haneda Future Research Institute Incorporated.