

WEBメディア【いいモノ.com】 年末年始の帰省土産に！羽田空港広報おすすめ限定土産10選を紹介

株式会社goo-dy.（代表取締役 新井 暁、以下、当社）は、『頑張っている生産者を応援したい！』という思いから、運営するWEBメディア「いいモノ.com」（<https://ii-mo-no.com/>）にて＜全国の生産者応援プロジェクト＞を実施しています。今回はプロジェクトの一環として「羽田空港で買える限定土産おすすめ10選」をご紹介します。

▽【帰省土産】羽田空港広報に聞く！空港で買える限定土産おすすめ10選▽
【URL：<https://ii-mo-no.com/introduce/112300-38/>】



※順不同

①「トートセット クラシック キャビンクルー ギフトボックス ミニ5個入」AND THE FRIET



価格：2,000円（税込）

内容量：5個入（プレミアムソルト、チェダーチーズ、ダブルトリュフソルト、
ハニーソルト アンド バター、アンチョビアンドガーリック 各1個）

販売期間：①通年 ②期間限定

販売場所：①第1ターミナル2F特選洋菓子館 ②第2ターミナル2F SMILE TOKYO

※2024年4月2日まで（予定）

※販売場所や期間は予告なく変更になる場合がございます

フレンチフライ専門店が数年かけて開発した、新感覚のプレミアムスナックです。ヨーロッパのイラストレーターAnje Jager氏による、キャビンアテンダントの描きおろしイラストのトートバッグに、全5種類のフレーバーのドライフリットが詰め合わせされた羽田空港限定品です。

② 「N.Y.ワインキャラメルサンド」 N.Y.C.SAND



価格：1,620円（税込）

内容量：6個入

販売期間：通年

販売場所：第1ターミナル2F東京食賓館 Eゲート前、第2ターミナル2F東京食賓館時計台3番前 ほか

N.Y.C.SAND は定番のN.Y.キャラメルサンドが有名ですが、羽田空港限定でN.Y.ワインキャラメルサンドを買うことができます。果汁を炊き合わせたキャラメルにワイン醸造後の葡萄果皮とシナモンが加えてあってコクと果実味が華やかに溢れます。

③ 「シュガーバターサンドの木 発酵焦がしバター」 シュガーバターの木



価格：1,296円(税込)

内容量：8個入

販売期間：通年

販売場所：第1ターミナル2F特選洋菓子館、第2ターミナル2F東京食賓館時計台3番前

シュガーバターの木が羽田空港限定で販売するのは、フランス産発酵バターたっぷりの生地、雲のようにもこもこなエアインショコラをサンドした「シュガーバターサンドの木 発酵焦がしバター」。発酵焦がしバターの贅沢な香りに、パリッとしたサクサクな生地が、エアインショコラととてもマッチしています。

④ 「バターチーズテリーヌ」 バターバター



価格：3,240円（税込）

内容量：1本

販売期間：通年

販売場所：第2ターミナル2F SMILE TOKYO

国内でつくられたバターとマスカルポーネチーズで仕立てた、濃厚なのにスッと溶ける優しい口溶けのテリーヌです。冷凍でアイスクーキとして、半解凍でひんやりとしたテリーヌとして、全解凍でとろとろの食感で、お好みに合わせて食べることができます。パッケージの側面にはバターラのクローシュから飛行機が飛び立つイラストが描かれています。

⑤ 「金かすてら・飛行機」 まめや金澤萬久



価格：1,620円（税込）

内容量：1本（3カット）

販売期間：通年

販売場所：第1ターミナル2Fピア1ほか、第2ターミナル2F東京食賓館 時計台1番前

きめ細かい粉のこだわりの小麦粉と厳選した卵でしっとりと焼き上げたカステラに、金箔を天面に一面貼りした贅沢な一品です。飛行機の形がとても可愛らしく、飛行機好きな方やお子さまにもおすすめです。角型のまま取分けて、型抜きをしながら家族や友人と楽しんで食べるのもおすすめです。

⑥ 「羽雲」 叶 匠壽庵



価格：1,188円（税込）

内容量：5個入

販売期間：通年

販売場所：第1ターミナル2F特選和菓子館ほか、第2ターミナル2F東京食賓館時計台1番前

丹念に炊き上げた北海道小豆のつぶ餡を、新食感のどら焼き生地でやさしく包んだ一品です。生地はふわふわでしっとり、もちもち。羽や雲のような焼印が飛行機での旅を思い出させてくれる羽田空港限定品です。

⑦ 「米つぶ煎餅 詰合せ」 銀座 松崎煎餅



価格：1,296円（税込）

内容量：18枚入（醤油・塩・味噌 各6枚）

販売期間：通年

販売場所：第1ターミナル2Fピア1ほか、第2ターミナル2F SMILE TOKYOほか

「一枚一枚 心を込めて 手を抜くな」という基本理念のもとに作られた銀座 松崎煎餅の商品。羽田空港で購入できるおすすめの煎餅は米粒のつぶつぶとした食感が特徴の煎餅です。香ばしい醤油味、赤味噌に黒胡麻を塗したコクある味噌味、お米の味が引き立つ塩味の3種類の煎餅の詰め合わせです。

⑧ 「カフェショコラウィッチ」 三本珈琲×ラ・メゾン白金



価格：1,360円（税込）

内容量：6個入（3種×各2）

販売期間：通年

販売場所：第1ターミナル 2F ピア1ほか、第2ターミナル 2F SMILE TOKYOほか

横浜で1957年に創業した「三本珈琲」と東京・白金の洋菓子ブランド「ラ・メゾン白金」が羽田空港限定でコラボしたお土産です。三本珈琲の粗挽きコーヒーを口溶けなめ

らかなベルギー産クーベルチュールのショコラに練りこみ、さっくり生地のクッキーでサンドしました。

⑨ 「THE GALETTE COOKIE」 長谷製菓



価格：864円（税込）

内容量：4個入

販売期間：通年

販売場所：第1ターミナル2Fピア1ほか、第2ターミナル2F SMILE TOKYOほか

北海道別海町の生乳100%をヨーロッパの伝統技術でじっくりと熟成発酵させた、香り高い豊かな風味とフレッシュな味わいのバターを贅沢に使用したガレットクッキーです。箱の中には飛行機の搭乗券のようなお菓子の説明のフライヤーが入っていて、飛行機に乗った気分を連想させてくれます。

⑩ 「ミルクチーズブッセ」 東京ミルクチーズ工場



価格：1,296円（税込）

内容量：4個入

販売期間：通年

販売場所：第1ターミナル2F特選洋菓子館 ほか、第2ターミナル2F東京食賓館時計台3番前 ほか

北海道産小麦を使用したやわらかく香ばしいブッセに、カマンベールチーズで仕立てたクリーミーで濃厚なチーズクリームをサンドしました。飛行機をモチーフにしたパッケージに入った羽田空港限定品です。

【会社概要】

社名：株式会社goo-dy.(グッディ)
 代表取締役：新井 暁(AKIRA ARAI)
 株主・特別顧問：澤田 秀雄(株式会社エイチ・アイ・エス 取締役最高顧問)
 重松 理(株式会社ユナイテッドアローズ 名誉会長)
 設立：2019年12月
 所在地：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-23-4
 コーポレートサイト：<https://goo-dy.com/>
 サービスサイト：<https://ii-mo-no.com/>
 農林水産省推進『ありが糖運動』参画団体



たいせつな人に
「ありが糖」

© 2019 農林水産省

【本件に関するお問い合わせ先】

広報窓口：株式会社goo-dy. 小坂 敏康 (TOSHIYASU KOSAKA)
 電話番号：050-3510-8241 Email：press@goo-dy.com