

夏休み帰省シーズン直前にリニューアルオープン！羽田空港 「鎌倉五郎本店」。人気の『和菓子屋のモンブラン』&新作 キャラメルスイーツ発表

2018年7月27日(金)羽田空港第1ターミナルビルにオープン

株式会社グレイプストーン(本社：東京都中央区)グループの株式会社鎌倉座(本社：神奈川県鎌倉市)が展開する鎌倉菓子店「鎌倉五郎本店」<http://www.kamakuragoro.co.jp>は、2018年7月27日(金)に羽田空港店をリニューアルオープンし、同時に羽田空港限定の新作『鎌倉きゃらめる半月』を発表します。



●夏休み帰省シーズン直前に、名物ぞろいの羽田空港ショップがリニューアルオープン！

「鎌倉五郎本店」は、愛らしいうさぎ印でおなじみの銘菓『鎌倉半月』をはじめ、鎌倉みやげ・東京みやげとして人気の鎌倉スイーツブランド。空の旅のおともに便利な「鎌倉五郎本店 羽田空港ショップ」が、夏休み帰省シーズン直前の2018年7月27日(金)、リニューアルオープンいたします。羽田空港で長年人気の名物モンブランはもちろん、羽田空港限定の新作『鎌倉きゃらめる半月』も同時発表！



●羽田空港の人気みやげ、洋菓子屋さんでは絶対食べられない“和菓子屋のモンブラン”も登場！

『和菓子屋のモンブラン〜小波(こなみ)〜 <https://www.kamakuragoro.co.jp/products/konami.html>』は、羽田空港をはじめ、わずかなスポットでしか手にはいない、知る人ぞ知る名物モンブラン。

栗と薩摩芋を練りあげた、ほくほく美味しい“きんとん”に、波打つ栗と刻み栗とクリームを重ね盛りした、和菓子屋さんならではのモンブランです。つなぎの生地をいっさい使わず作り上げているので、栗がたっぷり！ほくほくとろける幸せの口どけを、思いきり楽しんでください！



●リニューアルオープンと同時に新発売。『鎌倉きゃらめる半月』は羽田空港限定！

『鎌倉きゃらめる半月』は、鎌倉五郎本店の代表作『鎌倉半月』が2018年のトレンドである“キャラメルスイーツ”に進化した羽田空港限定版。“キャラメルを最高に香ばしく楽しみたい！”をテーマに、外もキャラメル味、中もキャラメル味。国産キャラメルのパウダーと砕いたローストアーモンドをこんがり香ばしく焼きこんだキャラメルナッツ生地は、パリッと鳴ってシャキシャキ響く、やみつきの歯ごたえです。あいだには、ふんわり柔らかなキャラメルクリームをたっぷりサンド。

四季の花々など鎌倉のかわいいものをいっぱい散りばめた、キュート＆クラシックなデザインも、新しい夏みやげにぴったりです。

■商品概要

【名称】和菓子屋のモンブラン～小波(こなみ)～

【価格】972円(本体価格900円) ※1箱9個入

【販売店】鎌倉五郎本店 羽田空港第1ターミナル店 (羽田空港第1ターミナル 2F 特選和菓子館内)、三越銀座店、そごう横浜店



■商品概要

【名称】鎌倉きゃらめる半月 (かまくらきゃらめるはんげつ)

【価格】6枚入648円(本体価格600円)、10枚入1,080円(本体価格1,000円)

【発売日】2018年7月27日(金)

【販売店】羽田空港限定：鎌倉五郎本店 羽田空港第1ターミナル店 (羽田空港第1ターミナル 2F 特選和菓子館内)





■鎌倉五郎本店とは 公式HP <http://www.kamakuragoro.co.jp/>

八百年の時をさざむ、花の古都鎌倉に生まれた鎌倉五郎本店。鎌倉を代表する神社である鶴岡八幡宮へと通じる小町通りの中程に本店を構えています。花と文学の古都にふさわしい味わいを求め、愛らしいうさぎ印の名物「鎌倉半月」をはじめ、幅広い年代に親しまれる可憐な風情の鎌倉菓子をお作りしています。

お客様窓口 0120-151-560

株式会社グレイストーンのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/25606