

「ボンヴィボン」が羽田空港に新店舗 お江戸風の天ぷらサンドが人気

横浜の人気ベーカリー「ボンヴィボン」が食を中心とした卸売業を営む「エバリッチエンタープライズ」とコラボして、姉妹店「ボンヴィボン+ e」をオープン。江戸の風情を感じさせるユニークなサンドイッチが観光客だけでなく、パン愛好家たちの間でも話題になっている。

カウンタースタイルの店舗。製品は本店から送り、羽田店で仕上げを行う。海外からの観光客には昔懐かしいメロンパンやクリームパンも大人気とか。サンドイッチは共に460円（税込）



お江戸サンド 「西京漬けフリット柚子ソース」

西京漬けにした鮭や白身魚をフリットに揚げ、パンとマッチさせるために柚子風味のオランダーズソースを合わせた。西京漬けという和の味が見事にパンとマリアージュ。ピクルスの酸味とレンコンのシャキシャキ感がアクセントに

お江戸サンド 「KABUKI」

イカやホタテなどの海鮮類のかき揚げをサンド。なんといっても味の秘密はかき揚げのタレだ。いわゆる天ぷらのタレではなく、甘じょっぱい丼のタレ。隠し味にはバルサミコ酢を使っている。紅しゅうがや海苔の香りがいい

「台湾大鶏排 (ダージーパイ) サンド」

台湾の屋台で定番グルメとして人気のダージーパイ。中華の五香粉（ミックススパイス）がきいた鶏肉のから揚げをサンドした。マヨネーズとクリームチーズを合わせた特製のソースが、スパイシーなから揚げによく合っている

横浜・青葉台にあるベーカリー「ボンヴィボン」が新百合丘店に続き、羽田空港第3ターミナルおこのみ横丁に新店舗「ボンヴィボン+ e」を6月26日にオープンした。店名の+ e は、今回協働するエバリッチエンタープライズの頭文字からとった。両社は互いのノウハウを生かし、「日本のおいしいパンを世界へ」の旗印の下、新事業を展開している。

同店のある一画は、国際線を利用するインバウンド向けに、日本文化や“新しい日本・東京”の魅力を発信する食やエンターテイメントの店が数多く並んでいる。同店も“和”の要素を取り入

れた“お江戸サンド”シリーズや日本の味ともいえる人気パンを販売。海外からの旅行者はもとより空港の会議室を利用する企業人やツアー客からのランチの注文も多いという。

店主の児玉圭介氏は「毎月、売り上げは上昇。ビジネスで訪れる海外客のリピーターが増えている。今後は、中国の観光客への知名度を上げていきたい」と、その手応えを語る。これを機に、海外に向けた同氏のプランはさらに広がりそうだ。

【店舗概要】住所：東京都大田区羽田空港2-6-5 第3ターミナル4F おこのみ横丁 TEL080-7175-4605
営業時間8：00～20：00 月曜定休