

「羽田空港ターミナル 開館 60 周年記念弁当」

女子栄養大学『栄養と料理』から昭和 30 年代当時のレシピをひもときました！

羽田空港ターミナル開館 60 年前の 5 月 20 日（水）より発売！

学校法人 香川栄養学園 女子栄養大学（東京都豊島区 学長 香川芳子）と日本エアポートデリカ株式会社（東京都大田区 代表取締役社長 山本 理）は、このたび羽田空港ターミナル 開館 60 周年を記念し、昭和 30 年代のメニューを再現するため、本年創刊 80 周年を迎える女子栄養大学の月刊『栄養と料理』からレシピの一部を再現しました。当時のメニューに敬意を表し、歴史の変遷を振り返ります。今から 60 年前。いわば「還暦」にあたるおめでたい弁当です。お弁当のマスを 3 つのテーマに分け、一の升は『栄養と料理』から昭和 30 年代当時のレシピをひもといた中から「バター風味のケチャップスパゲティ」「じゃがいものコロッケ」「レバーとたまねぎの味噌炒め」「コンビーフと竹の子の炒め物」「魚肉ソーセージ照焼」「素揚げいんげん」。二の升は、「麦入りご飯」「青高菜の浅漬け風」還暦祝いをイメージした「赤かぶ漬け」。三の升は、羽田空港のターミナルの還暦を祝い、当時羽田沖が鴨の猟場で賑わったことから、「合鴨の赤ワイン風味の甘辛焼」同じく羽田沖の漁場で賑わった「穴子蒲焼」、いろどり豊かな「焼き野菜（パプリカ、かぼちゃ、にんじん）」と「玉子焼き」、おめでたい「黒豆煮」「こおなごの佃煮」「えび天」「蓮根天」をそえました。

「空の旅」新しい食のスタイルをご提案いたします。旅のお供に、是非ご賞味ください。

■商品名：羽田空港ターミナル開館 60 周年記念弁当

■販売価格：本体価格 1,112 円（税込 1,200 円）

■販売日：平成 27 年 5 月 20 日（水）より ※下記店舗にて順次取扱い

■取扱店舗： 羽田空港第 1 旅客ターミナル 2 階「空弁工房」「ピア」「ベイサイド」 各店
 羽田空港第 1 旅客ターミナル 2 階「BLUE SKY ゲートショップ」 各店 ※一部店舗を除く
 羽田空港第 2 旅客ターミナル 2 階「空弁工房」「ピア」「シーサイド」 各店



女子栄養大学

月刊『栄養と料理』

昭和 30 年 5 月号表紙

栄養と料理

1935（昭和 10）年創刊の月刊「栄養と料理」。2015 年には創刊 80 周年を迎えます。創刊者・香川綾の「食は生命なり」のモットーを受け継ぎ、今も刊行されています。

昭和 30 年代
 のレシピを再現

麦飯に赤かぶ漬け
 （還暦祝い）

羽田空港ターミナル
 周辺の話題食材



一の升

二の升

三の升

本件に関するお問い合わせ先
 日本エアポートデリカ株式会社
 運営統括部 03-5708-7788（鈴木/元田）