

News Release

2025年12月23日 寿スピリッツ株式会社

各位

会社名 寿スピリッツ株式会社
URL <https://www.kotobukispirits.co.jp/>
代表者 代表取締役社長 河越 誠剛
(コード: 2222 東証プライム市場)

「東京ミルクチーズ工場」羽田空港第1ターミナル 出発ゲート内にオープン

弊社のグループ会社であります株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一）は、厳選したミルクと良質なチーズで美味しいお菓子をお届けするブランド【東京ミルクチーズ工場】を 羽田空港第1ターミナルHANEDA-YA 7番ゲート店をオープンいたします。詳細は別紙をご覧ください。



【冬季・羽田空港限定】星空のケーキ

寿スピリッツ株式会社 経営企画部宛

電話番号 03-6859-0827 メールアドレス：sports-ir@kotobukispirits.co.jp

リブランド後、第2号店！【東京ミルクチーズ工場】より 羽田空港第1ターミナル・出発ゲート内に 羽田空港第1ターミナルHANEDA-YA 7番ゲート店をオープンいたします。

2025年12月23日（火）オープン！羽田空港よりミルクとチーズが生み出すお菓子をお届け。



(店舗パース) 羽田空港第1ターミナルHANEDA-YA 7番ゲート店

株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一 本社：東京都港区）は、厳選したミルクと良質なチーズで美味しいお菓子をお届けするブランド【東京ミルクチーズ工場】より、羽田空港第1ターミナルHANEDA-YA 7番ゲート店をオープンいたします。

«羽田空港・常設店4店舗目»羽田空港第1ターミナル・出発ゲート内に新店オープン！

【東京ミルクチーズ工場】は、ブランド誕生から15年の節目を迎え、今年6月にブランドをリニューアルしました。もっと自由に、もっとおいしく、ミルクとチーズが生み出すお菓子の魅力を広げていきたいという想いを込め、「ミルクとチーズを、もっと自由に。」を新たなテーマに掲げ、美味しさと感動をお届けするスイーツブランドとして、歩みを進めています。

そしてこの度、リブランド後の出店第2号店として、羽田空港第1ターミナルHANEDA-YA 7番ゲート店をオープンいたします。当店は、羽田空港の第1ターミナル・出発ゲート内に位置しております。

羽田空港でしか手に入らない限定『ミルクチーズブッセ』や期間限定商品『星空のケーキ』を販売しております。空の旅のお供に、ミルクとチーズが生み出すお菓子をお楽しみください。

◆店舗情報

店舗名称：東京ミルクチーズ工場 羽田空港第1ターミナルHANEDA-YA 7番ゲート店
住所：東京都大田区羽田空港3-3-2
第1ターミナル 出発ゲートラウンジ

※飛行機にご搭乗のお客さまがご利用いただけるエリアにございます。

お問合せ：0120-39-8507(受付時間：9:00 - 17:00 ※年末年始除く)

営業時間：6:00~20:00 (オープン日のみ9:00営業開始)

※営業時間は変更となる場合がございます

◆「羽田空港でしか買えない」限定商品のご紹介



【冬季限定】星空のケーキ «冷凍商品»

夜空をイメージした羽田空港限定のケーキ。ベルギー製チョコレートを使用したガナッシュ層と、マスカルポーネチーズと生クリームをブレンドしたカスタード層の、二層仕立てのクリームで仕上げました。サクサクとしたクッキー生地で包み込まれたクリームの食感と味わいが絶妙にマッチし、至福のハーモニーを生み出します。

1ホール 2,700円 (税込) <冷凍商品>

※期間限定商品につき、無くなり次第終了



ミルクチーズブッセ

北海道産小麦のブッセ生地でカマンベールチーズで仕立てたチーズクリームをサンドしました。ブッセのやわらかく香ばしい食感とカマンベールチーズのクリーミーで濃厚な味わいをお楽しみください。

4個入 1,296 円 (税込)

◆東京ミルクチーズ工場 定番商品



ソルト&カマンベールクッキー

北海道産牛乳とフランス産グランデの塩を使った生地に、カマンベールチーズのチョコ※をサンドしたクッキーです。

※チョコレートコーチングを使用(チーズ中カマンベール73%以上使用)

9枚入 1,296 円 (税込)

18枚入 2,592 円 (税込)



ミルクチーズケーキ «冷凍商品»

フランス産クリームチーズ＆北海道産クリームチーズと北海道産生クリームと厳選したミルクをブレンドし、ミルクとチーズの美味しさにとことんこだわったケーキは、東京ミルクチーズ工場の原点の味。

紙缶箱：2,160円 (税込)

発泡箱：2,376円 (税込)

※箱によりお持ち歩き時間が異なります

※店舗により取扱商品が異なります

◆東京ミルクチーズ工場 ブランド概要

厳選した「ミルク」と、良質な「チーズ」。



東京ミルクチーズ工場

この組み合わせが生み出す味わいにこだわり、ひとくちごとに幸せが広がるような、心ときめくお菓子づくりに取り組んでおります。

国内でのご支持を礎に、世界各地へと広がる東京ミルクチーズ工場のスイーツ。

これからも、美味しさと感動をお届けできるよう、多くのお客様に愛されるブランドを目指し、歩みを進めて参ります。

◆東京ミルクチーズ工場 店舗情報

- ・グランスタ東京店（京葉ストリート）
- ・アトレ吉祥寺店
- ・東京ソラマチ店
- ・ルミネ新宿店
- ・ルミネエスト新宿店
- ・ルミネ立川店
- ・渋谷 東急フードショー店
- ・羽田空港第1ターミナル特撰洋菓子館店
- ・羽田空港第2ターミナル東京食賓館3番時計台前店
- ・羽田空港第2ターミナル PIER63番ゲート前店
- ・羽田空港第1ターミナルHANEDA-YA 7番ゲート店
- ・EQUiA北千住店
- ・アトレ秋葉原1店
- ・ルミネ大宮店
- ・ラゾーナ川崎店
- ・そごう横浜店
- ・ニュウマン高輪店

◆公式サイト

ホームページ : <https://sucreyshopping.jp/tokyomilkcheese>
Instagram : <https://www.instagram.com/tokyomilkcheese.jp/>
X(旧Twitter) : <https://x.com/tokyomilkcheese>
Facebook : <https://www.facebook.com/tokyomilkcheese>

◆会社概要

<株式会社シュクレイ>

設立 : 2011年12月15日

本社所在地 : 東京都港区北青山1-2-7

展開ブランド : 東京ミルクチーズ工場、ザ・メープルマニア、築地ちとせ、コートクール、オリエンタルショコラ by コートクール、バターバトラー、ザ・マスター by バターバトラー、GENDY、ミルフィユメゾン フランセ、フランセ、レモンショップ by フランセ、イチゴショップ by フランセ、キャラメルゴーストハウス、ザ・ティラー、ネコシェフ、ココリス、ドレ、フィオラッテ、ドローリー、モカボン、ミスター・メープル by ザ・メープルマニア、ザ・ドロス、バニ、ウーフィ、ソルトラ、バニスタ

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 企画開発部 宛

メールアドレス : info@sucrey.co.jp 電話番号 : 0120-39-8507