

“センスがいいね”と必ず言われる「手土産」、集めました!

TOKYO CALENDAR

東京カレンダー

July 2026
no.334
定価 990YEN

[通常版]

西野七瀬

フレンチと栗。
人気俳優も破顔する夜

末澤誠也
(Aえ! group)

色気溢れる
東京ホテルステイ。

SPECIAL TALK
振付師
槇田紗子

「手土産」の極意。

ビジネスが好転する、戦略的な贈り物、それが「手土産」だ!

手に入れた労力までも価値となる
プレミアム感満載の手土産

スイーツ評論家が自身の名に
懸けて推す最新の手土産スイーツ

急な対応が必要なときは
圧倒的ネームバリューの逸品で

お酒好きなあの人を喜ばせる
甘くないアテになる手土産って?

意外と多い「左党」な大人たちのツボも
押さえておけば怖いものなし

「お酒のアテ」を制すれば 手土産センスは最高に極まる

酒好きにボトルを贈るのは“間違いなし”。だが、なんだか
面白みに欠けるのも否めない。酒飲みのツボを的確に
押さえつつ、一目置かれる“アテ”の最適解とは。

🍷:ワイン、🍷:ウイスキー、🍺:ビール、🍶:日本酒

大人のアテ 1

サレ缶

話題の塩系クッキーなら
感度の高さはお墨付き

クッキー缶のトレンドは今、断然「しょっぱい系」。
小さな箱にぎゅぎゅっと詰まった整然の
美学もまた、ちびちび飲みたい大人心に刺さる。
大切な人と囲みたい「幸福の玉手箱」をピックアップ。



玉ねぎの香りと甘みのあとに残る
エダムチーズの余韻に杯がすすむ

あの『神楽坂 石かわ』と『虎白』がタッグを組んだ『い
ったつみとらどう』の人気の逸品。香ばしい焼き玉ね
ぎとエダムチーズのkokは、ワインやクラフトビール
のつまみとして申し分ない。塩系クッキーでは珍しく、
アイシングで玉ねぎの甘みを表現しているのもさすが。
しっかりした歯応えと“甘じよっぱ”が、クセになる
大人が続出。常温30日、70g ¥3,780

▶「いったつみとらどう」の
神楽坂 石かわ 焼き玉ねぎクッキー

◎大田区羽田空港3-3-2
第1ターミナル2F マーケットプレイス内
☎03-5757-8125 🕒6:00~20:00 📅無休

詳しくは
P.071で紹介!



入手困難店の
あの逸品もここでは
手に入りやすい

大切な相手に贈りたい手土産の代表格といえ
ば『いっかつみとらどう』の「椰子の白わらび
餅」¥3,888。予約サイトでは不定期販売。
都内の販売店ではオープン前から列ができる
が、ここならば並ばずに購入できることも

「羽田空港限定」 というパワー ワード付きの品が 盛りだくさん



「Mr. CHEESECAKE」の
ミスター チーズケーキ プティ
(アフォガート)
「小布施堂」の
つくよみ
「叶 匠壽庵」の
あも(濃茶)

ここでは全国レベルの知名度を誇るスイーツブ
ランドの羽田空港限定商品が充実。チーズケーキが
人気な「Mr. CHEESECAKE」は「アフォガート」フ
レーパー、「あも」で有名な「叶 匠壽庵」は濃茶味
などのオリジナルの味がそろう。そのほか栗菓子
専門店の「小布施堂」の限定品など、「ひと味」違っ
たスイーツはインパクトも絶大で、手土産と自分
用に2セット購入はマスト。渡す際には、「羽田
空港限定の」と添えるのを忘れずに

品川からたった30分! 迷走&混雑のデパ地下 よりタイパが良し!

デパ地下は手土産探しの強い味方だが、時間
帯によっては目当ての品が売り切れることや、
大行列ができていている場合も。羽田空港なら
品川駅から京急線に乗れば30分ほどで到着。
メールなどを返していればあつという間だ

手土産を買いに行くのである。

石川グループが手掛ける ここだけの手土産がある



「いっかつみとらどう」の
椰子の白羊羹

常設店の中でも必ず立ち寄りしたいのが、『いっかつ
みとらどう』。食通なら知らない人はいない、ミシ
ュラン三ツ星店『神楽坂 石かわ』の石川秀樹氏と、
同グループ『虎白』の小泉朔佑慈氏がタッグを組ん
で、手がけるスペシャルな手土産が購入可能。羽田
空港のみで扱う「椰子の白羊羹」¥3,888や「七味と
お醤油のクッキー」¥2,970をはじめ、季節限定商
品や、出合えたらラッキーなクッキーの詰め合わせ
も。「一流の味」が手土産の最高の切り札に



早朝から購入できる
レアな逸品が目白押し!

手土産の穴場は「羽田」でした

羽田空港に誕生した“最旬手土産スポット”をご存じだろうか?
「週4で羽田に行くこともある」というライター小寺慶子さんに、
その活用術と目から鱗のアドバンテージを教えてもらった!

data HANEDA STAR & LUXE

◎大田区羽田空港3-3-2 第1ターミナル 2F マーケットプレイス(セキュリティチェック前)
◎03-5757-8125 ①6:00~20:00 (『LA BOUTIQUE de Joël Robuchon』は7:00~19:00) ◎無休

羽田空港の手土産事情が 劇的チェンジした理由

搭乗までまだ時間があるから
手土産でも買おうかな、という
感覚が一変したのは、昨年春の
ことである。羽田空港第1ター
ミナルに誕生した「HANEDA S
TAR & LUXE」を訪れたきつ
かけは、それまで帝国ホテルで
購入していた『いっかつみとら
どう』の「椰子の白わらび餅」を
求めてのことだった。美しく磨
き上げられたショーケースの中
には目当てのわらび餅のほか、
和素材を使ったクッキーなどが
整然と並べられており、気がつ
けば両手に持ちきれないほどの
紙袋を抱えていた。

以来、第2・3ターミナルを
使うときでも必ず、ここに寄る
ことが習慣になった。仕事柄、
会食や出張の機会も多く、手土
産リストのアップデイトは欠か
さないが、目と舌の肥えた方に
お渡しするのにびつたりな逸品
がそろうため、それらを買うた
めだけに羽田を訪れることも。
空港散策をしているといろいろ
な発見があるもので、フルーツ
などの生鮮食品をはじめ全国の
さまざまな食品を扱う「羽田産
直館」も、かなりの穴場。空っ
ぽのキャリーケースを引いて、
今日もランランと羽田空港に手

東京で最も オープンが早い!? 急遽の手土産に 重宝する



朝のフライトにも対応する6時オープン。例
えば、急な取引先訪問など、前日夜に緊急事
態が発生した場合でもここに来れば、相手の
信頼を高める手土産が手に入る。商品を購入
し、始業時には相手を訪ねることが可能だ

定期的に変わる POP-UPの品は さらにレア度がアップ!

予約困難店やスターシェフが手掛ける商品がポ
ップアップで登場するのも、通う楽しみのひと
つ。5月31日(日)まではスイーツ好きの憧れを
集める『おかしやうっちー』が来店。羽田空港限
定品など、ここでしか買うことのできないスイ
ーツが登場することも。圧倒的センスが光る手
土産を購入できる機会をお見逃しなく!



Equal

フレンチクルーラー

「一度食べたら後戻りできない。
そんな覚悟すら必要な、
フレンチクルーラーの絶対王者」

オーナーパティシエは代々木八幡の人気店『PATH』の後藤裕一さん。「箱はシンプル、開けてワクワク。そのコントラストが良いです。「プレーン」(奥) ¥400。ゼリーがのる「ココパッションクルーラー」(手前) ¥580。季節限定は常時2種並ぶ。常温当日

data

- ◎渋谷区西原2-26-16
- ☎03-6407-0885
- 🕒10:00~17:00
(売り切れ次第終了)
- 🗓️月火水、不定休



パークハイアット東京

ベリーのシャルロット

「ホテルスイーツ最高峰の味!
お祝い事に相応しい
情熱の赤いケーキで株を上げる」

フランスの伝統菓子“シャルロット”をモダンに昇華させたジュリアン ベリネさんの傑作。ビスタチオのスポンジに、ベリームースと苺のジャムを合わせ、ビスタチオ克蘭チを忍ばせた。「情熱的な赤は縁起良く、お祝いにも」。冷蔵当日、約8cm ¥1,200

data

- ◎新宿区西新宿3-7-1-2 2F
- ベストリー プティック
- ☎03-5323-3462
- 🕒11:00~19:00
- 🗓️無休



いっかつみとらどう

椰子の白わらび餅(16個入り)

「いつ何時でも絶賛を浴びる
『石かわ』が手掛けるわらび餅は
もはや手土産界の不動の頂点」

日本料理『石かわ』が手掛ける逸品。ココナッツミルクとわらび粉を、練りものの技法でもちもちの食感に仕上げた。「星付きの箔、純白という意外性、ほわとろな口溶け。どんな人に贈っても感動してもらえるMyベスト手土産です」。冷蔵5日、¥3,888

data

- ☎050-3138-3106
- https://ittatsumitorado.jp



UN GRAIN

ミニアルディーズ

『『ヨックモック』の運営という
確かな背景のひと口ケーキ。
小食なお相手に効果てきめん』

“ミニアルディーズ”はひとつまみサイズの菓子のこと。「クリアな箱で出した瞬間に歓声が沸きます」。左から時計回りに「マノン」¥720、「スリーズ ジュビレ」¥630、「スフェール」¥720、「ディニテ」¥770、「シロンス」¥720、「フランベル」¥720。冷蔵当日

data

- ◎港区南青山6-8-17 プルミエビル 1F ☎03-5778-6161
- 🕒11:00~18:00
(イートインLO17:00)
- 🗓️水 🍽️3席



Masahiko Ozumi Paris

モンブランジャポネ

「あの“ザブトンモンブラン”が
東京進出、とくれれば
間違いなくウケるに決まってる」

「そのキャッチーな見た目と繊細さでバズった“ザブトンモンブラン”が東京でも買えるように。話題性もあり万人受けします」。定番の和栗のモンブランムース「ノワール」(左)、苺の華やかさを掛け合わせた甘酸っぱさの「フレーズ」(右)。冷蔵当日、各¥960

data

- ◎千代田区丸の内1-9-1
- 大丸東京 1F
- 🕒非公開
- 🕒10:00~20:00
- 🗓️施設に準ずる



Pâtisserie MAYO flat

季節のアイスクリーム 6個セット

「予約困難店だけけど
実は気軽に買えるアイスは
若手への差し入れの新定番」

予約困難デザートレストラン『Pâtisserie MAYO』の宮田真代さんが手掛けるジェラート専門店の詰め合わせ(ミルク、いちご、桜、ビスタチオ、キャラメル、柑橘)。「どれも甘さ控えめで食べやすい。人気店の逸品は必ず喜ばれるはず」。冷凍、¥3,700

data

- ◎港区六本木7-10-2
- アートスケープ六本木 2F
- ☎03-4361-8918
- 🕒14:00~23:00
- 🗓️月(冬季のみ)

