

2025年11月26日(水)
株式会社JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー

JR東京駅「グランスタ東京」各ショップの1番売れたお弁当が大集合！

TOKYO BENTO EXPO（駅すぽ）開催！！

年末年始の帰省や旅行のおともに、もう迷わない！
創業80余年の肉の仲卸が厳選した和牛のステーキ弁当、
販売数9万個超のいなり寿司まで登場！

2025年12月22日（月）～ 2026年1月31日（土）



※画像はイメージです

株式会社JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー（本社:東京都渋谷区、カンパニー長：白田 義彰）は、運営するJR東京駅構内のエキナカ商業施設「グランスタ」にて、**2025年12月22日（月）から2026年1月31日（土）までの期間、「TOKYO BENTO EXPO（駅すぽ）」を開催します。**

1年間の販売実績※をもとに、グランスタ東京の各ショップで1番売れたお弁当を集めたフェアです。創業80余年の肉の仲卸が厳選した山形県産ブランド牛のサーロイン・リブロースステーキ重をはじめ、お好みの海鮮を選べるマウンテン海鮮丼、驚異の年間9万食以上販売したいなり寿司詰め合わせまで、各ショップの看板メニューが勢ぞろいします。今回は、食べ応え抜群な「お肉」、贅沢な「海鮮・魚介」、そして個性豊かな「バラエティ」の3カテゴリーに分けて、ご紹介します。

年末年始の帰省や旅行のおともに、迷ったらまずは“グランスタのNo.1”をチェック！グランスタならではの味わいと、多彩なラインアップをぜひお楽しみください。

※2024年10月1日から2025年9月30日までの常設ショップの店頭売点数の集計に基づいています。対象は、年間を通して販売している通常商品であり（期間限定商品は対象外）、「駅弁屋 祭」「駅弁屋 踊」など一部対象外のショップがございます。催事等で対象施設以外の場所で販売される場合がございます。各ショップ1アイテムのみの選出です。

●「グランスタ」ホームページ <https://www.gransta.jp/>

Topic.1 ボリューム満点！食べ応え抜群な「お肉」のお弁当



グランスタ東京限定

黒毛和牛 グランスタ東京 牛肉弁当 1折 1,512円
／浅草今半（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★年間4万食以上販売！

すき焼の老舗名店「浅草今半」で一番売れている定番商品

国産黒毛和牛を秘伝の割り下で丁寧に煮上げ、ふっくらとしたご飯の上にたっぷりとのせた、一番人気のお弁当。ボリューム満点でお肉の旨味を存分に味わえます。牛肉を知り尽くした浅草今半ならではの、味わいが詰まった一折です。



グランスタ東京限定

雪降り和牛尾花沢サーロイン・リブローズステーキ重 1折（100g〜） 3,650円〜

／肉卸小島（グランスタ東京／改札内1F 中央通路エリア）

★創業80余年の肉の仲卸が厳選！

山形県産ブランド牛を使用した、うっとりするほど贅沢なステーキ弁当

山形県産黒毛和牛の中でも極上の一品といわれる「雪降り和牛尾花沢」を使用したお弁当です。焼きたての本格的な和牛ステーキを、お弁当で！お肉の本来の旨味・甘みがしっかりと感じられ、上質な脂はまるで粉雪のような軽やかでやさしい口どけです。和牛に合わせた甘めのタレもおいしさをさらに引き立たせます。

※画像は150g



グランスタ東京限定

ごろ肉入ステーキハンバーグ

1折 1,650円／純但馬牛 美方 powered by GORIO

（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★高級ステーキの老舗名店「哥利歐」が監修！

但馬牛の角切りがゴロゴロ入っている、食べ応え抜群のハンバーグ！

純但馬牛 美方で1番人気の「ごろ肉入ステーキハンバーグ」を贅沢に味わえるお弁当です。粗挽きミンチに角切りのお肉を独自配合で混ぜ合わせ、まるでステーキのような食感が時折顔を出す、贅沢な一品です。



グランスタ東京限定

赤レンガ ローストビーフ寿司 1折 1,600円

／ゐざさ茶屋（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★思い出を振り返るのも楽しい、東京駅丸の内駅舎をイメージしたお弁当

東京駅丸の内駅舎の赤レンガをイメージした、特製ローストビーフ寿司。低温でじっくりと調理することで柔らかく仕上げたローストビーフを、自慢のシャリで巻いています。濃厚な卵黄だれや、ピリッとしたわさびを添えて、味の変化もお楽しみいただけます。



グランスタ東京限定

特上焼鳥重 1折 1,790円

／名古屋コーチン専門 伊藤和四五郎商店

（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★名古屋コーチンの焼き鳥が4本も入った、ご飯もお酒もすすむお弁当！

三和の純鶏名古屋コーチンを中心とした厳選されたこだわりの鶏肉を扱う焼き鳥店。名古屋コーチンの焼き鳥の独特の旨味やジューシーさを堪能できる贅沢な逸品です。人気の焼き鳥が4本入っているので、お弁当やお食事としてはもちろん、晩酌のおともにもぴったりのお酒が進む商品です。



和牛ステーキと国産牛めし盛り合わせ弁当 1折 1,512円

／和牛の竜丁田 (グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア)

★ガッツリ食べたい日にぴったり！

和牛ステーキ、牛めしの2種を贅沢に楽しめる！

厳選した国産黒毛和牛の特上カルビ肉をじっくり低温調理し、甘みを引き出した「和牛ステーキ」と、特製の割り下で炊き上げた「牛めし」の2種類の牛肉のおいしさを楽しめるお弁当です。低温でじっくりと焼き上げたステーキ肉は、和牛ならではのまろやかな風味と口当たりが特徴。オリジナルの和風にんにく醤油ソースとよく合います。



牛たん弁当 塩味 1折 2,020円

／伊達の牛たん本舗 (グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア)

★年間約7万食販売！

宮城のおいしさがギュッと！本場の牛タンが、焼きたてで手軽に楽しめる

牛たんの本来の旨味を活かすよう絶妙な塩加減で味付けした定番の塩味は、仙台名物「牛たん」を初めてお召し上がりになる方にもおすすめ。牛たん本来のプリッと歯応えをお愉しみいただけるよう1枚1枚丁寧に焼き上げた自慢の一品です。付け合わせには牛たんしぐれ煮、しそ巻き、南蛮みそ漬と、宮城の名物をご堪能いただけます。

※12月1日（月）より、2,230円に価格改定予定



ハンブルグステーキ弁当 1折 1,296円

／駅弁つばめグリル (グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア)

★食べ応え抜群！レストランで1番人気の味がお弁当に

レストランそのままの味をご家庭や旅先でお気軽にお楽しみいただけるお弁当。ハンブルグステーキは国産の牛肉・豚肉を使用、ショップのキッチンで挽き肉にするところから手作りし、一つひとつ丁寧にふくらみジューシーに焼き上げています。仕上げは、自家製のデミグラスソースをたっぷりかけました。ご飯は新潟県産のコシヒカリをショップのキッチンで炊き上げています。

Topic.2 マグロにサーモン・カニまで大集合！贅沢な「海鮮・魚介」のお弁当



グランスタ東京限定

つきじめし 1折 1,360円～2,860円

／築地カイセンノドン (グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア)

★築地の豪快さをイメージ！

マグロをベースに、お好みの海鮮でマウンテン海鮮丼ができる

マグロの中落ち・マグロのブツがベースの『つきじめしプレーン』に、お客さまのご希望のネタをトッピングして具材を混ぜ込み、オリジナル丼をお作りします。

※トッピングにより価格が異なります。（画像は1,860円相当）



グランスタ東京限定

近大紅白丼 1折 2,500円

／近畿大学水産研究所 はなれ

(グランスタ東京／改札内1F 中央通路エリア)

★水産養殖のバイオニア「近畿大学」生まれのマグロ・マダイ・シマアジを堪能！

近畿大学生生まれの完全養殖の稚魚から育った鮮魚をふんだんに使用しています。紅色は「近大生まれのマグロ」、白色は「近大生まれのマダイ」「近大生まれのシマアジ」を使用し、食材でおめでたい紅白を演出したお弁当です。



グランスタ東京限定

3種のサーモンとホタテ丼 1折 1,390円

／魚力海鮮寿司（グランスタ東京／改札内1F 京葉ストリートエリア）

★青森県産のサーモンを「刺身・炙り・蒲焼」で贅沢に食べ比べ！

青森県産のサーモンのおいしさを「お刺身・炙り・蒲焼」の3種の食べ方でご提供。さらに北海道産のホタテを贅沢に使用した、至福の海鮮丼です。口の中でとろけるサーモンの旨みとホタテのプリプリとした食感を、ぜひお楽しみください。



グランスタ東京限定

蟹飯弁当 1折 1,850円

／うぶか（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★蟹のうまみをたっぷり盛り込んだ、自慢の一品

うぶかは、店主が小さい頃から甲殻類が好きで「甲殻類のみのコース料理が出てくるお店があれば」という夢から生まれたショップ。海老と蟹の出汁でじっくり炊き込んだご飯に、蟹のほぐし身をたっぷりのせた、甲殻類好きの方にはたまらないお弁当です。



グランスタ東京限定

鮭ハラミといくらの親子飯 1折 1,500円

／てとて（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★創業100周年の老舗がお届けする、素材のよさが光る親子飯

自慢の「鮭ハラミ白醤油焼」と「いくら醤油漬」が楽しめる王道の親子弁当。脂ののった鮭ハラミの旨みと大粒のいくらの食感に、思わず箸が進みます。ご飯は山形県産米「つや姫」を使用し、風味豊かな「あさり炊き込みご飯」との相性も抜群です。



グランスタ東京限定

深川弁当 1折 1,500円

／つきじ喜代村（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★15年以上愛される不動の人気商品！ご飯にもお酒のおつまみにも◎

見た目にもインパクトのある、たっぷりとのった「あさり」の深川弁当。オープン時から15年以上も愛され続ける、不動の人気商品です。あさは毎日ショップで煮て、お弁当に合うように煮る時間をかけ過ぎず、煮た後に1日かけてじっくり味を染み込ませて、ふっくらと仕上げています。



サーモンといくらの柚子胡椒漬け丼 1折 1,620円

／えさきのおべんとう（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★若者男女問わず大人気！サーモンといくらのさっぱり漬け丼

ミシュラン三ツ星7年連続獲得シェフ江崎のお弁当。新鮮なサーモンといくらを柚子胡椒で漬け込み、香り高く仕上げました。柚子の爽やかな香りがサーモンといくらの旨味を引き立てる、ちょっと贅沢な一品です。



羽田 1折 3,500円

／回転寿司 羽田市場（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★自慢の本まぐろ赤身・中とろ、人気ネタのうに・いくらが味わえる！

日本全国の漁師から仕入れた鮮魚を、独自の流通ルートと空輸によって届ける羽田市場。本まぐろ赤身・中とろ・うに・いくらといった高級ネタから、江戸前ネタの定番である穴子・小肌まで、厳選した10貫を堪能できるセットです。酢飯には、香り高くまろやかな酸味が特徴の「赤酢」を使用しています。

Topic.3 個性派揃い！人気の「バラエティ」のお弁当



グランスタ東京限定

グランスタ限定5種いなり詰合せ 5個入 990円

／豆狸（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★驚異の年間9万食以上販売！

東京駅らしいビジュアルはもちろん、5種類の味が大人気のおいなりさん

「豆狸」「わさび」「五目」、レンガ模様の焼き印入りの「穴子」、そして東京駅限定「まぐろ時雨煮」の5種いなり詰合せ。「まぐろ時雨煮」は、専用の赤い揚げにレンガ模様の焼き印入りで、東京駅らしい特別感のある見た目にも注目です。



グランスタ東京限定

Btype ミートミックスカレー 1折 1,696 円

／オーベルジーヌ（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★芸能人のロケ弁当としても御用達！

お肉のゴロゴロ感とスパイシーさがたまらないカレーのお弁当

10時間ホロホロになるまで煮込んだ牛バラ肉、じっくり柔らかく煮込んだ豚のロース肉、オリーブオイルでソテーしてこんがり焼き上げた若鳥のモモ肉といった、3種類のお肉と一緒に味わえます。



グランスタ東京限定

台湾魯肉飯 1折 950円

／台湾料理専門店 台湾101

（グランスタ東京／改札内B1 スクエア ゼロエリア）

★まるで台湾の夜市にいる気分！旅行気分で本場の味を楽しめる

柔らかい豚角煮と豚ミンチの2種類の豚肉で作る、こだわりの魯肉（ルーロー）。八角、ローリエで香り付けした本格の味わいで、じっくり煮込んだお肉とご飯に染み渡った特製ダレが食欲をかき立てます。彩り野菜も添え、女性にも喜ばれる一品です。

※12月上旬以降、990円に価格改定予定

タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！



詳しくはこちらをご確認ください！ <https://www.jrepoint.jp/campaign/B250324001/>

©Chiharu Sakazaki / JR東日本 / DENTSU SuicaはJR東日本の登録商標です。
SuicaのペンギンはJR東日本の「Suica」のキャラクターです。

株式会社JR東日本クロスステーションについて

商 号：株式会社JR東日本クロスステーション

本 社：東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階

設 立：2021年（令和3年）4月1日

代表取締役社長：西野 史尚

資本金：41億1百万円（JR東日本100%子会社）

デベロップメントカンパニーについて：

エキナカニーズに幅広く応える、魅力あふれるエキナカ空間を目指し、「エキュート」や「グランスタ」等のエキナカ商業施設を展開する事業を行っています。

各駅のロケーションや文化、地域性を考慮しながら、エキナカのさらなる魅力向上を目指します。

また、パートナーとの連携を強化し、地元との共生、地域連携にも積極的に取り組んでいきます。

主な運営施設：エキュート、グランスタ



Development Company -Purpose-

エキのひととき
ちょっと、もっと、ずっと、

私たちデベロップメントカンパニーは
駅から人々の時間に寄り添い、
駅ごとの個性を発揮した“ちょっといい”体験で
あなたの毎日をもっと、今日からずっと、豊かにします