

<報道関係者各位>

2025年2月25日
株式会社JR東日本クロスステーション
フーズカンパニー

麺もスープも桜色！

春を感じる「Veganとんこつらーめん」を3月3日（月）から販売！

成田空港第2ターミナル店限定で

「Veganカツカレー」「Veganカツ丼」を3月10日（月）から販売！

.....ヴィーガン商品が当たるフォロー&リポストキャンペーン実施！.....

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー（所在地:東京都渋谷区、フーズカンパニー 長：深谷 光浩）は、首都圏に5店舗展開する肉・魚介・卵・乳製品等の動物性食材を一切使わない T'sたんたん で3月3日（月）から「春爛漫 桜色Veganとんこつらーめん」を販売します。また成田空港第2ターミナル店 限定で3月10日（月）から「Veganカツカレー」「Veganカツ丼」を販売します。

公式X（@TstantanJRC）では、設立2周年を記念してヴィーガン商品が当たるフォロー&リポストキャンペーンを実施します。



春爛漫 桜色Veganとんこつらーめん 1,350円（税込）

<スープも麺も桜色！ 春爛漫なVeganとんこつらーめん>

オリジナルのベジとんこつスープは、プラントベースで仕上げたとは思えない驚きのおいしさです。またトッピングしているミネラルやビタミンが豊富なスーパーフードといわれるビーツのパウダーで少しずつスープの色の变化もお楽しみいただけます。

中央の桜最中は、そのまま食べてもスープに溶かしてもおいしい「茨城県産ベにはるか」を使ったさつまいもペーストが入っています。

ストレート麺（小麦麺）は期間限定で桜色に仕上げました。

日本の春・桜をイメージした唯一無二のヴィーガンとんこつらーめんです。



3月10日（月）発売 成田空港第2ターミナル店限定

Veganカツカレー 1,800円（税込）

<ヴィーガンとは思えない驚きのカツカレー>

大豆をベースにしたヴィーガンカツはサクサクした歯ごたえが絶品です。

マイルドな野菜の旨みがぎゅっと詰まった本格ヴィーガンカレーは、黒糖蜜のkokく深い甘みに6種のスパイスの辛みがクセになるおいしさをお楽しみいただけます。



Veganカツ丼 1,600円（税込）

<まるでカツ！満足感のあるヴィーガンカツ丼>

お肉とたまごを使用していないヴィーガンカツ丼です。

大豆をベースにしたボリュームのあるヴィーガンカツに甘辛だれをたっぷりしみ込ませました。プラントベースのとろとろ玉子と一緒に召し上がってください。

本プレスリリースは東商記者クラブへお届けしています

●プレスリリースに関するお問い合わせ●

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー広報担当 中村・大野 TEL:050-3611-4463 / Mail: pr-foods@jr-cross.co.jp

T'sたんたん 公式X フォロー&リポストキャンペーン

T'sたんたんは、2025年2月で公式Xを設立し2周年を迎えました。
2周年を記念してT'sレストランのカレーとT'sレストラン監修のヤマダイヴィーガンヌードルをセットでプレゼントするフォロー&リポストキャンペーンを実施します。



期間：3月3日（月）から3月16日（日）

賞品：T'sレストランのカレー2種と
T'sレストラン監修の
ヤマダイヴィーガンヌードル3種

概要：フォロー&リポストすると抽選で
20名さまへ賞品をプレゼント

- ①公式X（@TstantanJRC）をフォロー
- ②キャンペーン投稿をリポスト
- ③①と②を達成された方の中から抽選で
オリジナルグッズをプレゼント



T'sたんたん
◀公式Xアカウント

T'sスマイルカレー（写真左）

16種類のスパイスをブレンドした欧風テイストのカレー。
玉ねぎ・にんじん・じゃがいも・りんごが溶け込んだ、野菜の旨味を生かしたコクのあるカレーです。

T's キーマカレー（写真右）

15種類のスパイスをブレンドした香り豊かなキーマカレー。
野菜の持つ旨味と甘み、大豆ミートのひき肉の存在感をお楽しみいただけます。



動物性食材、アルコール不使用！

さらにヘルシーなノンフライ麺を使用した植物性100%のヴィーガンカップ麺



担担麺（写真左）

豆板醤、甜麺醤でコクを出し、花椒香るやさしい味わいの担担麺です。

酸辣湯麺（写真中央）

まろやかな酸味のお酢と辣油の辛味に生姜のアクセント効かせているため最後までおいしく味わえる酸辣湯麺です。

醤油（写真右）

野菜のコクと旨味を凝縮させた醤油拉麺です。
※五葷食材不使用

●プレスリリースに関するお問い合わせ●

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー広報担当 中村・大野 TEL:050-3611-4463 / Mail: pr-foods@jr-cross.co.jp

T'sたんたんについて



「スマイルベジ Smile-veg ～おいしく、ヴィーガン～」
「T'sたんたん」は、肉・魚介・卵・乳製品等の動物性食材を一切使わずに、“コクと旨み、そして驚き”があふれる、いろいろなヴィーガン料理（野菜料理）を提供しています。体に優しく、心にもうれしい。食べればみんな“笑顔”になる、そんな「スマイルベジ」を、ぜひ体験してみてください。

T'sレストランについて



TOKYO-T's株式会社が運営する東京・自由が丘の老舗ヴィーガンレストラン。2009年のオープンから「食」で笑顔と健康になれるSMILE VEGを提唱しています。

代表の下川 祠左都は日本のヴィーガンレストラン経営の第一人者として企業や官庁の取り組み支援や監修、コンサルタントを行っており、「みんなで食べられるヴィーガンカレー」の学校給食イベント、社員食堂とのコラボなどを実施。より多くの人々にプラントベースフードの「おいしさ」をお届けすると同時に、健康づくりと多様化する食ニーズへの活動を進めています。

HP : <https://ts-restaurant.jp/>

Instagram : https://www.instagram.com/tsrestaurant_jp/

株式会社JR東日本クロスステーションについて

社名：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

「NewDays」などのコンビニエンス事業や専門店事業などを展開するリテールカンパニー、「いろいろ庵きらく」「いろいろ庵きらくそば」「ベックスコーヒーショップ」や「駅弁屋」などの飲食・食品製造事業を中心に展開するフーズカンパニー、「From AQUA」などの飲料商品開発や自動販売機事業を行うウォータービジネスカンパニー、「エキュート」や「グランスタ」などのエキナカ商業施設を展開するデベロップメントカンパニーの4つのカンパニーで構成されています。