

2023年8月30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

「エキュート東京」「グランスタ」で、残暑に食べたい激辛グルメが集結
“超”挑戦的激辛!?
『辛フルコレクション』フェア初開催!!

開催期間：2023年9月11日（月）～10月1日（日）



※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（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：杉村 晶生）は、運営する東京駅のエキナカ商業施設「エキュート東京」「グランスタ東京」と改札外「グランスタ丸の内」にて、2023年9月11日(月)から『辛フルコレクション』を開催いたします。

夏の疲れで体力・食欲も落ちがちな、厳しい残暑。東京駅にただの激辛に留まらない、規格外の辛さの“超”挑戦的激辛”グルメが登場！世界一辛い唐辛子としてギネスに登録されている「キャロライナ・リーパー」を粉末にした『大魔王』を使用したメニューを、このフェアのために開発しました。辛いけどクセになる美味しさを「超”挑戦的激辛”で楽しんでみませんか？『大魔王』を使用した”超”挑戦的激辛のほか、通常よりも期間限定で辛さがアップした「挑戦的激辛」、「しびれ×激辛(シビ辛)」「旨味×激辛(旨辛)」など、さまざまなスタイルで楽しめる辛さをご用意しました。厳しい残暑を激辛グルメで元気に過ごしてみたい方、ぜひ東京駅でお待ちしています。

“超”挑戦的激辛！「大魔王」使用の限定激辛グルメ！

ギネスに登録されている世界一辛い唐辛子「キャロライナ・リーパー」をご存じですか？「超”挑戦的激辛”メニューは、その「キャロライナ・リーパー」を100%使用した粉末『大魔王』を使った、まさに規格外の激辛メニュー！残暑に攻めたい激辛グルメ、挑戦してみたいかかでしょうか？

『大魔王』とは？

世界一辛い唐辛子としてギネスに登録されている「キャロライナ・リーパー」を100%使用した粉末が『大魔王』。かなり辛い香辛料で粒も細かく、少量で「激辛」となる香辛料です。お子さまや辛い物が苦手な方にはおすすめいたしません。くれぐれも興味本位だけではお試しにならないよう、十分ご注意ください。

協力：九州産の手作り唐辛子 辛蔵



グランスタ限定

激辛パッタイ

mango tree kitchen PAD THAI (グランスタ丸の内/B1改札外)

1,069円 (テイクアウトのみ)

もちもちの米麺をタイの調味料で炒めた甘じょっぱ酸っぱいタイの代表的な屋台料理"パッタイ"に激辛パウダーをかけた、辛いもの好きの方にぴったりの一皿。



グランスタ限定

定番タコス3種セット ハバネロ+大魔王

北出TACOS (グランスタ東京/B1改札内)

1,672円 (イートインのみ)

期間限定で自家製の「ハバネロサルサ」と世界一辛い「大魔王」がコラボレーションした、超激辛ソースが登場！

定番のタコス3種類（チキンティंगा、ポークカニータス、ビーフスアデロ）とぜひお楽しみください。

※各日15:00～販売



グランスタ限定

激辛サンドゥブセット

韓美膳 (グランスタ丸の内/B1改札外)

1,188円 (イートインのみ)

韓美膳こだわりの逸品、旨味・辛味の詰まった特製ジャンを使用した人気のサンドゥブに世界一辛いと称される唐辛子「大魔王（キャロライナ・リーパー）」を使用し辛さを増して期間限定でご用意！





グランスタ限定

九州産激辛唐辛子粉『大魔王』使用
野菜たっぷり大辛ニラちゃんぽんうどん
CITYSHOP (グランスタ東京/1F改札内)
 1,573円 (イートインのみ)

海老や豚肉、キャベツや紅芯大根など具たくさん的人气メニュー『ちゃんぽんうどん』を激辛アレンジ。もつ鍋をイメージしたどっさりのニラとマイルドな白湯スープに『大魔王』や胡麻ラー油、コチュジャンなど奥深い辛みを加えました。すだちを絞ってさっぱりとお召し上がりください。

グランスタ限定

激辛 スパイシーチキン串
鳥麻 (グランスタ東京/B1改札内)
 1本 302円 (テイクアウトのみ)

むね肉の唐揚げにクミンやコリアンダーが香る激辛シーズニングを合わせて、串に仕上げました。世界一辛い唐辛子としてギネスに登録されている「キャロライナ・リーパー」を使用しています。

※各日限定15本



グランスタ限定

豚の激辛ガパオボウル
mango tree kitchen GAPAO (グランスタ東京/
B1改札内) 1,069円 (テイクアウトのみ)

豚挽き肉、香り豊かなホーリーバジル"ガパオ"、唐辛子やタイの調味料と炒めた代表的なタイ料理"ガパオ"に激辛パウダーをかけてさらにスパイシーに。



グランスタ限定

チリチーズポテト
Japanese Malt Whisky SAKURA (グランスタ東京/
B1改札内) 680円 (イートインのみ)

おつまみの定番のフライドポテトに激辛ミートソースとチーズをトッピングしました。ハイボールやビールのお供にお召し上がり下さい。



シビ辛、旨辛、広がる激辛の世界

“超”挑戦的激辛だけじゃない！辛くて美味しいグルメは他にも。「しびれ×激辛(シビ辛)」「旨み×激辛(旨辛)」や、通常商品よりも辛さを増した「挑戦的激辛」など、あなたが挑戦したい辛さはどれ？



エキュート東京限定

しびれ×激辛(シビ辛)

シビ辛麻婆ソースで食べる一口蒸しギョーザ パオパオ (エキュート東京)

8個入 720円 (テイクアウトのみ)

豆板醤、甜麺醤、山椒辣油で味付けした麻婆ソースを、定番の蒸しギョーザと一緒にいただく、痺れる辛さが特徴の一品です。
※各日12:00～販売

グランスタ限定

しびれ×激辛(シビ辛)

シビ辛一口揚げ餃子

過門香 (グランスタ東京/B1改札内)

1パック (6個入) 650円 (テイクアウトのみ)

鷹の爪と粒山椒を低温で炒め揚げ、粉碎したガンラーという自家製調味料で、辛味、香り、痺れを最大限に引き出し、揚げ餃子に絡めました。お酒のおつまみにもオススメです。
※各日限定20パック

グランスタ限定

旨味×激辛(旨辛)

炎のおむすび (ヤンニョムチキン風)

みざさ茶屋 (グランスタ東京/B1改札内)

1個 300円 (テイクアウトのみ)

ハリッサ唐辛子ペーストを揚げた鶏肉にトッピング。鮮やかな「赤」が食欲をそそるおむすびです。

グランスタ限定

挑戦的激辛

八幡屋礒五郎の七味入り 激辛焼肉サンド

PREMIUM SAND+CAFÉメルヘン (グランスタ東京/B1改札内) イートイン 550円、テイクアウト 540円

長野県の老舗七味唐辛子ブランド・八幡屋礒五郎の七味を増量した焼肉サンドです。七味唐辛子増量でお口の中が燃えあがります。

グランスタ限定

挑戦的激辛

スパイシーサルサドッグ

THE STANDARD BAKERS TOKYO (グランスタ東京/B1改札内) イートイン468円、テイクアウト459円

人気の「スパイシーサルサドッグ」をフェア期間限定で、辛さmaxにしました。フォカッチャ生地、辛いものを、とことん詰め込んだ商品です。京都産の黄真珠という黄色の唐辛子を使用。黄真珠は、ハバネロの仲間で、鷹の爪の2倍の辛さといわれています。



タッチでエキナカ 入場券ポイントバック!

もっとエキナカが身近に!

13 駅で開催

東京駅・品川駅・上野駅・
日暮里駅・立川駅・赤羽駅・
新宿駅・横浜駅・大宮駅・
千葉駅・西船橋駅・津田沼駅・
海浜幕張駅

タッチでエキナカ

全額
150円

入場券 ポイントバック!



ecute GRANSTA PPIQ LUMINE NEWoMan SHINJUKU

詳しくはこちらをご確認ください! <https://www.jrepoint.jp/campaign/B230307002>

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