

【報道関係者各位】

2022年9月7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

エキナカ商業施設「エキュート」「グランスタ」 モンブランフェア・期間限定ショップ情報

Topic1.

東京駅

「見惚れるモンブランフェア」

期間:2022年9月20日(火)~10月31日(月)

開催場所:エキュート東京、グランスタ東京



Topic2.

アートなモンブランが集合！

「MONT BLANC is ART 2022」

期間:2022年9月26日(月)~10月23日(日)

開催場所:エキュート品川



(画像はイメージです)

Topic3.

エキュート初！ベーカリー「ピーターパン」が期間限定オープン

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、運営する東京駅改札内のエキナカ商業施設「エキュート東京」「グランスタ東京」にて、2022年9月20日（火）から10月31日（月）までの期間、「見惚れるモンブランフェア」を開催します。

期間中は、東京駅限定のパンとスイーツが融合した最新の“進化系モンブラン”や秋スイーツの定番“王道モンブラン”など各ショップのこだわりが詰まった商品をバラエティ豊かに取り揃えます。

「エキュート品川」では、9月26日（月）から10月23日（日）までの期間、「芸術の秋×秋の味覚・栗」をテーマにしたキャンペーン「MONT BLANC is ART 2022」を開催。昨年に続き2回目の実施となる今年は、計9ショップ10商品のアートのように美しいモンブランを販売します。旬の味わいをお楽しみください。

また、ベーカリー「ピーターパン」が「エキュート品川」に初めて期間限定ショップをオープンいたします。ぜひご注目ください。

Topic1. 東京駅「見惚れるモンブランフェア」

「エキュート東京」「グランスタ東京」では、9月20日（火）から10月31日（月）までの期間、「見惚れるモンブランフェア」を開催します。東京駅限定の最新進化系モンブランや、王道のモンブランなど、各ショップのこだわりが詰まった商品をバラエティ豊かに取り揃えます。

■「見惚れるモンブランフェア」開催概要

- ・期間：2022年9月20日（火）～10月31日（月）
- ・場所：エキュート東京、グランスタ東京
- ・内容：23ショップ23商品のモンブランを販売

東京駅限定！最新進化系モンブラン



グランスタ東京限定・NEW

クロワッサン×モンブラン

※すべて税込価格です
※画像はイメージです

モンブランクロワッサン（イートイン495円、テイクアウト486円）

Curly's Croissant TOKYO BAKE STAND <グランスタ東京/B1改札内>

ベースのクロワッサンの中に、ラム酒と刻んだ栗を加えた濃厚なマロンクリームを絞りました。それをホワイトチョコでコーティングしてメレンゲですべてを包み込み、トッピングはローストアーモンドで香ばしく仕上げています。

販売期間：9/20～10/31 ※1日30個限定



グランスタ東京限定・NEW

綿あめ×生絞りモンブラン

モンブラン ル シエル（イートイン990円）

BURDIGALA TOKYO <グランスタ東京/B1改札内>

カシスリキュールに漬け込んだデニッシュ生地ふわふわの生クリームとふわふわの国産モンブランクリームをたっぷり使用。ふわふわの綿あめを山にかかると見立てたオリジナルモンブラン。賞味期限は5分です！

販売期間：9/20～10/31 ※1日20食限定

※販売時間13時～19時



グランスタ東京限定・NEW

パン×モンブラン

モンブランカフェ（イートイン688円、テイクアウト675円）

THE STANDARD BAKERS TOKYO <グランスタ東京/1F改札内>

パンとケーキの融合。モンブランの土台はフランス産マロンのクリームを巻き込んだマロンロール。その上にチョコガナッシュをのせ、ほろ苦いコーヒームースと最後にパティシエ渾身のモンブランクリームを絞りました。

販売期間：9/20～10/31 ※1日30個限定



エキュート東京限定・NEW

ガレット×モンブラン

栗ガレット（テイクアウト600円）

和楽紅屋 <エキュート東京/1F改札内>

サクサクの米粉サブレに、アーモンドクリームの生地と和栗や紅あずまを使った芋栗餡をモンブランのように絞って焼きあげました。中に忍ばせたカシスソースの酸味が芋栗餡の甘さを引き立てます。

販売期間：9/20～なくなり次第終了



グランスタ東京限定・NEW

スムージー×モンブラン

モンブランスムージー（イートイン900円、テイクアウト884円）

CACAO HUNTERS Plus <グランスタ東京/B1改札内>

人気のトゥマコをベースにしたチョコレートスムージーの上に、ホイップクリームとマロンクリームをトッピングしました。モンブランをモチーフにした、スイーツ感覚のスムージーです。

販売期間：9/20～11/30予定

王道モンブラン！



グランスタ東京限定・NEW

※すべて税込価格です
※画像はイメージです

ペイトモンブラン (テイクアウト604円)

petit gargantua <グランスタ東京/1F改札内>

コーヒー風味のダコワーズにチョコレートの生地と栗の甘露煮を一粒重ね、栗のペーストを絞って焼き上げました。帝国ホテルのパティシエが作るプティ ガルガンチュウ限定のモンブランです。常温でお持ち歩きいただけます。

販売期間：9/1～10/31、販売時間：10時頃～ ※数量限定



モンブラン (テイクアウト626円)

マイスターシュトゥック ユーハイム <エキュート東京/1F改札内>

主役となるマロンクリームは、洋酒を使わずお子様でも食べやすいやさしい風味に仕上げました。濃厚なマロンクリームに包まれた山型のモンブランの中には、ほどよい甘さとふんわり食感の生クリームがぎっしり。食べ進めていくと、チョコレートコーティングしたサクサク食感の焼きメレンゲも。

販売期間：9/1～11月中旬 ※9/13まで594円



モンブラン (イトイン1,320円、テイクアウト[2個入り・冷凍]1,728円)

東洋軒 東京ステーション <グランスタ東京/B1改札内>

フランス産の栗を使用したモンブランクリームのみなめらかな口当たり、サクサクのメレンゲの食感が楽しく、仕上げの粉糖はアルプス山脈にあるモンブランに降る雪に見立てた、見た目も美しい一品です。イトインではアイスクリーム(ラムレーズンまたはバニラ)と一緒に楽しめます。

販売期間：通年

個性光る！バラエティモンブラン



グランスタ東京限定・NEW

もんぶらん-抹茶- (テイクアウト890円)

和卵菓ららら <グランスタ東京/1F改札内>

苺の酸味と抹茶クリームがバランス良くまとまり、黄身餡羊羹の食感をアクセントにお洒落に仕上げた一品です。ほうじ茶を使ったもんぶらんも同時に販売いたします。

販売期間：9/20～10/31

※1日10個限定



グランスタ東京限定・NEW

ピスタチオのモンブランバターサンド (テイクアウト432円)

DEAN & DELUCA <グランスタ東京/B1改札内>

もちもちの黒ゴマバンズに、バターとピスタチオのモンブランクリームと、大粒の栗の甘露煮を挟んだスイーツサンドです。

販売期間：9/20～10/31 ※1日40個限定



モンブラン・マドゥース (テイクアウト983円)

ラデュレ <グランスタ東京/1F改札内>

メレンゲに、ヴァニラ風味のクリーム・シャンティ、濃厚なスイートポテトのクリームを重ねました。ラム酒が香る秋の贅沢な味わいをお楽しみください。

販売期間：9/12～10/31 ※販売時間：10時頃～予定

Topic2. アートなモンブランが集合！「MONT BLANC is ART 2022」

「エキュート品川」では、9月26日（月）から10月23日（日）までの期間、「芸術の秋×秋の味覚・栗」をテーマにしたキャンペーン「MONT BLANC is ART 2022」を開催。昨年に続き2回目の実施となる今年は、計9ショップ10商品のアートのように美しいモンブランを販売します。

■「MONT BLANC is ART 2022」フェア開催概要

- ・期間：9月26日（月）～10月23日（日）
- ・場所：エキュート品川
- ・内容：9ショップ10商品のモンブランを販売

おもわずうっとり、アートなモンブラン

※すべて税込価格です
※画像はイメージです

エキュート品川限定

モンブラン メティス (918円)

ダロワイヨ

和栗と西洋栗の、見た目もおいしいハーフ&ハーフなモンブランです。

販売期間：9/26～10/23

※数量限定

NEW

フランス栗のモンブラン (720円)

パティスリー-QBG

メープルメレンゲでサクサク食感に仕上げ、フランス産マロンクリームをたっぷりと絞りました。

販売期間：9/26～10/23

エキュート品川限定

バラ科のモンブラン (648円)

ベリールビーカット

オールドジャマイカラムが香るマロンのクリームで彩るローズです。天面にはラズベリーをあしらいました。

販売期間：通年販売

NEW

紅屋のモンブラン 雲包み (864円)

和楽紅屋

栗、ほうじ茶、赤ワイン、相性の良い3つの素材を雲のようなメレンゲで包み込んだモンブランです。

販売期間：9/6～10/23の内、火・木・金・土曜日限定

※販売時間：13時～ ※1日限定10個



エキュート品川限定

おはぎのモンブラン (810円)

空いろ

栗の甘露煮を粒餡とほうじ茶で炊いたもち米で包み込み、上から優しくふんわりと和栗餡を絞ったモンブランのようなおはぎです。

販売期間：9/26～10/23（月・木除く）

※1日30個限定

エキュート限定

マロンケーキ (1,998円)

マイスターシュトゥック ユーハイム

しっとり焼きあげたココアスポンジの間に、こだわりの生クリームをサンド。天面にはたっぷりのマロンクリームと大粒の栗を飾りました。マロンクリームには、芳醇なジャマイカラム酒も効かせて栗の風味を引き立てています。

販売期間：9/1～10月末予定

和栗のモンブラン (972円)

京橋千疋屋

なめらかなマロンペーストの下に、生クリームと国産栗の甘露煮を閉じ込めた、濃厚な味わいのモンブランです。

販売期間：9/1～未定

モンブラン (1,512円)

トッパス

スイスの老舗メーカー「サンドロヴァニーニ社」のマロングラッセを散りばめたまるやかなムースをアーモンドスポンジで包み、イタリア産の栗を使ったクリームで仕上げました。

販売期間：9/1～12月中旬

和栗のモンブラン (700円)

柿の木坂 キャトル

サクサクメレンゲと刻んだ黄栗入りクレムレジュールを優しい甘さの和栗クリームで包み込みました。

販売期間：通年販売 ※時期により取り扱いがない場合があります。

Topic3. エキュート初！ベーカリー「ピーターパン」が期間限定オープン

「エキュート品川」にて、千葉県で人気の焼き立てベーカリー「ピーターパン」がエキュートで初めて、期間限定ショップをオープンいたします。「ピーターパン」は毎日の暮らしに「ちょっと贅沢、ちょっとおしゃれな食文化を提供する」ことをコンセプトにしております。今回の出店では世界記録※1をもつ「元気印のメロンパン」とカレーパングランプリ※2で3年連続金賞受賞の「コクラマカレーパン」を中心とした人気アイテムを取り揃えます。

※1…「24時間以内で最も売れた焼き立て菓子パンの数/1つの種類」にて世界記録認定

※2…一般社団法人日本カレーパン協会主催の「カレーパングランプリ」東日本 揚げカレーパン部門にて2020年～2022年に金賞を受賞

販売期間：9月12日（月）～9月18日（日）

営業時間：月～土 10時～22時、日 10時～19時

出店場所：エキュート品川 イベントスペース「プレミアムセレクト」



【代表商品】



元気印のメロンパン（200円）

世界記録認定のメロンパンがエキュート品川に初登場。2015年11月15日に、1日の販売個数9,749個で世界記録に認定されました！ひと口食べれば優しい甘さが広がる！外はカリッと中はしっとりふんわり香り豊かなメロンパンです。「食べて元気になっていただきたい」という想いを込めて誕生しました。



コクラマカレーパン（230円）

ピーターパンの人気商品！カレーパングランプリで東日本 揚げカレーパン部門3年連続金賞を受賞した商品。牛肉ゴロゴロ！お野菜たっぷり！牛肉と人参、玉ねぎ、マッシュルームなど、お野菜のおいしさが溶け込んだこだわりのサクサク、カレーパンです。

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