

2024年3月28日(木)  
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

**グランスタ限定 新ブランドも登場！**

**JR東京駅構内最大規模のお弁当・惣菜ゾーンが  
「グランスタ東京」地下1階にリニューアルオープン！  
東京駅限定「GRANCH BENTO (グランチ弁当)」も新発売！**

**2024年4月24日 (水) 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）の運営するJR東京駅構内のエキナカ商業施設「グランスタ東京」において、改札内 地下1階 **スクエア ゼロエリアのお弁当・惣菜ゾーンを2024年4月24日 (水) にリニューアルオープン**します。新規7ショップがオープンし、18ショップがリニューアル、常設25ショップと催事区画（1ショップ）を展開します。旅行や帰省など、お客さまの“ハレの日”をより特別なものにするために、「東京プレシャスメモリー」をコンセプトに、お客さま一人ひとりの大切な思い出や記憶に残るような新鮮かつオリジナリティの高い商品、サービスを展開します。

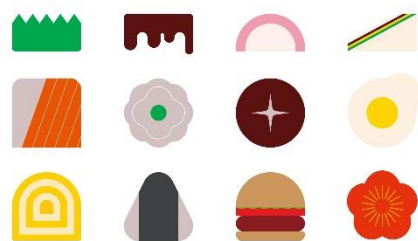
さらに、今回の新ショップオープン&リニューアルオープンに際し、**常設25ショップ※が、期待値を超えるお弁当として、各ショップこだわりの新商品を開発、グランスタ東京 新・限定弁当「GRANCH BENTO (グランチ弁当)」企画として、4月24日 (水) から販売**します。思わず目を引く美しさ。心揺さぶられる味わい。体験したことのない驚きが詰まったお弁当。各ショップが選び抜いた希少性のある食材などグランスタ東京でしか味わえない特別なお弁当で、“ハレの日”をより特別な一日に彩ります。旅のお供や、ご家族やご友人へのお土産、自分へのご褒美に、グランスタ東京の新しいお弁当・惣菜ショップをぜひご利用ください！

※：常設25ショップについては、9ページめの【添付資料】をご覧ください。



期待値を超える、お弁当

**GRANCH  
BENTO**



画像はイメージです

## Topic1. 7ショップが新オープン！

### グランスタ東京 新・限定弁当「GRANCH BENTO (グランチ弁当)」も新発売！

#### ●7ショップが新オープン！

「グランスタ東京」地下1階 スクエア ゼロ お弁当・惣菜ゾーンに、東京駅初出店の新ショップが7ショップもオープン！東京駅初登場・新業態の『うぶか』『和牛の壱丁田』『築地カイセンノドン』『台湾料理専門店 台湾101』をはじめ、『TARO TOKYO ONIGIRI』『オーベルジーヌ』『Mr.Chicken鶏飯店』と東京駅初登場の注目ショップが目白押しです。

#### ●新発売！グランスタ限定 期待値を超える、お弁当「GRANCH BENTO」とは

新オープン7ショップを含む常設25ショップ※が新たに開発したグランスタ東京 新・限定弁当「GRANCH BENTO (グランチ弁当)」を4月24日(水)から販売します。期待値を超える、お弁当「GRANCH BENTO」。思わず目を引く美しさ。心揺さぶられる味わい。体験したことのない、驚きが詰まったお弁当。各ショップが選び抜いた希少性のある食材など、グランスタ東京でしか味わえない特別なお弁当を揃えています。

※常設25ショップについては、9ページめの【添付資料】をご覧ください。



※キービジュアル

## 東京駅初 新ショップ

### TARO TOKYO ONIGIRI

【ブランドコンセプト】

2022年に東京虎ノ門で1号店をオープン。おにぎりの三種の神器「米」・「塩」・「海苔」にこだわり、様々な種類を食べ比べて試行錯誤を重ねました。米は白米・黒米・玄米の3種を使い、具材に合わせて提供しています。『TARO TOKYO ONIGIRI』の名前には、日本食文化の源流である「おにぎり」を、日本人古来の名前「TARO」というブランド名で、食の都「TOKYO」からグローバルに発信するという想いが込められています。米文化の代表格ともいえるONIGIRIをよりおいしく、より楽しく、より健康的にアップデートしておにぎりの原点進化を目指します。



TARO  
TOKYO  
ONIGIRI



#### 新商品 グランスタ限定 GRANCH BENTO

##### 静岡県産うなぎ 奈良漬け添え／1個 720円

静岡県産のうなぎをたっぷり使った東京駅限定の贅沢なおにぎりです。アクセントに築地の老舗漬物店『吉岡屋』の奈良漬を刻んで加えることで、独特の食感と風味を感じられます。ピリリと効いた山椒と、彩りと香りを加えるエゴマが乗るのがTARO流。醤油の香りと程よい甘さが広がる特製タレが全体の味を整えます。旅行の始まりにも、特別な日にも、大切な人へのお土産にもぴったりなご褒美おにぎりです。

#### 看板商品

##### 日替わり弁当／1折 780円

『TARO TOKYO ONIGIRI』で1番人気の定番お弁当。1番人気のおにぎり「天然焼き紅鮭」と日替わりおにぎりにおかずセットのお弁当です。おにぎりは、別添えの海苔で巻いてお召上がりください。おかずの唐揚げは、たっぷりの生姜と塩麴に漬け込み柔らかくなった鶏肉に、米粉をまぶしてグルテンフリーに仕上げたTAROの自家製。みんな大好きなポテトサラダと玉子焼きを合わせて、老若男女誰でも大好きなお弁当です。朝食にも昼食にも、毎日食べられる定番お弁当です。



【オープン記念キャンペーン情報】 東京駅限定セット(1,080円)を販売！

※販売期間：4/26(金)～5/12(日) ※1日限定100点

**東京駅初 新ショップ****オーベルジーヌ**

【ブランドコンセプト】

東京四谷本店で製造した欧風カレー『オーベルジーヌ』。大量の牛肉と香味野菜で出汁を取ったビーフブイオン。国産玉ねぎを72時間煮込み甘味を最大限に引き出し作る玉ねぎブイオン、玉ねぎペースト。上質のバターと乳脂肪分が高い濃厚な生クリーム。24種類のスパイスを混ぜ合わせ、継ぎ足しを繰り返し深みのあるカレーに仕上げました。

**新商品 グランスタ限定 数量限定 GRANCH BENTO****ミートミックスカレー / 1折 1,620円**

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、3種類のお肉を少しずつ味わって頂ける東京駅限定のミートミックスカレーです。

**看板商品****ビーフカレー / 1折 1,620円**

国産牛のバラ肉を香味野菜と一緒に10時間ホロホロになるまで煮込んだカレーは、コクと旨味を一度に味わえる『オーベルジーヌ』の定番カレーです。

**東京駅初 新業態 新ショップ****うぶか**

【ブランドコンセプト】

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お店です。店名の『うぶか』とは、「初香」と書き、初（うぶ）な・香（かお）りという意味です。今回『うぶか』の味をお弁当にして多くに皆さんに甲殻類を楽しんでいただければと思っております。

**新商品 グランスタ限定 数量限定 GRANCH BENTO****「特選」うぶかの海老蟹お弁当 / 1折 3,240円**

日本で唯一の甲殻類専門店『うぶか』の看板弁当として、特にこのお弁当は海老、蟹を使った『うぶか』らしさが詰まったお弁当になります。また、甲殻類専門『うぶか』だからできる海老や蟹のひと手間があり、『うぶか』を堪能できる一品です。

**看板商品 新商品 グランスタ限定 数量限定****うぶかの蟹飯 / 1折 1,296円**

『うぶか』の蟹飯は旨味たっぷりの甲殻類の出汁で炊いたご飯になりますが、よくある炊込みごはんとはちょっと違うテイストで、美味しくお楽しみいただけます。また添えてあるレモンを絞ってさっぱりした味もお楽しみください。

**【オープン記念キャンペーン情報】 開業限定商品「蟹いなり2個入り」を販売！**

※販売時間：4/24（水）～4/26（金） 各日12時～17時 ※各日30点限定



**東京駅初 新ショップ****Mr.Chicken 鶏飯店**

【ブランドコンセプト】

シンガポールチキンライスを代表とした東南アジア料理全般を提供する『ミスターチキン 鶏飯店』。キッチンカーも多数運営しており、キッチンカーではシンガポールチキンライスのみを販売していますが、店舗とお弁当販売では、アジア料理全般を提供しています。創業者が二人おり、両人とも幼少期から東南アジア（シンガポール、インドネシア、タイ）に長く住んでいたため、より本場の味を追求した商品ラインナップとなっております。

**新商品 グランスタ限定 数量限定 GRANCH BENTO****チリクラブが入った贅沢チキンライスミックス弁当 / 1折 1,512円**

『ミスターチキン 鶏飯店』で1番人気の代表メニュー「シンガポールチキンライス弁当」とシンガポール名物で有名な「チリクラブ」の贅沢弁当。カニの旨味とスパイス香る甘辛ソースが癖になるチリクラブは、食べやすいようにソフトシルククラブを使用しており、殻ごと丸々全部召し上がれます。異国を感じる旅のお供にぴったりの贅沢弁当です。※1日限定20点 ※～5月末までの販売

**看板商品****シンガポールチキンライスMIX (蒸し&揚げ鶏) / 2段1折 1,048円**

シンガポールのチキンライス屋さんで修業した『ミスターチキン 鶏飯店』オーナーが提供する、本場本物のシンガポールチキンライスMIX弁当。チキンライスの特徴は何といっても、ご飯。鶏ガラと香味野菜の出汁でとった絶品スープで炊き上げたジャスミンライスは本場そのもの。さっぱり蒸し鶏と五香粉香る揚げ鶏をお好みのソースで召し上がってください。

**【オープン記念キャンペーン情報】 チキンライス関連商品すべて100円引き！**

※キャンペーン期間：4/24 (水)～5/1 (水)

**東京駅初 新業態 新ショップ****和牛の壱丁田**

【ブランドコンセプト】

創業60余年の精肉専門店『肉処 壱丁田』として、長年培った独自の目利きで厳選した和牛を調達。低温調理技術を駆使し、じっくりと火入れした「和牛の肉寿司」や「和牛のステーキ弁当」を完成させました。日本が誇る和牛にこだわり、ヒレ肉やロース肉など、部位や霜降り具合によって絶妙に仕上げております。カルビを使った「焼肉弁当」や、和牛だけで作った「メンチカツ」「コロケ」等、とことん美味しいを追求した和牛弁当の専門店でございます。

**新商品 グランスタ限定 数量限定 GRANCH BENTO****和牛ロースステーキ弁当 / 2段1折 3,780円**

ステーキの高級部位であるロース肉を豪快に柵どりし、霜降り和牛肉の美味しさを最高に引き出すため、じっくりと丁寧に低温で火入れ致しました。日本が世界に誇る和牛のやわらかさはもちろん、とろけるような口どけと濃厚な旨味をどうぞ堪能くださいませ。※1日30点限定

**看板商品 新商品 グランスタ限定 数量限定****和牛の肉寿司 / 1折 (5貫入り) 2,700円**

高級焼肉店では特上カルビとされる希少な「三角バラ肉」をまるごと使い、肉質や脂質等に合わせてじっくり丁寧に低温で火入れし、一枚一枚手切りいたしました。看板商品とも言える「和牛の肉寿司」は、滋味深い和牛の旨味を最大限に引き出し、シャリとあわせて口の中ではらりととろけるようなまろやかさをご堪能いただけます。

※1日50点限定



## 東京駅初 新業態 新ショップ

### 築地カイセンノドン

【ブランドコンセプト】

東京の築地には日々、全国より旨い鮮魚が集まります。当店は築地で30年営んだ経験と知識、職人の目利きを活かして「どんぶり」に特化した海鮮丼専門店です。築地の「粋」や「活き」、豪快さをめいっぱいどんぶりに詰め込んで販売致します。自慢のマグロを含む豊富な海の幸が『築地カイセンノドン』に集結！まるで市場でお買い物をして食べているような空間でお買い物をお楽しみください。

新商品 グランスタ限定 数量限定 **GRANCH BENTO**

築地わくわく丼 / 1折 2,980円

築地で30年！海鮮丼専門店の目利きが選んだまるで築地の宝石箱！自慢のマグロをはじめ、ウニ・いくら・アワビ・カニなどもう言い尽くせないほどの海鮮がひとつの丼に集結！まさに築地のオールスターズ。魚によってはねかせて旨味をだしたり、届きたての鮮魚を店内厨房でさばき盛込んだりと職人ならではの味を堪能できます。旅行のお供に、自宅での家族や自分へのご褒美に、今日はちょっと贅沢な海鮮丼はいかがでしょうか。

※1日40点限定

看板商品 新商品 グランスタ限定

つきじめしトッピング (ブリ・サーモン・鯛) / 1折 1,860円

『築地カイセンノドン』が手掛ける海鮮丼の中でのひときわ目を引く一品！豪快にマウンテンのようにもられた海鮮は築地の豪快さをイメージしました。ベースの「つきじめし」には、マグロ、サーモン、いくら、ネギトロなどの人気の食材を盛込みました。画像はトッピングで、ブリ、サーモン、鯛を追加したもので、シャリより海鮮が多い贅沢で豪快な丼です。その場でベースのつきじめしにお客さまの希望のネタをトッピングして具材を混ぜ込みます。海鮮をお口に頬張れば幸せの瞬間がおとずれます。

## 東京駅初 新業態 新ショップ

### 台湾料理専門店 台湾101

【ブランドコンセプト】

グランスタ東京という、まるで台湾夜市のように活気のある場所へオープンする、モダンでスタイリッシュな台湾屋台です。八角などの香辛料をしっかり使い、本格台湾料理をご提供いたします。惣菜売場に加え、出来立て料理のイートイン、温かいままお持ち帰り可能なホットコーナーも完備し、様々なお客さまのニーズにお応えいたします。(イートイン席あり)

台湾料理専門店

台湾101

TAIWAN 101

新商品 グランスタ限定 **GRANCH BENTO**

蠅頭炒飯 / 1折 880円 (テイクアウト)

蠅頭 (イントウ) とは、食材を蠅の頭ほどの大きさにカットして炒める台湾伝統料理。厚揚げ、蕪、豚肉をガーリックをきかせた塩炒めにして、ご飯一粒一粒を卵でコーティングし香ばしく炒めた黄金炒飯と一緒に、食べるおかず炒飯です。

看板商品 新商品 グランスタ限定

台湾魯肉飯 / 1折 880円 (テイクアウト)、950円 (イートイン)

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。八角、ローリエで香り付けした本格的な味付けです。彩り野菜を添えており、女性にも喜ばれる一品になっています。

## Topic2. リニューアルショップのおすすめ「GRANCH BENTO (ランチ弁当)」

4月24日(水)より、グランスタ東京 新・限定弁当「GRANCH BENTO (ランチ弁当)」が新発売。常設25ショップ※にて展開します。リニューアルオープンするショップより、おすすめ3商品をご紹介します！

※常設25ショップについては、9ページめの【添付資料】をご覧ください。



**新商品** **グランスタ限定** **数量限定** **GRANCH BENTO**

### **新懐石«極み» 1折 12,690円/えさきのおべんとう**

看板商品の懐石弁当を、食材含め一つ一つのお料理を最大限まで高めたグランスタ限定のお弁当。江崎の新日本料理を、通常のお弁当では中々使用することが難しい食材（アワビ・金目鯛・車海老・国産土幌黒牛交雑牛など）を存分に楽しんでいただける内容となっております。手毬寿司やうなぎの炭火たれ焼きなども含め、通常お砂糖を使うような品も、一切砂糖を使わず糖質も低く抑えております。

※時期・季節により内容は変わる場合がございます。

※1日5点限定 ※販売期間：～6月末まで（期間以降予約のみで通年予定）



**新商品** **グランスタ限定** **GRANCH BENTO**

### **東京駅限定洋食弁当 2段1折 2,120円/駅弁つばめグリル**

定番のデミグラスソースのハンブルグステーキにたくさんのおかずを詰めたお出かけがもっと楽しくなるボリューム満点のお弁当です。国産鶏の唐揚げ、青森県産帆立貝のクリームコロケ、ナポリタンなど全てキッチンで調理したつばめグリルのこだわりが詰まったお弁当です。



**新商品** **グランスタ限定** **GRANCH BENTO**

### **甘い誘惑メンチかつバーガー 1個 700円/とんかつ まい泉**

甘くとろける脂身がなんともおいしいまい泉オリジナルブランド豚「甘い誘惑」のジューシーなメンチかつを、特製ソースに絡め、オニオンリングとアクセントにタルタルソースを加え、もっちりとした白いパンズではさみました。グランスタ東京店でしか味わえないこの限定バーガーはワンハンドで食べることができ旅のおともにおすすめです。



# 「グランスタ東京」お弁当・惣菜ゾーンリニューアル&新オープン 詳細

## ■場所

東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅構内地下1階 (グランスタ東京 スクエア ゼロエリア)

## ■店舗 (常設25ショップ・催事区画1ショップ、全26ショップ)

### <新規オープン (7ショップ)>

築地カイセンノドン/うぶか/Mr.Chicken鶏飯店/オーベルジーヌ/和牛の壱丁田/  
台湾料理専門店 台湾 1 0 1 /TARO TOKYO ONIGIRI

### <リニューアルオープン (18ショップ)> ※一部エキュート東京からの移転リニューアルショップを含みます。

RF1/浅草今半/eashion/伊達の牛たん本舗/名古屋名物 みそかつ 矢場とん/あざさ茶屋/  
若廣TOKYO/地雷也/豆狸/崎陽軒/とんかつ まい泉/てとて/駅弁つばめグリル/つきじ喜代村/  
刷毛じょうゆ 海苔弁山登り/えさきのおべんとう/サンドイッチハウス メルヘン/  
焼き鳥 串くら 京都・御池

### <催事区画 (1ショップ)>

POP UP GRANSTA Deli (ポップ アップ グランスタ デリ)

## ■営業時間

平日・土 8:00~22:00

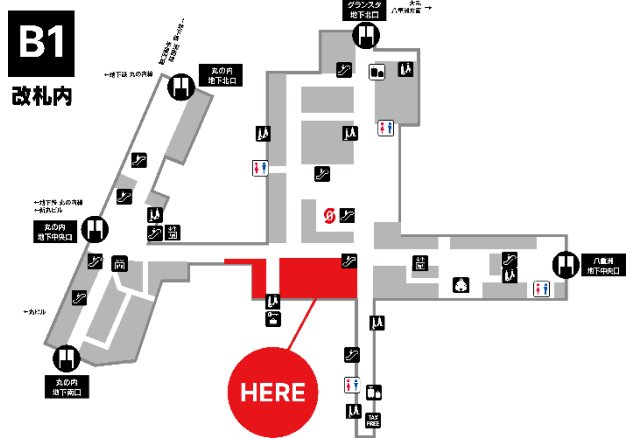
日・祝日 8:00~21:00

※営業時間は変更となる場合があります。

## ■リニューアルエリア位置

## ■リニューアル区画イメージ

GRANSTA TOKYO



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
-

## Topic3. リニューアルエリア近接に、東京駅初出店の新ショップオープン！

グランスタ東京 地下1階 スクエア ゼロエリア お弁当・惣菜ゾーン近接に、『ゆうパイむ』が4月24日（水）にニューオープンします。

**東京駅初出店** **新業態** **新ショップ**

### ゆうパイむ

【ブランドコンセプト】

100年以上もの歴史をもつユーハイムが展開する新業態のパイ専門店。楽しい、美味しいという感情を、パイで包む。サクサクのその先にあなたの笑顔がある。あなた（you）とパイがあって生まれる笑顔。ユーハイムが掲げる「お菓子の先にある笑顔をつくる」の信念はそのまま、新しいパイをお届けします。



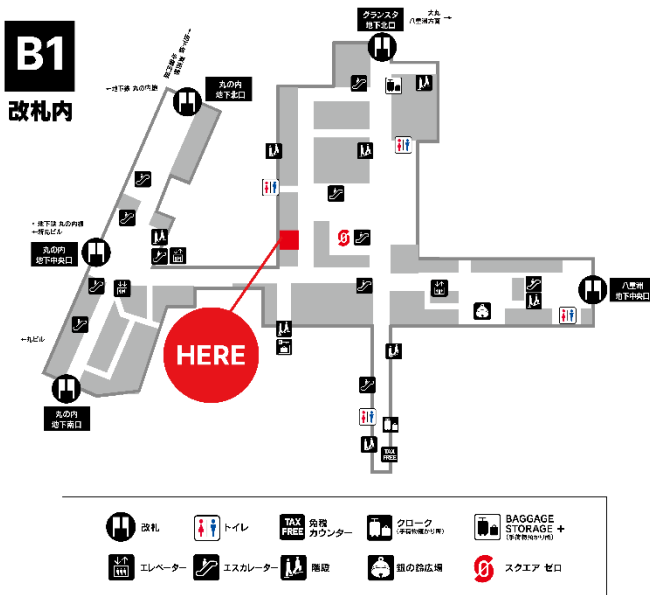
#### 看板商品

#### 神戸牛のミートパイ／1個 454円

神戸にユーハイムのお店が開いたのは、1923年のこと。創業当時から親しまれているミートパイにはファンも多く、ユーハイムの隠れた名品でした。神戸の名物ミートパイが神戸の老舗の味とコラボレーションし、神戸牛のミートパイとして登場しました。昔から愛されてきた定番の味。神戸牛の旨味をたっぷりと含んだタマネギ、きざんだゆで卵、神戸牛の美味しさを活かすために味付けはシンプルに仕上げました。

#### ■ 位置図

**GRANSTA TOKYO**





## 【添付資料】「グランスタ東京」お弁当・惣菜ゾーン常設ショッポー覧

初登場	カテゴリ	店舗名(フリガナ)	会社名	ショッポ概要
東京駅初 新業態 新ショッポ	海鮮丼	築地カイセンノドン (ツキジカイセンノドン)	(株)TAKEWAKA	東京の築地には日々、全国より旨い鮮魚が集まります。当店は築地で30年営んだ経験と知識、職人の目利きをいかして「どんぶり」に特化した海鮮丼専門店です。築地の「糀」や「活き」、豪快さをめいっぱいどんぶりに詰め込んで販売致します。自慢のマグロを含む豊富な海の幸が『築地カイセンノドン』に集結！まるで市場でお買い物をして食べたいような空間でお買い物をお楽しみください。
	サラダ、惣菜	RF1 (アール・エフ・ワン)	(株)ロック・フィールド	サラダを中心としたそうざいを通じて、人々のライフスタイルがより豊かなものになることを考えた、ロック・フィールドの旗艦ブランドです。健康、安心・安全にこだわったおいしさを食卓にお届けしています。
	洋食	駅弁つばめグリル (エキベンツバメグリル)	(株)つばめ	洋食レストランつばめグリルが展開するテイクアウト専門店。看板商品のハンブルグステーキは国産の牛肉、豚肉を店内キッチンで挽き肉にするところから手作りし、焼き立てのハンブルグステーキをご用意します。お弁当のお米には新潟県産のコンヒカリを店内で炊きたてをご用意し、レストランと同様の味をお弁当でもお楽しみいただけます。お出かけのお供にぜひご利用ください。
	すき焼弁当	浅草今半 (アサクサイマハン)	(株)今半	明治28年創業以来、牛肉を見つめ続ける浅草今半。一箸ごとに広がる伝統の味をお楽しみください。
	寿司、和弁当	つきじ喜代村 (ツキジキヨムラ)	(株)喜代村	世界最大級の規模を誇る築地中央卸売市場に隣接(当時)する築地場外市場に1号店「すしざんまい本店」を開店することから、築地が持つ魚、市場のイメージとの関連性、親和性を強調するため、「築地」の地名と会社名「喜代村」を組み合わせて「つきじ喜代村」とし、美味しいお寿司とお弁当を世界中の人に味わって貰う為に開店しました。
	海苔弁	刷毛じょうゆ 海苔弁山登り (ハケジョウユ ノリベンヤマノボリ)	(株)海苔弁山登り	おいしいごはんに香り高い鰹粉。海苔は初摘みの青昆布。最高級の有明海苔に煮きした特製割油を刷毛で塗り込むことで海苔はスッと切れます。蓋を開けたときに広がる海苔の香り。おかずは「家庭料理の最上級」を目指し徹底的に手作りにごこだわります。「冷たいけど温かい」忘れ去られた作り手の温もり。私たちの海苔弁をお召し上がりになり「美味しい」のはもちろん「懐かしい」と思ってもらえれば幸いです。
	新和食	えさきのおべんとう (エサキノオベントウ)	(株)おいしいプラス	ミシュラン三ツ星7年連続獲得の実績を持つシェフ江崎のお弁当。当店のおべんとうは糖質・カロリーが低く、保存料・着色料・香料・砂糖は使用していません。ご飯の約3割をこんにゃく米にすることで糖質を減らし、甘味料にはラカカ(中国産の糖菓)を使用することで糖質を抑え、ほぼ全商品の糖質を、日常の食事と同等もしくはそれ以上の美味しさのままで減らしています。
	サンドイッチ	サンドイッチハウス メルヘン (サンドイッチハウス メルヘン)	(株)メルヘン	創業42周年のサンドイッチ専門店。駅構内の店内厨房で作りたてを提供し、人気のフルーツサンドから惣菜サンドまでバリエーションに富んだ商品を販売しております。日本人好みの惣菜の良い、毎日食べても飽きのこないサンドイッチを開発。新しいグランスタ東京店では全国の美味しい食材を使ったサンドイッチを多数販売していきます。
東京駅初 新業態 新ショッポ	海老蟹弁当、 惣菜	うぶか (ウブカ)	(株)嘉穂	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お店です。店名の「うぶか」とは、「初香」と書き、初(うぶ)な香(かおり)という意味です。今回『うぶか』の味をお弁当にして多くに皆さんに甲殻類を楽しんでいただければと思っております。
	洋風弁当	eashion (イーション)	カネ美食品(株)	美しくスタイリッシュな「食」の空間と美味しさを提供。ブランド名はeat(食べる)、fashion(ファッション)をかけあわせた造語で、「食」も美しくスタイリッシュにご提供するため、商品・品揃え・空間づくりにもこだわった洋風惣菜店舗。人気商品「スペイン産ベジューターイベリコ豚肩」や「山形育ちのハンバーグ御膳」などを筆頭に、素材の良さを生かした美味しさがお客さまから高い評価をいただいております。
	牛たん	伊達の牛たん本舗 (ダテノギュウタンホンポ)	(株)伊達の牛たん本舗	看板商品「芯たん」は、歴史の中で試行錯誤を繰り返してできた渾身の一品です。レストランのお食事や贈り物、これまでもたくさんのお客さまにお召し上がりいただいております。その「芯たん」をはじめ、レストランの味をそのままに多種多様なお弁当をご用意しております。『伊達の牛たん本舗』だからこそ出来るおもてなしの心で皆さまをお迎えいたします。
東京駅初 新ショッポ	アジア 弁当、惣菜	Mr.Chicken鶏飯店 (ミスターチキンケイハンテン)	(株)One Asia	シンガポールチキンライスを代表とした東南アジア料理全般を提供する『ミスターチキン鶏飯店』。キッチンカーも多数運営しており、キッチンカーではシンガポールチキンライスのみを販売していますが、店舗とお弁当販売では、アジア料理全般を提供しています。創業者が二人おり、商人も幼少期から東南アジア(シンガポール、インドネシア、タイ)に長く住んでいたため、より本場の味を追求した商品ラインナップとなっております。
	みそかつ	名古屋名物 みそかつ 矢場とん (ナゴヤメイブツ ミソカツ ヤバトン)	(株)矢場とん	1947年創業、名古屋大須に本店を構えるみそかつの老舗。豚肉は南九州産にこだわり厳選された物を使用しているため、ふんわりと柔らかく、パン粉は豚肉に合うようにブレンドされカリッと感を出さず。旨味の決め手は秘伝のみそだれ、門外不出のレシピで一年半熟成させ天然醸造の豆味噌を使用。毎日職人の手により、創業当時の味を守り続けています。
東京駅初 新ショッポ	欧風カレー	オーベルジーヌ (オーベルジーヌ)	(株)オーベルジーヌ	東京四谷本店で製造した欧風カレー『オーベルジーヌ』。大量の牛肉と香味野菜で出汁を取ったビーフブイオン。国産玉ねぎを72時間煮込み甘味を最大限に引き出し作る玉ねぎブイオン、玉ねぎペースト。上質のバターと乳脂肪分が高い濃厚生クリーム。24種類のスパイスを混ぜ合わせ、継ぎ足しを繰り返して深みのあるカレーに仕上げました。
	柿の葉寿司、 和弁当	あざさ茶屋 (イザサチャヤ)	(株)中谷本舗	大正10年に奈良県興吉野で米屋として創業。創業以来の米への目利きと独自の炊飯、秘伝の出汁と合せ酢によって生み出されるこだわりのシャリ。あざさ中谷本舗がお届けする、美味しい米飯をお楽しみください。東大寺前夢風ひろば内のお食事処『あざさ茶屋』の姉妹店として東京駅構内で営業しております。 「柿の葉寿司」や「和弁当」を中心に、お米に合う商品を取り揃えております。ぜひ一度ご来店ください。
	鯖寿司、 和弁当	若廣TOKYO (ワカヒロトウキョウ)	(株)若廣	私たちが追求するのは、伝統とアイデアの融合が織りなす「新しくも懐かしい味」。若狭伝統の食文化から生まれた「焼き鯖すし」に始まり、今では全国に視野を広げ、各地の食を知り、食を創り、食を愛め、皆様に特別な「幸」をお届けすることに情熱を注いでいます。リニューアルオープンを記念して開発した「賢汁塩焼き鯖すし弁」は、東京駅限定で販売します。焼き鯖のお弁当の最高峰、是非お楽しみくださいませ。
	天むす	地雷也 (ジライヤ)	(株)地雷也	海老の天むすのおにぎり「天むす」の専門店。定番の天むすのほか、季節の変わり天むすや天むす弁当も各種ご用意しております。
	いなりすし	豆狸 (マメダ)	(株)阪急デリアイ	大阪北が発祥のいなりすし専門店、創業より50年間、味を守りつつも時代にあった商品も開発しています。すべて店内厨房でいなりすしを心を込め、従業員がひとつづつ手振りしており、出来立てを並べています。定番品と月替りや季節品、イベント時の期間限定品など常時7種類以上の商品をご用意しています。東京駅限定商品も取り揃え、好きな商品をお選びいただけます。お急ぎの方は各種詰合せもご用意しております。
	シウマイ弁当	崎陽軒 (キヨウケン)	(株)崎陽軒	1908年(明治41年)の創業以来、横浜のおいしさを創りつづける崎陽軒。豚肉と干帆立貝柱の風味豊かな「シウマイ」、冷めてもおいしいへのこだわりが詰まった「シウマイ弁当」、日本人の味覚に合わせた「横浜月餅」や「中華まん」など、横浜の味を取り揃えております。
	焼き鳥、 鶏弁当	焼き鳥 串くら 京都・御池 (ヤキトリ クシクラ キョウト オイケ)	(株)フクナガ	串くらの串焼きやお惣菜は、京料理のエッセンスを用いて、新鮮な食材をよりおいしく仕上げています。新鮮なお肉を特製のタレや、塩で焼き上げたジュシーな焼き鳥。お野菜の旬を大切にし、その時期だけの美味しさを楽しめる季節串。白味噌やゆず、京七味に山椒といった、香り・味ともに楽しい京都独特の調味料。お出汁をしっかりと利かせながら、塩分・油を控えてヘルシーな、滋味あふれるおばんざい…京都ならではの焼き鳥を、ご賞味ください。
	とんかつ	とんかつ まい泉 (トンカツ マイセン)	井筒まい泉(株)	『箸で切れるやわらかなとんかつ』でお馴染み東京・青山のとんかつ専門店。とんかつや丼は店内厨房で揚げたて・できたてをご用意いたします。
東京駅初 新業態 新ショッポ	肉寿司、 ステーキ	和牛の亭丁田 (ワギュウノイチチョウダ)	明治屋産業(株)	創業60余年の精肉専門店『肉処 亭丁田』として、長年培った独自の目利きで厳選した和牛を調達。低温調理技術を駆使し、じっくりと火入れした「和牛の肉寿司」や「和牛のステーキ弁当」を完成させました。日本が誇る和牛にこだわり、ヒレ肉やロース肉など、部位や霜降り具合によって絶妙に仕上げられています。カルビを使った「焼肉弁当」や、和牛だけで作った「メンチカツ」「コロッケ」等、とことん美味しいを追求した和牛弁当の専門店でございます。
東京駅初 新業態 新ショッポ	台湾料理、惣菜	台湾料理専門店 台湾101 (タイワンリョウリセンモンテン タイワンイチマルイチ)	(株)ラムラ	グランスタ東京という、まるで台湾夜市のように活気のある場所へオープンする、モダンでスタイリッシュな台湾屋台です。八角などの香辛料をしっかり使い、本格台湾料理をご提供いたします。惣菜売場に加え、出来立て料理のイートイン、温かいまま持ち帰り可能なホットコーナーも完備し、様々なお客さまのニーズにお応えいたします。
	和弁当、 練り物	てとて (テトテ)	味の浜藤(株)	つくり手の「手」と美味しく味わっていただくお客様の「手」をつなぐ『てとて』は、美味しいお魚を中心とした和惣菜専門店です。厳選した上質なお魚を京都の白味噌に漬け込み香ばしく焼き上げた西京焼と、山形のお米「つや姫」を使用した「焼魚弁当」は、多くのお客さまに愛されています。『てとて』は2025年に創業100周年を迎える味の浜藤がプロデュース。安心安全の食生活を理念とし、素材の美味しさにこだわっております。
東京駅初 新ショッポ	おにぎり、 弁当	TARO TOKYO ONIGIRI (タロウトウキョウ オニギリ)	RICE REPUBLIC(株)	2022年に東京虎ノ門で1号店をオープン。おにぎりの三種の神器「米」・「塩」・「海苔」にごこだわり、様々な種類を食べ比べて試行錯誤を重ねました。米は白米・黒米・玄米の3種を使い、具材に合わせて提供しています。『TARO TOKYO ONIGIRI』の名前は、日本食文化の源流である「おにぎり」を、日本古来の名前【TARO】というブランド名で、食の都【TOKYO】からグローバルに発信するという思いが込められています。米文化の代表格ともいえるONIGIRIをよりおいしく、より楽しく、より健康的にアップデートしておにぎりの原点進化を目指します。

## タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！

タッチでエキナカ  
入場券ポイントバック！

エキナカのお買物で  
入場券150円相当の  
JRE POINTが  
戻ってくる！

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

ecute GRANSTA PPIE LUMINE NEWoMan SHENJUKU

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