

<報道関係者各位>

2025年2月6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

つけ麺スタイルの新商品「肉ネギつけそば」と 鶏とたまごの親子共演「ミニ鶏天丼セット」を 駅そばブランド「いろり庵さらく」で季節限定販売！

～2025年2月13日(木)10:00販売開始予定～

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、2025年2月13日（木）から駅そば「いろり庵さらく」全84店舗（2025年2月現在）で季節限定「肉ネギつけそば」と「ミニ鶏天丼セット」を発売します。



肉ネギつけそば 850円～(税込)

温かいつけ汁に冷たい蕎麦をくぐらせて召し上がる、つけ麺スタイルの商品です。

麺量1.5倍の冷たい蕎麦に、サクサクの鶏天をトッピングした満足感ある商品に仕上げました。温かいつけ汁は、豚肉の旨味とネギの甘味が詰まった濃厚な味わいです。だし汁の香りとともに、刻み海苔、唐辛子調味料で味の変化を楽しみながらお召し上がりください。

ミニ鶏天丼セット 870円～(税込)

かけそばと鶏天丼がセットになったボリューム満点のまんぷくセットです。

かけそばは、当店の生そばとオリジナルの特製つゆをダイレクトに感じることができます。

鶏天丼は、カリッと揚げた鶏天に煮詰めた特製のタレを絡めて仕上げました。タレが染み込んだ鶏天と半熟卵のとろみ絡み合う濃厚な味わいをお楽しみください。



●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 pr-foods@jr-cross.co.jp

いろり庵 きらくについて

「ほっとする気取らない日常の行きつけ」がコンセプトのおそば屋さんです。2008年4月にグランデュオ蒲田に1号店を出店し、2025年2月現在では首都圏のエキナカに84店舗を展開する駅そばブランドになりました。「いろり庵 きらく」のこだわりは、蕎麦本来の味を楽しめる生蕎麦、何度も研究を積み重ねたオリジナルの特製つゆ、店内で調理する自家製かき揚げです。明るく落ち着いた照明、清潔な店内で、年齢、性別問わず駅を利用するお客さまの忙しい日常の中で気軽に気楽にほっと一息つける空間を演出します。



かき揚げそば 570円～（税込）



店内で揚げた自家製かき揚げ

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

JR-Cross
株式会社 JR東日本クロスステーション

「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、「いろり庵 きらく」「いろり庵 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。

この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 pr-foods@jr-cross.co.jp