＜報道関係者各位＞

2026年10月29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

昨年12万食販売した「小海老天と茨城県産白菜のかき揚げそば」と そば屋ならではのかつおだし香る「そば屋のカレーそば」が登場！ あわせて、定番カレーライスなど一部メニューがリニューアル！

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、カンパニー長：中俣　博文）は、2026年11月5日（木）から駅そば店舗「いろり庵きらく」「いろり庵きらくそば」全78店舗、「そばいち」全17店舗（2026年10月30日現在）で「小海老天と茨城県産白菜のかき揚げそば」と「そば屋のカレーそば※」を販売します。あわせて、定番のカレーライスやきつねそばなど、一部グランドメニューのリニューアルも同時に実施いたします。

※…そばいちでは11月19日から販売します。





季節限定商品について

商品名/価格	販売開始時期	対象ブランド	季節商品について
 そば屋のカレーそば 720円(税込)～ ※画像は豚肉カレーそば 840円(税込)	2026年 11月5日(木)～	いろり庵きらく いろり庵きらくそば そばいち	かつおだしの上質な和風出汁と醤油が生み出す、出汁が効いたそば屋ならではのカレーそばです。独自にブレンドした2種類のミックススパイスにより、辛さを抑えつつ本格的な香りを実現。じっくり引き出した野菜や玉ねぎのやさしい甘みが全体を包み込みます。 豚肉と玉ねぎが入った満足感のある「豚肉カレーそば」をはじめ、「コロッケカレーそば」や「半熟たまごカレーそば」など、お好みの味わいでお召し上がりください。
 小海老天と茨城県産白菜のかき揚げそば 740円(税込)	2026年 11月5日(木)～	いろり庵きらく いろり庵きらくそば	昨年12万食を販売した大人気商品が今年も登場！ 11月から2月に旬を迎える茨城県産の白菜をたっぷりと使用することで白菜の優しい甘みと、海老の濃厚な旨みを感じることができる冬限定の商品です。プリッとした食感の小海老天をトッピングし、贅沢に仕上げました。さわやかな柚子の香りが、風味豊かなかき揚げの味わいを引き立てます。ぜひ、この冬だけの味わいをお楽しみください。
	2026年 11月19日(木)～	そばいち	

（一部店舗では価格が異なります。いずれの商品も、交通系のICカードでご購入いただくと20円引きとなります。）

●プレスリリースに関するお問合わせ●
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 井上・中村　TEL：050-3611-4463/ Mail：pr-foods@jr-cross.co.jp

※画像はすべてイメージです。

そばいち　生蕎麦 いろり庵きらく　いろり庵きらくそば

JR-Cross
株式会社JR東日本クロスステーション

一部グランドメニューの変更について

「いろり庵きらく」「そばいち」のそれぞれのブランドで培ったノウハウを生かした、新生「そばいち」への一環として、11月5日に、日頃よりご愛顧いただいている定番メニューの一部をリニューアルいたします。
詳細は以下をご確認ください。画像はリニューアル商品のイメージ画像です。

生蕎麦 いろり庵きらく　いろり庵きらくそば

	商品名	販売価格（税込）	内容・特徴
	朝食そば	480円	風味豊かな海女海苔、たぬき、半熟たまごをあわせた満足感のある一杯に仕上げました。海女海苔が味わえるのはこの朝食そば限定です。
	きつねそば	590円	大判の油揚げを、おつゆになじむ甘さ控えめな味わいに仕上げました。
	カレーライス ミニカレー丼 カツカレー ミニカツカレー丼	550円 320円 800円 450円	辛さは控えめに抑えつつ、旨味たっぷりのかつおだしと醤油をベースに、2種類のミックススパイスで香りと風味を引き出しました。 ※カツカレー、ミニカツカレー丼は人形町店、新高円寺店限定商品です。

そばいち

	商品名	販売価格（税込）	内容・特徴
	そばいちのカレーライス	550円	辛さは控えめに抑えつつ、旨味たっぷりのかつおだしと醤油をベースに、2種類のミックススパイスで香りと風味を引き出しました。

※そばいちのきつねそば(温・冷)は、先行して変更を実施しています。

●プレスリリースに関するお問合わせ●
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 井上・中村　TEL:050-3611-4463/ Mail:pr-foods@jr-cross.co.jp

※画像はすべてイメージです。

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、2026年10月30日現在では首都圏のエキナカに78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。※公式X(@KirakuSoba)にて、最新情報やお得な情報を発信中！





そばいちについて

自社工場で毎日製麺する生そばと店内で揚げるサクサクのかき揚げがおすすめのそば専門店です。老若男女幅広いお客さまにご利用いただきたいという思いから、店内はゆとりを持った着席スペースを中心に、清潔で明るい空間に仕上げております。

そばいちは、2026年3月26日(木)に15周年を迎えました。2026年をアニバーサリーイヤーとし、15周年記念キャンペーンを順次開催していきます。これからも、みなさまの日常に寄り添い、心温まる一杯を提供できるよう、順次感謝を込めた企画をお届けしていきます。

新しく生まれ変わる「そばいち」の新たな展開に、ぜひご期待ください。

※公式X(@KirakuSoba)にて、最新情報やお得な情報を発信中！





©Chiharu Sakazaki / JR東日本 / DENTSU Suica by JR東日本

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:伊藤 敦子

「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」「ベックスコーヒーショップ」「おむすび処 ほんのり屋」のほか「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、acure＜アキュア＞ブランドとして、エキナカでの自販機事業や「From AQUA」などのオリジナル商品事業等を展開する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。

●プレスリリースに関するお問合わせ●
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 井上・中村　TEL:050-3611-4463/ Mail:pr-foods@jr-cross.co.jp
※画像はすべてイメージです。