

<報道関係者各位>

2026年6月23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

『米粉ろおる』が「OMOTENASHI Selection 2026」で金賞を受賞

～「東京駅赤レンガパウンドケーキ」および「FRUITS SNOWBALL」の2商品も受賞、十日町すこやかファクトリーの商品がグローバル視点で高評価～

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)が運営する「十日町すこやかファクトリー(新潟県十日町市)」にて製造する、『米粉ろおる』が、「OMOTENASHI Selection 2026」において、金賞を受賞いたしました。

『東京駅赤レンガパウンドケーキ』および『FRUITS SNOWBALL』の2商品についても受賞し、今回出品した3商品すべてが栄える賞に輝きました。

今回受賞した3商品は、いずれも新幹線や移動中にも楽しめる「利用しやすさ」や、地域の素材・文化背景を伝える「ストーリー性」の点において、国内外のマーケティング専門家や外国人有識者から特に高い評価をいただきました。

今後も、新潟県十日町市の厳選された素材や食文化の魅力を、確かなクオリティとともに国内外へ発信してまいります。



(1)米粉ろおる 【金賞】



(2)東京駅赤レンガパウンドケーキ



(3)FRUITS SNOWBALL

「OMOTENASHI Selection」

日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。

■受賞商品の特徴および評価ポイント (1)米粉ろおる 【金賞】

【商品】米粉ろおる(スノーホワイト / チョコレート / 雪国緑茶 / オレンジミックス)

【価格】各種 450円(税込)/個

【販売箇所】: 駅弁屋 祭 セレクト 新幹線南乗換口、20・21番線新幹線ホーム上
冷凍自動販売機(いずれも東京駅)、銀座・新潟情報館 THE NIIGATA(東京都中央区)、道の駅クロスステーション十日町、あてま高原リゾートベルナティオ(いずれも新潟県十日町市)ほか

【特徴】

新潟県十日町産魚沼コシヒカリの米粉を100%使用したふんわりとしたスポンジに、豆乳由来のソイクリームを合わせた軽やかな冷凍スイーツです。素材の風味を活かした4種のフレーバー(スノーホワイト/チョコレート/雪国緑茶/オレンジミックス)をラインアップ。凍ったままアイスのようにも、また解凍してロールケーキとしてもお楽しみいただけます。小麦・卵・乳成分などの特定原材料8品目を持ち込まないアレルギー対応専用ラインにて、厳格な品質管理のもと製造しています。

【ここが評価されました！おもてなしのポイント】

食事制限のある世界中の方々みんなで一緒に美味しさを共有できる「厳格なアレルギー配慮(グルテンフリー性)」に加え、新幹線ホームの自販機等で手軽に購入でき、**移動中や旅先でも楽しめる「個包装の利便性」**が、日本ならではの細やかな心遣いとして高く評価されました。(オーストラリア、イギリス選定員コメントより抜粋)



●プレスリリースに関するお問合せ●

JR東日本クロスステーション フーズカンパニー総務部 広報担当 井上・中村

TEL : 050-3611-4463 E-mail: pr-foods@jr-cross.co.jp

■受賞商品の特徴および評価ポイント (2) 東京駅赤レンガパウンドケーキ

【商品】東京駅赤レンガパウンドケーキ

【価格】1,380円(税込)/(1本入)※、240円(税込)~/袋(1piece)

※TOKYO STATION CAFE -THE NORTH DOME-では、隣接する東京ステーションギャラリーとのコラボレーション限定パッケージ2,200円(税込)/箱にて販売しています。

【販売箇所】(いずれも東京駅)

駅弁屋 祭 グランスタ東京、駅弁屋 祭 セレクト 新幹線南乗換口、

JAPAN RAIL CAFE TOKYO、TOKYO STATION CAFE -THE NORTH DOME-ほか

【特徴】

東京駅丸の内駅舎を象徴する赤レンガをイメージとして仕上げた、しっとりと上質な味わいのパウンドケーキです。東京駅の赤レンガを思わせる重厚感のある佇まいとともに、旅の思い出としてもお持ちいただける、上品で満足度の高い一品です。

【ここが評価されました！おもてなしのポイント】

今回のアワードでは、**一目で東京のお土産と認識できる「明確なアイデンティティ(ストーリー性)」**に加え、塩キャラメルとバターの芳醇な風味、手作業で広げたザラメの食感の心地よさといった**「日本のスイーツならではの繊細なクオリティ」**が、グローバル視点で高い評価を獲得しました。(イタリア、アメリカ選定員コメントより抜粋)



■受賞商品の特徴および評価ポイント (3) FRUITS SNOWBALL

【商品】FRUITS SNOWBALL(フルーツスノーボール)

【価格】1,600円(税込)/箱(5個入) ※専用ショッパー付き

【販売箇所】駅弁屋 祭 グランスタ東京、駅弁屋 祭 セレクト 新幹線南乗換口(いずれも東京駅)

駅弁屋 祭 セレクト 新宿南改札内(新宿駅)、あてま高原リゾートベルナティオ(新潟県十日町市)

【特徴】

十日町産魚沼コシヒカリを上質な米粉スイーツへと磨き上げたハイエンドシリーズ「TOIRO PREMIUM KOMÉKO」の第一弾商品です。米粉をベースにアーモンドプードルとフランス産発酵バターをあわせ、ラム酒をまとわせたドライフルーツとシナモンを重ねることで、口のなかでほどけるような繊細な食感とともに芳醇な香りが広がります。

【ここが評価されました！おもてなしのポイント】

口中で雪のようにほろりとほどける**「日本ならではの極めて繊細な食感」**の楽しさに加え、十日町の美しい自然をレーザー加工で抽象化した**「おもてなしの心を感じる上質でスタイリッシュなパッケージデザイン」**が、インバウンドや海外市場でも広く受け入れられる仕上がりとして高く評価されました。(フランス、ブラジル選定員コメントより抜粋)



■公式サイト(TOIRO)



「TOIRO公式ホームページ」

■ECサイト(JRE MALL、楽天市場)



JRE MALL「JR-Cross フーズモール」



楽天市場「JR-Cross フーズモール」

■十日町すこやかファクトリーについて

JR東日本グループの地域活性化の取り組みの一環として新潟県十日町市に2014年9月に開業した食品工場です。

小麦・卵・乳成分を含む食材を使用しないアレルギー対応専用ラインでは、高度な技術力を持つ、(株)タカキベーカリーの技術指導のもと、ブランド米として名高い新潟県十日町産魚沼コシヒカリの米粉と、豆乳を使ったケーキを製造しています。

また焼菓子ラインでは、新幹線「グランクラス」向けに東日本地域の素材を使用したパウンドケーキや、ヴィーガン認証を取得した米粉クッキーなどを製造しております。

また、十日町市のふるさと納税返礼品にも採用いただいております。



<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)

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、「いろいろ庵きらく」「ベックスコーヒーショップ」「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「FromAQUA」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せ●

JR東日本クロスステーション フーズカンパニー総務部 広報担当 井上・中村

TEL : 050-3611-4463 E-mail: pr-foods@jr-cross.co.jp