

<報道関係者各位>

2024年11月28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

「農業リサイクルループ」で育てた野菜を
東京駅「ステーション レストラン ザ セントラル」にて提供します
～2024年12月1日 (日) 販売開始～



季節の藤沢野菜とハンバーグステーキプレート 2,280円(税込)

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、JR東日本グループ経営ビジョン「変革2027」の「ESG経営の実践」に基づき、循環型経済（サーキュラーエコノミー）の推進に取り組んでいます。

このたび、株式会社Jバイオフードリサイクル（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：蔭山 佳秀、以下「Jバイオ」）と連携し、「農業リサイクルループ」を構築。2024年12月1日(日)より、Jバイオの発酵残渣由来の肥料で育てた野菜を東京駅「ステーション レストラン ザ セントラル」にて特別メニューとして提供します。本取り組みを通じ、食品廃棄物の削減や地域資源の循環利用を促進し持続可能な社会の実現に貢献していきます。



「LOOP de ベジタブル」での料理の提供

日程：2024年12月1日(日)～12月21日(土)まで ※1日20食限定

場所：JR東日本東京駅地下1階改札内グランスタ東京スクエアゼロエリア

「ステーション レストラン ザ セントラル」

内容：季節のサラダの提供 ※Jバイオで作られた肥料を利用し
栽培している「やさいの秋葉」さまの野菜使用

ステーション レストラン ザ セントラル 公式Xリポストキャンペーン

セントラル
▼公式Xアカウント



期
賞
概

間：12月1日（日）から12月21日（土）まで

品：ソフトドリンクサービス ※食事・デザートメニューご注文時対象

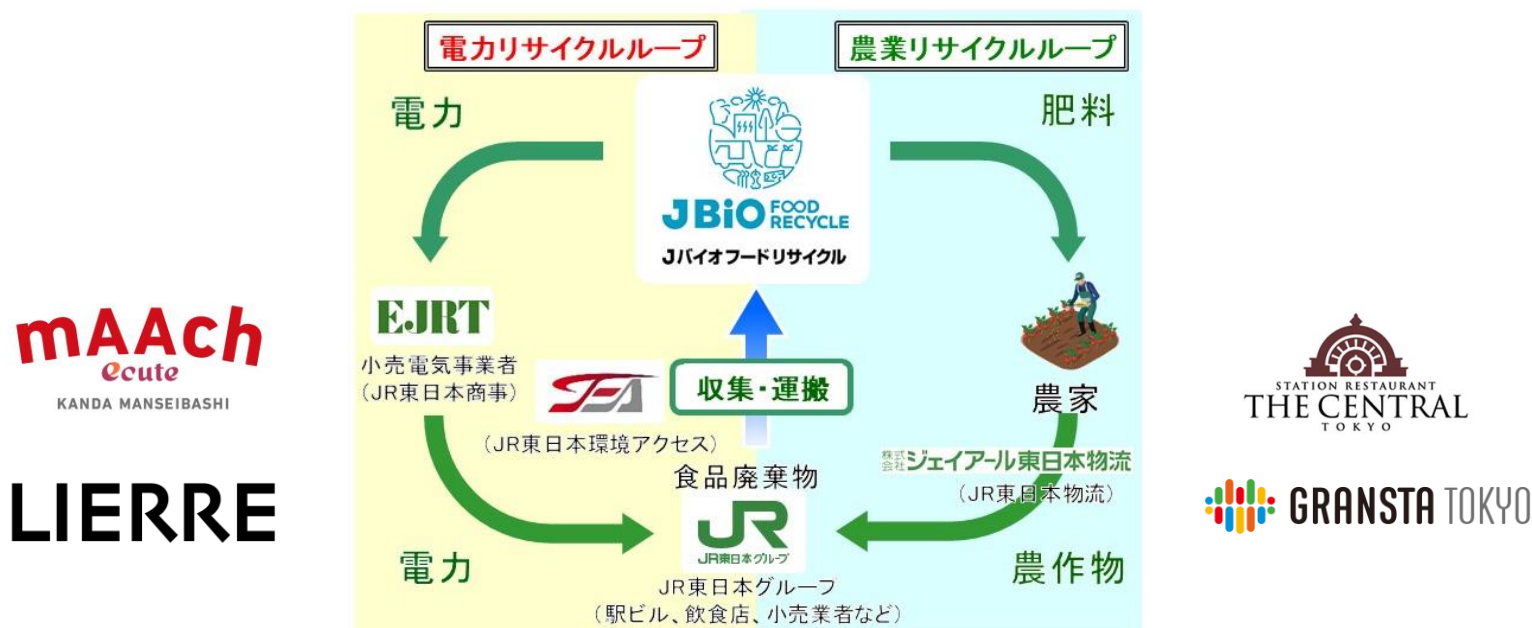
要：①ステーション レストラン ザ セントラル公式Xアカウント
(@sr_the_central) をフォロー
②キャンペーン投稿をリポスト
③画面を提示で、店舗にてソフトドリンクをサービス

●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

■『ダブルリサイクループ』（イメージ）

JR-Crossが運営している施設や店舗から排出している食品廃棄物を、Jバイオにて資源循環し、電気や農作物にリサイクルしています。お客さまのもとへ、施設の照明やレストランの料理としてお届けする『ダブルリサイクループ』を確立しました。
今後も環境にやさしい取り組みとして、『ダブルリサイクループ』を推進します。



ステーション レストラン ザ セントラル



風格漂う「食堂車両」を店内に再現した、東京駅のシンボルとなる食の空間です。

食堂車の時代から80余年の歴史を継承した「伝統のハヤシライス（デミグラスソース）」や、洋食の定番ハンバーグ、オムライス、エビフライが一度に食べられる「まるで大人のお子さまランチ」「セントラルプレート」など、懐かしくも新しい、こだわりの洋食をお楽しみください。

伝統のハヤシライス 2,100円～（税込）
※2024年11月時点

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

「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、「いろいろ庵さらく」「いろいろ庵さらくそば」「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。

JR-Cross
株式会社 JR東日本クロスステーション