

【報道関係者各位】

2023年1月31日(火)
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

東京駅「エキュート」「グランスタ」
シュークリーム、ケーキ、パンも大集合！
カスタードまみれ。幸せまみれ。
「カスタードフェア」開催！

期間：2023年2月16日（木）～3月27日（月）



(商品の一例)
※おすすめ商品は次ページをご覧ください。

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）は、運営する東京駅構内のエキナカ商業施設「エキュート」「グランスタ」にて、2023年2月16日（木）から3月27日（月）までの期間、カスタードまみれ。幸せまみれ。「カスタードフェア」を開催します。

期間中は、とろりなめらかなカスタードクリームをふんだんに使用したシュークリームをはじめ、カスタードを存分に楽しめるスイーツやパンなど計23品が大集合。期間限定、東京駅限定のスイーツもご用意します。

※本リリース内の価格は全て税込です

カスタードを使った多彩なスイーツ

東京駅限定 NEW

「三重県産マイヤーレモンのエクレア」(イトイン1,210円)

東洋軒 東京ステーション (グランスタ東京/B1改札内)

三重県産マイヤーレモンを使った、まるやかな酸味のカスタードクリームが新鮮です。ふんわり立てた生クリーム、さっくり焼き上げたシュー生地、爽やかなマイヤーレモンソースが重なる繊細な味わいです。

販売期間：2/16～3/27

※デザートタイム15:00～17:00。それ以外のランチ・ディナータイムはフードメニューのオーダーが必要

東京駅限定

「たまご屋さんが本気で作ったパイせんべい」(テイクアウト390円)

和卵菓ららら (グランスタ東京/1F改札内)

バターをたっぷり練り込んだパイ生地に、日光・樋山昌一商店のたまり醤油・譜代相伝を塗って焼きあげた、甘じょっぱい香りが漂う和スイーツ。栃木の養鶏場「卵明舎」の甘く濃厚なこだわり卵・磨宝卵ゴールドを使った黄身餡と特製カスタードクリームをサンドしました。

販売期間：販売中～3/27予定

東京駅限定 NEW

「りんごカスタードソフト」(テイクアウト790円)

小岩井農場 (エキュート東京/1F改札内)

搾りたての生乳の風味にこだわったミルクィなソフトクリームに、カスタードクリームとクッキーをトッピング。中にはトトロ口に煮た小岩井農場産の角切りりんごとソース入りで、一緒に味わうとさらに深い味わいに。

販売期間：2/16～3/27

「クリームホルン ピスタチオカスタード」(テイクアウト1個370円)

DEAN & DELUCA (グランスタ東京/B1改札内)

サクサク香ばしいパイ生地に特製クリームをたっぷり詰めたクリームホルンです。季節限定で味わえるピスタチオカスタードは、ピスタチオを贅沢に使ったコクのあるクリームに、ローストピスタチオの食感がアクセントです。

販売期間：2/16～3/27

※販売時間：10時～なくなり次第終了

カスタードが堪らない濃厚ケーキ

東京駅限定 NEW

「片手にショートケーキの幸せ(プリンショート)」(テイクアウト378円)

Ura (ウーラ) (グランスタ東京/B1改札内)

片手でショートケーキが食べられる、画期的な“ワンハンドスイーツ”シリーズの新作。ふんわり軽いキャラメル風味のスポンジで、プリンゼリーと生クリーム入りホイップクリームをサンド。お皿やフォーク不要なので、手軽に仕事のおやつや差し入れにもぴったり。

販売期間：2/15～3月下旬頃

「フレンチトーストチーズケーキ」(テイクアウト1,350円)

Ivorish (アイボリッシュ) (グランスタ東京/B1改札内)

阿蘇・ジャージ牛乳を使ったコク豊かなカスタードを包んだスフレチーズケーキです。パン粉をブレンドしたクラムに、メープルソースとバター風味のホイップクリームでデコレーション。フレンチトースト型のユニークな1品です。

販売期間：通年

口いっぱい溢れるほど頬張りたいシュークリーム

東京駅限定

「クロッカンシュー」(テイクアウト1個360円)

和楽紅屋 (エキュート東京/1F改札内)

北海道産の小麦粉とバターを使ったザクザク香ばしいクロッカンシューにオーダーを受けてから注入されるトロトロのカスタードクリームは、辻口博啓シェフの出身地・石川県の珠洲の塩が隠し味です。

販売期間：通年

「プディング・シュー」(テイクアウト1個324円)

アンリ・シャルパンティエ (グランスタ東京/B1改札内)

カスタードプディング、カスタードクリーム、クレーム・シャンティーという贅沢な組合せのシュー・クリーム。

天面にのせた4つに切り分けたシュー皮の間からカスタードクリームやクレーム・シャンティーが顔を覗かせています。

販売期間：通年

「広尾のシュークリーム」(イトイン1個451円、テイクアウト1個442円)

BURDIGALA TOKYO (グランスタ東京/B1改札内)

ザクザクのクッキー生地に、オーダーを受けてから店頭でぎゅぎゅ注入されるカスタードは濃厚ながら生クリームを少量加えられているためなめらかな舌触りです。直径約10cmの食べ応えにも大満足の大きいサイズのシュークリームです。

販売期間：通年

※販売時間：11時～なくなり次第終了

ふわふわサクサクのパンに包まれたとろけるカスタードクリーム

東京駅限定

NEW

「クレディア」(イトイン1個374円、テイクアウト1個367円)

BURDIGALA TOKYO (グランスタ東京/B1改札内)

サクサクのデニッシュ生地に生クリームとラム酒で香り付けた少し大人なクリームデニッシュです。

販売期間：2/16～3/27

東京駅限定

NEW

「フルーツスペシャル(カスター)」(イトイン2切入616円、テイクアウト2切入604円)

PREMIUM SAND+CAFÉメルヘン (グランスタ東京/B1改札内)

メルヘンでいちばん人気のフルーツスペシャルにカスタードクリームを合わせた、さらに進化した新作をフェア期間限定で発売。コク豊かなカスタードにふわっと軽い生クリーム、ジューシーなフルーツが重なる至福のおいしさです。

販売期間：2/16～3/27

「クリームパン」(イトイン231円、テイクアウト226円)

デイジイ東京 (グランスタ東京/1F改札内)

高温で一気に短時間焼くことで、パンはふわふわなのに手作りのカスタードクリームはとろけるなめらかさ。低温で長時間発酵させた、パン生地もおいしさの秘密です。パンとクリームが1：1の黄金比率というのもこだわり。これぞ王道クリームパンの1品です。

販売期間：通年

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

もっとエキナカが身近に!

タッチでエキナカ

全額
140円※

入場券 ポイントバック!



Ecute GRANSTA PPIE LUMINE NEWoMan SHINJUKU

詳しくはこちらをご確認ください! <https://www.jrepoint.jp/campaign/B220916001>

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、「エキユート」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: エキユート、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