

2024年7月18日(木)  
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

## JR立川駅「エキュート立川」リニューアル情報

# 立川駅初出店12ショップを含む25ショップが、 2024年8月9日（金）オープン！

「JR立川駅2階改札外・食物販ゾーン」に、多摩エリア本店のパティスリーや創業70年を迎えるフレンチレストランの惣菜・菓子ショップなどがオープン！

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）の運営するJR立川駅構内のエキナカ商業施設「エキュート立川」において、2024年8月9日（金）に、2階改札外エリアの食物販ゾーン（25ショップ）をリニューアルオープンします。立川駅初出店の12ショップがニューオープンし、13ショップがリニューアルオープンします。

リニューアルコンセプトは、「**WITH 『』 HOME** 家（HOME）寄り添う（WITH）つなぐ（「」）」。  
お客さまにとって「立川駅にはどこか故郷に帰ってきたようなHOME感が感じられる」「まるでお茶の間にエキュート立川を感じられる」ような、そのような居場所になることを目指したコンセプトです。今回のリニューアルオープンにあたり、多摩エリアに本店を構える人気パティスリー、多摩川の源流水を使用した出汁と地元鶏卵農場の卵で作る「だしまき玉子」専門店、創業70年を迎えた小金井のフレンチレストランの惣菜・菓子ショップなど、多摩エリアの地域性に富んだショップが多数登場します。

お客さま一人一人と有機的につながる“HOME”となることを目指し、進化を続けるエキュート立川。ちょっと良い、あたたかな日常を彩る、エキュート立川のフードマーケットをぜひご利用ください。

※出店ショップについては、8ページ目の【添付資料】をご覧ください。



● 「エキュート立川」ホームページ <https://www.ecute.jp/tachikawa>

※画像はイメージです

## Topic1. スイーツ・惣菜など、12ショップがニューオープン！

### ●多摩エリア本店 5ショップ、関東初・多摩エリア初ショップもニューオープン！

「エキュート立川」2階改札外ゾーンに、2024年8月9日（金）12ショップがニューオープンします。  
**多摩エリアに本店を構える地域性に富んだショップが、5ショップニューオープン！**パティスリーでは「モナムール」「パティスリーハルミエール」、惣菜ショップは「だしまき玉子専門店 卵道」「マーコールドリ」「ラブティック テラコヤ」の5ショップがニューオープンします。

また、**関東初出店**の洋菓子店「アローツリー」のほか、**多摩エリア初出店**の江戸前天丼専門店「日本橋 天丼 天むす 金子半之助」、スペシャルティコーヒー「丸山珈琲」など、注目ショップが目白押しです。

※ニューオープン12ショップ内訳

1. スイーツ (5ショップ)
2. 惣菜・弁当 (5ショップ)
3. コーヒー専門店 (1ショップ) ・ベーカリー (1ショップ)

※移転リニューアルショップについては、8ページ目の【添付資料】をご覧ください。

## 1. スイーツ ニューオープン (5ショップ)

### 立川駅初 ★多摩エリア本店

#### モナムール 【パティスリー】

東京都府中市で明治元年創業の老舗店。和菓子店「清風堂」から現在のパティスリーへと、時代のニーズにあわせて 150 年以上にわたり、美味しさにこだわり続けている伝統あるお店です。パリで修業を積んだパティシエによる、厳選された素材を生かしたケーキや焼菓子をお楽しみください。



#### 看板商品

#### モナムール / 1個 756円

アーモンド・ヘーゼルナッツの2種のナッツを使用したビスキー生地、チェリー酒入りカスタードムースと苺を丸ごと贅沢にサンドして彩った、フランス語で「私の愛する人、大切な人」という意味を込めた、ショップ名に由来する人気No1ケーキです。

### 立川駅初 ★多摩エリア本店

#### パティスリーハルミエール 【パティスリー】

Halumiereは、陽の光の陽（ハル）とフランス語で光を意味する（ルミエール）を組み合わせた造語です。この店名のようなあたたかな陽光につつまれる空間、時間をお客様に感じていただきたいと思っております。地元の養鶏場のこだわり卵や全国各地から仕入れる様々な果実を使用した生菓子やアンバーサリーケーキを展開しております。



#### 看板商品

#### ジャスミンショコラ / 1個 700円

ハルミエールのスペシャルティ。レモンとジャスミンが華やかに香るクリームにビターでありながら爽やかに消えていくムースショコラとプラリネショコラの食感が絶妙。華やかな見た目に癒されながらお楽しみください。

**立川駅初****だんごや 杜** 【団子】

だんごや 杜のお団子の秘密は「食感にとことんこだわった独自の製法」。もちりしているけど歯切れもいい!お子さまにも安心して召し上がって頂くため、保存料や香料は一切使用していません。少しだけホッとできる時間を持って欲しい、そんな願いを込めてお団子をお届けしています。

**看板商品****本当に美味しいおだんご6本セット／1箱 1,500円**

だんごや 杜の本当に美味しいおだんご「6本セット (あんこ・くるみ・ずんだ・ごま・ぴーなっつ・しょうゆ)」の大人気6本セットです。一度食べたらやみつき!今まで食べたおだんごの中で一番美味しい、感動するほど美味しいと評判です。毎日買いにくるお客さまや遠方からわざわざご来店されるお客さまも多く、お土産にも大変喜ばれます。是非一度ご賞味ください。

**関東エリア初 立川駅初****アローツリー** 【洋菓子】

西宮・神戸でフレッシュフルーツを使ったケーキやお菓子を展開する洋菓子店。その時期一番のフルーツを味わってもらうことが、私たちの何よりの喜び。毎日、プロの目利きで旬の美味しさを、『アローツリー』のメニューに登場するのは、大切に切り揃えられた選りすぐりのフルーツ。時代が変わっても“おいしいフルーツ”こそが『アローツリー』のコンセプトです。

**看板商品****いろいろタルト／1個 960円**

アローツリーの代表作!香ばしいアーモンド生地のタルトにたっぷりフルーツ(苺、ブルーベリー、キュウイ、パイナップル、バナナ、オレンジ、グレープフルーツ)を贅沢に盛り付けました。迷った時はこのタルトで決まり!

**立川駅初****パティスリー・サダハル・アオキ・パリ** 【パティスリー】

パリに本店を構えるパティシエ、青木定治のパティスリー。1989年に単身渡仏し、1995年のフランスのシャルルブルースト杯味覚部門で優勝、その後2001年パリ六区のサンジェルマンに、念願の店舗「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」を開店。

Sadaharu AOKI paris

**看板商品****マカロン／1個 394円**

スペイン産アーモンドを使用しサクッと軽やかな食感に焼き上げた生地に、素材の風味を活かしたクリームをサンドしたサダハルアオキのスペシャリテ「マカロン」。新作を含めた10種がプラスとなり、全20種で販売を開始いたします。新たにラインナップに加わるのは、新作の2種『パッション』と『ノワゼット』、パリっ子に人気の『ゲンマイチャ』や『ユズ』などの和素材、フルーツのやさしい酸味に花の香りがふわっと広がる『ヴィオレット フランボワーズ』など10種。本場パリの美味しさをお楽しみいただきたいというシェフの強い思いから、素材と製法にこだわり抜いた自慢のマカロンをパリ直輸入でお届けいたします。

## 2. 惣菜・弁当 ニューオープン (5ショップ)

立川駅初 ★多摩エリア本店

### だしまき玉子専門店 卵道

(ダシマキタマゴセンモンテン ランウェイ) 【だしまき玉子】

多摩川の源流水を使用した出汁と地元鶏卵農場さんの美味しい卵を掛け合わせ、全ての素材にこだわったちょっと頑固な職人の玉子焼き。私たちのだしまき玉子が『いつものおかず』の一品として愛されるよう、今日も奥多摩よりだしまき玉子をお届けいたします。



#### 看板商品

左 : 東京烏骨鶏だしまき玉子 / 1本 1,300円

中央 : 白だしまき玉子 / 1本 1,100円

右 : 卵道だしまき玉子 / 1本 900円

だしまき玉子は全て『多摩川源流水』を使用した出汁でお作りしています。3種類のだしまき玉子は、それぞれの味の違いをお楽しみいただけるので、お客さまのお好みのだしまき玉子をぜひ見つけて頂きたいと思えます。

立川駅初 ★多摩エリア本店

### マーコールデリ 【洋惣菜】

JR中央線武蔵境駅高架下に2017年に誕生した手作り惣菜の店「マーコール デリ」が、第2号店として立川に初出店。毎日忙しい皆様に、「いいものできたよ、食べて食べて。」とおすそ分けするような気持ちで、季節の食材を使ったやさしい味わいのお惣菜やお弁当をお届けします。



markhor  
DELI



#### 看板商品

月替わりまごころ弁当 / 1折 890円

季節の野菜を使用し、ひとつひとつ丁寧に手作りしたマーコールデリのお惣菜を、たっぷり鮮やかに詰めこみました。心も身体もほっと一息つけるようなやさしい味わいのお弁当が、あなたの毎日をちょっと嬉しくできますように。

立川駅初

### Meat & Vegetables ITO

(ミートアンドベジタブルズ アイティーオー) 【肉惣菜】

「Meat & Vegetables ITO」のコンセプトは、肉と野菜を中心にした国際的な美味しいフードをお届けすることです。見て楽しめる、気軽に立ち寄れる店舗を目指しています。スタイリッシュで彩りあるメニューをリーズナブルにお届けします。

Meat & Vegetables

ITO.



#### 看板商品

希少部位トモサンカクの贅沢柔らかローストビーフステーキカット  
～マッシュポテトをのせて～ / 1個 999円

牛一頭から2～3kgほどしか取れない希少部位トモサンカクを使用したジューシーなローストビーフにクリーミーなマッシュポテトをのせた人気の一品です。

**エキュート立川初**

★多摩エリア本店

**ラブティック テラコヤ** 【洋惣菜】

2024年、創業70年を迎えた小金井のフレンチレストラン「TERAKOYA」の、惣菜・菓子を販売するお店です。惣菜とともに、看板商品の「TERAKOYAオリーブ・サンド」もお手土産にどうぞ。

**看板商品****オリーブ・サンド／1箱（6個入）1,620円**

南欧の太陽をたっぷり浴びて育った、スペイン・アンダルシア地方の最高級オリーブをコンフィ（シロップ漬け）にし、フランス風ビスキュイと特製クリームで贅沢にサンドしました。豊潤なオリーブの味わいをご堪能ください。

**多摩エリア初 立川駅初****日本橋 天丼 天むす 金子半之助** 【和弁当】

東京・日本橋に本店を構える江戸前天丼専門店。「金子半之助をご自宅」をコンセプトに、大好評の天丼3種に加え、数量限定人気商品の「天むす」「海老天押し寿司」もご用意しております。知る人ぞ知る、金子半之助の天丼弁当、是非ご賞味ください。

**看板商品****江戸前天丼／1折 1,500円**

市場から仕入れる新鮮な穴子を、丸々1本使ったボリューム満点の江戸前天丼。ボリュームだけではなく、ネタの味を引き立たせる「秘伝のたれ」はもちろん、香り豊かなこだわりの胡麻油の配合で、最後の一口までお楽しみいただける商品です。

**3. コーヒー専門店・ベーカリー ニューオープン（各1ショップ）****多摩エリア初 立川駅初****丸山珈琲** 【コーヒー】

スペシャルティコーヒー専門店の丸山珈琲が多摩地域に初出店。厳選した香り高いスペシャルティコーヒーが常時約20種類ラインナップ。イチオシのエスプレッソを贅沢に使った「ソフトクリームモカ」やエキュート立川店限定の「立川ブレンド」など、スペシャルティコーヒーをより身近に楽しめるお店です。

MARUYAMA  
COFFEE**看板商品****右：丸山珈琲のブレンド／100g 875円****左：旬のシングルオリジン／100g 980円**

創業当初から、長年愛され続ける定番の深煎りブレンド。心地よい後味、ダークチョコレートなどの風味とコクが楽しめます。（※右側）  
他、世界各地から厳選した旬のシングルオリジンコーヒー（※左側）も、個性あふれる豊かな味わいを楽しめます。お好みに合わせてご案内いたします。

# 立川駅初

## R Baker mini (アールベイカーミニ) 【ベーカリー】



国産米粉を独自の配合でブレンドしたモチモチ食感が特徴のパンを販売いたします。  
『心とからだに美味しいパン』をコンセプトに、食べて健康になれるパンを作っています。



### 看板商品

### のびーるクロワッサン/1個 320円

人気商品「のびーるクロワッサン」はレンジで温めるとお餅のようなモチモチ食感が楽しめる新食感のクロワッサンです。

## 「エキュート立川」2階改札外食物販ゾーンリニューアルオープン 詳細

### ■場所

東京都立川市柴崎町3-1-1 JR東日本立川駅構内2階 (エキュート立川 2階改札外)

### ■店舗 (全25ショップ)

#### <新規オープン (12ショップ) >

モナムール/パティスリーハルミエール/だんごや 杜/アローツリー/  
パティスリー・サダハル・アオキ・パリ/だしまき玉子専門店 卵道/Meat & Vegetables ITO/  
マーコールドリ/ラ ブティック テラコヤ/日本橋 天丼 天むす 金子半之助/丸山珈琲/R Baker mini

#### <リニューアルオープン (13ショップ) >

グリーン・グルメ/串くら/パオパオ/てとて/カンナムキンパ/おさかな処 築地 奈可嶋/  
JACK IN THE DONUTS/とんかつ まい泉/浪花 古市庵/浅草今半/船橋屋/銀座 甘楽/  
青山フラワーマーケット

### ■営業時間

平日・土 10:00~21:00

日・祝日 10:00~20:00

※営業時間は変更となる場合があります。

### ■リニューアルエリア位置



### ■リニューアル区画イメージ



※画像はイメージです

※営業時間等に変更になる可能性がございます。詳細はオープン日以降にエキュート立川HPをご確認ください。

## Topic2. エキュート立川 施設全体コンセプト・リニューアルコンセプト

### 【エキュート立川 施設全体コンセプト】

エキュート立川のコンセプトは、「自分カスタマイズ」。お客さまが自分仕様でエキュートを使いこなしていただけるよう、駅型保育園や総合クリニックを含む多様なショップが改札内外に並びます。「ベーシック」「自分クオリティ」「マイコレクション」「専門性」の4つの視点からモノ・コトを提案します。



※リニューアルオープン前参考イメージ

### 【エキュート立川 リニューアルコンセプト】

#### WITH 『』 HOME

家 (HOME) 寄り添う (WITH) つなぐ (「」)

お客さまにとって「立川駅にはどこか故郷に帰ってきたようなHOME感が感じられる」「まるでお茶の間にエキュート立川を感じられる」ような、そんな居場所になることを目指したコンセプトです。

毎日の食卓シーンに役立つ日用性の高いアイテムや気持ちの伝わるギフト、自分へのごほうびなど、日常のちょっと良い日の一コマに対応する、オリジナリティの高い商品を取りそろえ、お客さまが自分仕様にカスタマイズしながら生活を豊かにするラインナップを展開します。

エキュート立川2階改札外食物販フロアでは、「WITH 『』 HOME」の空欄（『』）に、お客さまそれぞれの“HOME”（家や家族、最寄り駅、地域の地域など、“故郷らしい”気持ちを感じられる空間のこと）に寄り添った多様なテーマを継続的に掲げ、取り組みを実施していきます。



※ビジュアル

## Topic3. エキュート立川 リニューアルゾーン開業イベント

### エキュート立川 リニューアルゾーン「JREポイント会員さま向け内覧会」に、抽選で90名さまをご招待！

エキュート立川を日々ご利用いただいているJREポイント会員さまの中から、90名さま限定でリニューアルゾーンを開業前にいち早くお披露目！エキュート立川の社員が同行し、ショップの特徴や代表商品のこだわり等を直接ご説明させていただきます。また、ご参加いただいた会員さまには、エキュート立川のオリジナルてぬぐいをお土産としてプレゼントいたします。※対象の会員さまへ、エキュート立川からご案内のポストカードを郵送いたします。

- 日時：2024年8月7日（水）11：00～/15：00～/18：00～
- 会場：エキュート立川
- 定員：各回30名

※応募者多数の場合は抽選となりますので、予めご了承ください。

※応募は、対象の会員さまへエキュート立川からご案内のポストカードからとなります。

## 【添付資料】「エキュート立川」2階改札外・食物販ゾーン 常設ショップ一覧

	初登場	カテゴリー	店舗名(フリガナ)	ショップ概要
1		総合サラダ	グリーン・グルメ	Greenは、野菜、健康、それらを育む環境、そしてエコを表し。Gourmetは、食にこだわりを持つ人、美味しさを求める人、つまり食文化に精通した人々を表しています。環境と食にこだわってお客様に、日常使いをしていただける野菜いっぱいのお和・洋・アジアの枠を超えたGlobalなSOZAI(サラダ)を提案いたします。
2		焼鳥	串くら (クシクラ)	1本1本丁寧に焼き上げた串焼き。特製のお弁当、手づくりのお惣菜もご用意しております。
3		点心	パオパオ	厳選した国産の和豚もち豚と黒豚を使用した手作りの本格点心がテイクアウトで手軽に味わえる「PAOPAO」。その中でも中心となる「手作り肉まん」が人気商品です。新鮮な和豚もち豚と玉ねぎをたっぷり使用し、自家製の生地に包みました。ボリューム満点、ジューシーな肉まんです。「安心」「安全」「健康」をテーマに肉まん・シューマイ等、素材の旨みを包み込んだ幅広い商品を提案いたします。
4	立川駅初 ニューオープン	カジュアル パン	R Baker mini (アールベイカーミニ)	国産米粉を独自の配合でブレンドしたモチモチ食感が特徴のパンを販売しています。『心とからだに優しいパン』をコンセプトに、食べて健康になれるパンを作っています。
5	多摩エリア初 立川駅初 ニューオープン	コーヒー	丸山珈琲 (マルヤマコーヒー)	スペシャルティコーヒー専門店の丸山珈琲が多摩地域に初出店。厳選した香り高いスペシャルティコーヒーが常時約 20 種類ラインナップ。イチオシのエスプレッソを賞賛に使った「ソフトクリームモカ」やエキュート立川店限定の「立川ブレンド」など、スペシャルティコーヒーをより身近に楽しめるお店です。
6	立川駅初 ニューオープン	肉惣菜	Meat & Vegetables ITO (ミートアンドベジタブルズ アイティー オー)	「Meat & Vegetables ITO」のコンセプトは、肉と野菜を中心にした国際的な美味しいフードをお届けすることです。見て楽しめる、気軽に立ち寄れる店舗を提供しています。スタリッシュで彩りあるメニューをリーズナブルにお届けします。
7	立川駅初 ニューオープン	洋惣菜	マーコールデリ	JR中央線武蔵境駅高架下に2017年に誕生した手作り惣菜の店「マーコール デリ」が、第2号店として立川に初出店。毎日忙しい皆様に、「いいものできたよ、食べて食べて。」とおすそ分けするような気持ちで、季節の食材を使ったやさしい味わいのお惣菜やお弁当をお届けします。
8		魚惣菜	てとて	～厳選された上質な食材を使ったこだわりの魚惣菜～作り手とお客さまの手をつなぐ「てとて」は、美味しいお魚を中心とした、魚惣菜・焼魚専門店。京都の白味噌に漬け込まれた西京焼、秘伝のタレで香ばしく焼き上げた国内産「うなぎ蒲焼」など、こだわりのお惣菜や焼魚弁当でお楽しみいただけます。
9		韓国惣菜	カンナムキンパ	素材にこだわった「キンパ(韓国海苔巻)」の専門店です。新しいスタイルの韓国デリとして、キンパ・ビビンバ・チャプチェ・チヂミなどの韓国料理を、オシャレに美しく表現します。具だくさんの「7種具材の野菜キンパ」、韓国版すき焼きの「ブルコギキンパ」など、ヘルシーで美味しい料理を取り揃えています。ご褒美弁当としても、家での夕食としても、ホームパーティーにもピッタリな韓国料理をどうぞ。
10		魚惣菜	おさかな処 築地 奈可嶋 (オサカナドコロ ツキジ ナカシマ)	鮮魚専門店の「中島水産」がプロデュースするお店です。「さかなや」のプロが厳選した素材や旬の食材を使って、魚本来の味を大切に、四季折々の美味しいお魚・お惣菜を提供しています。
11	エキュート立川初 ニューオープン	肉惣菜	ラ ブティック テラコヤ	2024年、創業70年を迎えた小金井のフレンチレストラン「TERAKOYA」の、惣菜・菓子販売するお店です。惣菜とともに、看板商品の「TERAKOYAオリーブ・サンド」もお手土産にどうぞ。
12		ドーナツ	JACK IN THE DONUTS (ジャック イン ザドーナツ)	～わくわくを日常に～異国のドーナツに出会って「食べてみたい！」カラフルなディスプレイを前に「わあ、どれにしよう！」そんなふうにワクワクと胸がときめく瞬間を創ることをコンセプトに、多様なドーナツをご用意しております。いつでも思いついたら立ち寄って、いつもの暮らしに「わくわく」をプラスできる、子どもから大人まで楽しめるドーナツ専門店です。
13	多摩エリア初 立川駅初 ニューオープン	和弁当	日本橋 天井 天むす 金子半之助 (ニホンバシ テンドン テンムス カネコ ハンノスケ)	東京・日本橋に本店を構える江戸前天井専門店。「金子半之助をご自宅で」をコンセプトに、大好評の天井3種に加え、数量限定人気商品の「天むす」「海老天押し寿司」もご用意しております。知る人ぞ知る、金子半之助の天井弁当、是非ご賞味ください。
14		とんかつ弁当	とんかつ まい泉 (トンカツ マイセン)	～着で切れるやわらかなとんかつ専門店～表参道にある創業40余年のとんかつ専門店。丁寧に仕込んだ豚肉、自家製レシビのパン粉、創業当初からつくり続けた自慢のソース、三昧一体のおいしさをご賞味ください。
15		寿司弁当	浪花 古市庵 (ナニワ コイチアン)	十二種類もの具材を彩り、鮮やかにまとめた「うず潮巻」を始め本格的な味から個性豊かなオリジナル寿司までとなたにもご満足いただける味わいをお手ごろな価格で提供します。
16		すき焼き弁当	浅草今半 (アサクサイマハン)	浅草今半は明治28年浅草の地に生まれ育ちました。厳選した黒毛和牛をはじめ全ての具材を、一世紀以上にわたって守り続けてきた秘伝の割り下で味つけをした牛肉弁当。玉ねぎの甘みと卵のまろやかさが牛肉の旨味を引き出す牛玉弁当。すき焼の老舗が自信をもってお届けする、丁寧にひとつひとつ心を込めてお作りしたお弁当はこの機会にお召し上がりください。
17		くず餅	船橋屋 (フナバシヤ)	～「自然の恵み」を大切に、お客さまに愛され続けているくず餅～文化2年より東京・亀戸天神に200年以上、多くのお客さまに愛され続けている「くず餅」は、上質の小麦でんぷんを15ヶ月の間、乳酸菌発酵精製したうえ、丁寧に蒸し上げた逸品です。
18	立川駅初 ニューオープン	和菓子	だんごや 杜 (ダンゴヤ モリ)	だんごや 杜のお団子の秘密は「食感にとことんこだわった独自の製法」。もちりしているけど歯切れもいい!お子さまにも安心して召し上げて頂くため、保存料や香料は一切使用していません。少しだけホッとできる時間を持って欲しい、そんな願いを込めてお団子をお届けしています。
19	立川駅初 ニューオープン	パティスリー	パティスリー・サダハル・アオキ・パリ	パリに本店を構えるパティシエ、青木定治のパティスリー。1989年に単身渡仏し、1995年のフランスのシャルブルースト杯味覚部門で優勝、その後2001年パリ六区のサンジェルマンに、念願の店舗「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」を開店。
20	立川駅初 ニューオープン	パティスリー	モナムール	東京都府中市で明治元年創業の老舗店。和菓子店「清風堂」から現在のパティスリーへと、時代のニーズにあわせて 150 年以上にわたり、美味しさにこだわり続けている伝統あるお店です。パリで修業を積んだパティシエによる、厳選された素材を生かしたケーキや焼菓子をお楽しみください。
21		総合和菓子	銀座 甘楽 (ギンザ カンラ)	～つくりたてにこだわった和菓子～和菓子はつくりたてがおいしいもの。そんなつくりたてにこだわった和菓子をご提供しています。北海道留寿都の契約農場直送小豆を炊いた粒あんの風味を豆大福でお楽しみください。
22	関東エリア初 立川駅初 ニューオープン	洋菓子	アローツリー	西宮・神戸でフレッシュフルーツを使ったケーキやお菓子を展開する洋菓子店。その時期一番のフルーツを味わってもらうことが、私たちの何よりの喜び。毎日、プロの目利きで旬の美味しさを、『アローツリー』のメニューに登場するのは、大切に作り揃えられた選りすぐりのフルーツ。時代が変わっても「おいしいフルーツ」こそが『アローツリー』のコンセプトです。
23	立川駅初 ニューオープン	パティスリー	パティスリーハルミエール	Halumiereは、陽の光の陽(ハル)とフランス語で光を意味する(ルミエール)を組み合わせた造語です。この店名のようなあたたかな陽光にまつまられる空間、時間をお客様に感じていただきたいと思っております。地元の養鶏場のこだわり卵や全国各地から仕入れる様々な果実を使用した生菓子やアニバーサリーケーキを展開しております。
24	立川駅初 ニューオープン	だしまき玉子	だしまき玉子専門店 卵道 (ダシマキタマゴセンモンテン ランウェイ イ)	多摩川の源流水を使用した汁と地元鶏卵農場さんの美味しい卵を掛け合わせ、全ての素材にこだわったちょっと頑固な職人の玉子焼き。私たちのだしまき玉子が『いつものおかず』の一品として愛されるよう今日も奥多摩よりだしまき玉子をお届けいたします。
25		フラワー	青山フラワーマーケット (アヤマフラワーマーケット)	～こだわりのある花と緑に囲まれた心豊かな生活～“Living With Flowers Every Day”をコンセプトに、花と緑に囲まれた心豊かなライフスタイルをご提案。個性的なお花も気軽に手にとってお楽しみいただけます。

## タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！

タッチでエキナカ  
入場券ポイントバック！

エキナカのお買物で  
入場券150円相当の  
JRE POINTが  
戻ってくる！

15駅で  
開催

東京駅・品川駅・  
上野駅・日暮里駅・  
赤羽駅・御茶ノ水駅・  
新宿駅・川崎駅・横浜駅・  
立川駅・大宮駅・千葉駅・  
西船橋駅・津田沼駅・  
海浜幕張駅

ecute GRANSTA POPLO LUMINE NEWoman SHINJUKU atré

詳しくはこちらをご確認ください！ <https://www.jrepoint.jp/campaign/B240314001/>

## 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、「エキュート」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：エキュート、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