

【報道関係者各位】

2023年3月2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

■ topic1. 東京駅「エキュート」「グランスタ」
1年間で1番売れたお弁当大集合！
「TOKYO BENTO EXPO（駅すぽ）」開催！
期間：2023年3月15日（水）～5月7日（日）

■ topic2. 東京駅「グランスタ八重北」新ショップオープン情報！



(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3月15日（水）から5月7日（日）までの期間、「TOKYO BENTO EXPO（駅すぽ）」を開催します。

2022年に各ショップで一番売れた※1お弁当を紹介いたします。※2東京駅限定も多数あり！華やかで魅力的なみんなに人気のお弁当が41商品集まりました。東京駅構内のお弁当選びに迷った際はぜひ今回の「TOKYO BENTO EXPO（駅すぽ）」を参考に人気の味をお試しください。

また、東京駅「グランスタ八重北」にて2023年3月に東京駅初出店の2ショップがオープンいたします。「グランスタ八重北」は今回のオープンで、37ショップが集まる東京駅の一大飲食店街になります。新たな発見に出会えるようなバラエティ豊かなラインナップが揃い、ワクワクを感じられる施設としてお楽しみいただけます。

※1 2022年1月1日～2022年12月31日の常設ショップの各商品売上金額の集計に基づいています。オープンから1年未満のショップはオープン日からの集計となります。
※2 「駅弁屋 祭」「NewDays」など一部対象外のショップがあります。

※本リリース内の価格は全て税込です

【本件に関するお問い合わせ先】

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PR事務局（サニーサイドアップ内）
担当：朝日奈（070-1230-7937）、新甫（070-3258-4324）、道下、佐々本
TEL：03-6894-3200 MAIL：jr-crossdvl@ssu.co.jp

当リリースは、東商記者クラブへお届けしています。掲載情報は3月2日時点の情報です。内容は変更となる可能性があります。大変お手数ですがご紹介の際は、PR事務局（サニーサイドアップ内）にご一報お願いいたします。

東京駅エキュート・グランスタ「TOKYO BENTO EXPO (駅すぽ)」

TOKYO BENTO EXPO

駅すぽ

キービジュアル

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3月15日(水)から5月7日(日)までの期間、「TOKYO BENTO EXPO (駅すぽ)」を開催します。**2022年に各ショップで一番売れた※1お弁当を紹介。**※2東京駅限定も多数あり！華やかで魅力的なみんなに人気のお弁当が41商品集まりました。春の行楽や旅行のお供にもぴったりです。東京駅構内のお弁当選びに迷った際はぜひ今回の「TOKYO BENTO EXPO (駅すぽ)」を参考に人気の味をお試しください。

期間：2023年3月15日(水)～5月7日(日)

施設：エキュート東京、グランスタ東京、グランスタ丸の内

※1 2022年1月1日～2022年12月31日の常設ショップの各商品売上金額の集計に基づいています。オープンから1年未満のショップはオープン日からの集計となります。

※2 「駅弁屋 祭」「NewDays」など一部対象外のショップがあります。

特別な日に食べたい！レストランが提供する自慢の贅沢弁当 (価格帯2,000円以上～)

東京駅限定

「雪降りと牛尾花沢 霜降りステーキ重(100g～)」(100g 3,540円※) 肉卸小島 (グランスタ東京/1F改札内)

創業80余年の肉の仲卸が手掛けるブランド「肉卸小島」が手掛けるステーキ店。肉のことを知り尽くす肉の目利きが厳選した山形県産黒毛和牛の中でも極上の逸品と言われた「雪降りと牛尾花沢」を使用した贅沢な弁当です。旨味が凝縮され、ちどけの軽やかな極上の脂が特徴です。

販売期間：通年

※ご希望のグラム数に合わせて販売いたします。

【ショップのおすすめコメント】銘柄の黒毛和牛がこの値段で食べられるのは、かなりお買い得です。柔らかくて、甘みのある脂で食欲が進みます。

「近大紅白丼」(2,100円)

近畿大学水産研究所 はなれ (グランスタ東京/1F改札内)

水産養殖のパイオニア「近畿大学」による養殖魚専門店。近畿大学生生まれの完全養殖の稚魚から育った鮮魚をふんだんに使用しています。紅色は「近大生まれのマグロ」、白色は「近大生まれのマダイ」「近大生まれのシマアジ」を使用し、食材でおめでたい紅白を演出しています。

販売期間：通年

【ショップのおすすめコメント】産地直送、鮮度抜群の近大生まれの本マグロ、マダイ、シマアジを一度に味わえる、まさに至極のお弁当！

老舗や名店の味を堪能できる！ご褒美弁当 (価格帯1,000円以上～2,000円未満)

東京駅限定

「特上焼鳥重」(1,630円)

名古屋コーチン専門 伊藤和四五郎商店 (グランスタ東京/B1改札内)

三和の純鶏名古屋コーチンを中心とした厳選されたこだわりの鶏肉を扱う焼き鳥店。名古屋コーチンの焼鳥が持つ独特の旨味やジューシーさを堪能できる贅沢な逸品です。

販売期間：通年

【ショップのおすすめコメント】人気の焼鳥が4本入っているので、お弁当としてお食事だけではなく晩酌のお供にもお酒が進む商品です。

「純但馬牛100% 極上絹ごし大とろハンバーグ弁当」(1,944円)

純但馬牛 美方 powered by GORIO (グランスタ東京/B1改札内)

高級炉窯炭焼ステーキの名店「哥利歐(ごりお)」が初監修する焼肉店。二度挽きしてじっくり焼き上げた最高級純但馬牛はとろける舌ざわりのハンバーグで、肉汁たっぷり、ふわふわの食感を楽しめます。さっぱりとした自家製おろしポン酢が相性抜群です。

販売期間：通年

【ショップのおすすめコメント】一度味わうと驚く純但馬牛の上品な味わいと食感で、多くのリピートをいただいております。

東京駅限定

「深川弁当」(1,300円)

つきじ 喜代村 (エキュート東京/1F改札内)

「すしざんまい」を運営する直営ショップで販売する、ビジュアルのインパクトもある深川弁当。たっぷりとのった「あさり」は、生姜がきいた醤油ダレで煮込んでおり、うまみがしみ込んでいて、ボリュームも満点です。あさりの下には錦糸卵と、煮ゴボウも入っており、酒のおつまみにもぴったります。

販売期間： 通年

【ショップのおすすめコメント】オープン当初から人気の商品。1年通して店内厨房で調理し、用意をしています。お土産に頼まれて買っていかれる方もいます。

東京駅限定

「とり重」(1,188円)

築地 鳥藤 (グランスタ東京/1F改札内)

明治40年の創業以来、鶏肉を取り扱っていた卸専門店「鳥藤」が運営する鶏惣菜店。大きな照り焼きは低温調理にて旨みを凝縮させており、もも肉の身は柔らかく、やや甘めのタレで程よく味付けされています。濃厚なレバーやつくねが入り、鶏肉の様々な部位を楽しめる専門店ならではの逸品です。

販売期間： 通年

【ショップのおすすめコメント】お弁当の中身の充実さで鶏肉好きには堪らないラインナップが人気の秘訣です！

東京駅限定

「黒毛和牛ももステーキ重」(1,728円)

浅草今半鉄板亭 (グランスタ東京/B1改札内)

明治28年創業のすき焼の老舗「浅草今半」が運営する鉄板焼弁当のショップ。黒毛和牛のももを焼き上げたヘルシーでさっぱりとした赤身のステーキ重です。香味野菜を漬け込んだ醤油ベースのステーキソースをかけてお召し上がりください。

販売期間： 通年

【ショップのおすすめコメント】低温調理したもも肉は、赤身の旨味が引き出され幅広い層のお客さまに選ばれています。

「ばらちらし」(1,380円)

サカナバッカ (グランスタ東京/1F改札内)

都内ではあまり流通しない珍しい魚を取り扱う、「毎日の食卓に感動と冒険を」をコンセプトに街の魚屋をアップデートした鮮魚専門店。

マグロや炙りホタテ、生アトランティックサーモンなど魚屋自慢の鮮魚をたっぷり盛り込んだ海鮮ばらちらしです。

販売期間： 通年

【ショップのおすすめコメント】魚屋が見つけたネタの黄金比！厳選した6種類の新鮮な海の幸をぎっしり詰め込みました！

「天丼弁当」(1,180円)

日本橋 天井 天むす 金子半之助 (グランスタ東京/1F改札内)

知る人ぞ知る、日本橋に本店を構える江戸前天丼専門店「金子半之助」の味が楽しめるお弁当です。

穴子、海老が2尾、イカ、海苔、茄子やししとうの天ぷらがぎっしりと詰まり、見た目はまさしく天丼です。高温の胡麻油で揚げた天ぷら、秘伝の丼たれ、ご飯の三位一体の絶妙なバランスを楽しめる逸品です。

販売期間： 通年

【ショップのおすすめコメント】お子さまや女性に人気の舞茸も贅沢に使っているので幅広い層に美味しく召し上がっていただけます。

いつものランチにも気軽に楽しめる！コスパ抜群な人気弁当 (価格帯1000円未満)

東京駅限定



「海の三色カップ」(650円) TOUBEI (グランスタ東京/1F改札内)

大正14年創業、魚に精通した「味の浜藤」がプロデュースする魚惣菜・弁当店。いくら、釜揚げしらす、マグロが入ったごはん100gの海鮮ミニカップは、合成保存料、化学調味料を使用しない健康志向のお弁当です。
販売期間：通年

【ショップのおすすめコメント】まぐろのたたき、しらす、いくらを敷き詰めた、海の幸が楽しめる一品です。

「若鶏のチキン南蛮弁当」(950円) 塚田農場OBENTO&DELI (グランスタ東京/1F改札内)

塚田農場こだわり卵「塚だま」をふんだんに使った絶品タルタルソースが決め手の人気ナンバーワン名物弁当です。若鶏でつくるチキン南蛮と、じっくり味を染み込ませた自慢の肉じゃがが入っています。
販売期間：通年

【ショップのおすすめコメント】やわらか若鶏と濃厚なタルタルソースのチキン南蛮はもちろん、副菜の肉じゃが、高菜明太、玉子焼き、こだわりのご飯全て美味しく食べた後の満足感が人気の秘密です。

「牛肉入りデミグラスソースのオムライス」(850円) Deli comer (デリコメル) (グランスタ東京/1F改札内)

贅沢に牛肉を使用したオムライスです。ブイヨンがきいたコクと深みのあるデミグラスソースをたっぷりかけました。
販売期間：通年

【ショップのおすすめコメント】デミグラスソースは、オリジナルケチャップを使ったチキンライスとたまごとの相性バツグンです！

※原材料の供給状況で販売期間が変更になる場合がございます

「茄子と鶏唐揚げの香味ソース和え弁当」(972円) V PALETTE (エキュート東京/1F改札内)

甘辛いタレで合えた鶏唐揚げがたっぷり入ったボリューム満点のお弁当です。茄子、れんこん、スナップえんどうなどの野菜もふんだんに入っており、満足度が高い一品です。
販売期間：通年

【ショップのおすすめコメント】10種以上の野菜とサクッとジューシーな唐揚げが美味しいお弁当です。

※原材料の供給状況で使用している一部具材が3月中旬より一時変更になります

「天むす5個入」(756円) 地雷也 (グランスタ東京/B1改札内)

甘みと程よい粘りのあるお米と一緒に一つ一つ丁寧にむすんだ手作りの天むすです。秘伝のだし醤油とほんの少し胡椒をかかせた味わいで、つまみやすい一口サイズなので、お酒のお供にもぴったりです。
販売期間：通年

【ショップのおすすめコメント】手軽に食べられるサイズ感やお好みのお惣菜などと組み合わせられるボリューム感が好評です。

「鶏のガパオボウル」(961円) mango tree kitchen GAPAO (グランスタ東京/B1改札内)

粗挽きの鶏挽き肉の食感とタイバジルの香りが楽しめる、タイ料理の定番ご飯。ほどよくスパイシーで後を引くおいしさが人気です。
販売期間：通年

【ショップのおすすめコメント】マンゴーツリーのガパオはタイの調味料や唐辛子、ニンニク、タイバジルをたっぷり使ったパンチの効いた味わいでクセになる美味しさです。



topic2.東京駅「グランスタ八重北」 新ショップオープン情報！

2022年4月に、東京駅構内八重洲北口の改札外に「グランスタ八重北」が開業し、12月までに順次27ショップがオープンしました。

今回、2023年3月に、グランスタ八重北地下1階「黒堀横丁」と、1階「八重北食堂」に新たに2ショップがオープンします。「グランスタ八重北」は今回のオープンで、37ショップ※が集まる東京駅の一大飲食店街になります。

新たな発見に出会えるようなバラエティ豊かなラインナップが揃い、ワクワクを感じられる施設としてお楽しみいただけます。また、今後7ショップがオープンする予定です。詳細は決まり次第別途お知らせいたします。

※37ショップ：内訳①2022年4月開業以降オープン29ショップ、4月開業以前からの既存8ショップ。内訳②飲食35ショップ、物販・サービス2ショップ

3月13日(月)オープン！「PÄRLA 東京駅店」(パーラ トウキョウエキテン)

東京駅初出店 (場所：地下1階 黒堀横丁)

【ショップ紹介】

東京、神宮外苑にひっそりと佇むハイエンドなクレープスタンド「PÄRLA」(パーラ)。

ラムとナッツが香る生地、濃厚な純生クリーム、考え抜かれたフィリングは、唯一無二のクレープ体験を約束します。コーヒーやお酒とともに、本店の人気メニューはもちろん、東京駅限定の新作メニューをお楽しみいただけるほか、ギフトやお土産に最適な焼菓子の常設販売を行います。

【おすすめ商品】

ピスタチオマスカルポーネ グリオット バニラ蜂蜜
1,480円 (イートイン、テイクアウト)

ピスタチオとマスカルポーネチーズのクリームに甘酸っぱいグリオットチェリーを合わせました。ホワイトチョコランチが食感のアクセントになっています。緑と赤のコントラストが美しいクレープです。



3月25日(土)オープン！「酒肴日和 アテニヨル 八重洲」(シュコウビヨリ アテニヨル ヤイス)

東京駅初出店 (場所：1階 八重北食堂)

【ショップ紹介】

お酒のアテによし、ご飯のおかずによし、の味わい。名物黒おでんをはじめ、今宵のサケにあう、気の利いたアテでユルリと一杯。お一人様でもよし、昼のみでもよし。どんなシーンにでも気の利いたアテとお酒で楽しめる大人の酒場。

【おすすめ商品】

アテ盛り合わせと日本酒のセット
2,000円 (イートイン)

アテの盛り合わせは料理長のおまかせ。内容は日々変更となります。日本酒に合わせたアテが楽しみなセットです。

また日本酒は常備15種類の中から好きな3種類を選べます。

系列店舗のアテニヨル日比谷でも大人気の商品です。

※提供時間11:00~17:00 ※左記時間外は単品でのご提供

※アテ盛り合わせ 単品 1,400円、日本酒呑み比べ 単品 1,350円



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