

【報道関係者各位】

2023年1月25日(水)  
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 エキナカ商業施設「グランスタ東京」

～世代性別を問わず、誰もが楽しめる魚の食べ方を提案～

# 「TOUBEI supported by DELICIOUSCITY」 期間限定オープン！

期間：2023年2月6日(月)～2月26日(日)

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、以下「JR-Cross」）は、味の浜藤株式会社（所在地：東京都江東区、代表取締役社長：森口 江美子、以下「味の浜藤」）及びORIGINAL Inc.（所在地：東京都渋谷区、代表取締役：伏谷 博之、以下「ORIGINAL」）と協業し、東京駅構内のエキナカ商業施設「グランスタ東京」にて、2023年2月6日(月)から2月26日(日)まで、「TOUBEI supported by DELICIOUSCITY」を期間限定でオープンします。

JR-Crossは、ORIGINALが掲げる「DELICIOUSCITY」という日本のフードシーンを世界に発信すべくスタートしたプロジェクトに賛同し、グランスタ東京で本格的な魚食文化をカジュアルに楽しめる「TOUBEI」を展開する味の浜藤と連携し、「TOUBEI supported by DELICIOUSCITY」を展開します。

「TOUBEI supported by DELICIOUSCITY」では、「DELICIOUSCITY」のコンセプト「好きな食べ物を、新しくRemixする」を元に、「世代性別を問わず、誰もが楽しめる魚の食べ方」として、魚のすり身をベースにした春巻き、サンドイッチ、しゅうまい、茶碗蒸しを新たに開発します。グランスタ東京でしか味わえない新しい魚の食べ方をご提案しますので、この機会に足をお運びください。

※本リリース内の価格は全て税込です



画像はイメージです

### 【本件に関するお問い合わせ先】

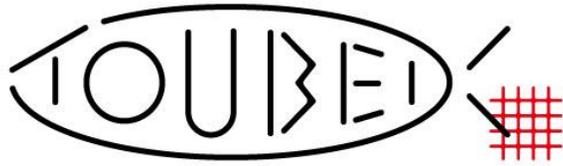
JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニーPR事務局（サニーサイドアップ内）  
担当：朝日奈、新甫

TEL：03-6894-3200 MAIL：jr-crossdvl@ssu.co.jp

本プレスリリースは、東商記者クラブにお届けしています。掲載情報はリリース時点の情報です。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。

# 「TOUBEI supported by DELICIOUSCITY」

(トウベイ サポートド バイ デリシャスシティ)



supported by DELICIOUSCITY®

展開期間：2023年2月6日(月)～2月26日(日)

営業時間：平日・土曜：8:00～22:00

日曜・祝日：8:00～21:00

※祝前日は22:00まで

※営業時間は変更になる可能性があります。

詳細はグランスタ東京HPをご覧ください。

[https://www.gransta.jp/mall/gransta\\_tokyo/](https://www.gransta.jp/mall/gransta_tokyo/)

位置 置：JR東日本東京駅構内地下1階

グランスタ東京 催事区画

「東京ライブ! デリ」(改札内)

## おすすめメニュー

価格は全て税込。画像はイメージです。



### 「カニカマドック (バジルタルタル)」 テイクアウト 864円

カニカマとカニ身でつくったカニカマフライを、風味豊かなバジルタルタルソースとさっぱりとしたあらごしトマトソースでサンドしました。

歯切れの良い程よいもちり感のあるパンが美味しさを引き立てます。



### 「銀ひらす西京焼×しゅうまい弁当」 テイクアウト 1,380円

伝統の西京味噌に漬け込み香ばしく焼きあげた銀ひらす西京焼と、かにとすり身の旨味を閉じ込めた、ほろりとほぐれる食感のかにしゅうまいを入れました。

彩り豊かなおかずを、山形県産つや姫のご飯と共にお楽しみ下さい。



### 「しそチーズ春巻き (5本セット)」 テイクアウト 1,080円

外はパリッと中はふんわり食感が特徴のお魚のすり身で作った春巻きです。

お魚のすり身には豆腐・しそ・チーズ・枝豆を練り込み、選べるディップソース(明太マヨ・ハニーマスタード)によって変化する味わいは通常の春巻きとは違った美味しさが楽しめます。

食べやすくスティック状になっておりますので、おつまみに最適です。

## TOUBEIについて

大正14年創業の魚に精通した味の浜藤がプロデュースする新ブランド。「保存料」「化学調味料」を使用しない、健康志向のお魚惣菜・お弁当をご提案します。「見た目に美しい」「食べて美味しい」をキーワードに、ごはんやおかずのミニカップを9種類ご用意しました。その日の気分にあったお好きな組合せをお楽しみいただけます。なおTOUBEIの常設ショップは、グランスタ東京1階の中央通路エリアにございます。

## DELICIOUSCITYについて

1968年にロンドンで創刊し、現在は世界333都市59カ国で展開するシティガイド「タイムアウト」の東京版「タイムアウト東京」を運営する、ORIGINAL Inc.と、アートディレクターのスティーブ・ナカムラによるプロジェクトです。世界に広がるコミュニティから集まるトレンド情報やニーズを調査、分析した上で、「POP FOOD CULTURE (※)」というコンセプトを軸に、日本のフード事業者をプロデュースします。今回のメニュー開発は、ORIGINAL Inc.取締役副社長で、タイムアウト東京副代表の東谷彰子と、フードディレクターの川上ミホがサポートしています。

(※日本の強みであるPOP CULTUREとFOOD CULTUREを合せた造語)

## STEVE NAKAMURA

クリエイティブディレクター

NIKE、HP、AMAZON、GOOGLEの広告キャンペーンのクリエイティブディレクション。ラフォーレ原宿の年間広告メイン・ビジュアルのアートディレクターを5年間務めた。TIME OUT TOKYOの表紙2号～のアートディレクション。きゃりーぱみゅぱみゅのCDジャケットは、デビューから5年間アートディレクションを担当。アイデア雑誌が作品集「KYARY PAMYU PAMYU ARTWORKS 2011-2016 STEVE NAKAMURA」を誠文堂新光社より刊行。写真集「NEARLY ETERNAL」をCLAIRE DE ROUEN BOOKSより刊行。T : THE NEW YORK TIMES STYLE MAGAZINE、アイデア、WALLPAPER、NOWNESSなどにも作品が掲載された。

## 川上ミホ

フードディレクター

ソムリエからキャリアをスタートし、国内外のレストランでの経験を経て独立。食のスペシャリストとして書籍・雑誌・TVなどを中心に、レストランプロデュースや商品開発アドバイザーなどとしても活躍。シンプルでストーリーのあるレシピとスタイリングに定評がある。

## 東谷彰子

ORIGINAL Inc. 取締役副社長／タイムアウト東京副代表

幼少期をフィリピンで、中学・高校時代をタイで過ごす。早稲田大学を卒業後、(株)エフエム東京に入社。約8年間、ディレクターとしてアーティスト、政治家、起業家、タレントなどの番組を多数担当する。2010年1月、「タイムアウト東京」の立ち上げメンバーとしてORIGINAL Inc.に入社し、2018年に現職に就任。



## 協業・連携企業について

### 味の浜藤株式会社

本 社：東京都江東区東雲2-12-4

創 業：1925年

代表取締役社長：森口 江美子

事業内容：水産加工食品販売

### ORIGINAL Inc.

本 社：東京都渋谷区広尾5丁目9-9

設 立：2007年7月2日

代表取締役：伏谷 博之

事業内容：インバウンド／アウトバウンドにおける調査・企画・事業開発・コンテンツ開発  
・ブランディング・グローバルプロモーション&PR・多言語対応

## 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