

<報道関係者各位>

2025年10月30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

収穫量日本一(※)！まもなく旬を迎える茨城県産白菜を使用した
ジューツと甘みが広がる「小海老天と白菜のかき揚げそば」と
昨年8万食販売した「カレーそば」が出汁感をUPして再登場！
11月6日(木)10:00～季節限定で発売！

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、カンパニー長:中俣 博文)は、2025年11月6日(木)から駅そば店舗「いろり庵きらく」「いろり庵きらくそば」全84店舗(2025年10月30日現在)で「小海老天と白菜のかき揚げそば」と「カレーそば」を販売します。※農林水産省「令和6年産 作況調査(野菜)第1報」より



1. 季節限定商品について



小海老天と白菜のかき揚げそば 720円(税込)

11月から2月に旬を迎える茨城県産の白菜をたっぷりと使用することで白菜の優しい甘みと、海老の濃厚な旨みを感じることができる冬限定の商品です。さらにプリツとした食感の小海老天をトッピングし、贅沢に仕上げました。さわやかな柚子の香りが、風味豊かなかき揚げの味わいを引き立てます。ぜひ、この冬だけの味わいをお楽しみください。



カレーそば 790円(税込)

カレーそば専用開発されたカレーつゆは、オリジナルの特製出汁の風味を最大限に活かした、そばにしっかり絡まるとろみのあるカレーつゆです。出汁とカレーをしっかりと感じていただけるようにまろやかに仕上げました。

半熟たまごごはんのセットは、カレーつゆを残すことなく最後まで楽しむことができるまんぷくセットです。

また、トッピングでコロッケを添えると、サクサクの衣がカレーつゆを吸い込み相性抜群の美味しさをお楽しみいただけます。

(一部店舗では価格が異なります。いずれの商品も、交通系のICカードでご購入いただくと20円引きとなります。)

●プレスリリースに関するお問い合わせ●

いろり庵さらくについて

「ほっとする気取らない日常の行きつけ」がコンセプトのおそば屋さんです。2008年4月にグランデュオ蒲田に1号店を出店し、2025年10月30日現在では首都圏のエキナカに84店舗を展開する駅そばブランドになりました。「いろり庵さらく」のこだわりは、蕎麦本来の味を楽しめる生蕎麦、何度も研究を積み重ねたオリジナルの特製つゆ、店内で調理する自家製かき揚げです。明るく落ち着いた照明、清潔な店内で、年齢、性別問わず駅を利用するお客さまの忙しい日常の中で気軽に気楽にほっと一息つける空間を演出します。



かき揚げそば 590円（税込）



店内で揚げた自家製かき揚げ

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

JR-Cross
株式会社 JR東日本クロスステーション

「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、「いろり庵さらく」「バックスコーヒーショップ」「ほんのり屋」のほか「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、acure<アキュア>ブランドとして、エキナカでの自販機事業や「From AQUA」などのオリジナル商品事業等を展開する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。

●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 TEL：050-3611-4463/Mail：pr-foods@jr-cross.co.jp