

2024年6月27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東京駅「グランスタ」 最速！東京駅限定 お弁当 売上ランキングTOP10を発表!!

～2024年4月リニューアルオープンの地下1階 お弁当・惣菜ゾーン対象～

新商品&夏にこそ食べてほしい！激辛メニューもご紹介！

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）の運営する東京駅のエキナカ商業施設「グランスタ東京」の、2024年4月24日（水）にリニューアルオープンしたばかりのお弁当・惣菜ゾーン（改札内 地下1階 スクエアゼロエリア）で販売する、東京駅限定 お弁当を対象とした「最速！東京駅限定 お弁当 売上ランキングTOP10」※を発表します。

芸能人の口け弁当として御用達の人気店のお弁当や、東京駅らしいレンガ模様の焼き印入りのいなり寿司、店内キッチンで挽き肉にするところから手作りしたハンブルグステーキのお弁当など、彩り豊かなお弁当がランクインしました。また、新商品や夏にこそ食べてほしい激辛メニューもご紹介します。

夏の帰省や旅のおともに、東京駅限定のお弁当をぜひお楽しみください。



※画像はイメージです

※2024年5月1日(水)～2024年5月31日(金)の売上金額の集計に基づいています。本ランキングは2024年4月24日にリニューアルオープンしたB1 改札内 グランスタ東京 スクエアゼロエリアのお弁当・惣菜ゾーンのショップが対象です。1F「駅弁屋 祭」、「駅弁屋 踊」を含む他エリアのお弁当・惣菜ショップは対象外です。催事等で対象施設以外の場所で販売される場合がございます。画像はイメージです。各ショップ1アイテムのみの選出です。

●「グランスタ東京」ホームページ <https://www.gransta.jp/>

# リニューアルオープンの地下1階お弁当・惣菜ゾーン 最速！東京駅限定お弁当 売上ランキングTOP10

順位	商品名	価格	ショップ名	グランスタ東京エリア名
1	ミートミックスカレー	1,620円	オーベルジーヌ	B1改札内 スクエア ゼロエリア
2	グランスタ限定5種いなり詰合せ	928円	豆狸	B1改札内 スクエア ゼロエリア
3	牛たん弁当 柚子胡椒味	1,920円	伊達の牛たん本舗	B1改札内 スクエア ゼロエリア
4	つばめ風ハンブルグステーキ弁当	1,930円	駅弁つばめグリル	B1改札内 スクエア ゼロエリア
5	深川弁当	1,400円	つきじ喜代村	B1改札内 スクエア ゼロエリア
6	鮭ハラミといくらの親子飯	1,380円	てとて	B1改札内 スクエア ゼロエリア
7	山形育ちのハンバーグ御膳	1,290円	eashion (イーション)	B1改札内 スクエア ゼロエリア
8	焼き鳥弁当	1,400円	焼き鳥 串くら 京都・御池 (やまとり くしくら きょうと・おいけ)	B1改札内 スクエア ゼロエリア
9	まぐろづくし丼	1,800円	築地カイセンノドン	B1改札内 スクエア ゼロエリア
10	和牛焼肉カルビ丼 (秘伝だれ辛口)	1,620円	和牛の壱丁田	B1改札内 スクエア ゼロエリア



1位

## ミートミックスカレー

1,620円／オーベルジーヌ (グランスタ東京)

芸能人のロケ弁当として御用達・欧風カレー専門店「オーベルジーヌ」の、東京駅限定特製カレーです。10時間ホロホロになるまで煮込んだ牛バラ肉、じっくり柔らかく煮込んだ豚のロース肉、オリーブオイルでソテーしてこんがり焼き上げた若鳥のモモ肉の、3種類のお肉が一緒に味わえます。



2位

## グランスタ限定5種いなり詰合せ

928円／豆狸 (グランスタ東京)

「豆狸」・「わさび」・「五目」、レンガ模様の焼き印入りの「穴子」と、リニューアルオープンで新発売した東京駅限定「マグロのしぐれ煮」の5種いなり詰合せ。「マグロのしぐれ煮」は、専用の赤い揚げにレンガ模様の焼き印入りで、東京駅らしい特別感のある見た目にも注目！



3位

## 牛たん弁当 柚子胡椒味

1,920円／伊達の牛たん本舗 (グランスタ東京)

仙台発祥の牛たんを、本場の味・焼きたてで手軽にお楽しみいただける弁当です。厚さ約1cm、食べ応えのあるプリッとした食感の牛たんに爽やかな柚子胡椒の辛味が相性抜群です。付け合わせには牛たんしぐれ煮、しそ巻き、南蛮みそ漬と、宮城の名物をご堪能いただけます。





4位

**つばめ風ハンブルグステーキ弁当****1,930円／駅弁つばめグリル (グランスタ東京)**

レストランで一番人気のつばめ風ハンブルグステーキをお弁当でもお楽しみ頂けるよう、東京駅限定の形をご用意。ハンブルグステーキは店内キッチンで挽き肉にするところから手作りし、一つ一つ焼き上げ、自家製のビーフシチューをかけてアルミホイルで包んでいきます。お米は新潟県産のコシヒカリを使用、店内で炊いてお詰めしています。

5位

**深川弁当****1,400円／つきじ喜代村 (グランスタ東京)**

見た目にもインパクトのある、たっぷりとのった「あさり」の深川弁当。オープン時から14年以上も愛され続ける、不動の人気商品です。あさは毎日店舗で煮て、お弁当に合うように煮る時間をあまりかけ過ぎず、煮た後に1日かけてじっくり味を染み込ませて、ふっくらと仕上げています。



6位

**鮭ハラミといくらの親子飯****1,380円／てとて (グランスタ東京)**

自慢の「鮭ハラミ白醤油焼」と「いくら醤油漬」の両方をお楽しみいただける王道の親子弁当です。ご飯は山形県産米「つや姫」を使用、風味豊かな「あさり炊込みご飯」との相性も抜群です。



7位

**山形育ちのハンバーグ御膳****1,290円／eashion (イーション) (グランスタ東京)**

肉厚でジューシーな山形県産の牛肉と豚肉を使用したハンバーグが食欲をそそる一品！添付の塩だれをかけるとさらに旨味が広がります。



8位

**焼き鳥弁当****1,400円／焼き鳥 串くら 京都・御池 (やきとり くしくら きょうと・おいけ) (グランスタ東京)**

定番のねぎま串に、ジューシーなつくね串、梅肉ソースが上品なささみ串など、別添えの京山椒とごいっしょにお愉しみいただけます。万願寺唐辛子の甘辛煮、お出汁が香るだし巻き、あわ麸とよもぎ麸の生麸田楽など、京都でおなじみのおぼんざいもご堪能ください。



9位

**まぐろづくし丼****1,800円／築地カイセンノドン (グランスタ東京)**

築地といえば本マグロ！トロから赤身、中落ちまで、本マグロの旨さをひとつの丼に詰め込みました。その時期で獲れる本マグロを厳選し生で入荷、生の本マグロを贅沢に使用した丼です。築地らしい丼をお召し上がりください。



10位

**和牛焼肉カルビ丼 (秘伝だれ辛口)****1,620円／和牛の壱丁田 (グランスタ東京)**

壱丁田秘伝の焼肉のたれにつけこんだ、黒毛和牛肉をたっぷりのつけた焼肉丼。肉の旨みをしっかり味わえる、手切りカルビの濃厚なお味をご堪能ください。



## 新商品&夏にこそ食べてほしい！激辛メニュー



NEW

グランスタ東京先行販売

### 寿司弁当「彩雲」

1,380円/みざさ茶屋 (グランスタ東京)

9つの仕切りに、みざさの柿の葉寿司をはじめ、穴子やえび、さけといくらのちらし寿司などを盛合せ。鶏照焼きや煮物、紅白なますなどのお惣菜をバランスよく添えた彩り豊かなお寿司のお弁当です。デザートに柿餅も。



NEW

グランスタ東京・HANAGATAYA限定

### とやまポーククロスかつ弁当

1,600円/とんかつ まい泉 (グランスタ東京)

メインのとんかつは、富山の豊かな自然が育んだ「とやまポーク」を使用。「まい泉オリジナルのとんかつソース」に加え、人気の「スパイスソルト」もお入れし2種類の味でお愉しみいただけます。副菜には様々な具材を彩り豊かに詰め、甘辛く炒り付けた「まい泉の黒豚そぼろ」も入れました。  
※販売期間：8月末頃まで



NEW

### ヘルシータイコンボ弁当

1,296円/Mr.Chicken鶏飯店 (グランスタ東京)

タイの味噌を使った特製ソースで食べるタイのチキンライス「カオマンガイ」と、海鮮や香味野菜が入ったタイの春雨サラダ「ヤムウンセン」、海老入り生春巻きが入った、夏におすすめさっぱりヘルシー弁当です。



NEW

激辛menu

### 鬼辛！スペイン産ベジヨータイベリコ豚重

1,290円/eashion (イーション) (グランスタ東京)

定番人気のイベリコ豚重を【激辛】にアレンジ。一口食べるとほとぼしる辛さの中に旨味あり、今までなかったやみつきな美味しさの一品。添付の燻製ハバネロソースをかければさらに激辛に！



グランスタ東京限定

激辛menu

### 麻婆豆腐と排骨炒飯

1,080円/台湾料理専門店 台湾101 (グランスタ東京)

上段は麻婆豆腐、下段はしっかりとしたカレー味の排骨（パーコー：台湾の豚口ス揚げ）をのせた卵炒飯の2段弁当で、2種類の辛さを楽しめます。銀座の名店『過門香』監修、特級調理師が手がける、痺れる辛さと複雑なスパイスを駆使した奥深い味わいです。



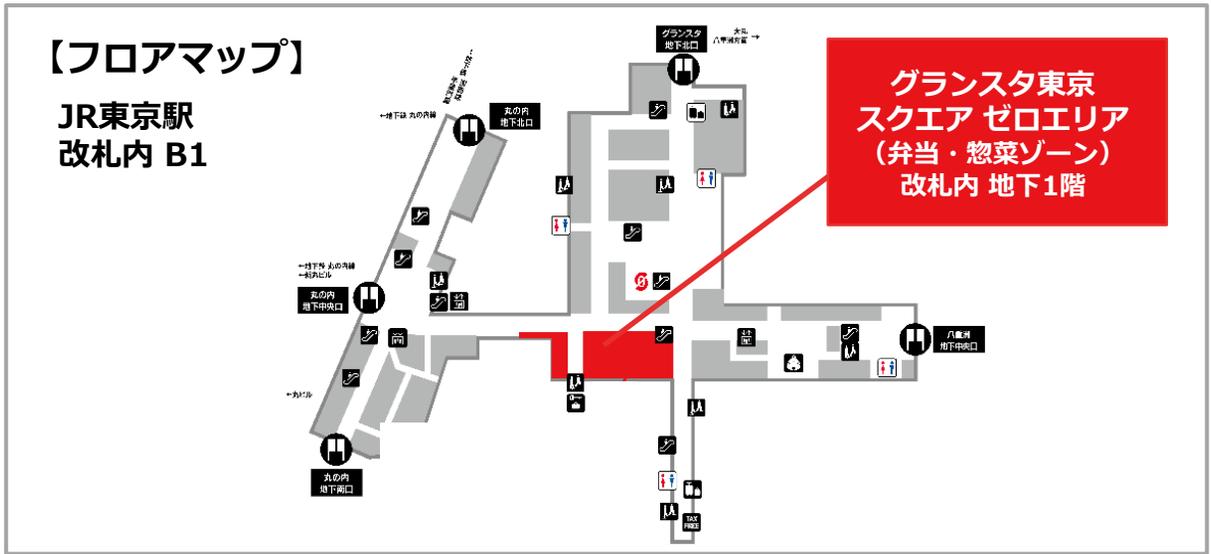
グランスタ東京限定

激辛menu

### 狂辛七味唐辛子天むす

864円/地雷也 (グランスタ東京)

定番から季節の変わり天むすなどを用意する、天むすの専門店。食べる直前に別添えの七味唐辛子をかけることで七味の豊かな風味や辛みを感じられ、辛みが効いた絶妙なおいしさに！京都の七味とうがらし専門店「おちゃのこさいさい」の「舞妓はんひい〜ひい〜」の七味唐辛子の小袋つきです。  
※販売期間：8月頃まで



## 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 POPPI 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