



2 0 2 4 年 4 月 3 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

# 春の行楽に!北陸の弁当や初登場の海鮮丼など 80 種以上を展開!

# 東京駅に弁当ショップ 6 店舗が期間限定で登場

4月8日(月) 11:00 から OPEN!!

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 東日本東京駅構内のエキナカ商業施設「エキュート東京」において、2024年4月8日(月)から8月下旬までの期間限定で弁当ショップ6店舗がオープンします。3月16日(土)に金沢・敦賀間が開業した北陸新幹線での旅行におすすめの北陸弁当や、エキュート初登場の海鮮丼専門店など、6店舗合計80種以上を取り揃え、東京駅から始まる春の行楽やゴールデンウイークのお出かけを盛り上げます。



①「紅ずわい小袖」(税込 1350 円) /北陸お弁当フェア、②「頂 いただき丼」(税込 1980 円) /海鮮丼 大江 戸、③「東京駅限定 みやび天重」(税込 1296 円) /神田明神下 みやび、④「銀座ライオンプレート」(税込 1680 円) /銀座ライオン、⑤「生パスタの和牛ミートラザニア」(100g あたり税込 700 円 ※200g からの 販売)/トウキョーラザニア by チル、⑥「牛カツ・黒毛和牛カルビミックス弁当」(税込 1782 円) /黒毛家

・展開ブランド:「北陸お弁当フェア」、「海鮮丼 大江戸」、「神田明神下 みやび」 「銀座ライオン」、「トウキョーラザニア by Chill」、「黒毛家」

・展開期間: 2024年4月8日(月)から2024年8月下旬まで

・営業時間:(月~土) 8:00~22:00、(日・祝) 8:00~21:00 ※4月8日(月)は11:00 OPEN

・展開場所: JR 東京駅 改札内1階「エキュート東京|内(千代田区丸の内1-9-1 JR 東日本東京駅構内)

#### ●報道関係者からのお問合せ●

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:新甫(しんぼ)(070-3258-4324)、櫻庭(080-3721-8953)、 山崎(080-3457-3276)、宇野、 澤井 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。掲載情報はリリース時点の情報です。内容は変更に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。





(添付資料① 展開ショップ詳細)

## 「北陸お弁当フェア」

3月 16 日(土)に金沢-敦賀間が開業した北陸新幹線での旅行を盛り上げるべく、北陸の素材を使用した弁当や石川県を代表する旅館「加賀屋」が監修した弁当など、北陸をテーマとしてバラエティ豊かに取り揃えます。

#### 「紅ずわいがに棒寿し」(税込 1350 円)

身はみずみずしく、繊細な甘味が特徴の紅ずわいがにを使用し、 食べやすく 8 巻にカットした一口サイズの棒寿しです。



### 「海鮮丼 大江戸」

創業 110 余年、豊洲市場で行列のできる海鮮丼専門店「大江戸」がエキュート東京に初出店。市場直送のまぐろや魚介類をふんだんに使った海鮮丼や弁当を店内厨房で作ります。厳選素材と豪快さが特徴の"市場めし"を東京駅から始まる旅のお供としてご堪能いただけます。

#### 「頂 いただき丼」(税込 1980 円)

「大江戸」の名物「頂 いただき丼」を豊洲市場店で提供しているサイズそのままで弁当としてご用意。山頂をイメージした部分には、まぐろ、ぶり、いくらなど、大江戸自慢の海鮮 10 種類がぎっしり詰まった豪快かつ豪勢な逸品です。



# 「神田明神下 みやび」

江戸総鎮守 神田明神の男坂下で創業し"江戸の味、粋なお弁当" として親しまれる高級弁当の老舗「神田明神下 みやび」。本店で人気の江戸前天麩羅や深川めしを中心に、エキュート東京限 定商品も多数展開。店内厨房で作る天麩羅や串揚げなど、出来たて熱々の味を東京駅エキナカでお楽しみいただけます。

#### 「東京駅限定 みやび天重」(税込 1296 円)

海老・蓮根・南瓜・いか・いんげん・野菜天と人気の天婦羅を詰め合わせたエキュート東京限定の天重です。店内厨房で作る「神田明神下 みやび」自慢の天婦羅を出来たてでご堪能いただけます。



#### ●報道関係者からのお問合せ●

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:新甫(しんぼ)(070-3258-4324)、櫻庭(080-3721-8953)、 山崎(080-3457-3276)、宇野、 澤井 TEL:03-6894-3200 MAIL:jr-crossdvl@ssu.co.jp





(添付資料② 展開ショップ詳細)

### 「銀座ライオン」

明治 32 年、東京・銀座に誕生した日本初のビヤホール「銀座 ライオン」。約1世紀に亘り「安全・安心・本物志向」を基本に美味しいお料理と心温まるサービスを提供しています。銀座 ライオンが誇る歴史と伝統の味を詰め合せたお弁当を、ご家族皆さまでお楽しみいただけます。

#### 「銀座ライオンプレート」(税込 1680 円)

「ハンバーグ・エビフライ・カニクリームコロッケ・オムライス」と、大人から子供まで幅広い世代の大好物メニューを詰め合せました。ご家族でシェアしても楽しめるプレート弁当です。



# 「トウキョーラザニア by チル」

吉祥寺で自然派白ワイン専門店として季節の料理とワインをペアリングする人気店"Chill"(チル)がプロデュースする期間限定ショップ。生パスタを使用した濃厚な和牛ミートラザニアを焼立てでお召し上がりいただけます。

#### 「生パスタの和牛ミートラザニア」

(100g あたり税込 700 円 ※200g からの販売)

店内厨房でイチから手作りする特製のミートラザニアです。生パスタをボイルし、特製の和牛ミートソースとホワイトソース、チーズを4層に重ね合わせオーブンで熱々に焼き上げます。列車内に持ち込んでワインと合わせるのもおすすめ。

(画像はイメージです)



# 「黒毛家」

下町情緒あふれる上野の人気店「黒毛家」が期間限定で登場。 厳選された肉のみを使用し、仕入、精肉から調理までのすべて を自社で行うこだわりのサーロインステーキやカルビ焼肉など を提供しています。

#### 「牛カツ・黒毛和牛カルビミックス弁当」

(税込 1782円)

「黒毛家」の名物メニューの牛カツは、柔らかい内ももの赤身 部位のみを使用し、高温の油でサッと揚げたシンプルながらも 牛肉の旨味を堪能できる逸品。自慢の牛カツと人気の黒毛和牛 の焼肉を両方一度に楽しめる贅沢な弁当です。



#### ●報道関係者からのお問合せ●

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:新甫(しんぼ)(070-3258-4324)、櫻庭(080-3721-8953)、 山崎(080-3457-3276)、宇野、 澤井 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。掲載情報はリリース時点の情報です。内容は変更に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。





(添付資料③) (画像はイメージです)



詳しくはこちらをご確認ください! https://www.jrepoint.jp/campaign/B230307002

# 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)

# **ecute** ## GRANSTA

#### 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

#### ●報道関係者からのお問合せ●

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:新甫(しんぼ)(070-3258-4324)、櫻庭(080-3721-8953)、 山崎(080-3457-3276)、宇野、 澤井 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。掲載情報はリリース時点の情報です。内容は変更に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。