

2021年10月7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

東京駅 エキナカ商業施設「エキュート」「グランスタ」で初開催

『oEDOモダン ～東京の呼吸、粹づく江戸カルチャー～』

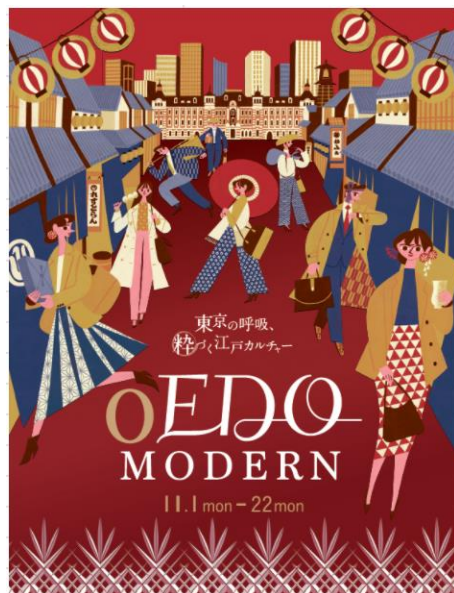
希少な『木桶仕込み醤油』を使用した限定商品の販売や東京駅エキナカ初「木桶」の展示も！

開催期間：11月1日(月)～11月22日(月)

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、運営する東京駅改札内のエキナカ商業施設「エキュート」「グランスタ」にて、2021年11月1日（月）～11月22日（月）の期間、『oEDOモダン～東京の呼吸、粹づく江戸カルチャー～』キャンペーンを開催します。

今回は、江戸の食文化を変えた「醤油」に着目。期間中は、特別企画として醤油のセレクトショップ「職人醤油」とタイアップした期間限定ショップを展開したり、「木桶職人復活プロジェクト」とコラボし、東京駅エキナカで初となる「木桶」の展示などが行われます。3ページ以降には、同施設内のショップにて販売する、江戸時代から続く伝統製法、希少な『木桶仕込み醤油』を使用した商品をご紹介します。

現代の東京に息づく江戸の食文化、暮らしに触れる商品展開や展示を通し、文化の秋に高まる知的好奇心を刺激するとともに、持続可能な産業支援、伝統文化の継承にアプローチします。



画像はイメージです

●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：戸田、王

MAIL：jr-crossdvl@ssu.co.jp

掲載情報は10月7日時点の情報です。内容は変更となる可能性がございます。
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。

国内流通量わずか1%の希少な『木桶仕込み』の継承

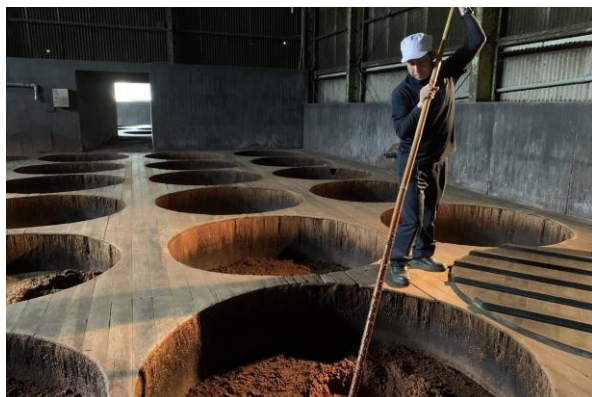
国内流通量わずか1%と存続が危ぶまれる希少な『木桶仕込み』とはー

江戸時代まで醤油は木桶で作られていましたが、現在では効率を優先し機械による製造が中心となり、『木桶仕込み醤油』の国内流通量は全体のわずか1%まで落ち込み、存続が危惧されています。

しかし木桶仕込み特有の風味、その蔵元にしか作り出せない個性が見直され、日本酒やワインのように日本全国のクラフト醤油として注目を集め始めています。そんな伝統製法を絶やさず未来へつなぐため、若手の醸造家を中心に「木桶職人復活プロジェクト」が立ち上がり、新桶づくりや技術の継承に取り組んでいます。



**KIOKE
CRAFT
REVIVAL**



東京駅 エキナカ初「木桶」展示

大型の木桶を用いた天然醸造による醤油づくりの文化が残る香川県小豆島から、伝統を未来へつなぐ新桶が東京駅エキナカにやってきます。高さ・幅2メートルの迫力。国の登録無形民俗文化財第1号として答申された「讃岐の醤油醸造技術」、江戸時代から脈々と続く日本の食文化を体感いただけます。職人の想いが詰まった新桶に直接触れることも可能です。

展示期間：11/1(月)～11/23(火・祝)

展示時間：9:00～21:00

※土日祝は20:30まで

展示場所：エキュート東京八重洲臨時販売スペース
(JR東京駅構内1階、新幹線南のりかえ口前)



画像はイメージです

「江戸の町人文化」×「職人醤油」期間限定ショップ

『江戸の町人文化～食と暮らし～』をテーマに、台東区浅草仲見世や合羽橋商店街を中心とした食や雑貨のセレクトショップを期間限定で展開致します。醤油のセレクトショップ「職人醤油」とコラボし希少な木桶仕込み醤油の販売も行います。

出店期間：11/1(月)～11/23(火・祝)

営業時間：9:00～21:00

※土日祝は20:30まで

出店場所：エキュート東京八重洲臨時販売スペース
(JR東京駅構内1階、新幹線南のりかえ口前)



希少な『木桶仕込み醤油』を使用した最新TOKYOスイーツ



醤油キャラメルプリンシュー

マイスターシュトゥック

ユーハイム/エキュート東京

1個 324円

キャラメル生クリームと醤油キャラメルソースのプリンをシュー生地で包みました。小豆島の天然醸造こいくち醤油が、キャラメルソースのコクと旨味、芳ばしさをプラスします。

※東京駅限定



安納芋みたらしプリン

船橋屋こよみ/エキュート東京

1個 475円

安納芋の風味をたっぷりお楽しみいただけるプリンとたまり醤油を使用したみたらしが相性抜群。秋にぴったりの限定商品です。

※販売期間：11月2日～22日



クイニアマン 再仕込醤油

治一郎/エキュート東京

1個 450円

バター香るクイニアマンに芳ばしいナッツを贅沢にトッピング。コクとうまみが特徴の再仕込み醤油を別添えのソースで使用しました。甘じょっぱい味わいがあと引く美味しさです。※東京駅限定



鳥居醤油ロール

和楽紅屋/エキュート東京

1本 1,296円

石川県能登半島で昔ながらの製法にこだわって丁寧に醸造された鳥居醤油と、沖縄県産の黒糖を使用した風味豊かなこだわりのロールケーキです。※東京駅限定



ヤマロク醤油×福みたらし

菓匠 禄兵衛/エキュート東京

1個 259円

人気の福みたらしに香川県・小豆島ヤマロク醤油の「鶴醤」を使用した特別バージョン。再仕込み製法醤油のコク深くまろやかな味わいをお愉しみ頂ける限定の一品。お団子の表情も普段よりにっこりです。

※東京駅限定



塩だし海老あられ

富士見堂/グランスタ東京

1袋 420円

気仙沼産のあみえびを使用した焼きあられ。あみえびの風味を最大限に引き立たせるために「しろたまり」を使用しました。とても上品な味わいで、ひとくち食べるとお米の甘さとあみえびのほんのり優しい香りと山椒が広がります。※東京駅限定



みたらしソフトクリーム

小岩井農場/エキュート東京

1カップ 500円

小岩井農場の新鮮なミルクを使ったソフトクリームに、希少な木桶仕込み醤油で特製のみたらしタレを合わせました。粒あんと赤えんどう豆をトッピングした、甘じょっぱい和風のソフトクリームです。

※東京駅限定



大海苔揚御門（木桶醤油仕立て）

御門屋TOKYO/エキュート東京

1枚 183円

宮城県産米「ミヤコガネ」を使用し、胡麻を練りこんだ生地をカラッと揚げ、熟成された旨味が特徴の再仕込み醤油で作った甘ダレで味付けました。兵庫県明石産の生海苔を巻いた大判のおかきです。

※エキュート限定

次ページより
希少な『木桶仕込み醤油』
を使用した最新TOKYO
グルメをご紹介します！



希少な『木桶仕込み醤油』を使用した最新TOKYOグルメ



銀鱈の煮つけ（木桶醤油甘辛炊き）の海苔弁

刷毛じょうゆ 海苔弁山盛り

/エキュート東京

1折 1,728円

身締まりのよい良質な銀鱈を小豆島の生搾り醤油とごらめを使用し炊き上げました。最高級、有明の青混ぜ海苔と醤油香る上質な海苔弁です。 ※東京駅限定



本まぐろ漬け丼

魚力海鮮寿司/エキュート京

葉ストリート

1個 1,200円

本まぐろの赤身とコク深い溜醤油の漬け丼。11時、16時の時間限定販売。作り立てをご提供します。

※東京駅限定



アボカドとチキンのパワーサラダ・木桶醤油ドレッシング

ヴィ パレット/エキュート東京

1個 951円

栄養バランスに優れおかずにもなる人気のパワーサラダに、希少な木桶醤油の和風ドレッシングを組合せました。

※東京駅限定



鶏の生姜焼き弁当

東京京鳥/エキュート京葉スト

リート

1折 990円

安政二年創業の老舗・秋田県「石孫本店」の濃口醤油を使用した特製タレで、ジューシーな国産鶏もも肉を生姜焼きに仕上げました。

※東京駅限定



タマゴサラダと白エビコロツケのペアサンド

サンドイッチハウス メルヘン

/エキュート東京

1パック 540円

醤油香る卵かけご飯をイメージしたタマゴサラダと和風な白エビコロツケのペアサンド。

※東京駅限定



木桶醤油のすきやきパイ

神戸牛のミートパイ/グランスタ

東京

1個 410円

正金醤油のうすくち醤油を使用したすきやきパイ。国産の大豆と小麦を木桶で仕込んだうすくち生醤油を使用することで、塩味とうま味のバランスが抜群です。薄味（京風）に仕上がりました。

※東京駅限定 ※1日50個



～木桶醤油で食べる～季節の彩りかつ弁当

平田牧場/エキュート東京

1折 1,100円

舞茸、しめじ、エノキを包んだミルフィーユかつを木桶醤油と大根おろしでお召し上がりいただく一品。行楽にもおすすめの秋薫るお弁当。

※東京駅限定



こだわりの醤油のわっぱ弁当

串くら 京都・御池

/エキュート東京

1折 1,380円

鶏の唐揚げにはキレのある濃口醤油を、煮物と炊き込みご飯には素材を引き立てる薄口醤油を使用。木桶醤油と食材のハーモニーが鮮烈。見た目も鮮やかな秋らしいお弁当です。

※東京駅限定



醤油らぁ麺

NIPPON RAMEN 凜 RIN

TOKYO/グランスタ東京

1杯 990円

「日本の食材、醸造文化、伝統をラーメンを通じて発信」する、当店の看板商品。未廣醤油さんをはじめ、5種の本醸造生揚げ醤油をブレンドしたタレによる醤油の香り、食べ進めるうちに味わいが変わるさまをお楽しみください。 ※東京駅限定

「oEDOモダン」×「職人醤油」×「木桶職人復活プロジェクト」

■ 職人醤油代表・高橋万太郎氏にコラボレーションへの想いを聞きました

醤油は日常の食に欠かせない存在。でも、当たり前すぎて注目されないようにも感じています。醤油の個性は驚くほどに様々で、地域や蔵によって異なります。もっと魅力を自己主張していいのでは？と感じていたところに、今回のコラボ企画のお話をいただきました。多くのブランドさまが醤油に関心を持ち特別な商品を開発してくださったことで、醤油の可能性の広がりを実感しています。

・コラボレーションを通して何を伝えたいか

木桶の表面、木材の小さな穴に微生物が住み着いています。そして、何十年もの時を経てその蔵独自の生態系をつくりあげているのです。昔から「職人の性格が、醤油の性格に出る」と言われるのもその所以だと思います。それぞれの醤油の個性をお楽しみいただけると幸いです。



職人醤油代表・高橋万太郎氏

■ 「oEDOモダン～東京の呼吸、粹づく江戸カルチャー～」企画担当者の想い

現在の東京に息づく江戸の町人文化から学ぶことで、社会的に高まるSDGsへアプローチできないか？というのが企画の始まりでした。「寿司、天ぷら、そば、うなぎ」、江戸の4大グルメと言われる食の進化を支えたのは「醤油醸造」の発展であることを知り、食文化「醤油」に着目しました。そして醤油について調べる中で出会った職人醤油・高橋代表と意気投合し、江戸時代から続く伝統文化でありながら存続の危機にある『木桶仕込み醤油』の持続可能な産業支援に取り組みたいと思い、今回コラボレーション企画を実現することとなりました。

・企画担当者からお客さまへの想い

食生活に欠かせない基本調味料でありながら、醤油の違いによる食事の楽しみ方を普段意識している方は少ないのではないのでしょうか。私もそうでした。今回、コラボ企画をとおして木桶醤油と出会い、その魅力をパートナーの方々にも共感いただけたことで商品開発につながりました。最新のTOKYOスイーツ、グルメへと進化した伝統的な食文化を、その風味の違いを感じながらぜひ楽しんでいただけると嬉しいです。

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、「ecute」や「GRANSTA」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

