

2023年10月4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

エキナカ商業施設「エキュート」クリスマスキャンペーン  
笑おう。めいっぱいハッピーになろう。

# 「Laugh Love Christmas」開催！

開催期間：2023年11月24日（金）～12月25日（月）

※予約受付開始：2023年11月1日（水）～



※画像はイメージです。商品の一例です。

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、運営するエキナカ商業施設エキュート大宮・大宮 ノース・日暮里・上野・品川・立川・エキュートエディション（渋谷・飯田橋）にて、2023年11月24日（金）から12月25日（月）まで、クリスマスフェア「Laugh Love Christmas」を開催します。

美味しいモノ、大切なひと、思いがけないキト。ポジティブであなたらしい笑顔をもっと引き出す“心躍る”クリスマスをご提供させていただきたいという思いから、2023年のエキュートのクリスマスキャンペーンテーマは「Laugh Love Christmas」。Smile（＝笑顔）よりもLaugh（＝声を出して笑う）、今年のクリスマスは笑おう、めいっぱいハッピーになろう！というメッセージを含め、エキュート限定：スペシャルケーキのテーマは「Doki♡Doki」。ハートモチーフや、心躍るクリスマスの高揚感を表現したデコレーションケーキをご用意いたしました。クリスマスパーティーを華やかに演出するエキュート限定ケーキ、ハイオリティな配送可能ケーキなど、約35ショップから合わせて約230点のケーキが登場します。

※予約期間・店頭販売期間・限定数量等は変更となる可能性があります。※掲載の商品は一部の商品です。

※掲載商品の価格はすべて税込です。※配送可能商品は別途配送料金がかかります。

# エキュートのこだわりケーキ登場！「 Laugh Love Christmas 」

## キャンペーン名： Laugh Love Christmas

- 開催期間：11月24日（金）～12月25日（月）
- 予約受付期間：11月1日（水）～12月25日（月）※店頭、WEB（ネットでエキナカ）
- 対象施設：エキュート各館、エキュートエ디션(渋谷・飯田橋)
- WEB予約：<https://www.jr-cross.co.jp/cp/christmas/ecute/>

※2023年版の特設サイト公開は11月1日（水）10:00頃を予定しています。

- 予約商品受取：～12月25日（日）※一部ショップ、商品により異なります

今年のエキュートのクリスマスケーキのテーマは、「Doki♡Doki」。ハートモチーフや、心躍るクリスマスの高揚感を表現したデコレーションケーキを、エキュート限定：スペシャルケーキとしてご用意いたしました。ショートケーキ、チョコレートケーキ、バラエティケーキのほか、いちごをふんだんに使用した「いちごPREMIUM」も揃いました。エキュートクリスマス特集第一弾として、各施設オススメのクリスマスケーキ・限定スイーツをご紹介します。



【メインビジュアルイメージ】

## エキュート品川



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

「ミニヨンスペシャルite」(5,000円) ※50台限定

パティスリー-QBG (エキュート品川)

マダガスカル産バニラを使用した優しい甘さのバニラムースに、華やかな香りのライチジュレとフアンボワーズを合わせました。可愛い見えた目と洗練された上品な味わいをお楽しみください。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 微量

(店頭・ネット予約) 11/1～12/18 (お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/22～12/25



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

「クリスマスベリームース」(5,940円) ※50台限定

京橋千疋屋 (エキュート品川)

ベリーのような酸味が特徴のルビーチョコムースに、旬の苺を使用した甘酸っぱいベリームースを重ねました。りんごで作られた薔薇が艶やかに咲く、フルーツを主役にした京橋千疋屋ならではのクリスマスケーキを心ゆくまでお楽しみください。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1～12/10 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

「終ピスターシュ」(4,500円) ※100台限定

和楽紅屋 (エキュート品川)

ピスタチオを主役に苺を合わせたガトー。ピスタチオムースの中にはプラリネクリームを忍ばせ、まろやかでコクのある味わいに。底面に敷いたきなこのサブレが香ばしさをよりいっそう引き立てます。表面は甘酸っぱい苺のムースにジュレを重ね、チョコレートやクリームで華やかに仕上げました。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 微量

(店頭・ネット予約) 11/1～12/20 (お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/22～12/25



NEW

エキュート限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

「クール フレーズ ヴァニージュ」(5,940円)

ダロワイヨ (エキュート品川・大宮・上野・日暮里・立川)

甘酸っぱい苺のコンポテと優しい味わいのヴァニラムースを重ねたハート形のケーキ。ヴァニラ風味のホワイトガナッシュを絞り、赤いグラサージュで艶やかに仕上げました。

(サイズ) ハート型縦横約12cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1～12/20 (お渡し) 12/21～12/25 (店頭販売) 12/21～12/25



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

「プティフルマカロン&ドゥミセック -ノエル-」(4,320円)

アトリエうかい (エキュート品川)

クリスマス気分を盛り上げる、オーナメントや星空、雪景色をイメージした、一口サイズのマカロンやドゥミセックの詰め合わせです。

(サイズ) 8個入 (アルコール) 微量

(店頭・ネット予約) 11/1～12/15 (お渡し) 12/4～12/25

(店頭販売) 12/4予定～12/25予定

## エキュート立川



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

### 「オリエンタル」(4,860円) ※200台限定 キャトルキヤール (エキュート立川)

ライチ、フランボワーズ、苺を合わせたムース、ライチのパート・ド・フリユイ、ダックワーズを重ねました。四角に見えるケーキですが5つにカットされており、中央はハート型になります。

(サイズ) 約14cm×14cm (アルコール) 微量

(店頭・ネット予約) 11/1~12/20 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) 12/23~12/25



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

### 「ルージュロワイヤル」(5,200円) ※60台限定 パティスリーエヌグラム (エキュート立川)

2023年エキュート限定のクリスマスケーキ。花の香りが特徴的な"タイベリー"と上品なアールグレイの香りのムースケーキ。キュートなハート型の見た目と、各パーツに散りばめられたタイベリーとアールグレイの余韻が、クリスマスを彩ります。

(サイズ) 直径約16cm (アルコール) 微量

(店頭・ネット予約) 11/1~12/20 (お渡し) 12/22~12/26 (店頭販売) 12/22~12/25



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

### 「クールショコラフランボワ」(3,800円) ※50台限定 イルフェジュール (エキュート立川)

キャラメル風味のチョコレートムースの中にはフランボワーズムースとアーモンドチョコレートビスキュイ。中にはフランボワーズのホールを忍ばせました。

(サイズ) 4号: 直径約13cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1~12/20 (お渡し) 12/22~12/25 (店頭販売) 12/22~12/25



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

### 「シャンティフロマージュ」(3,600円) ※80台限定 パティスリー ドゥ シェフ フジウ (エキュート立川)

甘酸っぱいフランボワーズと2種類のチーズを使ったまろやかな甘さのチーズケーキです。

(サイズ) 4号: 直径約12cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1~12/19 (お渡し) 12/22~12/25 (店頭販売) 12/22~12/25



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

### 「ハッピースノーマン」(3,590円) ※50台限定 アンの工房 (エキュート立川)

バニラとチーズの2種類のムースの雪だるま。クリスマスを彩る様々な飾りを散りばめました。

(サイズ) 4号: 直径約12cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1~12/20 (お渡し) 12/22~12/25 (店頭販売) 12/20~12/25



WEB予約対応

予約限定

★いちごPREMIUM

### 「あまおう苺たっぷりの贅沢クリスマスショートケーキ」(9,900円) FUJIYA CONFECTIONERY (エキュート立川)

18粒の大粒あまおう苺をサンドと飾りにたっぷり使用した、贅沢なショートケーキ。特別な日に楽しみたい、とっておきのケーキです。

(サイズ) 直径約14cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1~12/16 (お渡し) 12/22~12/25 (店頭販売) なし

## エキュート大宮



NEW

エキュート大宮限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

### 「クー・ド・クール」(6,500円) ※70台限定 アンドメルシィ (エキュート大宮)

フランボワーズの甘酸っぱさと濃厚ピスタチオの深い味わいをお楽しみ下さい。山形県大石田町の本店工房で丁寧に作り上げた、ハートの本格チョコレートを加えてお届けします。  
(サイズ) 5号：直径約15cm (アルコール) 不使用  
(店頭・ネット予約) 11/1～12/22 (お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/22～12/25



NEW

エキュート限定

WEB予約対応

予約限定

★スペシャルケーキ

### 「クロナドゥ ノエル」(6,480円) ※各館50台限定 オーヴォ (エキュート大宮・日暮里)

クランベリー、ナッツ、チョコを飾り、周りにアイシングクッキーをあしらったチョコレートケーキ。食感と味のアクセントにナッツと刻んだチョコレート、隠し味にスパイス。  
(サイズ) 5号：直径約15cm (アルコール) 不使用  
(店頭・ネット予約) 大宮：11/1～12/18 日暮里：11/1～12/20 (お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) なし



WEB予約対応

★いちごPREMIUM

### 「クリスマスあまおうショート」(9,288円) フルーツピークス (エキュート大宮・日暮里)

人気の苺「あまおう」とシャインマスカットを引き立てる、フルーツピークス特製のスポンジとまろやかなクリームケーキ。食卓の主役になること間違いなしです。  
(サイズ) 6号：直径約18cm (アルコール) 微量  
(店頭予約) 10/1～12/17 (ネット予約) 11/1～12/17 (お渡し) 12/21～12/25 (店頭販売) 12/21～12/25



WEB予約対応

★いちごPREMIUM

### 「フレーズ・プレミアム」(6,800円) ※100台限定 アンドメルシィ (エキュート大宮)

香り高いバニラビーンズをふんだんに使用したバニラムースに冬の国産苺をたくさんのせました。苺尽くしのプレミアムなケーキです。  
(サイズ) 5号：直径約15cm (アルコール) 不使用  
(店頭・ネット予約) 11/1～12/22 (お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/22～12/25

## エキュート日暮里



NEW

エキュート日暮里限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

### 「ミニョンノエル」(4,800円) ※50台限定 パティスリー アンドゥ (エキュート日暮里)

クランベリーとカルピスのムースで、桃のプリュレ・ジュレ・コンポートを包んだ上品な甘酸っぱさのムースケーキ。アンドゥのこだわりが詰まったクリスマス限定のケーキです。  
(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 微量  
(店頭・ネット予約) 11/1～12/18 (お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25



NEW

エキュート日暮里限定

WEB予約対応

予約限定

★スペシャルケーキ

### 「クールノエルピスターシュ」(5,800円) ※50台限定 パティスリー ラヴィアンレーヴ (エキュート日暮里)

ラズベリー、ショコラ、ピスタチオを組み合わせた、ハート型のケーキ。クラシックなデコレーションで大人なクリスマスイメージいたしました。  
(サイズ) 5号：直径約15cm (アルコール) 不使用  
(ネット予約) 11/1～12/18 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) なし

## エキュート上野



エキュート上野限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

「親子パンダのクリスマスケーキ」(5,400円)

ドルチェフェリーチェ (エキュート上野)

お母さんパンダと2匹の子パンダをのせた、上野店限定のケーキ。ふわふわのスポンジでたっぷりの苺と生クリームをサンド。更にお母さんパンダの中には、とろけるカスタード入りです。

(サイズ) 5号：直径約15cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1～12/17 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25



エキュート限定

WEB予約対応

★スペシャルケーキ

「星降る夜空」(4,644円)

ユーハイム (エキュート上野) / マイスターシュトゥックユーハイム (大宮・品川)

濃厚なピスタチオのムースと生地をチョコムースで閉じ込みました。ラズベリージャムの酸味と、ピスタチオの甘みが口いっぱいに広がる贅沢な味わい。

(サイズ) 4.5号：直径約13cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 11/1～12/20 (ネット予約) 上野：11/1～12/15 大宮・品川：11/1～12/20

(お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25

## エキュートエディション渋谷



NEW

エキュートエディション渋谷限定

WEB予約対応

「ウイリディ」(5,200円)

フラクタス (エキュートエディション渋谷)

ほうじ茶の香ばしいムースに、黒糖のジュレ、ベルガモットの酸味で構成した繊細な味のバランスが後を引く一品。

(サイズ) 5号：直径約15cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1～12/10 (お渡し) 12/16～12/25 (店頭販売) 12/16～12/25

## 便利な配送ケーキ！



NEW

エキュート大宮限定

WEB予約対応

配送限定

「苺のジェラートケーキ」(4,600円) ※50台限定

ハスキージェラート (エキュート大宮)

新潟県産「越後姫いちご」を使用し、越後姫いちごのジャムと苺ホワイトチョコジェラートを中心とした苺づくしのアイスクリームケーキ。土台に敷き詰めたクッキーと、ジェラートとジャムの間には細かく砕いたホワイトチョコで食感を楽しめます。クリームのかさといちごジェラートの甘酸っぱさのハーモニーをお楽しみください。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1～12/21 (配送) 12/18～12/25 (店頭販売) なし



エキュート品川限定

WEB予約対応

配送限定

「クリスマスマンゴームース」(3,780円) ※30台限定

京橋千疋屋 (エキュート品川)

バラの花にアレンジしたマンゴーがひときわ目を引く、濃厚で香り豊かなマンゴームースです。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 使用

(店頭・ネット予約) 11/1～12/10 (配送) 12/20～12/25 (店頭販売) なし



WEB予約対応

配送可能

「ネコ型ケーキ」(4,950円) ※50台限定

パティスリーアンドウ (エキュート日暮里)

全体をチョコムース、生地もチョコレートにし、チョコづくしでお子様も食べやすいケーキです。ネコ型なので、チョコペンで顔を描いたり、クリスマスオーナメントを飾って楽しめます。

(サイズ) 5号：直径約15cm (アルコール) 不使用

(店頭・ネット予約) 11/1～12/15 (お渡し) 12/22～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25

## 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!

13駅で  
開催

東京駅・品川駅・  
上野駅・日暮里駅・  
立川駅・赤羽駅・  
新宿駅・横浜駅・大宮駅・  
千葉駅・西船橋駅・  
津田沼駅・海浜幕張駅

ecute GRANSTA PEPIE LUMINE NEWoman SHINJUKU

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）

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、「エキユート」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：エキユート、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、  
駅ごとの個性を發揮した“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