

2025年7月2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

JR大宮駅「エキュート大宮」
埼玉県産とうがらし9種を使用した**夏の旨辛グルメ**集結!!
全て新作！エキュート大宮限定の12商品が登場！
「十色の刺激」初開催!!

埼玉県の生産者「十色とうがらしファーム」とコラボレーション！
食欲を刺激！「ブートジョロキア」や「万願寺唐辛子」を使用したメニュー登場



※画像はイメージ

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（本社：東京都渋谷区、カンパニー長：白田 義彰）は、運営するエキナカ商業施設「エキュート大宮」にて、7月14日（月）から7月27日（日）の期間、埼玉県の生産者「十色とうがらしファーム」のとうがらしを使用したグルメフェア、「十色の刺激」を初開催します。

暑さで体力・食欲が落ちがちな時期は、刺激的な“旨辛グルメ”が魅力的！埼玉県さいたま市緑区でとうがらしを生産する「十色とうがらしファーム」とコラボレーションし、**世界トップクラスの辛さを誇る「ブートジョロキア」**を使用したいなり寿司、香り豊かな青とうがらし「**プサジュエラ**」と枝豆・コーンのやさしい甘みがベストマッチした韓国チヂミなど、埼玉県産とうがらしの個性を生かした旨辛メニューを開発しました。乾燥とうがらしだけでなく、今年収穫したばかりの青果とうがらしを使用したグルメも店頭に並び、**全て新作・エキュート大宮限定の12商品が登場**します。激辛好きの方はもちろん、辛いものが得意ではない方にもお楽しみいただける、さまざまな辛さの商品をご用意。ぜひ、旨辛グルメを楽しみながら、埼玉県産とうがらしの魅力を感じてみませんか？

※青果とうがらしは天候により生育・入荷状況が変わるため、やむを得ず変更する可能性があります。

●「エキュート大宮」ホームページ <https://www.ecute.jp/omiya/>

埼玉県産とうがらし9種使用！大宮限定旨辛グルメ12商品が新登場！

埼玉県さいたま市緑区でとうがらしを生産する「十色とうがらしファーム」とコラボレーション！埼玉県産とうがらしを使用した、魅力的な旨辛メニューがエキュート大宮に登場します。青果とうがらしの収穫時期は、6月下旬～11月頃。なんと、今年収穫したばかりの青果とうがらしを使用したグルメも並び、**全て新作・エキュート大宮限定の12商品が登場**します！

●今回エキュート大宮で使用する「とうがらし」一覧

乾燥



レモンドロップ

名前の通りレモンのような爽やかな香りの後に、辛さがやってきます。セビーチェ（魚介のマリネ）をはじめとするペルー料理には必須。入れるだけで一気に本格的な味わいに。

乾燥



ハラペーニョ（赤）

ピクルスやサルサなどに使われる、メキシコを代表するとうがらし。収穫時期によって色が変化し、7月は緑、10月にかけて深緑～赤に成熟。

乾燥



ブーツジョロキア

インドやパキスタン原産の世界トップクラスの激辛とうがらし。口全体に広がるビリビリくる辛さが特徴であるものの、持続感はない品種。

乾燥



黄金とうがらし

すっきりとしたクセのない辛さが特徴。きれいな黄色が華やかで、いつものとうがらしを黄色に変えるだけで、料理の表情が変わります。

青果



プサジュエラ（青）

辛さ、香り、旨みのバランスが取れた品種。インドではカレーの味付けによく使われ、生のまま箸休めにかじって食べられることも。味噌漬けや醤油漬けにも◎。

青果



八房（青）

日本原産、江戸時代に江戸周辺で栽培されていたとされる「新宿内藤唐辛子」はこの品種。古くから七味に使われ、しょうゆ漬けや柚子胡椒とよく合い、白飯と相性抜群。

青果



プリッキーヌ（青）

タイ料理に必須で使われている品種。ハバネロ並みの辛さで、ジリジリと持続性のある辛さが特徴。アジア料理を作るときにおすすめ。（※今回青とうがらしのみ使用）

青果



万願寺唐辛子

京都発祥の京野菜。果肉が厚く、柔らかな甘みがあり、種が少なく食べやすい品種。さっと火を通す煮物、グリル、天ぷら、さまざまな調理法にあう万能とうがらし。

青果



セラーノ（青）

メキシコ料理を引き立てる名脇役。サルサなどで生で使われることが多く、激辛ではないもののハラペーニョよりは辛めの品種。

Topic.1 しっかり辛い！辛党も満足の旨辛メニュー

「ブートジョロキア」を使用した、いなり寿司専門店 豆狸の商品は、生産者の「十色とうがらしファーム」の皆さんにご試食いただいたコメントもご紹介します。



NEW

エキュート大宮限定

辛ウマ三元豚ロースかつ

1パック 750円

／平田牧場

平田牧場の三元豚は、日本のお米を食べて育った「こめ育ち豚」。舌先でとろける上質な脂が特長のロースかつに、ハラペーニョを使用した辛ウマパウダーをたっぷりとまぶした、暑い夏をさらに熱くさせるホットなメニューです。

【乾燥】レモンドロップ・ハラペーニョ（赤）使用



NEW

エキュート大宮限定

ジョロキアチキンいなり

1個 259円

／いなりすし専門店 豆狸

世界トップクラスの辛さを誇る「ブートジョロキア」の粉末とレモンの果皮を混ぜたすし飯を揚げに詰め、上にチキンと一味唐辛子をのせました。辛いけどやみつきになるおいしさを、いなり寿司でお楽しみください。

【乾燥】ブートジョロキア使用

「十色とうがらしファーム」の皆さんに、試食していただきました！

チキンといなりの組み合わせに、ピリッととうがらしが効いていておいしいです！「いなり寿司」という甘いイメージがありますが、これは辛さと爽やかな香りがリピートしたくなる味で、もう1個…と手が伸びます。



NEW

エキュート大宮限定

枝豆とコーンのピリ辛チヂミ

1パック 928円

／ハンビジェ デリ

夏のおつまみ・ビールのお供に最適な枝豆とコーンのチヂミに、香り豊かな青とうがらし「ブサジュエラ」を刻んで加えました。ピリッと爽やかな辛みと、枝豆・コーンのやさしい甘みがベストマッチ！

【青果】ブサジュエラ（青）使用



NEW

エキュート大宮限定

八房醤油のピリ辛漬け丼

1折 1,280円

／サカナバッカ

古くから七味に使われるとうがらし「八房」を、フレッシュなまま使った漬け丼です。特製の香り高い薬味と脂がのった白身魚との相性は抜群。箸の進むピリ辛丼です。

【青果】八房（青）使用

**NEW****エキュート大宮限定**

辛口香味野菜のカオマンガイ **1皿 1,200円 (イトイン限定)** **／カオマンガイ キッチン**

タイの青とうがらし「ブリッキヌ」とたっぷりの葱と一緒に、カオマンガイをお楽しみいただけます。タイで最も一般的な青とうがらしで、小さくても非常に辛く、ぜひ辛いものが好きな方におすすめしたいメニューです。カオマンガイは茹で鶏を使ったシンプルな料理なので、スパイシーなとうがらしと見事にマッチ。
 【青果】ブリッキヌ（青）使用

**NEW****エキュート大宮限定**

青唐辛子とレモングラスのタルタル **1パック 160円** **／濃厚卵のごちソース タルタルファクトリー by塚田農場**

シャープな辛みが特徴の青とうがらしと、清涼感ある香りが魅力のレモングラスを掛け合わせた、エスニック風味のタルタルソースです。爽やかな辛さと香りがクセになり、唐揚げとの相性もぴったりです。
 【青果】八房（青）使用予定

Topic.2 辛さが苦手でも食べやすい！柔らかくて甘みもある「万願寺唐辛子」メニュー

**NEW****エキュート大宮限定**

万願寺唐辛子と肉じゃがの焼きまんじゅう **1個 400円** **／パオパオ**

ほんのり甘みと辛みのある万願寺唐辛子を、甘じょっぱい肉じゃがに加えて手包みした、PAOPAOオリジナルの焼きまんじゅうです。旨みがじんわり皮に染み渡り、最後のひと口までおいしさが広がります。
 【青果】万願寺唐辛子使用

**NEW****エキュート大宮限定**

牛たんソーセージと万願寺唐辛子の素焼き **1個 880円 (イトイン限定)** **／利久 ボウルズ**

万願寺唐辛子の素揚げは、牛たん入り南蛮味噌と一緒にいただくと、辛さと旨みが抜群の組み合わせ！仙台名物の牛たんが入ったソーセージは、香ばしく肉の旨みがジュワツとあふれます。仕事やおでかけの帰りに、ぜひクラフトビールと一緒におすすめしたい一品です。
 【青果】万願寺唐辛子使用

**NEW****エキュート大宮限定**

カップチキン 万願寺唐辛子&マヨソース **1パック 500円** **／ビッグオープン**

国産鶏むね肉のシンプルな唐揚げに、コクのある特製マヨネーズと「万願寺唐辛子」を加えたソースをたっぷりとかけました。さらに万願寺唐辛子の輪切りもトッピング！カップ入りで持ち歩きやすく、辛さ控えめなのでお子さまも手軽に楽しめます。
 【青果】万願寺唐辛子使用

Topic.3 辛さがクセになる！ベーカリーメニュー

「黄金とうがらし」を使用した、ベーグル&ベーグルの商品は、生産者の「十色とうがらしファーム」の皆さんにご試食いただいたコメントもご紹介します。



NEW

エキュート大宮限定

黄金とうがらしとトマトバジルチーズ

1個 289円

／ベーグル&ベーグル マイスタイルプラス

黄金とうがらしの辛さを生かした、夏に食べたい限定商品！ナチュラルチーズとバジルペースト、そこに凝縮トマトを合わせたベーグルは、辛みと旨みがクセになる味わいです。

※販売時間：10時頃～

【乾燥】黄金とうがらし使用

「十色とうがらしファーム」の皆さんに、試食していただきました！

黄金とうがらしの黄色が目にもきれいです！ベーグルとうがらしの組み合わせは思い浮かばず、新鮮な気持ちになりました。口の中に残る辛みが、とてもおいしかったです！



NEW

エキュート大宮限定

唐辛子入りタルタルのチキン竜田サンド

1パック 648円（テイクアウト）、660円（イートイン）

／サンドイッチカフェ おいしいメルヘン。

メルヘン人気のチキン竜田サンドに、青果とうがらし「セラーノ」とタルタルソースを合わせました。ピリッとした辛さとボリュームたっぷりのチキン竜田は、スタミナ満点で夏にうれしいお惣菜サンドイッチです。

【青果】セラーノ（青）使用



NEW

エキュート大宮限定

フォカッチャ・ピカントウ〜八房唐辛子〜

1個 453円

／ブーランジェリー ブルディガラ

青果とうがらし「八房」を使用し、ピリ辛に仕上げたフォカッチャ。チョリソー、ナス、パプリカと一緒にのせて焼き上げました。痺れる辛さはキリッと冷えたビールのお供にも最適。サルサソースもピリ辛のアクセントになっています。

【青果】八房（青）使用

「十色とうがらしファーム」とは？

「さいたまを激辛の聖地に！」をキャッチコピーに、ギネス記録級の激辛品種から辛みゼロの品種まで、世界各国のさまざまなとうがらし約40種類栽培する、2021年に立ち上げた農業法人です。



●「埼玉」への想い

立ち上げメンバーは、なんと異業種から就農した女性3人！さいたま市の「見沼たんぼ」で、栽培期間中、農薬・化学肥料は使用せずに作物を生産しています。埼玉にゆかりのある代表をはじめ3人共通の想いは、首都圏近郊ながら約1260haという田園風景などが広がる大規模緑地「見沼たんぼの環境を次世代へ残したい」ということ。また、日本のとうがらし自給率はわずか10%。将来は「埼玉でとうがらしを通した世界各国の文化交流をしたい」という夢もあります。

●十色とうがらしファームのこだわり

畑での栽培期間中、農薬・化学肥料は使わずに生産。安心して食べられること、継続的に生産を続けていけるよう、まわりの環境にも配慮することを心がけています。また、とうがらしの生産では収穫時期には人手が一気に必要になることも。農業は、地域との連携が大切であり「さまざまな人が活躍できる場所を作りたい」という想いのもと、地元の福祉事業所と、収穫・検品・袋詰め・納品までを連携して取り組んでいます。困ったときはお互いさまの気持ちで「農福連携」を行っています。



●エキュート大宮の開発商品について・お客さまへのメッセージ

自分たちが作る多彩なとうがらしが、いろいろな料理と出逢い組み合わせられることで、辛さだけではなく新しい味わいを感じられ、生産者としてとてもうれしいです！

「とうがらし」と一言に言っても、辛さのタイプ、レベル、味、香り、全く違います。料理によって使い分けることで、味わいやおいしさが格段に上がります。ぜひエキュート大宮の商品からも「とうがらしっておいしい、楽しい！」を感じていただきたいです。

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！

18駅で
開催

東京駅・品川駅・秋葉原駅・
上野駅・日暮里駅・
高輪ゲートウェイ駅・
御茶ノ水駅・新宿駅・三鷹駅・
立川駅・川崎駅・横浜駅・赤羽駅・
大宮駅・千葉駅・西船橋駅・
津田沼駅・海浜幕張駅

Ecute GRANSTA POPLO LUMINE NEWoMan atré

詳しくはこちらをご確認ください！ <https://www.jrepoint.jp/campaign/B250324001/>

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