

2025年8月6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

# 残暑のスタミナに！ エキュート各店で「カレーフェア」開催！！

本格インドカレーから、専門店のレトルトカレー、  
カレーいなりやカレー味のどらやきの“変化球カレー”まで大集合！

エキュート品川「カレーWeek」、エキュート秋葉原・エキュートエディション御茶ノ水・  
マーチエキュート神田万世橋「エキュート・ザ・カレーフェス」開催！！



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）の運営するエキナカ商業施設にて、カレーフェアを開催します。**エキュート品川にて、8月18日（月）から9月11日（木）の期間「カレーWeek」を開催、エキュート秋葉原・エキュートエディション御茶ノ水・マーチエキュート神田万世橋にて、8月18日（月）から9月15日（月・祝）の期間「エキュート・ザ・カレーフェス」を開催**します。

8月後半は、夏の暑さに疲れも出てくる頃。厳しい残暑に食欲をそそるカレー商品が大集合しました。エキュート品川では、レストランにてスパイス専門店・インド料理専門店の本格的な味から、お家で楽しむ「カレーいなり」や「カレーピクルス」、専門店のレトルトカレーまで幅広いラインアップをご紹介します。

また神田界隈はカレー激戦区として知られ、カレーを提供するショップが多数集まる街。2025年4月7日に開業したエキュート秋葉原、2025年5月14日に全面開業したエキュートエディション御茶ノ水、100年以上の歴史を誇る赤レンガ造りの万世橋高架橋にある「マーチエキュート神田万世橋」の3館からも、おいしく魅力的なカレー商品が勢ぞろい！

カレーに含まれる多種多様なスパイスの力で暑さを乗り切るとともに、ぜひあなたの“推しカレー”も発見してみませんか？

## Topic.1 エキュート品川「カレーWeek」

### <1> 残暑のパワーチャージにおすすめ！イートインメニュー&カレーデリ



NEW

エキュート品川限定

季節限定

#### 魅惑のラムキーマカレー

1,480円 (イートインのみ)

／スパイスファクトリー (エキュート品川)

ラム肉のコクと深みが絶妙の、ラムキーマカレー。たっぷりとトッピングしたブルーベリーと相性抜群で、よりラム肉の個性的な旨みを引き立てます。7種のこだわりのスパイスとパクチーが香り、五感を刺激するおいしさです。



エキュート品川限定

季節限定

#### インディアンチキンカツカレー

1セット 1,500円 (イートインのみ)

／シターラダイナー (エキュート品川)

インド人トップシェフが手がける専門店からは、香ばしくスパイシーに揚げたインド風のチキンカツとインドカレーの、夏にぴったりの組み合わせが登場。バターチキンカレーまたはスパイシーチキンカレーをお選びいただけます。



エキュート品川限定

#### チキン南蛮カレー

1,200円 (イートインのみ)

／品川 ひおき (エキュート品川)

宮崎県のご当地グルメである「チキン南蛮」をカレーと一緒に楽しめる、贅沢かつ満足感たっぷりな一皿。ジューシーな鶏もも肉、タルタルソースも食欲をそそります。



NEW

エキュート品川限定

季節限定

#### チキンカレーいなり

1個 270円／いなりすし専門店 豆狸 (エキュート品川)

いなりすし専門店の新商品は、上にカレー味のチキンをゴロゴロとのせた食べ応えのある一品。パセリを添えて見た目も華やかに仕上げました。



NEW

エキュート品川限定

季節限定

#### マッサマンカレーむすび

1個 300円

／おむすび百千 (エキュート品川)

世界的な美食と称されるタイ南部の郷土料理『マッサマンカレー』。ハーブやスパイスの辛味、タマリンドの酸味とココナッツミルクの優しい甘みが混ざり合った奥深い味わいのカレーがおむすびに！おむすびの中には、鶏もも肉、じゃがいも、カシューナッツなどの具材がごろっと入ってボリューム満点！



※断面イメージ図



NEW

エキュート品川限定

季節限定

**マスカルポーネとキーマカレーのサンド****1パック 604円**

／サンドイッチハウス メルヘン (エキュート品川)

まろやかな辛さのキーマカレーを、マスカルポーネとアボカドを合わせた新作サンドイッチ。特製のオリジナルパンで挟んだ、季節限定の味わいをお楽しみください。

※数量限定：1日20パック



エキュート品川限定

季節限定

**銀座カレーピクルス****1袋 486円／銀座若菜 (エキュート品川／マーケットスクエア)**

漬物専門店が作る、夏にぴったりな一品！キャベツ、人参、玉ねぎをコールスロー風のピクルス漬けにし、仕上げにスパイスを効かせました。シャキシャキ野菜にピリッとした辛味とほのかな酸味が広がり、食欲を刺激します。バケットに盛るだけで、ビールに合うおつまみにも変身します。

※出店期間：8/4 (月)～8/31 (日)

**<2> 「レトルトカレー」も本格派！****食肉専門店・果物の老舗・サラダを中心とした惣菜でおなじみの専門店、どれにする？****特選ビーフカレー****1個 750円**

／千駄木腰塚 (エキュート品川)

創業70年以上の食肉専門店より、国産牛すね肉を中心に牛肉の旨みとコクを凝縮したビーフカレーです。ひとくちで牛肉の旨みが広がる深い味わいは、27種のスパイスで煮込んだ濃厚で深みのある風味が特徴です。

**フルーツカレー〈国産ポーク〉****1個 (180g) 972円**

／京橋千疋屋 (エキュート品川)

創業1881年の果物の老舗「京橋千疋屋」より、フルーツを生かしたレトルトカレーです。まろやかなマンゴ어의甘味と、数種類のスパイスの香味が絶妙に溶け合った辛さ控えめの味わい。フルーツのおいしさを引き出す専門店ならではの、トロピカルな味わいがたまらない一品です。

**ビーフカレー****1パック 918円**

／アール・エフ・ワン (エキュート品川)

サラダを中心とした惣菜でおなじみのアール・エフ・ワンより、牛肉の旨みにピリッと辛味の効いたビーフカレーです。牛すね肉を丁寧に焼き上げ、じっくりと甘みを引き出したオニオンソテー、野菜と丹念に煮込み、旨みを引き出しました。

## Topic.2 エキュート秋葉原・エキュートエディション御茶ノ水・

### マーチエキュート神田万世橋「エキュート・ザ・カレーフェス」

神田界隈はカレー激戦区で知られ、カレーを提供するショップが多数集まる街。2025年4月7日に開業したエキュート秋葉原、2025年5月14日に全面開業したエキュートエディション御茶ノ水、100年以上の歴史を誇る赤レンガ造りの万世橋高架橋にある「マーチエキュート神田万世橋」の3館からも、おいしく魅力的なカレー商品をラインアップ！エキュート秋葉原の新商品には、珍しいカレーどらやきも。ぜひ、あなたの“推しカレー”を見つけてみませんか？


**NEW**
**エキュートエディション御茶ノ水限定**
**季節限定**
**★2025年5月オープン**

#### 彩り夏野菜のかつカレー（ロースかつまたはヒレかつ） 1,530円（イトインのみ）

**／とんかつ まい泉食堂（エキュートエディション御茶ノ水）**

彩り豊かなオクラ・赤パプリカ・ナス・かぼちゃを素揚げし、まい泉オリジナルスパイスソルトをひと振り。まい泉自慢の「箸で切れるやわらかなとんかつ」のかつカレーと夏野菜と一緒に楽しめる限定メニューをご堪能ください。


**NEW**

#### ごろっと玉ねぎの焼きカレーパン

**1個 324円（テイクアウト）、330円（イトイン）**
**／PLUSOUPLE（プラスプレ）（エキュートエディション御茶ノ水）**

ごろっと玉ねぎをのせて焼き上げた、旨辛ビーフカレーパン。北海道産小麦「ゆめちから」の小麦粉を使用し、湯種製法で仕込んだもちっと感のある生地にビーフカレーを包みました。プラスプレの看板商品の一つである「鎌倉食パン」から作った自家製のパン粉を使用しています。大きめにカットしてのせた国産玉ねぎの甘みとカレーの旨みが味わえる一品です。


**NEW**
**季節限定**
**★2025年4月オープン**

#### 東京ふっくらどらくサンドリーチキン風味カレー

**1個 380円**
**／新杵KIKUJIRO（エキュート秋葉原）**

夏に食べたい！カレー味のどらやきが新登場！米粉をブレンドした生地をふっくらと焼き上げ、スパイス香るサンドリーチキン風味のカレーを挟みました。30種類以上の香辛料を配合したカレーは、まるで専門店のような深い香りとお肉のある味わい。電子レンジで温めると、ふわっと香りも広がります。おやつにも軽食にも、和菓子の常識をくつがえす、“和×スパイス”体験をお楽しみください。


**★2025年4月オープン**

#### カオソイ チェンマイカレーラーメン

**1,400円（イトイン・テイクアウト共通）**
**／タイ料理研究所（エキュート秋葉原）**

タイ北部チェンマイ名物のカレーラーメンを、手軽にエキナカで！ココナッツミルク入りの濃厚でまろやかな味わいのカレースープを、「ゆで麺」と「揚げ麺」の2種類の食感でご賞味ください。残ったカレースープにライスを入れて、カレーリゾット風にする食べ方も人気です。辛さは「辛さ控えめ」「普通」「辛さ増し」の3段階に調整できます。



#### ココナッツミルクのチキンカレー

**1,680円（イトインのみ）**
**／Sta.（エスティエー）（マーチエキュート神田万世橋）**

ココナッツミルクベースで、まろやかさの中にスパイスを感じるチキンカレーです。調理師、管理栄養士、フードスタイリストが監修し、余計なものを入れず、店舗でいちから仕込んだカレーをご提供しています。

- 「エキュート秋葉原」ホームページ <https://www.ecute.jp/akihabara>
- 「エキュートエディション御茶ノ水」ホームページ [https://www.ecute.jp/edition\\_ochanomizu](https://www.ecute.jp/edition_ochanomizu)
- 「マーチエキュート神田万世橋」ホームページ <https://www.ecute.jp/maach>

## 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 SHINJUKU 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

ecute GRANSTA

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