

2025年9月17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」 SNSで話題の生どらやき・和ジェラート店 「赤坂おぎ乃 和甘」が10月10日(金)新オープン！ エキュート大宮限定・生どらやき「バナナハニークリーム」も新発売！

秋にオープン続々！JR上野駅「エキュート上野」もイトイン3ショップがオープン！  
エキュート大宮/大宮 ノース「十五夜」メニューもご紹介



※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）の運営するエキナカ商業施設エキュート大宮では、10月10日(金)「赤坂おぎ乃 和甘」が新オープンします。またエキュート上野では、10月にイトインショップ3ショップがオープンします。さらにエキュート大宮/大宮 ノースでは、10月6日(月)の十五夜にあわせ、9月29日(月)から10月6日(月)の期間、「夜空にお月見、満ちる秋」フェアを開催します。

2020年にオープンしてわずか7ヶ月でミシュラン一つ星に掲載された実績を持ち、たちまち予約困難店となった日本料理店「赤坂おぎ乃」。その日本料理人・荻野聡士氏が完全監修する和スイーツ店「赤坂おぎ乃 和甘」はSNSで話題で、看板商品の職人が焼き上げる生どらやき、季節の和のジェラートは売り切れ続出の人気ショップです。**エキュート大宮に、埼玉県初・エキナカ初となる待望の第2号店がオープン！エキュート大宮を選んだ理由、和洋折衷の商品開発への思い、エキュート大宮限定・新発売の「バナナハニークリーム」、今後の展望などもご紹介いたします。**

また順次リニューアル中のエキュート上野では、改札内3階にエキナカ初出店のうどん専門店「おにやんま」をはじめ、イトインショップ3ショップがオープンします。

さらにエキュート大宮/大宮 ノースの十五夜フェアでは、埼玉県本社ショップの十五夜スイーツや、お団子と思いきやふわふわ生地とカスタードの驚きのワンハンドスイーツも登場！秋のエキュートに、ぜひご注目ください。

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

## Topic.1 エキュート大宮「赤坂おぎ乃 和甘」が10月10日（金）オープン！

オープンしてわずか7ヶ月でミシュラン一つ星に選ばれた実績を持つ日本料理店・赤坂おぎ乃監修「赤坂おぎ乃 和甘」の常設ショップが、エキュート大宮に10月10日（金）新オープン！店内厨房で職人が焼き上げる生どらやき、季節の和のジェラートなどが看板商品。SNSで話題の人気店による、埼玉県初・エキナカ初の待望の第2号店です。エキュート大宮オープン記念として、新作の生どらやき「バナナハニークリーム」を期間限定で販売します。

埼玉県初 エキナカ初

### 赤坂おぎ乃 和甘 【和生菓子】

2020年にオープンしてわずか7ヶ月でミシュラン一つ星を獲得、たちまち予約困難店となった日本料理店「赤坂おぎ乃」の荻野聡士氏が完全監修する、和のスイーツ店「赤坂おぎ乃 和甘」。会席の食後に提供している季節の和のジェラートをはじめ、店内厨房で焼き上げるふわふわしっとり生どらやきなど、和の伝統と洋の織りなすモダンな新スイーツをご提供します。

※営業時間 月～土 8:00～22:00 日・祝 8:00～20:30



NEW

エキュート大宮限定

#### バナナハニークリーム／1個 670円

芳醇なバナナをなめらかなペーストにして餡に仕立て、蜂蜜のやさしい甘みとキルシュの華やかな風味を加えたクリームを重ねました。カリッとした糖衣胡桃を忍ばせ、豊かな食感を添えました。エキュート大宮の「赤坂おぎ乃 和甘」オープンを記念した、新作・エキュート大宮限定の生どらやきです。  
※期間限定：10/10（金）～11/2（日）



看板商品

#### あずきマスカルポーネ／1個 560円

マスカルポーネチーズと抜群に調和した、和洋折衷の生どらやきです。研究を重ねた生地との調合により、目の前で職人が一枚一枚丁寧に焼く生地には独特の焼き目が特徴的。和の伝統を重んじながらも洋の素材を取り入れた、他にはない生どらやきをお楽しみください。



看板商品

#### 和ジェラート／2種盛り 710円、3種盛り 860円

日本料理店「赤坂おぎ乃」で人気の練乳、和三盆やほうじ茶、抹茶など、シンプルながら濃厚でほどよい甘さのフレーバーを定番をご用意しています。素材そのものの風味や香りが楽しめる椰子や、季節限定のフレーバージェラートもご提供します。

### 【日本料理人 荻野聡士氏】

京都の名店「嵐山吉兆」から銀座「小十」、銀座「奥田」と修行を重ね、2020年に赤坂で「赤坂おぎ乃」を開業した荻野聡士氏。日本の伝統や歳時記、季節をテーマに会席料理を提供し、開業初年度より日本料理部門においてミシュラン一つ星を3年連続で獲得（2021年・2022年・2023年）。コメント：赤坂にある「赤坂おぎ乃」では、日本の文化や四季を大切に季節の香りや炭の香りを受けてお料理をしております。和甘のふわっと口溶けのよい生どらやきを、ぜひご賞味ください。



日本料理人 荻野聡士氏

## 日本料理人、荻野聡士氏監修の「赤坂おぎ乃 和甘」。 兄で立ち上げに尽力した、荻野貴匡代表取締役コメント

### 「エキュート大宮」の出店に込めた思い

虎ノ門に続く第2号店は、東京以外でのチャンスを模索する中で「エキュート大宮」との御縁に恵まれました。JR大宮駅は新幹線停車駅で、JR東日本各駅の乗車客数が7位（2023年度）を誇る駅。以前から「いつか駅でやってみたい！」という思いも持っていたので、おもしろくてやりがいのある場所だと感じています。

大宮駅の印象は、老若男女問わず、とにかく人の数がすごい！にぎわいも、活気もあります。エキュート大宮のスイーツ区画には、大先輩のショップを含め和菓子ショップがたくさんあります。その中で、ありそうでなかった「新しいスタイルの和菓子を展開したい」と考えています。区画も現在のショップと同じ程度で適していたので、挑戦を決意しました。



代表取締役 荻野貴匡氏

### 和菓子に「洋」素材を取り入れる理由 – 和洋折衷の商品開発への思い

「赤坂おぎ乃 和甘」（以下和甘）立ち上げ時には、「洋」素材を取り入れた生どらやきを開発しました。弟の日本料理も、日本の伝統文化を大切にしながら「和」の素材にこだわらず「洋」の素材も取り入れています。

私自身も日々さまざまなスイーツを食べて市場研究をしています。すでに世の中には「和」の素材を使った、リスペクトしているおいしいショップが多々あります。その中で、若い層にも気軽に和菓子を手に取っていただきたい。思わず「わ！」と声が出てしまうおいしさを作って届けたいと思っています。そのためには“突き抜けるおいしさ”が必要だと思い、料理人である弟と相談して伝統を大切にしつつ「洋」素材を取り入れた生どらやきの開発につながりました。和菓子の枠にこだわらず、新たな革新的な表現もしたいですし、限定の商品にも積極的に取り組んでいきたいです。

### エキュート大宮限定・新作「バナナハニークリーム」を開発

オープンにあわせ、新作「バナナハニークリーム」をエキュート大宮限定・期間限定で販売予定です。まさに和洋折衷のおいしさを表現している新作で、バナナをペースト状にして、クリームとともに挟むスタイル。ちょっと洋酒も効かせて、品のある味わいに。このどらやきが試作段階から非常においしくて、売切れ続出の人気商品になる！という手応えを感じる自信作です。また、職人がどらやきの生地を練る、銅板で目の前で焼き上げる、といった“ライブ感”もぜひ楽しんでいただきたいです。



エキュート大宮限定・新作  
「バナナハニークリーム」



銅板で目の前で焼くどらやき

### 今後の展望 ～エキュート大宮のお客さまへのメッセージ～

最近「WAKAN LAB」というセントラルキッチンを兼ねた研究所を構え、商品開発の幅が広がりました。大福や焼き菓子などのラインアップを増やす予定で、わらびもちを生かしたラテなど、ちょっと斬新なメニューも出していきたいと考えています。また年齢層が高めのお客さまにも手に取ってもらいやすいように、あえて「直球の和菓子」を和甘が作ったらどんなおいしさができるのか？」そんなテーマにも挑戦してみたいです。

JR大宮駅は、新幹線の乗り換え連絡口があり、まさに交通のハブ。喜んでもらいたい方・笑顔になってもらいたい方、さまざまな届けたい方につながりやすい場所だと感じています。新幹線で帰省するとき、旅行で訪れたときなど、家族や親しい方へのお土産として持ち帰っていただき、たくさんの方に喜んでいただけたらうれしいです。和甘を知っているけどまだ食べたことがなかった方、初めて知った方にも、ぜひこのおいしさを届けたいと思っています。

## Topic.2 エキュート上野（改札内3階）、10月に3ショップがオープン！

順次リニューアル中のエキュート上野では、10月にイトインショップ3ショップが改札内3階にオープンします。10月9日（木）10:00に「おにやんま」「TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂」がニューオープン、10月16日（木）10:00に「T's たんたん」がリニューアルオープンいたします。

**エキナカ初** ★10/9（木）オープン

### おにやんま 【うどん】

「日本が誇る最強のファストフード＝うどん」を合言葉に、うどんの魅力を広めたいという気持ちをもって、旨い・速い・安いを実現してるうどん専門店です。麺も出汁も全て自社で製造し、食材もほとんど香川県から取り寄せて、こだわりのうどんを提供しています。  
※営業時間 月～土 7:00～22:00 日・祝 7:00～21:00 ※初日のみ10:00オープン



**NEW**

**エキュート上野限定**

#### 特製カレーうどん／1,000円（イトイン限定）

大きな牛バラ肉のボリューム感に、おあげ、白髪ねぎをのせて、さまざまな食感と味わいを楽しんでいただけるように仕上げたカレーうどんです。

ニューオープン ★10/9（木）オープン

### TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂 【ラーメン】

「どんな人でもどれか好き。いろいろ選べるとんこつラーメンバラエティ。」TOKYO豚骨BASEは「博多一風堂」がプロデュースする、東京発の豚骨ラーメン店です。スタンダードな豚骨スープをベースに、醤油、味噌などバラエティ豊かなアレンジで、豚骨ラーメンの魅力をお届けします。

※営業時間 月～土 10:00～22:00 日・祝 10:00～21:00



**TOKYO豚骨BASE**  
MADE by 一風堂



**看板商品**

#### 豚骨 煮玉子／1,000円（イトイン限定）

豚骨本来の旨みを丁寧に引き出した、クリーミーでまろやかな一杯。雑味のない深いコクと、最後まで飽きのこないバランスの良さ。王道を守り抜いた看板ラーメンに、人気の煮玉子をトッピングしています。

リニューアルオープン ★10/16（木）オープン

### T's たんたん 【ヴィーガンフーズ】

健康と地球に優しい次世代型ヴィーガンラーメンのショップ。T's たんたんは「スマイルベジ Smile-veg ～おいしく、ヴィーガン～」をコンセプトに、肉・魚介・卵・乳製品等の動物性食材を一切使わずに、“コクと旨み、そして驚き”があふれるヴィーガン料理（野菜料理）を提供しています。体に優しく、心にもうれしい。食べればみんな“笑顔”になる、そんな「スマイルベジ」を、ぜひ体験してみてください。

※営業時間 月～土 10:00～22:00 日・祝 10:00～21:00



**NEW**

**エキュート上野先行販売**

#### 金胡麻たんたん麺スペシャル（小麦麺）& フォーチュンベジ水餃子セット／2,520円（イトイン限定）

一番人気の金胡麻たんたん麺に、ジューシーで香ばしい炙りベジチャーシューと豆乳で作ったとろ～りチーズをトッピング。驚くほど濃厚でクリーミー！思わず写真を撮りたくなる「オリジナルロゴもなか」付きはこの商品だけ。幸せを感じるポジティブカラーのベジ水餃子も必食！モチモチ、ぷるんとした皮の食感と、紫蘇入りのジューシーな味わいをお楽しみください。

## Topic.3 10月6日は十五夜！お月見スイーツ＆お月見たまごメニュー

10月6日（月）の十五夜にあわせ、エキュート大宮/大宮 ノースでは9月29日（月）から10月6日（月）の期間、「夜空にお月見、満ちる秋」フェアを開催します。埼玉県のブランドの十五夜スイーツや、お団子と思いきやふわふわ生地とカスタードの驚きのワンハンドスイーツも登場！デリではお月さまをイメージした“たまごメニュー”が勢ぞろいします。



NEW

エキュート大宮先行販売

季節限定

★埼玉県本社ショップ

### お月見うさぎ

1個 700円／氷川の杜YAKUMO（エキュート大宮）

「氷川神社」と正式にコラボしている洋菓子店より、お月見を想起させるかわいらしいうさぎのケーキです。中身は濃厚なレアチーズとベリーが入っており、相性抜群の組み合わせ。お月さまをイメージしたチョコレートと一緒に召し上がりください。



季節限定

### お月見カスタード

1個 50円（※写真は14個 700円）

／ギンザ プティ カスタ（エキュート大宮）

まるでお月見団子！に見えるのは、実は特別仕様・卵型のひとくちサイズのプチカスタ。中身のクリームを卵の黄身に見立て、とろっと口いっぱい広がるよう仕上げています。ふわふわのプレーン生地の中から、あふれ出す濃厚なカスタードクリームを味わいながら、中秋の名月を楽しみませんか？



季節限定

★埼玉県本社ショップ

### お月さまありがとう やわらかゴールドプレーン

12個入 1,810円

／梅林堂（エキュート大宮）

埼玉県熊谷市に本社工場のある「梅林堂」。1864年創業梅林堂の代表銘菓「やわらか」が、季節限定でお月見バージョンに！ふっくらと香ばしく焼き上がったサブレ生地で、しっとりとしたホワイトチョコ・ガナッシュをやさしく包みました。まあい形の「やわらか」と一緒にお月見を。



NEW

エキュート大宮限定

季節限定

### お月見つくね

1セット 770円

／利久ポウルズ（エキュート大宮）

コリコリした豚なんこつが入った人気の牛たんつくねにのせているのは、濃厚な黄身が特徴の「マキシマムこいたまご」。こだわりのたまごは通常1個のところ、お月見の季節限定で特別に2個に増量！牛たんつくねにたっぷりたまごをくぐらせて食べるのがおすすめです。



NEW

エキュート大宮限定

季節限定

### お月見カオマンガイ

1,320円（イトイン限定）

／カオマンガイ キッチン（エキュート大宮）

人気のカオマンガイに目玉焼きを2つも添えました。茹で鶏と目玉焼きの組み合わせには、カオマンガイのジンジャーソース、タイの豆味噌ソースとの相性が抜群です。

※数量限定：1日10食 ※販売時間：10時～

## 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 PEPIQ 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/>

※SuicaのペンギンはJR東日本の「Suica」のキャラクターです。

## 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、「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