

2025年10月2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

エキナカ商業施設「エキュート」クリスマスフェア2025

星をイメージしたケーキ、ほうじ茶・狭山茶やあんこを使用した
“和テイスト”から、グルテンフリーまで
「CLAP YOUR CHRISTMAS」開催！

開催期間：11月25日（火）～12月25日（木）

※ネット予約受付開始：11月10日（月）～



※画像はイメージです。

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（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・大宮 ノース・日暮里・上野・秋葉原・品川・立川、エキュートエディション渋谷・飯田橋にて、**11月25日（火）から12月25日（木）まで、クリスマスフェア「CLAP YOUR CHRISTMAS」を開催します。**

今年のテーマである「CLAP YOUR CHRISTMAS」は、“拍手が響くような楽しいひとときを、エキュートの特別なケーキを囲んで、笑顔と喜びが広がりますように。みんなで手を叩いて祝う最高のクリスマスに。”という想いが込められています。各施設ではショップ（ブランド）の個性を表現したデコレーションケーキをご用意しました。今年は、**ほうじ茶を使用したクリスマスツリー型のケーキ、あんこをアレンジしたオペラ、埼玉県に本社を置くパティスリーが作る狭山茶のケーキなど、“和テイスト”の新作が登場。**さらに、**星をイメージした限定ケーキ、グルテンフリーのケーキまで幅広いラインアップも魅力です。**パーティーを華やかに彩るエキュートのクリスマスケーキは、**約40ショップから合わせて約185種類が勢ぞろい。**エキュートは気軽に立ち寄れる場所でありながら、“ちょっといいしあわせ”をお届けします。

※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。※ケーキの種類数は号数・サイズ違いの商品も1アイテムとしてカウントしております。※画像はイメージです。商品の一例です。※掲載商品の価格はすべて税込です。

エキュート品川

エキュート品川では、“弾けるようなきらめき”を表現したケーキが勢ぞろいします。ゴールドやシルバーの華やかな輝き、星のモチーフを添えたとおきのケーキなどが登場します。



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

ブラン・ド・ノエル (4,800円) ※100台限定 パティスリーQBG (エキュート品川)

シェフパティシエ中島祐介氏の2025年スペシャルティは、とろけるような口どけのムースパニョユから北海道産シナはちみつが芳醇に香る一品。天面には、雪景色をイメージしてモンブランクリームや洋梨のジュレを飾り、ホワイトクリスマスイメージしました。ふわりと漂う洋梨の香りとフランボワーズのやさしい酸味が、より一層味わいを引き立たせています。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/1～12/19

(ネット予約) 11/10～12/18 (お渡し) 12/20～12/25 (店頭販売) 12/20～12/25



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

ノエル ショコラツリー (4,200円) 和楽紅屋 (エキュート品川)

ツリー型のかわいいフォルムに、思わず目を奪われる限定ケーキ。ほうじ茶と和楽紅屋オリジナルブレンドティーを合わせたなめらかなプリンや、エアリーなくちどけと濃厚な味わいのムースショコラを米粉のショコラ生地とともに重ねました。クリスマスツリーをイメージして、ザクザククランチを土台に、紅茶とほうじ茶のチョコクリームで飾りました。

(サイズ) 直径約9cm×10cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/1～12/18

(ネット予約) 11/10～12/19 (お渡し) 12/20～12/25 (店頭販売) 12/20～12/25



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

予約限定

星空のノエル (4,428円) ※90台限定 空いろ (エキュート品川)

「オペラ」をベースに、空いろのこだわりのあんこを合わせてアレンジしたクリスマスケーキ。夜空をイメージして、天然色素だけでグラサージュを仕上げました。付属のオーガニックマカロンを自分で飾りつけて、自分だけのとおきのクリスマスをお過ごしください。

(サイズ) 縦約11cm×横16cm×高さ4cm ※土台部分

(アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/1～12/20 (ネット予約) 11/10～12/20

(お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) なし



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

予約限定

洋梨とオレンジババロア (5,400円) ※35台限定 京橋千疋屋 (エキュート品川)

クリスマスを華やかに彩る、果物専門店の新作。チョコスポンジの上には、チョコとキャラメルソースのムース、オレンジババロアを重ねました。飾りにはほどよい甘さの洋梨をメインに、いちご・ブルーベリーをトッピング。ちょっと贅沢なケーキ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 (店頭予約) 11/1～12/15

(ネット予約) 11/10～12/15 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) なし



NEW

エキュート品川・日暮里限定

WEB予約対応

プレジール ドノエル (5,400円) ダロワイヨ (エキュート品川・日暮里／イベント)

バニラムースの中には、鮮やかな苺のコンポテやピスタチオクリームが隠れており、カットすると赤と緑のクリスマスカラーが美しく現れます。表面はクリーム色のグラサージュで上品に包み、ミニマカロンで華やかにデコレーションしました。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 品川：10/1～12/20

日暮里：12/15～12/20 (ネット予約) 11/10～12/21 (お渡し) 12/21～12/25

(店頭販売) 12/21～12/25

エキュート大宮/大宮 ノース

エキュート大宮/大宮 ノースでは、「星」をイメージした限定・新作ケーキを3ショップからご用意しました。埼玉県の特産である狭山茶を使ったケーキや、アレルギーに配慮した小麦・乳不使用のケーキも登場します。



NEW

エキュート大宮限定

WEB予約対応

★埼玉県本社パティスリー

星降るショートケーキ (6,300円) 氷川の杜YAKUMO (エキュート大宮)

まるで夜空の星が舞い降りたように、たくさんのホワイトチョコレートの星がきらめく、心惹かれる豪華なショートケーキ。ふわふわに仕上げた北海道産小麦のスポンジとリッチなシャンティクリームに、甘酸っぱいいちごは相性抜群。特別な夜にふさわしいケーキです。

(サイズ) 6号: 直径約18cm (アルコール) 微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度
(店頭予約) 11/1~12/18 (ネット予約) 11/10~12/19 (お渡し) 12/20~12/25
(店頭販売) 12/20~12/25



NEW

エキュート大宮限定

WEB予約対応

Xmasショートケーキ (5,800円) アンドメルシィ (エキュート大宮)

国産いちご、山形県産シャインマスカット、マダガスカル産バニラシロップ、北海道産クリームを贅沢に使用し、二段に重ねてサンドしたスペシャルなショートケーキ。上に飾った、いちごガナッシュたっぷりの本格マカロンにも注目です。

(サイズ) 4号: 直径約13cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/10~12/20
(ネット予約) 11/10~12/20 (お渡し) 12/20~12/26 (店頭販売) 12/23~12/25



NEW

エキュート大宮限定

WEB予約対応

予約限定

エトワール・ショコラ (5,400円) ※50台限定 ランメイシャ スイーツ ファクトリー (エキュート大宮)

白いフォルムからは想像できない、チョコレートの深い味わいとベリーの甘酸っぱさが楽しめる、大人のための「クリスマスショコラ」のケーキ。しっとり焼き上げたチョコスポンジに、果肉入りベリージュレとまろやかなクリームを丁寧に重ね、コーヒーで色づけした生クリームで包み込みました。

(サイズ) 4号: 直径約12cm (アルコール) 不使用
(店頭予約) 11/1~12/18 (ネット予約) 11/10~12/18 (お渡し) 12/20~12/25
(店頭販売) なし



NEW

WEB予約対応

予約限定

★埼玉県本社パティスリー
★「狭山茶」使用

ノエル ピスターシュ 狭山茶 (3,500円) ※50台限定 パティスリーチロリ (エキュート大宮/イベント)

埼玉県さいたま市大宮区にある日本料理の老舗が手がける、和の食材を生かしたパティスリーから、新作クリスマスケーキが登場します。日本三大銘茶のひとつ「狭山茶」を使用した独特の甘く深い味わいのムースと、香り豊かなピスタチオクリームが相性抜群です。甘酸っぱいジュレの風味もひそかなアクセントに。

(サイズ) 3号: 直径約9cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) なし
(ネット予約) 11/10~12/16 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし



NEW

WEB予約対応

予約限定

★埼玉県本社パティスリー
★グルテンフリー

ブッシュドモチノエル (5,280円) パティスリーレコロレ (エキュート大宮/イベント)

埼玉県三郷市のパティスリーより、国産もち米粉で焼き上げたもちりとしたスポンジ生地とやさしい甘さの豆乳クリームで仕立てた、小麦・乳不使用ケーキが新登場。国産素材にこだわり、砂糖には奄美大島産の素焚糖(すだきとう)を使用。甘酸っぱいいちごのコンポートの上品な味わいも口の中に広がります。心と体に優しいこだわりのケーキをどうぞ。

(サイズ) 縦17cm×幅9cm×高さ7cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) なし
(ネット予約) 11/10~12/21 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし

エキュート立川



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

Berry Merry サンタクロス (4,536円) ※60台限定 モナムール (エキュート立川)

サンタクロスがモチーフの、真っ赤なグラサージュが印象的な限定ケーキ。カシスの果汁をたっぷりを使用した甘酸っぱく爽やかなベリーのムースに、香ばしいアーモンドを入れて焼き上げたビスキー生地を重ね、サクサクした食感のプラリネショコラを層に仕立てました。食感や味の変化も楽しめ、遊びゴコロも楽しめる一品です。

(サイズ) 底辺約12cm×長さ17.5cm (三角形の長辺)

(アルコール) 微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度 (店頭予約) 11/1~12/20

(ネット予約) 11/10~12/20 (お渡し) 12/20~12/25 (店頭販売) 12/23~12/25



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

HARUKA (5,000円) ※50台限定 パティスリーハルミエール (エキュート立川)

京都の高級宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶のムースと、爽やかに香る柚子のクリームが絶妙なハーモニーを奏でる、和のクリスマスケーキ。つややかな抹茶のグラサージュとその上のゴールドの輝きが、より華やかなクリスマスを演出します。三宅善秋シェフが心を込めて作り上げた趣深い味わいを、ぜひお楽しみください。

(サイズ) 4号: 直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/1~12/19

(ネット予約) 11/10~12/18 (お渡し) 12/20~12/25 (店頭販売) 12/20~12/25



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

サンタのゆかいな機関車 (4,980円) ※50台限定 アンの工房 (エキュート立川)

サンタがプレゼントを乗せた汽車で街へやってくる！そんな心躍るワンシーンを切り取った、新作ケーキが登場。濃厚なチョコレートクリームをたっぷり使ったロールケーキと、チョコレートやチョコクッキーで機関車をデザインしました。機関車が好きなお子さまにぴったりの、夢あふれる一品です。

(サイズ) 縦約16cm×横8cm×高さ9cm (アルコール) 微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度 (店頭予約) 11/10~12/18 (ネット予約) 11/10~12/20

(お渡し) 12/20~12/25 (店頭販売) 12/20~12/25



NEW

WEB予約対応

★グルテンフリー ★ヴィーガン対応

フォレノワールさくらんぼとショコラのケーキ (5,400円) ※20台限定 Maison Chatons (エキュート立川/イベント)

乳製品・卵・小麦・白砂糖を使わずに仕上げた、体にやさしいショコラとさくらんぼのケーキ。ドイツの伝統菓子「フォレノワール」をヘルシーに再解釈し、濃厚なショコラスポンジと豆乳ホイップ、みずみずしいさくらんぼジュレを重ねました。一口ごとに広がる上質な甘さと果実の酸味が、心まで満たしてくれる特別な一品です。

(サイズ) 5号: 直径約15cm (アルコール) 使用 (店頭予約) 12/1~12/10

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

エキュート上野



NEW

エキュート上野限定

WEB予約対応

予約限定

ブリエ (5,940円) ※50台限定 ア・ラ・カンパニユ (エキュート上野)

赤と白で幻想的に仕上げた、いちごとホワイトチョコレートのクリスマスタルト。サクサクのタルトにアーモンドクリームとラズベリーのムースを重ね、シャンディクリームとホワイトチョコレートで包み込みました。ミルクィな甘さとベリーの酸味が絶妙なバランスです。

(サイズ) 5号: 直径約15cm (アルコール) 使用 (店頭予約) 10/1~12/15 (ネット予約) 11/10~12/15 (お渡し) 12/20~12/25 (店頭販売) なし

エキュート日暮里



NEW

エキュート日暮里限定

WEB予約対応

予約限定

ショコラ・フォレ (5,400円) ※50台限定 ランメイシャ スイーツ ファクトリー (エキュート日暮里)

ショコラの深みとナッツの香ばしさにベリーの酸味が華やかさを添える、大人のノエルケーキ。しっとりとした焼き上げたチョコスポンジに、なめらかなチョコクリームと生クリームを重ね、アクセントに甘酸っぱいベリージャムと香ばしいナッツ＆チョコを忍ばせました。トップには、ローストナッツやドライフルーツをふんだんに飾り、リースのように仕上げた、特別なショコラケーキです。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/1～12/18
(ネット予約) 11/10～12/18 (お渡し) 12/20～12/25 (店頭販売) なし



NEW

エキュート日暮里限定

WEB予約対応

予約限定

レアチーズ (4,500円) ※36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/イベント)

東京都足立区梅島の人気パティスリーの新作は、フランス産チーズと国産マスカルポーネを贅沢に使用した、3種のチーズが織りなす濃厚な味わいを楽しめるレアチーズケーキ。中には甘酸っぱいブルーベリーコンポートとふんわりとしたムースを閉じ込め、口どけのよいハーモニーを奏でます。上品な味わいが、特別なクリスマスのひとときを彩ります。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 不使用 (ネット予約) 11/10～12/20
(お渡し) 12/24～12/25 (店頭販売) なし



NEW

エキュート日暮里限定

WEB予約対応

予約限定

ブルーベリークリスマスシャルロットケーキ (3,800円) ※50台限定 ブルー・ザ・ベリー (エキュート日暮里/イベント)

手作りにこだわった国産ブルーベリースイーツ専門店より、上品でやさしい味わいのシャルロットケーキ。ふわりと香るアールグレイのヨーグルトムースと、爽やかなブルーベリームースの二層仕立てです。しっとりビスキュイで包み込み、果実感たっぷりのブルーベリージャムとホイップ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) 不使用 (ネット予約) 11/10～12/18
(お渡し) 12/24～12/25 (店頭販売) なし

エキュート秋葉原



NEW

エキュート秋葉原限定

WEB予約対応

予約限定

リュミエール (5,500円) ※50台限定 ランメイシャスイーツファクトリー (エキュート秋葉原)

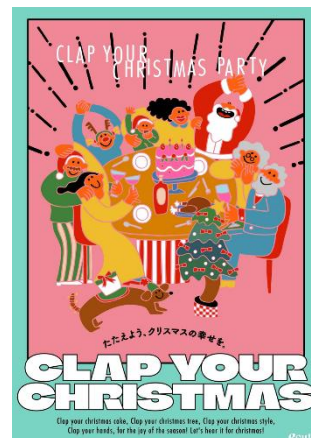
チョコのフリルをたっぷり飾り、まるで「クリスマスのギフトボックス」のような華やかさに仕上げた限定ケーキ。苺のコンポートとラズベリークリーム、口どけのよいチョコムースをホワイトチョコムースで包み込み、外側はチョコレート細工で囲み、華やかなリボンをあしらいました。上にはサンタクロース、プレゼントや雪の結晶などのオーナメントも散りばめられ、甘くにぎやかな聖夜にぴったりです。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/1～12/18
(ネット予約) 11/10～12/18 (お渡し) 12/20～12/25 (店頭販売) なし

エキュート各店クリスマスフェア「CLAP YOUR CHRISTMAS」

「CLAP YOUR CHRISTMAS」

- 開催期間：11月25日（火）～12月25日（木）
- WEB予約受付期間：11月10日（月）～12月25日（木）
※一部ショップ、商品により異なります。
- 対象施設：エキュート各館、エキュートエディション（渋谷・飯田橋）
- WEB予約（エキュートクリスマス特設ページ）：
<https://www.ecute.jp/cp/christmas/>
※2025年版の特設サイト公開は、11月10日（月）10:00頃を予定。
- 予約商品受取：～12月25日（木）
※一部ショップ、商品により異なります。



【メインビジュアルイメージ】

タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！



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

©Chiharu Sakazaki / JR東日本 / DENTSU SuicaはJR東日本の登録商標です。
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ます。

主な運営施設：エキュート、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