

2025年11月19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秋葉原駅・2025年4月開業「エキュート秋葉原」 話題施設の“今”人気の定番スイーツ&グルメ

最速売上ランキングTOP3 発表!!

果物専門店のフルーツたっぷりのケーキ、行列店の「豚饅」も要チェック!
おすすめの冬のあったかイートインメニューもご紹介!



※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JR秋葉原駅のエキナカ商業施設「エキュート秋葉原」で販売する、「定番スイーツ・グルメ」を対象に、各売上ランキングTOP3※を発表します。

エキュート秋葉原は、2025年4月7日（月）にJR秋葉原駅改札内に誕生した、“ちょっとミライ”なエキナカ商業施設です。オールキャッシュレス対応や、セルフレジエリア、複数ショップの商品をまとめて会計できる集中レジエリアを導入。これにより、社会的課題である人手不足への対応と顧客体験価値の向上を両立させています。さらに地球環境に配慮した取り組みやゲームを通した地域への還元なども行い、持続可能な次世代型の商業施設として、現在24ショップ（催事1ショップを含む）が営業しています。オープン後初めて迎える年末年始に向け、みんなで楽しみたい手土産にぴったりな商品など、エキュート秋葉原で“今”人気の定番スイーツ・グルメの各売上TOP3を発表します。

さらに、旬のいちごスイーツや冬におすすめのあったかイートインメニューもご紹介！ぜひ、あなたのお気に入りを見つけてみてください。

※2025年10月1日（水）～10月31日（金）の実店舗売上金額の集計に基づいています。対象は、年間を通して販売している通常商品であり、期間限定商品は対象外です。催事等で対象施設以外の場所で販売される場合がございます。一部対象外のショップがございます。各ショップ1アイテムのみの選出です。

●「エキュート秋葉原」ホームページ <https://www.ecute.jp/akihabara>

Topic.1 エキュート秋葉原 スイーツ売上ランキングTOP3

果物専門店のケーキ、卵農家直営ショップのプリンなど専門性の高いショップのスイーツがランクイン！和×洋をかけあわせた新しいおいしさの手土産もご用意しています。



フルーツズコット 1個 1,036円／フルーツピークス



果物専門店ならではの、4種のフルーツが奏でるハーモニー！フルーツ好きにはたまらない、おいしさ&ボリューム感

いちご、キウイ、パイン、オレンジの4種類のフルーツを贅沢に使用した、見た目も楽しいフルーツタルト。クリームは、生クリームとカスタードクリームを合わせたディプロマットクリームを使用し、軽やかな口当たりのクリームと4種のフルーツの絶妙なハーモニーで、満足感たっぷりに仕上げています。



実千菓 詰め合わせ

あずき＆いちご・いちご＆ミルク各5個 1,900円／MIYUKA (ミユカ)



和×洋をかけあわせた「いちご」がテーマの焼き菓子個包装だから、手土産にも最適！

「伝統的なものと新しいもの」「和のものと洋のもの」を、おいしさで結ぶブランド・MIYUKAがお届けする、いちごをテーマに和と洋をかけあわせたお菓子のセット。和の味わい「あずき＆いちご」は、あずきチョコの中に、あずきといちごのフリーズドライを散りばめ、クッキーでサンドしました。「いちご＆ミルク」は洋の味わい。ホワイトチョコの中にいちごのフリーズドライを散りばめ、クッキーでサンドした一品です。

※12月1日（月）より、1,980円に価格改定予定



ポットプリン

1個 480円／RANMEISYA SWEETS FACTORY



卵農家直営のスイーツショップが作る、卵黄と生クリームをたっぷり使った贅沢プリン！

栃木の老舗エッグファームが運営するスイーツブランドからは、オリジナルのブランド卵「磨宝卵GOLD」を使用したプリンがランクイン。プリンづくりのポイントとなる卵黄を惜しみなく使い、しっかりととした食感となめらかさのバランスを追求。ひと口ごとに奥深いコクが広がる贅沢な味わいです。濃厚な旨みを、ぜひお楽しみください。

Topic.2 エキュート秋葉原 グルメ売上ランキングTOP3

手土産にもぴったりな職人手作りの「豚饅」から、日本橋本店の天丼弁当、手軽なおかずの一品まで！エキュート秋葉原はコンパクトながら、手軽にすべてがそろいます。



チルド豚饅4個 1,280円／羅家 東京豚饅



熟練の職人が一つひとつ丁寧に包む、手作りの豚饅が話題の行列店！チルドなら、長距離移動の手土産にも！

「羅家 東京豚饅」は、大阪土産の定番「551蓬萊」創業者の孫が、創業者の味を再現した豚饅専門店です。具材には厳選された上質な豚肉と玉ねぎの2つのみを使用。豚肉は異なる3種類の部位を使用し、玉ねぎとバランスよく混ぜ合わせ、醤油や砂糖、塩などの調味料を秘伝のレシピで配合することで、独自の食感とうま味を引き出しています。特製の皮（ネタ）は、鮮度が命。当日生産・当日販売に合わせて発酵のピークを緻密にコントロールするという徹底したこだわりです。

チルド商品は購入日を含め、冷蔵庫で4日間保存可能。本格の味わいを、遠方への手土産にも手軽にご利用いただけます。



天丼弁当 1折 1,300円／日本橋 天丼 天むす 金子半之助



日本橋に本店を構える「江戸前天丼専門店」の味を、手軽にお弁当で楽しめる！

海老天を贅沢に2本、さらにイカやまいたけ、茄子、ししとうの天ぷらを盛り合わせた、自慢の天丼弁当。ネタの味を引き立たせる「秘伝のたれ」はもちろん、配合にこだわったごま油の豊かな香りとともに、最後の一口までお楽しみいただけます。



塩まるから揚げ4個パック 1パック 600円／はなまるKitchen



店内厨房で作られるできたて惣菜の数々！一番人気のから揚げは、お子さまにも、晩酌のお供にも

塩まるから揚げは、まんまるフォルムがかわいらしい惣菜。やわらかい鶏もも肉に特製塩ダレをあわせ、北海道産片栗粉の衣をつけて、店内厨房でサクッと仕上げました。ゴマの風味が広がる奥深い味わいで、食べ応えも十分。おうちの食卓の“もう一品”や、晩酌のお供にもぴったりです。

Topic.3 イチオシ！いちごスイーツ・冬のあったかイートインメニュー

いちごを使用したスイーツ、イートインで楽しむ冬のあったかメニューが勢ぞろい。各3選をご紹介します。

●いちごスイーツ特集！



季節限定

いちごと温州みかんのパニエ

1個 604円

/フルーツピークス

仏語でかご・バスケットを意味する「パニエ」。フルーツバスケットのような、果物主役のゼリー旬の甘いいちごとみずみずしい温州みかんを、ぷるるんと柔らかなゼリーに閉じ込めました。ごろごろとカットしたいちごとみかんは、果汁たっぷりで食べ応えも抜群です。

※期間限定：12月1日(月)～20日(土)、12月26日(金)～2026年1月7日(水)

季節限定

あまおう苺のミルクレープ

1個 450円 (イートイン限定)

/ベックスコーヒーショップ
(改札外)

コーヒー&いちごのミルクレープで、手軽にほっと一息

福岡県産「あまおう苺」のピューレを練り込んだ特製クリームを重ね合わせました。仕上げは、つややかに輝くあまおう苺のグラサージュで仕上げたミルクレープです。

※期間限定：12月1日(月)～2月28日(土)予定 (数量限定、予定数に達し次第終了)

あんこばこ いちご

1個 470円

/MIYUKA (ミユカ)

和洋折衷のスイーツショップより、スプーンで楽しむ「和のカップケーキ」をお土産に

自家製のあんこにバターや卵などを加えて焼き上げ、いちごのフリーズドライをトッピングした「和のカップケーキ」です。甘酸っぱい香りと華やかなルックスは、誰かに贈りたくなるかわいらしさ。木のスプーンも付いています。

※12月1日(月)より、520円に価格改定予定

●冬のおすすめ！あったかイートインメニュー



季節限定

チムチュム・ガドーク・ムー

1,500円 (イートイン・テイクアウト共通) /タイ料理研究所

ハーブ&スパイスと、三元豚使用の旨辛あったかメニュー

タイ東北地方の郷土料理である“チムチュム”は、レモングラスやバイマックルー、唐辛子、カレー、ホラパーなどのハーブを焼き込み作る、香り豊かなハーブスープ。チムチュムの酸味が、三元豚が持つ脂の甘さをさらに引き立て、豊かな旨味とハーブの清涼感が口いっぱいに広がります。

※期間限定：～12月31日(水)予定 (数量限定、予定数に達し次第終了)

みそミート

レギュラー 980円、ビッグ

1,180円 (イートイン・テイクアウト共通)

/関谷スパゲティ EXPRESS

特製甘辛味噌とニラを強火で香ばしく炒めた冬にオススメのスパゲティもっちりとした太麺に、ニラ・キヤベツ・豚挽き肉を合わせ、濃厚な特製甘辛味噌で味付け。鉄製中華鍋で高火力のもと一気に香ばしく仕上げることで食材と味噌の香りが芳ばしく広がり、旨味が凝縮されます。濃厚でコク深い味わいは冬に食べたくなるスパゲティです。

エキュート秋葉原限定

東京豚骨スペシャル

1,300円 (イートイン限定)

/TOKYO豚骨BASE MADE

by 一風堂 (改札外)

ガーリック風味の香油 & 特製辛味噌で、冬のスタミナ対策に

「一風堂」プロデュースの本格豚骨ラーメン店自慢の豚骨スープに、ガーリックのきいた香油と特製辛味噌を加え、トッピングにチャーシュー2枚と味玉をプラス。エキュート秋葉原限定のスペシャルな一杯です。

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開発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

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