

2026年1月29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ュート秋葉原／エキュートエディション渋谷・横浜・新橋・有楽町・御茶ノ水／
マーチエキュート神田万世橋／原宿駅店舗

おいしく食べて社会を動かすサステナブルフェア 『ぐるぐる、つなげる』フェア開催！

月間約5,000点のロスパンが鶏を育て、卵を産み、たまごサンドへ、流通が限られてしまう親鶏は唐揚げに！
高温障害で規格外となった果実やコーヒーの残渣など、**15種の食材から30種以上の循環型メニューなどを開発**

開催期間：2026年3月2日（月）～5月6日（水）



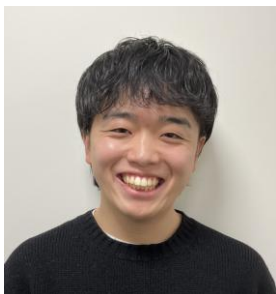
株式会社JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー（本社：東京都渋谷区、カンパニー長：白田義彰）は、運営する商業施設「エキュート秋葉原」「エキュートエディション渋谷・横浜・新橋・有楽町・御茶ノ水」「マーチエキュート神田万世橋」「原宿駅店舗」にて、サステナブルフェア『ぐるぐる、つなげる』フェアを開催します。**2026年3月2日(月)から3月29日(日)にかけて第1弾となるグルメフェア「おいしいめぐみ」フェアを開催し、続く第2弾として、2026年4月29日(水)から5月6日(水)まで、サステナブルを体験できるワークショップ「たのしいはぐくみ」フェアを実施します。**

おいしく味わっていただきながら、食材の背景や環境への配慮について知り、次の行動につなげるきっかけをつくる本フェア。エキュートエディションを中心とした8館・全11ショップが連携し、まだ十分に活用されてこなかった食材に新たな価値を見出します。

また、本フェアでは、月間約5,000点発生するロスパンや、卵を産み終え肉質の固さから流通が限られてしまう親鶏、ビール製造時に副産物として生まれる廃麦、高温障害などにより規格外となった柿、コーヒー抽出後に残るコーヒー残渣など、**流通や活用の面で課題を抱える15種のサステナブルな食材を活用します。**その中でも、ロスパンは鶏の飼料として再活用され卵や料理へと姿を変え、コーヒー残渣はお酒へと生まれ変わり、再び店舗で提供されます。こうした食材をもとに、施設・ショップが連携しながら30種類以上のメニューを開発中です。

本リリースでは、本フェアで活用する食材や、現在開発中のメニューの一部をご紹介します。続く第2弾リリースでは、実際にご提供するメニューの詳細や、参加ショップの情報を順次お知らせします。

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
営業部 エリア営業ユニット 企画担当／寺本 健一郎



エキュートエディションを中心とした各館を運営する中で、私たちは、日々の食を楽しむ時間が環境や社会のことを少しでも身近に感じるきっかけになればと考えてきました。今回のフェアでは、まだ十分に活かされてこなかった食材に目を向け、ショップの工夫によって新たなおいしさへとつなげています。「サステナブルだから選ぶ」のではなく、「おいしいものを選んだ結果、それが少しだけいい選択だった」。そんな体験を、無理なく楽しんでいただけたらうれしいです。

サステナブルフェア「ぐるぐる、つなげる」フェアとは

お客さまにおいしく商品を楽しんでいただきながら、環境問題について考え、行動するきっかけをつくる取り組みとして、サステナブルフェア『ぐるぐる、つなげる』フェアを開催します。施設・ショップ同士が垣根を越えて連携することで、エキュートエディションを中心に、サステナブルな循環を生み出しています。本フェアでは、無理なくおいしいメニューを展開する「グルメフェア」と、サステナブルを体験できる「ワークショップ」を予定しています。

【参加ショップ（出店施設）】

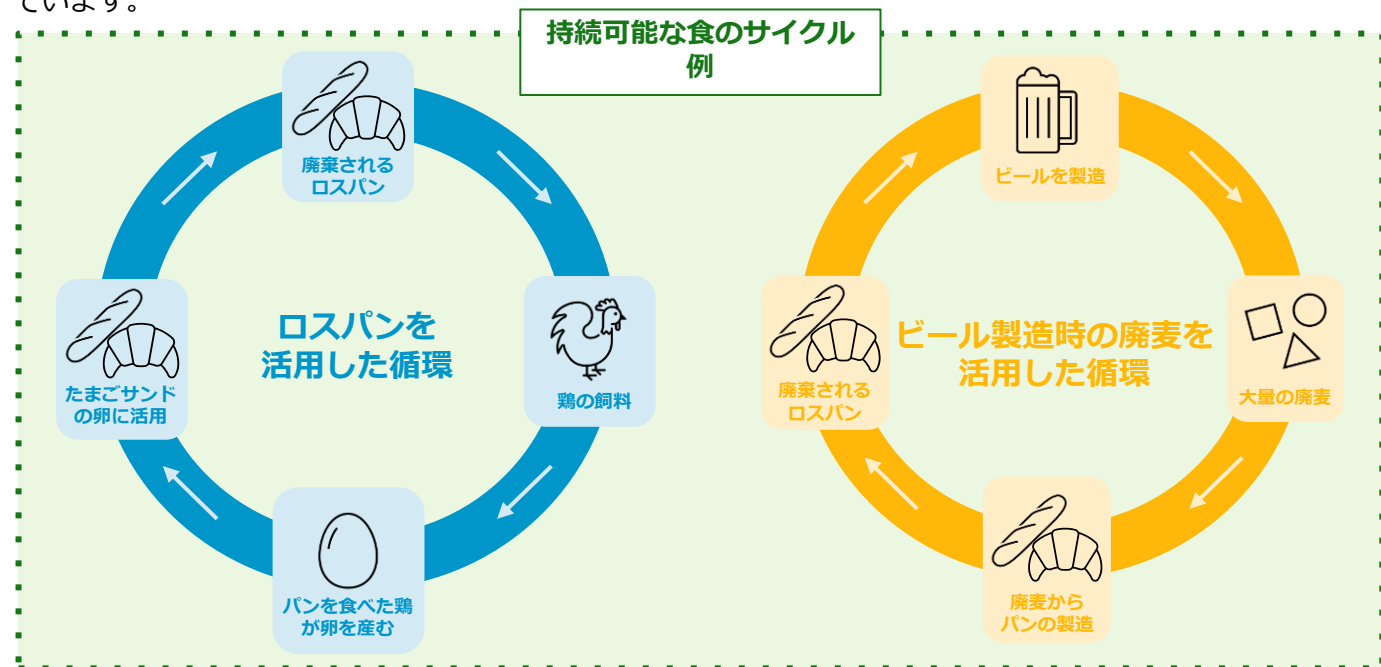
ランメイシャスイーツファクトリー(エキュート秋葉原) / 治一郎(エキュートエディション渋谷) / 船橋屋こよみ(エキュートエディション渋谷) / 堀内果実園(エキュートエディション渋谷) / 大衆酒場2.0 とぼす(エキュートエディション横浜) / 刷毛じょうゆ 海苔弁山登り(エキュートエディション新橋) / Truffle mini (エキュートエディション新橋) / TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM (エキュートエディション有楽町) / PLUSOUPLE (エキュートエディション御茶ノ水) / 常陸野ブルーイング・ラボ(マーチエキュート神田万世橋) / 猿田彦珈琲(エキュートエディション御茶ノ水・原宿駅店舗)

■第1弾：グルメフェア「おいしいめぐみ」フェア

＜開催期間＞ 2026年3月2日(月)～3月29日(日)

サーキュラーエコノミーの発想をもとに、おいしく食べて社会を動かす、30種以上のサステナブルメニューが誕生予定です。

廃棄されるロスパンを飼料として活用し、そこから生まれた卵や農作物を使用するほか、これまで十分に活用されてこなかった親鶏、廃麦、規格外フルーツ、製造工程で生まれる端材など、未利用・余剰食材を取り入れています。



■第2弾：ワークショップ「たのしいはぐくみ」フェア

＜開催期間＞ 2026年4月29日(水)～5月6日(水)

グルメフェアで使用する食材や背景に触れながら、サステナブルについて楽しく学べるワークショップなどを開催予定です。メニューを味わうだけで終わらせず、「知る」「体験する」というプロセスを通して、サステナブルな取り組みをより身近に感じていただける機会を提供します。

■過去ワークショップ開催の様子



プラスプレ：パン教室



青山フラワーマーケット：フラワーアレンジメントワークショップ



食用として価値が低い親鶏や、規格外フルーツなどから生まれる サステナブルな15種の食材

ロSPAN、親鶏、廃麦、規格外フルーツなど、本フェアで使用する食材には、それぞれ廃棄されてきた背景があります。サステナブルフェア「ぐるぐる、つなげる」フェアでは、そうした食材をそのまま使うのではなく、素材ごとの特性に向き合い、調理法や組み合わせを工夫しながら、おいしさとして成立させるための試行錯誤を重ねてきました。

例えば、肉質の固さから使われにくかった親鶏は、うまみの強さに着目し、下処理や調理方法を工夫することで、新たなメニューとしての可能性を引き出しています。また、規格外果実についても、風味を活かすための加工方法を検討し、食材本来の魅力を活かした商品開発につなげています。

サステナブルな食材15種の中から注目の食材と、開発中のメニューを一部ご紹介します。



月間約5,000点にのぼるロSPAN



ロSPANを食べて育った鶏の卵および卵白



肉質の固さから流通が限られてしまう親鶏(右)



ビール製造時の廃麦



コーヒー残渣



地球温暖化やカメムシの大量発生により、規格外となった柿



地球温暖化の影響を受けた規格外のいちご



地球温暖化の影響を受けた規格外のレモン



日本酒製造で削られた米由来の米粉



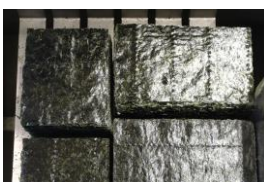
ピアシンケンの切れ端



雹害により傷がついた梅で製造した梅酒の梅



こし餡製造で廃棄される小豆の皮を再利用した餡子



海苔弁当の海苔の切れ端



バームクーヘンの切れ端



製造時に割れてしまったラングドシャ

<注目食材①「ロSPAN」：鶏を育て卵を産みパンに生まれ変わる>

■ 食材提供ショップ：Truffle mini (エキュートエ디션新橋)

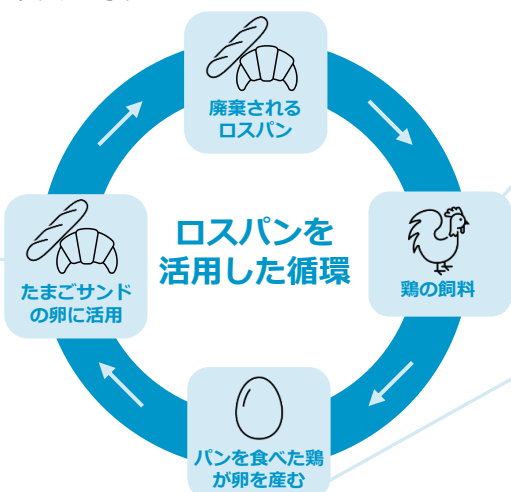
まだ食べられるにもかかわらず、売れ残りによって廃棄せざるを得ない“ロSPAN”。Truffle mini では、月間約5,000点にのぼるロSPANの一部を冷凍保存し、鶏の飼料として再加工しています。ロSPANを食べて育った鶏や、その卵は、新たな商品として活用されるサステナブルな循環へとつながります。パンに含まれる小麦や穀物の栄養価が鶏の健康を支え、結果としてよりおいしい卵を生む、持続可能な食のサイクルです。



開発中のメニュー

パンを食べた鶏のたまごサンド Truffle mini (エキュートエ디션新橋)

店舗で人気の黒トリュフのたまごサンドが、サステナブルな取り組みで進化。ロSPANを飼料に育った鶏の卵と、“廃麦”を原料にした小麦のパンを使用している。おいしさはそのままだに、サステナブルな価値を加えた特別な一品。



<物価高で餌代が高騰>

ロSPANを餌にすることで価格も抑えられる。さらにパンに含まれるイースト菌により栄養バランスがより整う形となった。

<鶏の資源価値を最大限に引き出す>

ロSPAN育ちの鶏の卵は多彩なメニューに、殻はワークショップに活用。産卵を終えた親鶏も料理に活かし、1羽あたりの付加価値向上につながる。



<注目食材②「親鶏」：採卵を終えた親鶏の価値を高める>



左：若鶏 右：親鶏

■食材提供ショップ：ランメイシャスイーツファクトリー(エキュート秋葉原)

卵を産み終え役目を果たした親鶏は、一般的に肉質が固いことから食用としての価値が低く、流通が限られてしまうため加工品のバリエーションも限られているとされています。実際、通常の食肉用鶏では胸肉・もも肉合わせて約700～800gほど取れるのに対し、親鶏の場合は約300～400g程度しか取れません。一方で、親鶏はうまみが強いという特徴を持っています。そこでこの個性に着目し、親鶏ならではの旨味を活かした新たな商品価値の創出に取り組んでいます。

開発中のメニュー

親鶏、若鶏の唐揚げ食べ比べ 大衆酒場2.0 とぼす (エキュートエディション横浜)



卵を産み終えた後、流通が限られてしまう親鶏と、ジューシーな若鶏を食べ比べで楽しむ唐揚げ。親鶏は硬さが課題となるため、丁寧に筋を切り、小さめにカットすることで噛むほどに旨みが広がる仕立てにしている。味付けはあえて同じ醤油味に統一し、食感や味の違いをより明確に実感できる。衣には日本酒製造時に生まれた米由来の米粉を使用し、カリッと軽い食感に仕上げた。食べ比べすることで、鶏それぞれの個性と魅力を楽しめる一品。

調理工程のポイント



<親鶏の食感を引き出す調理法>

肉質が硬く包丁が入りにくいため、カットに技術が伴う。他のメニューでは、4～5時間煮込んで、柔らかい食感を引き出すなど工夫を凝らしている。



<唐揚げの衣まで美味しくサステナブル>

日本酒製造で削られた米由来の米粉を使用。一般的な米粉に比べて旨味やコクが感じられ、まろやかで奥行きのある味わいが特徴となっている。

食材提供先：常陸野ブルーイング・ラボ (マーチエキュート神田万世橋)

<注目食材③「廃麦」：ビールからパンへ、パンからビールへ循環する>



■食材提供ショップ：

TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM(エキュートエディション有楽町)

ビール製造の過程で副産物として生まれる「廃麦」は、ビール500Lあたり約250kg発生します。通常は廃棄されてしまうこの廃麦を、TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOMではパン生地に練り込み、新たな商品として活用しています。さらに、消費期限内でありながら売れ残ったパンはビールの原料へ。ビールから生まれた廃麦が再びパンに、パンが再びビールへと姿を変え、パンとビールが行き来するサステナブルな循環を生み出しています。



開発中のメニュー

廃麦を使用したバゲット PLUSOUPLE (エキュートエディション御茶ノ水)

ビール製造の過程で生まれる廃麦を生地に練り込んだバゲットを使用したサンドウィッチ。麦芽特有の香ばしさとのかなな甘み、食感を活かすため、粉末にせず素材の形を残して仕上げている。具材にはビールを使用したバーベキューソースとジューシーな豚肉を合わせ、チーズをトッピングして香ばしく焼き上げた。ビール由来の素材同士が調和し、食べ応えとビールとの相性を楽しめる一品。



開発中のメニュー

ロスパンから生まれたビール TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM (エキュートエディション有楽町)

店舗で150Lのビール製造につき、約2kgのバゲットの廃棄削減につながる一杯。ホップの苦味とモルトの香ばしさのバランスが重要なIPAにおいて、麦の柔らかな香りが強い食パンは相性が良く、苦味の奥に食パン由来のやわらかく香ばしい甘さが広がる一杯。

<注目食材④「規格外の柿」：全体の4割！見た目ではじかれた柿を華やかなメニューに>



■食材提供ショップ：堀内果実園(エキュートエ디션渋谷)

天候不良や高温障害、生育不良、さらには近年全国的に問題となっているカメムシの大量発生などにより、規格外になってしまう柿があります。刺されることでエクボや黒ずみができ、品質や味に問題はないにもかかわらず、「見た目が悪い」という理由だけで市場に出ることができません。こうした流通しない柿は、全体のおよそ4割にのびります。本来のおいしさを持ちながら廃棄されてしまう柿を活用することで、素材の価値を引き出し、食品ロスの削減につなげています。

開発中のメニュー



柿をたっぷり使用したスープ PLUSOUPLE（エキュートエ디션御茶ノ水）

熟しすぎて出荷できない柿を使用。国産の人参や北海道産の牛乳を組み合わせ、地産地消による環境負荷の軽減にもつなげている。完熟柿ならではの濃厚な甘さを活かし、やさしい甘みの人参と合わせて、鮮やかなオレンジ色のポタージュに仕上げた。寒さの残る3月に、体を芯から温める一杯。

開発中のメニュー

柿本来の甘さを引き出すジン
常陸野ブルーイング・ラボ（マーチエキュート神田万世橋）



規格外の柿を使用した柿風味のジン。漬け込みや蒸留など複数の手法を試しながら、柿の香味を引き出すバランスを追求した。柿の量や漬け込み時間を調整し、えぐみが出ない最適なタイミングで仕上げている。1本あたり約30gの柿を使用し、柿本来のやさしい甘みがふんわりと広がるリキュールとなっている。

製造工程のポイント



<柿とリキュールとのバランス>

柿の漬込み時間の見極めがポイント。長すぎるとえぐみがでて、短すぎても柿本来の味わいが出ないため、最適な抽出時間を試行錯誤した。

<注目食材⑤「コーヒー残渣：お酒に生まれ変わり再び店舗で提供！>



■食材提供ショップ：猿田彦珈琲（エキュートエ디션御茶ノ水・原宿駅店舗）

コーヒーを抽出した後に残るコーヒー残渣は、通常は廃棄・焼却処分されてしまいます。一杯あたりおよそ20g発生し、全29店舗で一日に提供される杯数を換算すると、1日に約100kg単位のコーヒー残渣が生まれます。残渣でありながら、スペシャルティコーヒーならではの香りや風味は健在。抽出後のコーヒー残渣を原料にコーヒージンへと生まれ変わらせ、再び猿田彦珈琲の店舗でコーヒージントニックとして提供します。



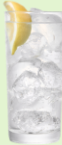
コーヒー残渣



開発中のメニュー

コーヒー残渣を使用した香り高いジン
常陸野ブルーイング・ラボ（マーチエキュート神田万世橋）

コーヒー豆と廃棄される予定だった抽出後のコーヒー残渣、規格外のいちごを主原料に、コーヒー豆の個性を活かしたジンを開発した。コーヒーの風味が強く出過ぎないように、ポタニカルとのバランスを調整。ゆっくりと加熱することで雑味を抑え、澄んだ香りを引き出した。香りや苦味など、しっかりとコーヒーらしさを感じられる味わいに仕上げている。



開発中のメニュー

コーヒー残渣がお酒になって舞い戻ったカクテル
猿田彦珈琲（エキュートエ디션御茶ノ水・原宿駅）

スペシャルティコーヒーと相性の良い規格外レモンを合わせ、コーヒージンの香りを活かしたジントニックを開発した。常陸野ブルーイング・ラボが猿田彦珈琲のコーヒー残渣を原料に手がけたコーヒージンを使用。コーヒーの芳醇な香りとジンのポタニカルな風味に、レモンの爽やかな酸味が重なり、素材本来の味わいが広がる一杯に仕上げている。

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 サステナビリティ方針



日々、たくさんの人が行き交うエキナカで、
いつものお買物やココロときめく寄り道が、
人や地球にやさしい

「ちょっといい選択」に変わったら。
そのひとつひとつが重なり、
みんなの明日に繋がって、
豊かな未来をつくっていく。
わたしたちは、
そんな「ちょっといい選択」を
ずっと大切にします。

公式サイト

<https://www.jr-cross.co.jp/corp/business/deve/sustainability/>

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