

2026年2月17日(火)
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！

第1弾：おいしく味わい、社会を動かす全33種の循環型メニューなどが登場ビール醸造時の廃麦を練り込み、香ばしさを引き出したバゲットサンドや、肉質がたく流通が
限られる親鶏とジューシーな若鶏を食べ比べできる唐揚げなど、食材の個性が楽しめる！

開催期間：2026年3月2日（月）～3月29日（日）



※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）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。

第1弾となるグルメフェア「おいしいめぐみ」は、2026年3月2日（月）から3月29日（日）まで、エキュートエディションを中心とした各館・全11ショップが参加し、パンをはじめ、スイーツやドリンクなど、全33種類の循環型メニューなどを展開します。月間約5,000点発生するロスパンや、親鶏、廃麦、規格外フルーツなど、流通や活用に課題を抱える15種の未利用・余剰食材を使用し、それぞれの特性に合わせて調理法や組み合わせを工夫しました。食材が別の形になり、再び店舗でおいしく生まれ変わる。おいしく味わうことが、社会へのやさしい選択につながるグルメフェアです。

全33種類のメニューの中には、素材の特性に向き合いながら、味わいにもこだわって仕上げた一品が揃います。ビール醸造時に生まれる廃麦を生地に練り込んだバゲットに、香ばしさと奥行きのある風味を生かしたサンドイッチや、親鶏を同じ味付けで調理しつつ、部位や下処理、揚げ方の違いによって旨味や食感の変化を楽しめる唐揚げの食べ比べなど、食材の個性を“おいしさ”として引き出したメニューが勢揃いします。

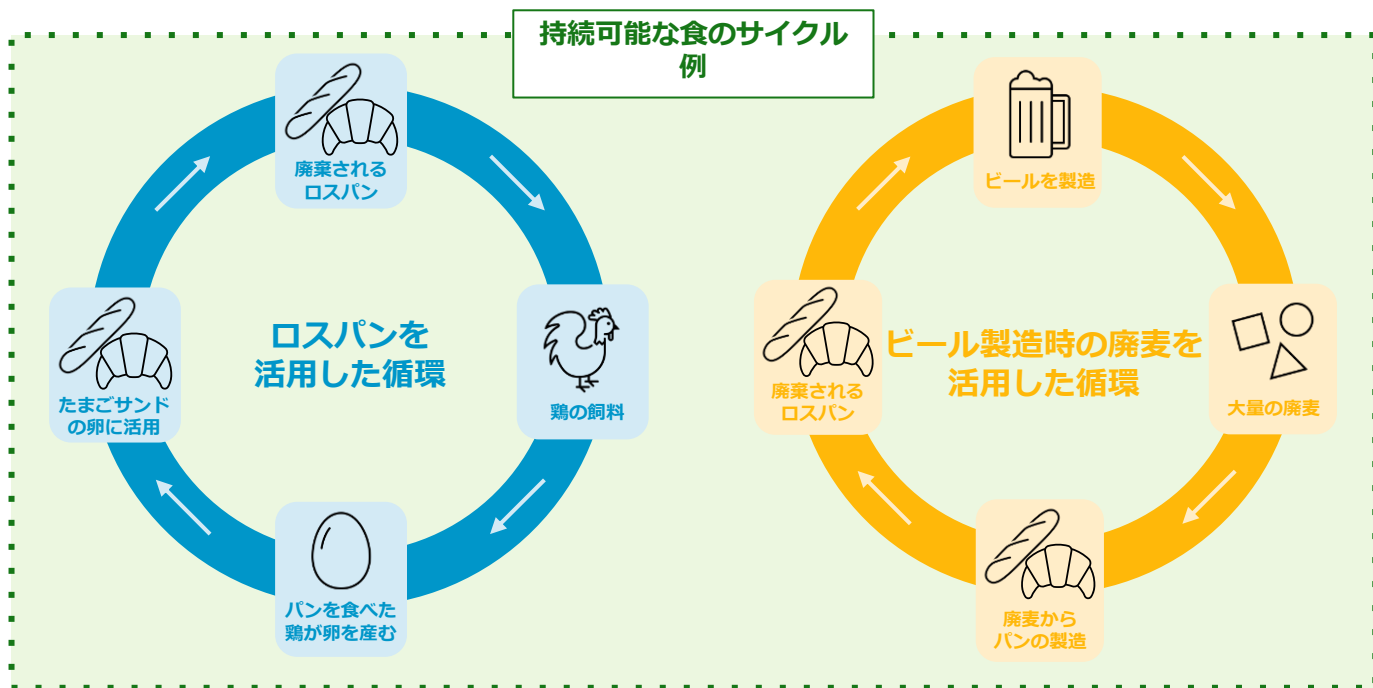
ぜひこの機会に、本フェアでしか味わうことができない“おいしい循環”をお楽しみください。

第1弾グルメフェア「おいしいめぐみ」とは

グルメフェア「おいしいめぐみ」は、2026年3月2日（月）から3月29日（日）まで、エキュートエディションを中心とした各館・全11ショップが参加し、ベーカリーをはじめ、スイーツやドリンクなど、全33種類の循環型メニューなどを展開します。

月間約5,000点発生するロスパンや、親鶏、廃麦、規格外フルーツなど、流通や活用に課題を抱える15種の未利用・余剰食材を使用。それぞれの特性に合わせて調理法や組み合わせを工夫し、各ショップならではの“おいしさ”として仕上げました。

食材が別の形に生まれ変わり、再びショップでおいしく楽しめる。おいしく味わうことが、社会に「ちょっといい選択」につながるグルメフェアです。



注目食材ごとにおすすめメニューをご紹介します！

<注目食材①>「たまご」

月間約5,000点廃棄されるロスパンが鶏を育て卵を産む



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）

2019年以降、鶏の餌代は1日あたり約7万円規模で高騰。そこで月間約5,000点にのぼるロスパンの一部を冷凍保存し、鶏の飼料として再加工しています。ロスパン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を生み出しました。

【おすすめメニュー】

サステナブルな黒トリュフのたまごサンド （1袋2切入り 730円）

販売ショップ：Truffle mini（エキュートエディション新橋）

その他コラボショップ：TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM（エキュートエディション有楽町）



★おいしさを循環させる、黒トリュフのたまごサンド

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。ロスパンを飼料に育った鶏の卵と、ビール製造時に生まれる廃麦を原料にしたパンを使用。定番商品の味わいはそのままに、パンから鶏へ、鶏から卵へ、卵からまたパンへとつながる循環を、一つのメニューとして感じられるよう仕立てました。卵のコクと黒トリュフの香りが調和した、満足感のある一品です。

<注目食材②>「親鶏」

親鶏の「旨味」の特長を活かし様々なメニューに生まれ変わる



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)

卵を産み終えた親鶏は、肉質がかたく可食部も少ないことから、一般的に流通が限られるとされています。一方で、親鶏は旨味が強いという特長があります。

そこで、その個性に着目し、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。

【おすすめメニュー】

大将の"ご機嫌"パキスタンカレー (1食 990円)

販売ショップ：大衆酒場2.0 とぼす(エキュートエディション横浜)

その他コラボショップ：堀内果実園(エキュートエディション渋谷)・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)



★捨てられるはずだった食材が、ギュッと一皿に

ロスパンで育った鶏とその卵、規格外の柿、コーヒーかすなど、本来は廃棄される可能性のある素材を組み合わせたパキスタンカレーです。単体では使いづらい食材も、スパイスを効かせたカレーに落とし込むことで、それぞれの個性を無理なく引き出し、奥行きのある味わいに仕上げました。親鶏の旨味、果実のやさしい甘み、コーヒー由来のコクと酸味が重なり食べ応えがありながらも、後味は軽やかな一皿です。

親鶏・若鶏の唐揚げ食べ比べ (1皿 690円)

販売ショップ：大衆酒場2.0 とぼす(エキュートエディション横浜)

その他コラボショップ：常陸野ブルーイング・ラボ(マーチエキュート神田万世橋)



★旨みと食感の違いを楽しむ、親鶏×若鶏の唐揚げ

肉質がかたいことから流通が限られる親鶏と、ジューシーな若鶏を食べ比べて楽しむ唐揚げ。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ます。味付けはあえて同じ醤油味に統一し、食感や味わいの違いをより明確に実感できるのがポイント。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ました。食べ比べることで、鶏それぞれの個性と魅力を楽しめる一品です。

照り焼きベーコンエッグバーガー (1個 1,700円)

販売ショップ：TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM (エキュートエディション有楽町)

その他コラボショップ：堀内果実園(エキュートエディション渋谷)



★親鶏と規格外完熟柿の旨みを重ねたバーガー

自家醸造で生まれる廃麦を生地に練り込んだ、香ばしいバンズを使用。規格外の完熟柿を使ったジャムを隠し味に加え、あまじょっぱい味わいに仕上げたバーガーです。かたい肉質で使われにくかった親鶏は、細かくミンチにして食感を整え、照り焼きソースとロスパンで育った卵のトッピングを合わせることで、親鶏ならではの旨味とコクを引き出しました。

チキンメンチカツバーガー (1個 1,700円)

販売ショップ：TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM (エキュートエディション有楽町)

その他コラボショップ：堀内果実園(エキュートエディション渋谷)



★親鶏1羽が、4食分のメンチカツバーガーへ生まれ変わる！

肉質がかたくなりがちな親鶏は、細かくミンチにすることで歯切れの悪さを抑え、なめらかな食感と、鶏本来の歯ごたえを両立させました。旨味や水分が出にくい点は、玉ねぎや卵のコク、揚げ工程によって補い、メンチカツとして満足感のある味わいに仕上げています。バンズには自家醸造の際に生まれる廃麦を使用し、香ばしさをプラス。隠し味には、規格外の熟しすぎた柿から作ったジャムを加え、自然で奥行きのある甘みが、メンチカツ全体をしっかりと支えています。

<注目食材③>「ロスパン」 廃棄されるロスパンがビールへと生まれ変わる



食材提供ショップ：**PLUSOUPLE (エキュートエディション御茶ノ水)**

店舗ではお客さまの来店状況を見越して製造数を調整していますが、売れ残りによって廃棄となるパンも一定数発生します。夜の時間帯でも売り場の品ぞろえを保つために必要な製造であり、消費期限内で十分に食べられるものも含まれています。本フェアでは、そうしたロスパンの中から、店舗で人気の「鎌倉食パン」と、湯種製法で仕上げた「湯種バゲット」を活用。北海道産小麦粉100%の風味や食感を活かしながら、食品ロスの削減につながるメニューへと展開しています。

【おすすめメニュー】

サステナブル リブレッド ウィートエール (1杯 700円)

販売ショップ：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)



★ロスバゲット2kgを150Lのビールへ！

ロスパンを活用したWheat Ale（ウィートエール）は、小麦を多く使用するビアスタイルならではのやさしい口当たりが特長です。特に香り高いバゲットを使用することで、まるでパンを口に運んだときのような、香ばしい麦の風味と柔らかな飲み心地に仕上げました。約150Lのビールの仕込みに対し、約2kgのバゲットを原料として活用。味わいだけでなく、背景のストーリーまで楽しめる一杯です。

<注目食材④>「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。

【おすすめメニュー】

ブルドポークと炙りチーズの麦芽粕入りバゲットサンド (テイクアウト：1個 648円、イートイン：1個 660円)

販売ショップ：PLUSOUPLE (エキュートエディション御茶ノ水)



★麦の旨みを重ねた、ビール由来のサンドウィッチ

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ほのかな甘み、食感を活かすため、粉末にせず素材の形を残して仕上げました。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ています。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です。

ビール麦芽のアップサイクルから生まれたグラノーラ (黒蜜そると) (1袋 600円)

販売ショップ：船橋屋こよみ (エキュートエディション渋谷)



★廃麦の香ばしさを活かしたグラノーラ

ビール醸造の過程で生まれる廃麦は、高たんぱく・高食物繊維・低糖質の特長を持ちながら、その多くが十分に活用されていない素材です。本商品では、廃麦を丁寧に乾燥・粉碎し、オーツ麦などの素材とともにしっかり焼き上げることで、全体から香ばしさを感知られるグラノーラに仕上げました。黒蜜のやさしい甘みと藻塩のほどよい塩味が重なり、スナックやおつまみとしても楽しめる味わいです。和菓子屋ならではの視点で、和素材と自社乳酸菌「くず餅乳酸菌®」を組み合わせ、健康とおいしさ、そして循環を意識した一品に仕立てています。

<注目食材⑤>「規格外フルーツ」

約4割が規格外となる果実の新たな活用



食材提供ショップ： **堀内果実園(エキュートエ디션渋谷)**

果実は形や大きさ、見た目の違いなどの理由から、味や品質に問題がなくても規格外として流通に乗らず、廃棄されてしまうことがあります。近年は気候変動の影響に加え、カメムシ被害により、収穫量の約4割が規格外となるケースも見られ、完熟を迎えた果実が行き場を失う状況が生まれています。本フェアでは、そうした規格外果実の完熟ならではの甘みや香りに着目し、ジャムやソースなどへの加工を通して、果実本来のおいしさを活かしたメニューへと展開しています。

【おすすめメニュー】

日の丸 蔵風土 苺（テイクアウトのみ：1本 1,200円）、ソーダ割り（イートインのみ：1杯 800円）

販売ショップ：常陸野ブルーイング・ラボ(マーチエキュート神田万世橋)



★香りを極めた、フルーティージン×苺のリキュール

理想の味わいを追求し、漬け込みや蒸留などさまざまな製法を試行錯誤。苺の漬け込み時間を丁寧に見極め、えぐみを抑えつつ、香りと甘みが最も引き立つ瞬間で仕上げました。苺を贅沢に使用することで、果実本来のやさしい甘みと華やかな香りが広がる一本に。ベースとなるフルーティーで香り高いジンと調和し、すっと飲みやすいリキュールです。

サステナブルレアチーズケーキ（1個 486円）

販売ショップ：ランメイシャスイーツファクトリー(エキュート秋葉原)、堀内果実園(エキュートエ디션渋谷)



★廃棄される卵白と規格外果実が織りなすチーズケーキ

通常は処分されてしまう卵白を使い、メレンゲにして空気をたっぷり含ませることで、ふんわりと軽い口当たりのチーズケーキに仕上げました。トッピングには、規格外のキウイやベリーを使用したフルーツジュレを合わせ、甘みと酸味のバランスを調整。冷凍でもおいしさを楽しめる、やさしい味わいのデザートです。

<注目食材⑥>「コーヒーかす」

お酒に生まれ変わり再びショップで提供！

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かすは、通常は廃棄・焼却処分されています。一杯あたりおよそ20g発生し、全30店舗で一日に提供される杯数を換算すると、1日に約100kg単位のコーヒーかすが生まれます。コーヒーかすでありながら、スペシャルティコーヒーならではの香りや風味は健在。抽出後の搾りかす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。

【おすすめメニュー】

コーヒージントニック（1杯 800円）

販売ショップ：猿田彦珈琲(エキュートエ디션御茶ノ水・原宿駅)

その他コラボショップ：常陸野ブルーイング・ラボ(マーチエキュート神田万世橋)



★コーヒーかすがお酒になって舞い戻ったカクテル

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に仕上げました。常陸野ブルーイング・ラボが製造した、猿田彦珈琲のコーヒーかすなど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、ジンならではのボタニカルな風味に、レモンの爽やかな酸味が重なり、素材本来の味わいがすっきりと広がる一杯です。

<注目食材⑦>「梅酒の梅」

電害で流通できなくなった梅を活かす取り組み

食材提供ショップ：

常陸野ブルーイング・ラボ(マーチエキュート神田万世橋)



生産地において電害の影響を受け、表皮に傷が付いたことで市場に出荷できなくなった梅の実は、味や品質に問題がなくても廃棄されてしまうケースがあります。

これまでは、そうした電害梅を独自の製造技術を用いて梅酒へと加工し、主に直営店の飲食メニューとして活用してきました。

今回のフェアでは、他ショップとのコラボレーションを通じて、電害梅がこれまでとは異なる形で提供される機会が生まれ、新たに輝ける場が広がっています。

【おすすめメニュー】

梅のパウンドケーキ (1本 1,200円)

販売ショップ：治一郎 (エキュートエディション渋谷)



★行き場を失った梅が、しっとりパウンドケーキに

理想の味わい梅酒の製造過程で生まれる梅の実を活用し、治一郎らしい“しっとり感”にこだわったパウンドケーキです。手作業で梅の実から一粒ずつ種を取り除き、実と砂糖をじっくり混ぜ込んでコンポートに仕立てることで、アルコールの角を和らげつつ、梅本来の香りを引き立てました。生地にはアーモンドプードルを加え、水分量を感じられる、なめらかで奥行きのある食感に仕上がっています。梅の存在感は残しながらも、パウンドケーキとして最後までおいしく味わえる一品です。

メニュー購入で参加可能！ワークショップ「たのしいはぐくみ」

2026年4月29日(水)から5月6日(水)までの期間、サステナブルフェア「ぐるぐる、つなげる」フェアの第2弾として、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」フェアを開催します。第1弾グルメフェア「おいしいめぐみ」で登場した商品の一部を再販売するほか、親子で楽しめる体験型ワークショップを開催します。「食べる」だけで終わらせず、体験することを通して、サステナブルな取り組みを身近に感じていただけるイベントです。

■開催期間：

2026年4月29日(水)～5月6日(水)

※飲食店の営業は4月29日(水)～5月2日(土)まで

■開催内容：

- ・限定商品の販売(物販・飲食)
- ・体験型ワークショップの実施

■参加応募条件：

- ・キャンペーン対象ショップにて対象商品を含む税込1,000円以上購入されたお客さま
- ・応募サイトにてレシートを添付のうえ応募
- ・厳正なる抽選のうえ当選者を決定いたします
- ・当選者の発表は当選メールの送付をもって代えさせていただきます
当選されたお客さまには2026年4月上旬頃に当選メールを送付いたします



ウイスキー樽をつくる過程で出て廃棄してしまうミズナラの端材を使った、組み木樽&My箸作りワークショップイメージ



きれいな花を未来まで残すためのヒントを学ぶフラワーアレンジメントワークショップイメージ

本フェアに参画するショップ一覧

■ランメイシャスイーツファクトリー (エキュート秋葉原)

豊かな自然に囲まれた栃木で1935年から代々続く老舗のエッグファーム「卵明舎」が卵の一番近くからお届けするオーセンティックなエッグスイーツブランドです。素材を熟知している私たちだからこそできる高級卵の良さを存分に引き出した新しい発見をお楽しみください。

＜提供メニュー＞

サステナブルレアチーズケーキ

■治一郎(エキュートエディション渋谷)

「幸せを重ねる」をコンセプトに掲げるスイーツブランド。美味しさは“味わう”だけでなく、聴覚や視覚など五感を通じて得られるものととらえ、看板商品であるバウムクーヘンをはじめとした、お客様の“心で感じる美味しさ”にこだわったお菓子を提供しています。

＜提供メニュー＞

梅のパウンドケーキ / 梅のレアチーズケーキ

■船橋屋こよみ(エキュートエディション渋谷)

創業221年目を迎えた関東風のくず餅屋です。船橋屋のくず餅は、「小麦澱粉」を450日乳酸発酵させて蒸し上げる【和菓子では珍しい発酵食品】。長期間乳酸発酵させているからこそ、独特の歯ごたえと弾力が生み出されます。また、自然のものをそのままお客様にお届けしたいという思いから、保存料を使わない自然な製法にこだわっています。

＜提供メニュー＞

ビール麦芽のアップサイクルから生まれたグラノーラ（黒蜜そると） / ビール麦芽のアップサイクルから生まれたグラノーラ（ほんのり黒蜜） / あんやき（コーヒー）

■堀内果実園(エキュートエディション渋谷)

1903年（明治36年）に開墾された奈良・吉野の山奥で、6代目が果樹栽培を続けています。樹齢100年以上の「百年柿」を中心に果樹を育て、「皮ごと食べる 柿」を提唱。国産・完熟・無添加にこだわった加工品を製造し、直営店舗を東京・大阪で展開しながら、JGAPやSDGsにも取り組んでいます。

＜提供メニュー＞

サステナブルレアチーズケーキ

■大衆酒場2.0 とぼす(エキュートエディション横浜)

創業から昔ながらの大衆酒場の親しみやすさに、現代的なエッセンスを掛け合わせたネオ大衆酒場です。定番の酒場メニューをベースにしながら、素材や仕立てにひと工夫を加えた料理と、気軽に楽しめるお酒を提供。仕事帰りや仲間との一杯など、日常に寄り添う“ちょうどいい酒場時間”を提案します。

＜提供メニュー＞

大将の“ご機嫌”パキスタンカレー / 親鶏・若鶏の唐揚げ食べ比べ / 産地直送 三浦野菜の生サラダ / “湯種パン使用”パティシエが作るフレンチトースト / 自家製梅酒サワー

■Truffle mini (エキュートエ디션新橋)

輸入食材屋が手がける「Truffle BAKERY(トリュフベーカリー)」の新業態「Truffle mini」。“トリュフを初めとした高級食材を日常的に食べるパンに加えたら面白いのではないかと2017年に門前仲町に1号店を開業。「白トリュフの塩パン」を代表商品とする人気のベーカリーです。

<提供メニュー>

サステナブルな黒トリュフのたまごサンド

■TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM (エキュートエ디션有楽町)

クラフトシーンに革命を起こしている都内のブルワリー「東京エールワークス」の新業態。板橋醸造所で造られた有楽町駅限定クラフトビールを含む11種類のフレッシュなクラフトビールを提供。オープンキッチンで開放的な飲食スペースにおいてビールやフードメニューを楽しめるほか、タップから直接ビールを注ぐテイクアウトにも対応しています。

<提供メニュー>

照り焼きベーコンエッグバーガー / チキンメンチカツバーガー / サステナブル リブレッド IPA / サステナブル リブレッド ウィートエール

■猿田彦珈琲(エキュートエ디션御茶ノ水・原宿駅店舗)

「たった一杯で幸せになるコーヒー屋」をコンセプトに掲げる東京・恵比寿発のスペシャルティコーヒー専門店。自分たちの目と鼻と経験と味覚で厳選した最高品質のスペシャルティコーヒー豆は、コーヒー農園と良好な関係を築きながら直接調達しています。また、焙煎から抽出まで、お客様にお届けする一杯のコーヒーのために徹底的にこだわり、真心を込めて提供します。

<提供メニュー>

ハニーレモンラテ / コーヒージントニック / コーヒーとナッツのフレンチトースト / コーヒーとクランベリーのパンブディング

■PLUSOUPLE (エキュートエ디션御茶ノ水)

素材の創業から100年以上の歴史を持つPasco(敷島製パン)が手掛けるベーカリーショップ「PLUSOUPLE(プラスプレ)」。

PLUSOUPLEは、日本古来のしなやかな暮らしをもとに、パンとスープとスプレッドなど、自分らしい組み合わせが楽しめる旬の食をご提案するベーカリーです。

<提供メニュー>

麦芽粕入りバゲット / プルドポークと炙りチーズの麦芽粕入りバゲットサンド / 常陸野ポロニアソーセージの焼きカレーパン / 有明海苔のちくわパン / ラングドシャとショコラ / 端っこバウムとクロワッサン / 梅酒うめとクリームチーズのパイ / PLUSOUPLEセット(奈良県産いちごのジャム付き) / 奈良県産柿と人参のポタージュ / サステナブル リブレッド IPA / サステナブル リブレッド ウィートエール

■常陸野ブルーイング・ラボ(マーチエキュート神田万世橋)

茨城の酒蔵“木内酒造”から誕生した「常陸野ネストビール」の直営店。樽生で8〜9種類の常陸野ネストビールが楽しめ、直営店ならではの限定ビールや、自社醸造のウイスキーやジン、清酒もご用意しています。自分だけのオリジナルビール造りを学ぶこともでき、味わい、愉しみ、学べるラボバーは、ビールファンにはたまらない醸造研究所です。

<提供メニュー>

日の丸ジン 蔵風土 COFFEE / 日の丸 蔵風土 ブレッドベリー / 日の丸 蔵風土 苺 / 日の丸 蔵風土 柿 / 常陸野ポロニアソーセージの焼きカレーパン / 梅酒うめとクリームチーズのパイ

■刷毛じょうゆ 海苔弁山登り(エキュートエ디션新橋)

冷たいけど温かい。「家庭料理の最上級」を目指し、徹底的に手作りにこだわる海苔弁専門です。現在都内を中心に9店舗を展開。自家需要はもちろん、お土産やお持たせ、仕出し、卸先様など様々な場面でご利用いただき、1か月に10万人以上のお客様に弊社のお弁当をお召し上がりいただいております。

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



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 パーパス

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

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/>