2026年3月13日(金)
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

サステナブルフェア「ぐるぐる、つなげる」第2弾は“ワークショップイベント“

『たのしいはぐくみ』フェア開催！

「ロスパンで育った卵の殻へ絵付けする体験」や「親子で国産小麦のピザ作り」など、食材の背景に触れながらサステナブルを楽しく学べる6つの体験メニューが登場

開催期間： 2026年4月29日(水)～5月6日(水・休)

※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、**運営する商業施設にて開催するサステナブルフェア『ぐるぐる、つなげる』第2弾として、ワークショップイベント「たのしいはぐくみ」を2026年4月29日(水)から5月6日(水・休)まで開催いたします。**

第1弾グルメフェア「おいしいめぐみ」は、“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”というコンセプトのもと、未利用・余剰食材15種を活用した全33種類の循環型メニューを3月29日(日)まで展開中。ビール醸造時に生まれる廃麦を練り込んだ香ばしいバゲットサンドや、肉質の異なる親鶏とジューシーな若鶏の食べ比べができる唐揚げなど、素材の個性を“おいしさ”として引き出すメニューが勢ぞろいしました。

第1弾は、**開始から約2週間で約2,600食を販売し、期間計で廃麦約40kg、ロスパン約48kgの活用につながる**など、食を通じた循環の広がりを実感しています。
その反響を受け、第2弾となるワークショップイベント「たのしいはぐくみ」は、3月28日(土)にグランドオープンを迎えるTAKANAWA GATEWAY CITY内のイベントスペース「マチアイ」にて開催。「食べる」から一歩進み「知る」「つくる」「体験する」へと広げます。

第1弾で使用した食材や、その背景にある循環の仕組みに触れながら、親子で楽しめる6つのワークショップイベントをご用意しました。卵の殻の絵付け体験や、国産小麦を使ったピザ作りなど、素材に触れ、物語を知ることができるワークショップイベントを多数開催します。また、第1弾で人気を集めたメニューの一部を再販売予定です。

“食べる”だけで終わらせない。素材の背景から循環の仕組みまで体感することで、日常の選択そのものが“ちょっといい選択”につながる体験をお届けします。
TAKANAWA GATEWAY CITYで、美味しい食と、楽しく学べるワークショップイベントをぜひお楽しみください。

画像はイメージです

「食べる」から「体験する」へ。第2弾「たのしいはぐくみ」とは

2026年4月29日(水)から5月6日(水・休)まで、サステナブルフェア「ぐるぐる、つなげる」第2弾として、体験型ワークショップイベント「たのしいはぐくみ」を開催します。

本企画では、第1弾グルメフェア「おいしいめぐみ」でご好評をいただいたメニューの一部を再販売するとともに、親子で楽しめるワークショップイベントを開催します。第1弾で活用した食材や、その背景にある循環の仕組みに触れながら、楽しく学べる6つの体験メニューをご用意します。

本ワークショップイベントは、第1弾グルメフェアの商品をご購入いただいたお客さまを対象とした企画です。商品を“味わう”だけで終わらせず、実際に体験することで、循環のストーリーや食材の背景をより身近に感じていただけます。第1弾の人気メニューとともに、食と体験がつながる「たのしいはぐくみ」をぜひお楽しみください。

■開催期間:

2026年4月29日(水)～5月6日(水・休)　営業時間 11:00～20:00

※イートインの営業は4月29日(水)～5月2日(土)

イベントスペース「マチアイ」

■開催場所:

高輪ゲートウェイ駅南改札外 イベントスペース「マチアイ」

■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

■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（複数レシートの合算は不可）**
- 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

■応募フォーム：

https://78a4f148.form.kintoneapp.com/public/d72e515e9a0d2334efa04b69c737041c1935ece3c6e2fe476ddfc49e4f770591

子どもから大人まで楽しく学べる！サステナブルワークショップイベント

＜ロスパンで育った卵の殻を使用する絵付け体験＞

ロスパンを飼料として育った鶏の卵。その殻を活用し、鯉のぼりを制作する絵付け体験です。身近な食の副産物が、新たな価値へと生まれ変わるプロセスを、ものづくりを通して楽しく学びます。

2019年以降、鶏の餌代は1日あたり約7万円規模で高騰しています。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。ロスパンを食べて育った鶏が産んだ卵は、第1弾グルメフェアではたまごサンドなどのメニューとして提供されました。パンから鶏へ、鶏から卵へ、そして卵から再び新しいかたちへ。この循環を、実際に手を動かしながら体感していただきます。

【開催概要】

- **協力ショップ：ランメイシャスイーツファクトリー**
- **開 催 日 ：**5月5日(火・祝)
- **開始時間：**①11:00 ／②14:30／③16:00
- **所要時間：**30～40分程度
- **定　　員：**各回 8名（4組）
  ※対象：3歳以上
  ※小学生未満は保護者同伴必須

画像はイメージです

＜親子で楽しむ夢ケーキ作り＞

自分の夢を事前に親子で考え、おしゃべりしながらイメージを膨らませて、家族で過ごす時間そのものを大切にしながら、当日はその夢を形にしてケーキに飾ります。事前の準備から当日まで、親子で会話を楽しみながら一つの作品を作り上げるワークショップイベントです。

【開催概要】

- **協力ショップ：ランメイシャスイーツファクトリー**
- **開 催 日 ：**5月6日（水・休）
- **開始時間：**①13:00／②15:30
- **所要時間：**90分程度
- **定　　員：**各回 8名（4組）
  ※対象：小学生以上

＜親子で国産小麦のピザ作り体験＞

「国産小麦粉」を使って、自分だけのピザを作りませんか？ パン生地に好きな具材をのせて焼く間は、小麦の穂や実に触れる観察体験や、クイズ大会で国産小麦の秘密について楽しく学びます。最後は、香ばしい焼きたてピザをみんなで実食！美味しく学びながら、親子の思い出を作れるワークショップイベントです。

【開催概要】

- **協力ショップ： PLUSOUPLE**
- **開 催 日 ：**5月3日（日・祝）
- **開始時間：**11:00
- **所要時間：**120分程度
- **定　　員：**12名（4組）
  ※対象：小学生以上

＜パン作りとロスパンから作ったビールを楽しもう＞

国産小麦粉の生地に好きな具材をのせて、自分だけのパンやピザを作りませんか？焼き上がりを待つ間は、ロスパンがビールに変わる工程や麦芽粕の活用法を解説します。最後はビールにあうおつまみとして自作のパンを味わいながら、ロスパンビールとの最高なペアリングを楽しみましょう！美味しく学べるサステナブルな体験です。※アルコールの提供があります

【開催概要】

- **協力ショップ： PLUSOUPLE**
- **開 催 日 ：**5月3日（日・祝）
- **開始時間：**14:30
- **所要時間：**120分程度
- **定　　員：**12名（4組）
  ※アルコールの提供があるため、応募は20歳以上の方限定

画像はイメージです

＜宮大工と親子で手作り体験！組み木樽＆My箸作り＞

廃棄されるミズナラの端材を活かし、小学生以上を対象にミニ樽作り、大人は箸作りに挑戦できます。
釘を使わない技法による組み木樽の組み立てや、宮大工の伝統技術を通じて「ものを大切にする心」を育む内容です。木の香りに包まれながら、親子で楽しめるワークショップイベントです。

【開催概要】

- **協力ショップ： TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM**
- **開 催 日 ：**5月2日（土）
- **開始時間：**①11:00／②14:00
- **所要時間：**60分程度
- **定　　員：**各回 10名（5組）
  ※対象：小学生以上

講師：宮大工 菅原氏

＜環境に配慮した花と器で作るアレンジメント作り＞

環境負荷低減に取り組む認証を取得した生産者が育てた花と、リサイクルパルプや天然ゴムを材料に生産されたサステナブルな新素材の花器を使用したアレンジメント作りです。親子で楽しめるワークショップイベントです。

【開催概要】

- **協力ショップ：青山フラワーマーケット**
- **開 催 日 ：**5月4日（月・祝）
- **開始時間：**①11:00／②13:00／③15:00
- **所要時間：**45分～60分程度
- **定　　員：**10名（5組）
  ※対象：小学生以上

第1弾で特に人気を集めたメニューの中から19種類を再販売！

第1弾グルメフェア「おいしいめぐみ」は、開催以降、多くのお客さまにご来場いただき、各施設でご好評をいただいています。未利用・余剰食材を活用した全33種類の循環型メニューは、幅広い世代のお客さまにお楽しみいただいています。

本フェアを通じて、約40kgの廃麦や約48kgのロスパン活用につながり、食品ロス削減に貢献しました。味わうことが、そのまま循環につながる取り組みとして広がりを見せています。

第2弾では、第1弾で特に人気を集めたメニューの中から19種類を高輪ゲートウェイ駅南改札外 イベントスペース「マチアイ」にて再販売。ご好評を博した味わいを改めてお楽しみいただけるとともに、食材の背景や循環の仕組みにもう一度触れていただける機会となります。TAKANAWA GATEWAY CITY散策の合間にぜひお立ち寄りください。

価格はすべて税込です　画像はイメージです

おすすめメニュー

＜肉質がかたく流通が限られる「親鶏」を使用したメニュー ＞

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 とぽす(エキュートエディション横浜)
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)
ランメイシャスイーツファクトリー（エキュート秋葉原）

★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 とぽす(エキュートエディション横浜)
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)
ランメイシャスイーツファクトリー（エキュート秋葉原）

★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。

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)・ランメイシャスイーツファクトリー（エキュート秋葉原）

★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。

＜月間約5千点のロスパンで育った鶏の「卵」を使用したメニュー ＞

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）
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)
ランメイシャスイーツファクトリー（エキュート秋葉原）

★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。

価格はすべて税込です　画像はイメージです

＜ビール500Lあたり約250kg発生する「廃麦」を使用したメニュー＞

プルドポークと炙りチーズの麦芽粕入りバゲット （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)
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)

★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)
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)

★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・粉砕し、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じ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。

＜約4割が規格外となる「規格外フルーツ」を使用したメニュー＞

日の丸 蔵風土 苺 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)
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)

★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(エキュートエディション渋谷)
コラボショップ：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(エキュートエディション渋谷)

★廃棄される卵白と規格外果実が織りなすチーズケーキ

通常は使用用途が限られ、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。

＜コーヒーを抽出した後に残る「コーヒーかす」を使用したメニュー ＞

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(エキュートエディション御茶ノ水・原宿駅店舗)
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)・堀内果実園(エキュートエディション渋谷)

★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、堀内果実園の規格外の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。

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「ワークショップイベント」を開催します。

HP：
https://www.ecute.jp/cp/gurugurutsunageru/?utm_source=tokyonp&utm_medium=qr&utm_campaign=sustainable

【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 とぽす(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)

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

ちょっといい選択、ずっといい未来
JR-Cross Development Company
Sustainable Actions

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