

2026年3月18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立川駅「エキュート立川」

春の乳製品フェア！リコッタチーズとフルーツのパンケーキ、  
牛の顔がモチーフのケーキが限定新発売！

モー モア ニュースタイル

## 「MOO More 乳Style」フェア初開催！

春に新ショップ続々！3月30日（月）「ランメイシャスイーツファクトリー」、  
4月1日（水）「パティスリールパン」が展開スタート！

※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立川にて、4月1日（水）から4月26日（日）の期間、乳製品が主役のスイーツ・グルメフェア「MOO More 乳Style（モー モア ニュースタイル）」を初開催します。

4月は新年度・新生活のワクワクとともに、環境の変化で少し疲れを感じやすい季節。そこで、頑張っている自分や家族へのご褒美に、見た目もかわいい生クリームやジャージー乳を使用したスイーツ、濃厚なチーズ・クリームグルメで、“乳（New）Style”な、おいしいリフレッシュをしませんか？ 特に牛乳は、実は春が乳牛にとって過ごしやすい気候で、生乳の生産量が増える時期。一方で春休みによる学校給食の休止で、牛乳が余りやすいという課題もあります。乳製品やミルクをたっぷり使ったスイーツやグルメが集結するフェアで、ほっと一息、おいしく楽しむ春をご提案します。

エキュート立川限定・新商品では、たっぷりリコッタチーズとフルーツが楽しめるパンケーキ、生クリームとカスタードクリームを惜しみなく使ったミルフィーユ、牛の顔をモチーフにしたムースケーキなどを発売！エキュート立川限定10商品を含む全26商品が揃います。さらに、注目の2ショップが新登場！3月30日（月）には栃木の老舗エッグファームが手掛ける「ランメイシャスイーツファクトリー」が、4月1日（水）にはソマリエのオーナーとパティシエがタッグを組んだ日野市の名店「パティスリールパン」が展開をスタートします。この春は、エキュート立川で、ミルクスイーツや乳製品の豊かな魅力をぜひお楽しみください。

●「エキュート立川」ホームページ <https://www.ecute.jp/tachikawa>

## Topic.1 ミルク・バター・チーズ・生クリーム・ジャージー乳… 乳製品に魅了される！スイーツ&ベーカリー



NEW

エキュート立川限定

### 季節のフルーツパンケーキ (リコッタチーズクリーム添え) 1皿 1,860円 (イトイン限定) / 果実園リーベル

★たっぷりリコッタチーズクリーム&フルーツに癒されるパンケーキ  
厳選した旬のフルーツと、香ばしくキャラメリゼしたバナナを添えたパンケーキ。そこへ、やさしい甘さのリコッタチーズクリームをたっぷりとトッピングしました。北海道産生乳から仕立てた生クリームを合わせたこのクリームは、ふんわりミルクィーで、まろやかなチーズの香りが広がり、みずみずしいフルーツの風味を引き立てます。別添えのメープルシロップをかけると、味わいの変化も楽しめます。



NEW

エキュート立川限定

### いちごのミルフィーユ 1個 850円 / アン工房

★旬のいちご×生クリーム×自家製カスタードクリームの、魅力の三重奏！  
旬のいちごを贅沢にあしらったミルフィーユ。あっさりとした軽やかな口どけながら、深いコクが広がる厳選生クリームを惜しみなく使用しました。さらに、牛乳本来の甘みと旨みが凝縮された自家製カスタードクリームとの相性は抜群！ザクザクと香ばしいパイ生地と、こだわりクリームが奏でる絶妙なハーモニーを、心ゆくまでお楽しみください。

※期間限定：4月20日(月)頃まで、なくなり次第終了



NEW

エキュート立川限定

### MOOギュー 1個 850円 / パティスリー ハルミエール

★牛の顔がモチーフ！チーズムース&ミルククリームの新作プチガトー  
フランス・ノルマンディー産ミルクを100%使用した、贅沢で風味豊かなチーズムース。その芳醇な味わいを生かしつつ、愛らしい「牛の顔」をイメージしたプチガトーに仕上げました。パッと目を引くのは、ほんのり苺が香るコク深いジャージー乳クリームで表現したキュートな鼻。かわいさ満点のルックスに思わず写真を撮りたくなるはずです。



NEW

エキュート立川限定

★4月1日(水)新登場

### ふんわり仕立てのミルクレープ 1個 880円 / パティスリー ルパン

★新登場のパティスリーより、クリーミーな限定ミルクレープが発売  
日野市本店の「パティスリー ルパン」は、ワインソムリエのオーナーとパティシエがタッグを組み、地元・日野市産のフルーツを使用したこだわりのスイーツを展開します。エキュート立川限定の新商品には、北海道産生乳100%のミルクィーな生クリームと、濃厚なカスタードを贅沢に重ねた一品が登場。薄焼きのクレープとふわっと軽いスポンジの2層仕立てが、日野市産のいちご「やよいひめ」のみずみずしさを引き立てます。



NEW

### 生チョコ入りショコラ苺カスター 1パック 669円 (テイクアウト)、682円 (イトイン) / サンドイッチハウス メルヘン

★「カスタークリーム」×「ショコラクリーム」に、いちごが共演！  
クリーム好きにはたまらない、なめらかに仕立てた「カスタークリーム」と濃厚な「ショコラクリーム」の2種で、大粒のいちごをサンドした贅沢な一品。カスタードよりも軽やかな口当たりの「カスタークリーム」は、ショコラクリームといちごの酸味とも調和し相性抜群です。中央にトッピングした生チョコが食感のアクセントを添える、見た目も華やかな、デザートサンドです。



NEW

エキュート立川限定

**練乳いちごラテ**

1杯 (ホットのみ) 670円/丸山珈琲

★季節限定の新作! 甘みとココのバランスが際立つ、春色ラテ

いちごの甘酸っぱさに、コーヒーの香ばしさを、さらに牛乳と練乳をたっぷり合わせたミルクィな「練乳いちごラテ」が新登場。春限定のドリンクは、ほのかなピンク色の見た目とやさしい口当たりで、心まで満たされる一杯です。



NEW

エキュート立川限定

**バターを入れた焼あんまん**

1個 355円/パオパオ

★バターがジュワツと染み出す、至福の「焼きあんまん」が誕生

甘さ控えめの中華風あんこに、贅沢にバターを練り込みました。表面をこんがり焼くことでバターの香りが引き立ちます。こしあんとバターが織りなす濃厚な旨みに包まれる、極上のスイーツをぜひご堪能ください。



NEW

**特製! フルーツプリン**

1個 510円/アンの工房

★生クリーム・牛乳・濃縮乳をブレンドした「乳」づくしの特製プリン!

味わい豊かな卵に、北海道産の牛乳と生クリーム、さらに生乳や牛乳から水分を蒸発させてココ深く仕上げた「濃縮乳」を贅沢にブレンドした特製プリンです。たっぷりの生クリームとともに、旬のいちごやブルーベリー、ぶどうを彩りよくトッピング。口いっぱい広がる、至福なミルクの味わいをお楽しみください。



★ 3月30日 (月) 新登場

**オムレット**

1個 360円/ランメイシャスイーツファクトリー

★特製クリームのおいしさに舌鼓

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の人気商品です。卵の旨みが凝縮されたカスタードにバタークリームを合わせた特製クリームと、オリジナルのブランド卵「磨宝卵GOLD」を使用したしっとり、ふわふわの生地がベストマッチ。自分用にはもちろん、手土産や差し入れにもぴったりです。

**ホワイトチーズ**

1個 626円/モナムール

★フレッシュクリーム×クリームチーズを味わう、レアチーズケーキ

フレッシュクリームの清涼感あふれるミルクの香り、クリームチーズの濃厚でリッチな旨みが広がる、レアチーズケーキ。シンプルながらも素材の風味を生かし、上質な味わいに仕上げました。コーヒーや紅茶はもちろん、ワインとのペアリングもおすすめです。



## ホットケーキパン

1個 280円/アンテンドウ

### ★ホットケーキが、ちょっと贅沢なパンに変身！

ホットケーキをモチーフにした人気メニューが限定復刻。ジャージー牛乳を使用してミルクの風味を生かしたカスタードクリームを、バターの香るブリオッシュ生地で包み込みました。表面には艶やかなメープル風味のナパージュを重ね、トップに添えたバターが、ホットケーキらしいかわいらしいフォルムとともに深みをプラスします。



## 生マラサダ 練乳ミルク

1個 330円/JACK IN THE DONUTS

### ★マラサダの中に、練乳のミルクィさが加わったクリームがたっぷり

かぼちゃと芋を練り込んだふわふわ軽いマラサダ生地に、濃厚でコクのある練乳ホイップをたっぷり詰めたドーナツです。

## Topic.2 乳製品が味の決め手！デリ&イートインメニュー



NEW

エキュート立川限定

## 明太クリームやきそば

1,180円 (イートイン限定) / 焼SOBA osakaきつつん。

### ★焼きそばの既成概念を覆す、濃厚な明太クリーム仕立て

濃厚な生クリームをベースに、ピリッと辛い明太子でアクセントを効かせたクリームソースが決め手の“新感覚焼きそば”です。クリーミーなコク、明太子の粒感、そして炒め野菜の甘みが重なり合い、一度食べればクセになる味わいです。



## 特製デミグラスソース&チーズの極厚ハンバーグステーキ

1個 648円/Meat & Vegetables ITO

### ★肉汁溢れる「2層仕立ての極厚ハンバーグ」に、チーズをトッピング

厚みのあるルックスが目を惹く、贅沢な「2層仕立て」の極厚ハンバーグ。外はきめ細やかな細挽き、中は肉汁あふれる粗挽きにすることで、ふっくら柔らかな食感と満足感のある食べ応えを両立しました。じっくり煮込んだ濃厚デミグラスソースと、とろけるチェダーチーズの黄金コンビが、肉の旨みをさらに引き立てます。



## ポテトのチーズ焼き (3種のチーズ入り)

1個 378円/Meat & Vegetables ITO

### ★食卓を彩るもう一品！3種チーズのデリ

バルメザン、ゴーダ、モッツアレラの3種をブレンドしたシュレッドチーズに、ゴロツとした素材感あふれるポテトを合わせました。コク深くまろやかな味わいに仕上げた、ひと切れでもボリューム満点で食べ応えのある一品です。



### スモークバター

1個 720円/ラ ブティック テラコヤ

★いつもの料理がグレードアップ！オリジナルの特製「スモークバター」創業70年以上の小金井のフレンチレストラン「TERAKOYA」のオリジナルで、クリエイティブな万能調味料。生乳100%のフレッシュバターを、スモッキングハウスで丹念にスモークし、風味豊かで奥深い味わいに仕上げました。まろやかな味わいと、ほのかに感じる甘みが奥深いハーモニーを奏でます。パンやクラッカーにのせて香りをダイレクトに楽しむのはもちろん、パスタの仕上げに加えると贅沢な薫香が広がります。

## Topic.3 乳製品の枠を越えてご紹介したい、植物性ミルク「豆乳」使用！“ニュースタイル”な一品



エキキュート立川限定

### 豆乳クリームバターと粒あんのサンド

1個 250円/パン屋キニヨン

★すっきり軽やかな「豆乳クリームバター」が主役！あんバターサンド  
歯切れのよいヴァイツェン生地を使用し、甘じょっぱく仕上げたコッペパン。その間に、豆乳由来の植物性バター「豆乳クリームバター」と、風味豊かな北海道産「しゅまり小豆」の粒あんを贅沢にサンドしました。それぞれの素材本来の香りがふわりと広がり、軽やかな後味が魅力です。コクがあるのにすっきりと楽しめる、大人のあんバターサンドです。

## 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/0061001999/>

©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：

駅を利用するお客さま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



### 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、たくさんの方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/>