

2026年3月24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

## JR大宮駅「エキュート大宮/大宮 ノース」

春のお出かけ、新生活のおともにぴったりな55商品※が登場！  
ボリュームたっぷりのランチボックス、フェア限定コラボパンが味わえる！  
「エキナカパンめぐり」フェア開催

SNSで話題の和スイーツ専門店「赤坂おぎ乃和甘」×  
サンドイッチ専門店「サンドイッチカフェ おいしいメルヘン。」のコラボによる  
あまおう苺の大福サンド、飯能市産鹿肉のジビエカレーデニッシュなどが勢ぞろい！



※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）の運営するエキナカ商業施設エキュート大宮/大宮 ノースにて、4月6日（月）から4月19日（日）の期間、「エキナカパンめぐり」フェアを開催します。

昨年に続き2回目となる、春の新生活を彩るパンだらけの14日間「エキナカパンめぐり」。今年の目玉は、エキュート大宮の人気ショップがタッグを組んだ「新作・限定コラボメニュー」3商品です。「サンドイッチカフェ おいしいメルヘン。」では、SNSで話題の和スイーツショップ「赤坂おぎ乃和甘」のあんこを使用した「和甘の特撰あずきとあまおう苺の大福サンド」を新発売。「BAGEL&BAGEL my style plus」では、「ビッグオープン」とコラボした、ボリューム満点の「アスパラミニロールチキンサンド」が新登場します。さらに、お花見や大宮周辺散策のお供にぴったりな「ランチボックス」も限定発売し、「全国ご当地グルメコート大宮横丁」と「ブランジェ浅野屋」のコラボによる「レトロランチボックス」にも注目です。エキュート大宮限定9商品を含む、合計55商品※の豪華ラインアップへとスケールアップしました。

また、埼玉県内のベーカリー・専門店が揃う期間限定イベントも同時開催。飯能市の地域資源として活用されている「鹿肉」を使用したジビエカレーデニッシュ、春爛漫な桜チョコをのせたスコーンなど、個性豊かな9ショップが登場します。今しか味わえないコラボ商品やランチボックスを片手に、大宮公園などのお花見や駅周辺散策にお出かけしませんか？

※日替わり展開商品を含みます。●エキュート大宮 <https://www.ecute.jp/omiya> ●エキュート大宮 ノース <https://www.ecute.jp/omiyanorth>

## Topic.1 専門店のコラボレーションで実現！大宮限定・新作パン！

「サンドイッチ×和スイーツ」、「ベーグル×鶏惣菜」。それぞれ異なるジャンルの専門店が手を打ち合うことで、エキュート大宮限定・期間限定の特別な新メニューが完成しました。コラボレーションに込めたショップの想いや、試行錯誤を経て生まれたおいしさの秘密を、ショップの声とともにご紹介します。

### ●サンドイッチ専門店 × 和スイーツショップ

#### 「サンドイッチカフェ おいしいメルヘン。」 × 「赤坂おぎ乃和甘」



NEW

エキュート大宮限定

#### 和甘の特撰あずきとあまおう苺の大福サンド

1パック 777円（テイクアウト）、792円（イートイン）  
／サンドイッチカフェ おいしいメルヘン。（エキュート大宮）

コンセプトは「サンドイッチで楽しむ、いちご大福」。赤坂おぎ乃和甘の自慢の「あんこ」が、サンドイッチに！ふわふわのパンで、メルヘン自慢の生クリームと合わせ、さらにあまおう苺と求肥をサンドしました。自然と「また食べたい」と思っていただけのような、心華やく春の自信作です。

#### 和スイーツ店の「あんこ」と紡ぐ、いちご大福サンド 「サンドイッチカフェ おいしいメルヘン。」コメント

赤坂おぎ乃和甘の「あんこ」は、手作りのおいしさを感じる、素材にこだわったやさしい甘さ。メルヘンの生クリームもさっぱりと後味が良いので、インスピレーションが広がりました。あんこのおいしさをフルーツ・生クリームと合わせ、もっちりとした求肥も加え、春らしい「いちご大福」をイメージ。試作を2回重ね、春らしい華やかさと味わいが両立したサンドイッチが完成しました。個々の素材のポテンシャルが高く、素材の純粋なおいしさも楽しめる仕上がりになっています。

#### こだわりの「あんこ」がフレッシュないちごと出会う「挑戦」 「赤坂おぎ乃和甘」コメント

赤坂おぎ乃和甘の代名詞ともいえる「どらやき」、その自慢の「あんこ」をコラボの素材に選定しました。今まで一步踏み出すことを躊躇していたフレッシュフルーツを使った商品は、期待を裏切らない自信作に！いちごの甘酸っぱさとあんこ、生クリームが見事に調和し、もっちりとした求肥も絶妙なアクセントを添えています。お客さまの会話の中に、自然と「おいしい」の言葉が生まれ、笑顔が広がる商品になればと思います。



※熱意あふれる、商品開発会議の様子

### ●ベーグル専門店 × 鶏惣菜ショップ

#### 「BAGEL&BAGEL my style plus」 × 「ビッグオープン」



NEW

エキュート大宮限定

#### アスパラミニロールチキンサンド

1個 980円  
／BAGEL&BAGEL my style plus （エキュート大宮）

チーズが香るベーグル「ボルケーノ」で贅沢にサンドしたのは、ジューシーな鶏肉の旨みと旬のアスパラの食感が調和した、ビッグオープンの「アスパラミニロールチキン」。しっかりとした味付けとボリューム感で、食べ応えは抜群です。春のピクニックやランチを彩る、こだわりの限定サンドをお楽しみください。

#### 異業種コラボが生んだ、“肉厚ベーグルサンド” 「BAGEL&BAGEL my style plus」コメント

ベーグルサンドの可能性をさらに広げたいと思い、今回の企画に参加。主役の食材は、ジューシーでボリュームが魅力の「アスパラミニロールチキン」。その圧倒的な厚みをどう生かすか？カットの方法や彩りなど、試行錯誤すること実に6回。たどり着いた答えは、ロールチキンを「丸ごと一つ」大胆に挟むことでした。肉の旨みが溶け出したたれがベーグルにも染み込み、お互いの良さを引き立て合う相乗効果に。多くのお客さまに楽しめる一品となっています。

#### アスパラ入りの春メニューが、理想のベーグルサンドに 「ビッグオープン」コメント

実は自ショップのキャスト間では、“アスパラミニロールチキンをパンに挟む”のは、定評のある楽しみ方。だからこそ、ベーグルショップとのコラボでどのような商品が誕生するのか、とても楽しみでした。完成したサンドは、チキンのボリュームを最大限に生かし目にも鮮やか。調和のとれたおいしさです。エキュート大宮には多彩なショップが集結しています。このようなコラボをきっかけに、お客さまご自身でもショップをめぐる、新しいおいしさを掛け合わせる“楽しさ”をぜひ体験してみてください。



※アイデアが飛び交う、商品開発会議の様子

## Topic.2 お花見・ピクニックにぴったり！新作「ランチボックス」

大宮公園など桜の散策スポットに恵まれたJR大宮駅周辺。エキュート大宮では、お花見気分を盛り上げる、3つの新作ランチボックスが誕生しました。「イトインショップ×ベーカリー」の専門店コラボ商品をはじめ、お花見やピクニックをいっそう華やかに彩る、特別な味わいのラインアップです。

### ●イトインショップ × ベーカリーショップ 「全国ご当地グルメコート 大宮横丁」 「ブランジェ浅野屋」



NEW

エキュート大宮 ノース限定

#### レトロランチボックス

1パック 1,000円 (テイクアウト・イトイン共通)

／全国ご当地グルメコート 大宮横丁 (エキュート大宮 ノース)

ブランジェ浅野屋の看板商品「ホワイトブレッド」を贅沢に耳まで使用した、ボリューム満点のランチBOXが新登場。「花より団子」をテーマに、懐かしさと満足感を追求しました。メインの「ナポリタンサンド」には、冷めても変わらないもちもちとしたコシを楽しめる厳選生パスタを使用。玉ねぎの甘みとトマトの酸味が、浅野屋のパン本来の甘みを引き立てます。さらに、食べ応えのある「とんかつサンド」、シャキシャキとした食感が楽しめる「ポテトサラダとキャベツ」を合わせました。「タコさんウイナー」が、レトロで温かみのある彩りを添えます。

#### 懐かしくも新しい“レトロ・ボリュームサンド”「全国ご当地グルメコート 大宮横丁」コメント

コラボレーションの醍醐味は、自社だけでは到達できない味の深みや可能性の広がり。そしてエキュート担当者の熱量に突き動かされ、参加を決意しました。お花見シーズンに合わせ「花より団子」な満足感と、懐かしい味を呼び起こすような「レトロ感」を意識し、目指したのは王道の味付けです。「ホワイトブレッド」は耳までおいしいので、パンの良さを生かし丸ごと使いました。とてもやわらかく、具のソースの吸水性も高いため、あえてパンには味をつけずに調理。パン本来のほんのりした甘さも味わえる絶妙なバランスを、3度の試作で追求しました。タコさんウイナーにも、「おいしい」の先にある「楽しい」気持ちも感じていただけたらと思います。



※コラボ商品試作の様子

#### サンドイッチをきっかけに、食パンの魅力も届けたい「ブランジェ浅野屋」コメント

コラボ商品を通じて「食パン」そのものの魅力にも触れてほしいという思いから、期待を込めて一番ベーシックで人気の商品「ホワイトブレッド」を提案しました。完成したランチボックスは、私たちのパンの特徴を深く理解していただいたからこそ生まれた、華やかな新商品！パン生地のやわらかさ、耳までおいしいことを理解し、ブランジェ浅野屋だけでは生まれない、新しいおいしさで具材と調和します。このコラボレーションを入口に、パンのおいしさや、日常の食卓に彩りを添えるパンの楽しみ方が広がればうれしいです。



NEW

エキュート大宮限定

#### ランチボックス

1パック 1,620円/デ이지イ (エキュート大宮)

色とりどりのミニサンドイッチ、ミニサイズのロールパンのコロケサンドを主役に、ミニトマトやカスタードプリンを添えた、ボリューム満点のランチボックス。食後には、サクサク食感で口どけの良いブルドネージュも楽しめます。

「いろいろな種類をちょっとずつ楽しみたい」という願いを叶える、バラエティ豊かなラインアップです。

※数量限定：1日10パック



NEW

エキュート大宮限定

#### 大宮限定おすすめパック

1パック 864円 (テイクアウト)、880円 (イトイン)

／サンドイッチカフェ おいしいメルヘン。(エキュート大宮)

新作は、行楽シーズンを彩る4種の詰め合わせ。香ばしいブランパンで包んだタマゴサラダサンド、ジューシーで食べ応え抜群の三元豚カツサンド、みずみずしいトマトとキュウリが爽やかなサラダサンド、いちごと生クリームのデザートサンドまで揃えた、贅沢なセットです。野菜・肉・スイーツのバランスも良く彩りもあざやかで、ピクニックや新幹線での気軽なランチにおすすめです。

## Topic.3 埼玉県内のベーカリー・専門店 9ショップが集結！

**埼玉県本店のベーカリー・専門店9ショップが集結！** スコーンやベーグル、自家製天然酵母を使用するベーカリーやハード系のベーカリー、イングリッシュマフィンなど、エキナカで埼玉県の個性豊かなパンめぐりを気軽にお楽しみいただけます。



**NEW**

**埼玉県さいたま市**

### 春のご褒美抹茶とミルク

**1個 450円/Cream Tea Cafe**

(エキキュート大宮/イベント: コモレビ広場)

“対話がうまれるおいしい時間”がコンセプトの東浦和のスコーン専門店。北海道産の生クリームと小麦をたっぷり使用しています。春の限定商品は、抹茶の清々しさとミルクのまるやかさが溶け合う、やさしい味わいの一品で、仕上げに散らした桜チョコが、まるでお花見のような高揚感を演出します。

※期間限定: 4月13日(月)~4月19日(日)



**埼玉県飯能市**

★エキキュート大宮初出店

### 天覧山クグロフ(春)

**1個 330円/飯能ベーカリー POCO-POCO**

(エキキュート大宮/イベント: コモレビ広場)

ルヴァン種(小麦)やレーズン種、ヨーグルト種など、自家製天然酵母を使用する飯能の人気ベーカリーが初登場。飯能市の地酒「天覧山(五十嵐酒造)」を贅沢に使用したご当地クグロフは、生地に酒粕を練り込み、しっとりとした質感です。仕上げに日本酒シロップをたっぷりと染み込ませ、芳醇な香りを閉じ込めました。発酵の深みと銘酒の風味が響き合う、大人のための一品です。

※期間限定: 4月13日(月)~4月15日(水)、17日(金)~19日(日)

※アルコール使用



**埼玉県飯能市**

★エキキュート大宮初出店

### 飯能産鹿肉のジビエカレーデニッシュ

**1個 420円/飯能ベーカリー POCO-POCO**

(エキキュート大宮/イベント: コモレビ広場)

飯能市の地域資源として活用されている「鹿肉」。その濃厚な味わいを生かし、地域貢献への想いを込めたカレーパンが、デニッシュ生地でリニューアルしました。地元・飯能市産の鹿肉を、独自配合のスパイスで奥深いカレーに仕上げ、バターが香るデニッシュ生地との相性も抜群です。

※期間限定: 4月13日(月)~4月15日(水)、17日(金)~19日(日)



**埼玉県川越市**

★エキキュート大宮初出店

### チョコとレモン

**1個 400円/バイクショップ ミリ秒(みりびょう)**

(エキキュート大宮/イベント: コモレビ広場)

屋号「ミリ秒」には、変化し続けるパン作りの現場で、1000分の1秒のスピード感をもって判断・行動するという決意が込められています。シンプルなハード系パンを中心に、小麦の香りや味わいを極限まで追求。不定期営業ながら、その唯一無二の味を求めてファンを魅了するベーカリーです。5種類の小麦粉を独自にブレンドした生地に、有機チョコチップと瀬戸田産自家製ドライレモンを合わせた一品は、ほろ苦さがクセになる大人の食事パンです。※期間限定: 4月14日(火)~15日(水)



**埼玉県さいたま市**

★エキキュート大宮初出店

### いちごみるく

**1個 420円/円花~わっか~**

(エキキュート大宮/イベント: コモレビ広場)

大宮駅西口にある、ベーグル・焼き菓子・珈琲のお店「円花~わっか~」が初出店。天然酵母と国産小麦を使用した「もちゅっと」食感のベーグルに、自家製セミドライいちごを贅沢に練り込んだ季節限定商品が登場します。豊かな風味とやさしい甘みは、淹れたての珈琲とも好相性です。

※期間限定: 4月8日(水)~9日(木)、12日(日)、16日(木)

※数量限定: 1日30個



### 埼玉県さいたま市

#### さくらあん&バスクチーズ

1個 500円/maru bagel (マルベーグル)

(エキュート大宮/イベント: コモレビ広場)

南浦和にある小さなベーグルショップで、自家製酵母と国産小麦による「もちっ」「むぎゅっ」とした食感ながら柔らかい生地が特徴。自家製バスクチーズケーキをもっちもちのベーグル生地で巻き込み、やさしい甘さのさくらあんと合わせた一品は、春らしい味わいのベーグルに仕上がっています。

※期間限定: 4月10日(金)~11日(土)



### 埼玉県羽生市

#### レモンクリームスコーン

1個 470円

／おかし クラム堂 (エキュート大宮/イベント: コモレビ広場)

羽生市に2024年にオープンした焼菓子とスコーンの小さなお店。国産無農薬レモンの風味と香りを丁寧に抽出して作った、自家製のレモンカード(イギリス伝統のレモンクリーム)が主役です。ひと口食べれば、キュンとくる爽やかな酸味が広がり、しっとりとした口どけの良いスコーンと相性抜群です。冷蔵庫で冷やしていただく、レモンの清涼感がさらに引き立ちます。

※期間限定: 4月18日(土)~19日(日) ※数量限定: 1日20個



### 「川越産さつまいも」使用

### 埼玉県川越市

#### 川越ベーグル

1個 420円/Vanitoy Bagel (パニトイベーグル)

(エキュート大宮/イベント: コモレビ広場)

小江戸川越にお店を構える、手作りのベーグル専門店。国産小麦100%の生地に、名産である「川越産のさつまいも」を使用したあん、国産クリームチーズを巻き込みました。しっとりきめ細かなベーグルです。

※期間限定: 4月13日(月)~4月19日(日)



### 埼玉県さいたま市

#### アップルパイ

1個 450円/Mio Tesoro (ミオテゾーロ)

(エキュート大宮/イベント: コモレビ広場)

南浦和にあるアップルパイ専門店、ショップ名のMio Tesoroとはイタリア語で「私の宝物」という意味。ゴロっと大きくカットされた青森県産のふじりんごが味わえるアップルパイは、上質なバターとパイ生地を幾層にも折り重ね、自慢のサクサク食感です。

※期間限定: 4月6日(月)~4月12日(日)



### 埼玉県戸田市

左: さくらあん&クリームチーズ 1個 330円

中: タマゴサラダブロッコリー 1個 300円

右: プレーン 1個 200円/Saltmoon (ソルトムーン)

(エキュート大宮/イベント: コモレビ広場)

埼玉県戸田市にある、天然酵母を使用したもちもちイングリッシュマフィン専門店。春限定の人気商品「さくらあん&クリームチーズ」は、さくらあんの甘さとクリームチーズの酸味の相性抜群、定番人気でブロッコリーのシャキシャキ感も楽しめてリピーターの多い「タマゴサラダブロッコリー」など、12~13種類を展開します。「プレーン」は、北海道産小麦、洗双糖、塩、天然酵母、水だけで作り、卵や乳製品アレルギーの方でもお楽しみいただけます。

※期間限定: 4月12日(日)~13日(月)、16日(木)~17日(金)

※数量限定: 各40個

## Topic.4 春の散策のお供に！限定・スイーツパン



**NEW**

**エキュート大宮限定**

### 桜鉄道ぱん

**1個 450円 (テイクアウト・イートイン共通)**

／サザコーヒー (エキュート大宮)

バターが香るしっとりとした生地、桜の芳醇な風味を閉じ込めた春限定のあんぱんです。ちぎりながら、真ん中の桜色のバタークリームをたっぷり絡めて、贅沢なひとときをお楽しみください。



**エキュート大宮 ノース限定**

### ストロベリーチョコ

**1個 107円～ (100gあたり 355円)**

／MIGNON (エキュート大宮 ノース)

サクサクもちもちなチョコクロワッサンに、甘酸っぱいいちごとミルクのコクが絶妙に絡み合う、なめらかで風味豊かなストロベリーチョコを贅沢にコーティング。リッチな味わいをお楽しみください。



**エキュート大宮限定**

### アップルカスタード

**1個 540円**

／PIE mania (エキュート大宮)

ホイップクリームとカスタードを絶妙な比率でブレンドした、後味軽やかなカスタードクリームが主役のアップルパイを引き立てます。アップルパイの酸味と甘みに、とろけるような口どけのカスタードクリームがよく合います。

## 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/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