

2026年5月14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

JR大宮駅「エキュート大宮/大宮 ノース」SDGsフェア 「ツナグミライ～エキュートから、一歩先のミライへ～」 おいしく廃棄ロス削減・地産地消に 生花の美しさからドライまで楽しめる、スワッグ作り体験も開催

SDGs17の目標：「8.働きがいも 経済成長も」「11.住み続けられるまちづくりを」
「12.つくる責任 つかう責任」「14.海の豊かさを守ろう」などの達成を目指す取り組み



※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大宮/大宮 ノースにて、5月25日（月）から6月14日（日）の期間、SDGsフェア「ツナグミライ～エキュートから、一歩先のミライへ～」を開催します。

エキュート大宮/大宮 ノースが提案するSDGsをテーマとしたフェアは、3回目の開催となります。今年は6月5日（金）の「世界環境デー（環境の日）」に合わせ、ショップの取り組みを「知る」段階から一歩進み、お客さまとともに「体験する」フェアへと進化。目玉となるのは、ドライフラワーへと移ろう姿まで楽しめるスワッグ作りワークショップと、おいしい選択・楽しい選択がSDGsにつながる、エキュート大宮/大宮 ノース限定3品を含む全22アイテムのラインアップです。バター作りの副産物をアップサイクルし埼玉県産のブランドいちご「あまりん」と合わせた限定新商品、柔らかすぎて運搬が困難な“樹上完熟桃”を救う焼き菓子など、おいしい選択が「ロスの削減」につながります。さらに、深谷ねぎや埼玉県産の小松菜・地元産調味料を使用した「地産地消」の取り組みもご紹介します。「おいしく食べて、楽しく参加する」手軽なアクションから、未来へ貢献してみませんか？

またエキュート上野・日暮里では、地域活性応援プロジェクト「地のモノLOVER（ジノモノラバー）」の第13弾として「ふくしまの酒と発酵LOVER」POP UP SHOPを開催します。6月20日（土）には、エキュート上野にて日本酒ジャーナリストとして活躍する関友美氏・福島酒蔵によるトークショーも開催。ぜひフェアやイベントが目白押しのエキュートにご注目ください。

●「エキュート大宮」ホームページ <https://www.ecute.jp/omiya>

●「エキュート大宮 ノース」ホームページ <https://www.ecute.jp/omiyanorth>

Topic.1 エキュート大宮/大宮 ノース「ツナグミライ～エキュートから、一歩先のミライへ～」

①「ロスの削減」「アップサイクル」につながる、「食」の取り組み

出荷できない端材・流通に出回らない食材・未利用魚などを使用したアップサイクル商品をはじめ、同じ味わいながら形が不揃いなど規格外で正規品として販売できない商品などをご紹介します。

12. つくる責任 つかう責任

13. 気候変動に具体的な対策を

14. 海の豊かさを守ろう



NEW

エキュート大宮限定

※5月8日(金) オープン

あまりんのベリーベリーバターサンド

1箱(4個入) 1,296円

／いとこのフルーツバターサンド(エキュート大宮)

バター作りの過程で生まれる副産物「無脂肪乳(スキムミルク)」をアップサイクルする想いから誕生した「バターのいところ」。そのエッセンスを注いだ新商品「ベリーベリーバターサンド」に、埼玉県のブランドいちご「あまりん」を合わせた限定商品が登場します。なめらかなミルクジャムと、とろりとあふれ出す“あまりん”の濃密な甘みが響き合う、地球にも生産者にもやさしい味わいです。



NEW

期間限定

FRUTTIMO 樹上完熟ピーチ6個入

1箱 1,512円

／シーキューブ(エキュート大宮)

柔らかすぎて運搬が困難な“樹上完熟桃”を、焼き菓子としてアップサイクル。市場に出回らず、産地で消費するしかなかった希少な「一番おいしい瞬間」を、高い加工技術でピューレ化しました。独自の「後入れしっとり製法」により、焼き上げた直後の生地へ丁寧に注入することで、ひと口ごとに完熟桃のみずみずしい香りと味わいが広がります。



NEW

エキュート大宮限定

訳アリ塩キャラメルパウンド

1個 1,300円

／氷川の杜YAKUMO(エキュート大宮)

ヒマラヤ岩塩のほどよい塩味がキャラメルの深いコクを引き立てる、しっとり食感のパウンドケーキ。**形の不揃いといった理由で規格外となった商品を、期間限定・数量限定の特別価格(半額)で提供**します。環境に配慮した「賢い選択」で、日常に贅沢なひとときを添えてみませんか。

※数量限定：1日10個



絹のけーき 埼玉のあまりん

1個 1,080円

／埼玉粉問屋 つむぎや(エキュート大宮)

大正元年創業の老舗粉問屋「つむぎや」が手掛ける、しっとりなめらかな「絹のけーき」に、埼玉県のブランドいちご「あまりん」を贅沢に使用。**サイズや傷により青果として出荷できない果実を、新鮮なうちにピューレに加工**し、生地につぶり練り込んでいます。キメ細やかな食感の「絹のけーき」ならではのおいしさに、あまりんの濃厚な甘みと香りが広がる、地産地消かつ、サステナブルなスイーツです。



ディプロマツト

1個 550円

／アンドメルシイ(エキュート大宮)

ショートケーキを作る際、カットされるスポンジの端材を活用したケーキ。スポンジを生クリームや卵を加えた液に浸し、蒸しケーキにすることで新しいおいしさに生まれ変わりました。中にはオレンジピールやクランベリーが入っており、紅茶と相性抜群です。

※数量限定：1日8個



岩手県大船渡漁港 目利きが選んだ天然真鯛の極上鯛めし幕ノ内

1折 1,390円

／濃厚卵のごちソース タルタルファクトリー by塚田農場

(エキュート大宮)

岩手県大船渡漁港で水揚げされた天然の真鯛。サイズを理由に規格外とされていた「未利用魚」を主役に昇華したお弁当です。ふっくらと蒸し上げた身は小ぶりながらも凝縮した旨味が際立ち、皮まで柔らか。その真鯛の出汁で炊き上げた秋田県大潟村産のあきたこまちとともに素材の味を存分にお楽しみいただけます。人気のチキン南蛮やこだわり卵の出汁巻きも添えた、満足度の高いお弁当です。
※数量限定

②「地球にやさしい」取り組み

先端技術で豊かな生態系を守る、SDGs視点の新しい栽培方法を採用した商品をご紹介します。

7.エネルギーをみんなにそしてクリーンに

12.つくる責任 つかう責任

14.海の豊かさを守ろう



東光 AIGAMO 1本 (720ml) 2,178円

／フーズステージ キタノ フォア (エキュート大宮)

安土桃山時代より続く醸造元・小嶋総本店(山形県米沢市)が手掛ける、自然の循環に寄り添った一杯。太陽光で動く自動抑草ロボ「アイガモロボ™」を採用し、農業や化学肥料に頼らない栽培へと切り替えた酒米(出羽燦々)を100%使用しました。精米歩合を80%に留め、ナチュラルで深い味わいを引き出しました。穏やかな香りと柔らかな口当たり、甘みと酸味の調和がとれた深みのある味わいです。自然の循環に寄り添った、至福の一杯をお楽しみください。※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。

③「地産地消」の取り組み

埼玉県で生産された食材・調味料を使用することで、地域経済の活性化につながる取り組みをご紹介します。

8.働きがいも 経済成長も

11.住み続けられるまちづくりを

12.つくる責任 つかう責任



エキュート大宮限定

★埼玉県産食材 ※深谷ねぎ使用

深谷ねぎ天

1点 420円

／てとて (エキュート大宮)

豊かな甘みと柔らかさが特徴の「深谷ねぎ」を主役に、食感のアクセントとして玉ねぎを加えました。この2種類のねぎにすり身を合わせて仕上げた、素材の甘みと食感を楽しめる味わい深い「揚げかまぼこ」です。



★埼玉県産食材 ※深谷ねぎ使用

深谷ねぎみそとクリームチーズの十穀米むすび

1個 260円

／ほんのり屋 (エキュート大宮)

名産の「深谷ねぎ」を贅沢に使用した特製味噌を塗り、直火で煮ることで豊かな香ばしさを引き出しました。十穀米のプチプチとはじける食感に、とろけるクリームチーズのまろやかなコクが絶妙にマッチします。
※期間限定イベント：5月25日(月)～



エキュート大宮 ノース限定

★埼玉県産食材 ※小松菜使用

大宮ナボカツ

1,480円 (イートインのみ)

／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)

大宮のご当地グルメといえば「大宮ナポリタン」。「大宮ナボカツ」は、大宮ナポリタン+とんかつのボリューム満点メニュー！埼玉県産の「小松菜」を使用し輸送距離短縮することで環境負荷を低減。昔懐かしいナポリタンに、サクサクのとんかつを添えて鉄板スタイルでご提供します。こだわりの生パスタに王道のナポリタンソースを絡め、氷川神社の鳥居の朱色をイメージしました。



★**埼玉県のブランド** ※弓削多醤油（埼玉県坂戸市）使用

木桶醤油から揚げ

100g 432円/ビッグオープン（エキュート大宮）

埼玉県坂戸市「弓削多醤油」の木桶仕込み醤油は、木桶でじっくり自然発酵させ旨みが凝縮された味わいが特徴。こだわりの埼玉県産の醤油に、鹿児島いいとこ鶏を漬け込んで味付けしました。国産米粉をブレンドした衣を店内で一つひとつ粉づけして揚げることで、衣もサクリ。醤油の香ばしさと鶏肉の旨みを存分に味わえます。

④「リユース・アップサイクル」の雑貨

本来なら廃棄されるはずだった素材をアップサイクルした雑貨を、ご紹介します。

12. つくる責任 つかう責任



Numberキャンドル

各1個 440円

／フルーリストボンマルシェ（エキュート大宮）

廃棄されるはずだった「ロスフラワー®」をアップサイクル。「咲き切ったあとの花びらの、その後もたのしむ」をコンセプトに、役目を終えた花や葉を閉じ込め、草木染めで新たな命を吹き込んだ「Re-flore（リフロール）」シリーズのオリジナルキャンドルです。

※「ロスフラワー®」とはまだきれいに咲いているにもかかわらず、規格外や売れ残りの廃棄などにより、消費者の手に渡らずに捨てられてしまうお花です。こうしたロスは環境負荷や農家の負担として、大きな社会課題となっています。



セミウォッシュ「LOOPPLUS」

1枚 550円

／濱文様（エキュート大宮）

製作工程で生じる「てぬぐいの端材」をアップサイクルし、再生した糸を裏地に使用。クラブウの「L∞PLUS®（ループラス）※」の技術で、柔らかな裏生地として活用しました。元のてぬぐいの色が反映されるため、仕上がりにはわずかな個体差が生じますが、素材本来の個性として、現代のライフスタイルに寄り添う一品に仕上がっています。

※「L∞PLUS®（ループラス）」とは、クラブウ（倉敷紡績株式会社）の裁断くず再資源化システムです。

⑤サステナブルな体験型ワークショップで、スワッグ作り

季節の花々に触れる、サステナブルな体験型ワークショップを開催！ お子さまと一緒にスワッグ作りを楽しみませんか？完成した作品はそのまま飾るだけで、ドライフラワーへと移ろう姿も楽しめます。「SDGsな暮らし」を体感しながら、時間の経過とともに表情を変えるあなただけの特別な一品を、ぜひお部屋に迎えてみてください。

★「アジサイ」守り作り

アジサイ、エレンジウム、ユーカリなどの生花を使用したスワッグを作ります。作品は、飾っているうちにドライへと変化していくので、長くお楽しみいただけます。

■開催日：6月6日（土）

■時間：①13:00～14:00 ②15:00～16:00

■定員：各回10名さま（先着順・事前申込制）

■対象年齢：10歳以上 ※10歳未満は保護者付き添い

■参加費：3,300円

■参加方法：フルーリストボンマルシェ（エキュート大宮）店頭予約の上、お支払い



※画像はイメージです

Topic.2 「ふくしまの酒と発酵LOVER」POP UP SHOP開催期間決定！



エキュート上野・日暮里では、地域活性応援プロジェクト「地のモノLOVER (ジノモノラバー)」の第13弾として、「ふくしまの酒と発酵LOVER」を開催します。

今回は「ふくしまデスティネーションキャンペーン」に合わせ、全国新酒鑑評会で金賞数日本一(令和6酒造年度実績)に輝く福島県の日本酒と、その風土が育んだ味噌・醤油・麹などの豊かな「発酵文化」にスポットを当てます。

「地のモノLOVER」担当者が厳選した、夏にぴったりの地酒をはじめ、バリエーション豊かな発酵食品、お酒とのリアージュを楽しむおつまみをエキュートにて期間限定で取り揃えました。福島県が誇る珠玉の味わいを、ぜひこの機会にお楽しみください。

<開催期間・場所>

①エキュート上野 イベントスペース「とまり木」

6月15日(月)～6月21日(日)

営業時間：10:00～21:00(最終日20:00閉店)

②エキュート日暮里 北改札内コンコース

6月23日(火)～6月30日(火)

営業時間：10:00～21:00(土日・最終日20:30閉店)

①「プロが語る！福島のディープな日本酒の世界」トークショー開催！

日本酒ジャーナリストとして活躍する関友美氏と、実力の確かな日本酒を醸す福島の酒蔵による、プレミアムなエキナカトークショー。日本酒LOVERも、これから日本酒に詳しくなりたいという方も楽しめる内容で、蔵のこだわりを体感できます！さらにショップで使用できるうれしい参加者特典クーポン付きです。

ナビゲーター：関友美氏

ゲスト：曙酒造株式会社 鈴木孝市氏(ほか(予定))

<概要>

■日程：6月20日(土)

■時間：①14:00～(30分+フリートークタイム10分)

②16:00～(30分+フリートークタイム10分)

■場所：エキュート上野 イベントスペース「とまり木」

■定員：各回先着35名さま

■参加費：1,200円(税込) ※当日会場にてお支払い

■申込受付期間：5月20日(水) 10:00～6月18日(木) 17:00

※チケットのお申し込みには、ピーティックスアカウントが必要です。

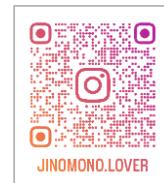
■イベント詳細・参加申込は右記QRコードをご確認ください。



関友美氏

日本酒ライター・ジャーナリスト、日本酒学講師・唎酒師・発酵食ソムリエ。酒蔵での蔵人経験を活かし、執筆・講演・テレビ出演のほか、自治体PR支援など国内外で幅広く活躍。

Instagramプロフィール：
@tomomi0119seki



②「はこビュン」お届け商品の発売が決定！

列車荷物輸送サービス「はこビュン」を活用し、その日に福島県から運んだ地のモノを数量限定発売！



都内最速販売

★6月15日(月) 発売

しぜんしゅ なつゆき (720ml)

／仁井田本家(郡山市)

1711年創業の「仁井田本家」は、農薬不使用の自然米と天然水のみで、土壌再生まで追求した酒造りを行う酒蔵です。夏限定「しぜんしゅ なつゆき」は、生酏・蔵付き酵母仕込みによるジューシーな甘みとキレの良さが特徴。瓶内二次発酵による微発泡の爽快など越しが心地よい、夏にぴったりの低アルコール日本酒です。

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。

★6月18日(木) 発売(上野)

★6月26日(金) 発売(日暮里)

チーズみそぱん

／駒田屋本舗(福島市)

江戸時代後期の創業以来、福島県で愛され続ける和菓子処「駒田屋本舗」。地元の味噌を使った甘じょっぱい風味と、チーズのコクが相性抜群な「チーズみそぱん」を限定販売！また、定番の「みそぱん」「みそまんじゅう」も同時に販売します。福島県で生まれた伝統の味わいを、ぜひご賞味ください。



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/>