

2026年5月20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」 「私の街の、おいしいごちそう。」 地産地消フェア初開催！

立川産ブルーベリーシュークリームやタルト、
多摩エリア産の卵・軍鶏肉・野菜を使用した新作茶碗蒸しなどが登場！

日本のブルーベリー栽培発祥の地・多摩の旬が集結！立川産ブルーベリーをはじめ、旬の地元食材20種以上が勢ぞろい！地域の個性が光る全17メニュー・限定9商品をラインアップ



※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、6月1日（月）から7月5日（日）の期間、地元立川産・多摩エリア産の食を使用した地産地消フェア「私の街の、おいしいごちそう。」を初開催します。

初夏の訪れとともに、多摩エリアは夏野菜の本格的なシーズンを迎えます。特に6月から収穫が始まる「ブルーベリー」は、多摩エリア（小平市）が日本の栽培発祥の地（※1）であり、特産品。実は、東京都が日本一の収穫量（※2）を誇ります。本フェアでは、このブルーベリーをはじめ、トウモロコシやズッキーニなどの地場野菜、地元産の卵やブランド豚など、多摩の豊かな食文化にフォーカス。生産者と生活者が隣接する立川エリアだからこそ実現できる「鮮度という贅沢」を、エキナカからお届けします。

目玉となるエキュート立川限定スイーツには、地元立川産ブルーベリーを贅沢に使った「ブルーベリーレアチーズ」や、日野市のパティスリーが手掛けるフレッシュな実がごろごろ入った「ブルーベリーシュークリーム」が登場します。またデリショップでは、奥多摩のだしまき玉子専門店による、青梅産卵や軍鶏（しゃも）肉、多摩川源流水に地場野菜を合わせた「多摩の茶碗蒸し」をご用意。さらに小金井の人気レストランからは、立川ブランド豚「柔豚（やわらとん）」と旬野菜を味わう蒸しサラダなど、地域の個性が光る限定メニューが揃いました。エキュート立川限定9商品を含む全18メニューには、合計20種類もの地元食材を使用しています。今しか味わえない多摩の「おいしいごちそう」を、ぜひにご堪能ください。

（※1）1968年、農林省（当時）の農学博士・岩垣駿夫氏の指導により、日本で初めて商業用ブルーベリーが小平市に植えられました。

（※2）農林水産省 令和4年産 特産果樹生産動態調査によると、ブルーベリーの収穫量は、1位 東京都（326t）、2位 長野県（252t）、3位 群馬県（237t）となります。

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

Topic.1 立川産・旬のブルーベリーをはじめとした、地産地消スイーツ

日本で初めてブルーベリーの農家栽培が始まったのは、小平市。現在では立川市をはじめ多摩地域全域に広がっており、実は東京都が「ブルーベリー生産量日本一」を誇ります。今回は立川産のブルーベリーや卵、エディブルフラワーに加え、府中市の黒米を使用した個性豊かなスイーツをご紹介します。一部メニューには、多摩の採れたてが届く産直ショップ「のーかるバザール」の厳選フルーツを使用しています。

立川産
ブルーベリー

NEW

エキュート立川限定

★3月30日(月) オープン

※「のーかるバザール」食材使用

ブルーベリーレアチーズ

1個 480円/ランメイシャスイーツファクトリー (改札外2F)

★立川産「ブルーベリー」と濃厚チーズが奏でる、至福の口どけ

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から、立川産ブルーベリーの果肉入りソースが贅沢に味わえる、至福のカップスイーツが登場。北海道産チーズを使用したレアチーズが、ブルーベリーの爽やかな酸味を一層引き立てます。素材の良さが際立つ逸品です。

立川産
ブルーベリー

エキュート立川限定

★4月1日(水) オープン

※「のーかるバザール」
食材使用

ブルーベリーシュークリーム

1個 520円/パティスリー ルパン (改札外2F)

★フレッシュなブルーベリーと2種のクリーム入り！サクサクパイシュー

日野市本店の「パティスリー ルパン」から、立川市「馬場ファーム」のフレッシュなブルーベリーを主役にした、サクサクのパイシューが新登場。中には爽やかなブルーベリークリームと濃厚なカスタード、さらに果実感あふれるソースを凝縮しました。新鮮なブルーベリーならではの弾ける甘酸っぱさと、2種のクリームのまろやかなハーモニーが絶妙な一品です。

立川産
ブルーベリー

NEW

ブルーベリートルト

1個 480円/アンの工房 (改札内2F/エキナカEAST)

★立川産「ブルーベリー」と自家製カスタードクリームが決め手！

立川産の新鮮なブルーベリーを贅沢に使用した、季節限定のブルーベリートルト。サクサクのタルト生地にはスポンジと自家製カスタードを重ね、さらに生クリームを絞って華やかに仕上げました。カスタードは濃厚でありながらやさしい味わいで、ブルーベリーのフレッシュな甘みとのハーモニーが楽しめます。

府中産
黒米
(古代米)

NEW

エキュート立川限定

黒米タルトショコラ

1個 800円/モナムール (改札外2F)

★府中市産「黒米(古代米)」の香ばしいタルトに注目

モナムール本店がある地元・府中市の農家、古代米研究会代表の鹿島守さんが丹精込めて育てた「黒米(古代米)」を主役に据えました。日本のお米のルーツといわれる黒米を米粉にし、ザクザクとした香ばしいタルト生地仕上げています。その黒米の香ばしさを引き立てる、濃厚チョコレートクリームと、いちごで華やかにデコレーションした、素材を味わう特別なタルトです。

立川産
卵

立川たまごころのプレミアムバニラプリンと 和三盆ほうじ茶プリン

各1個 500円/パティスリー ハルミエール (改札外2F)

★立川で育まれた卵「たまごころ」を使用した極上プリン

地元・立川の伊藤養鶏場が誇るブランド卵「たまごころ」を贅沢に使用した、なめらかなプリン。10年熟成された最高級バニラが優雅に香るプリンの上には、北海道産100%の生乳を使用したクレームシャンティをのせました。濃厚な卵のコクと、バニラの香り、カラメル之苦味が織りなすハーモニーが至福のデザートです。和三盆ほうじ茶プリンは、「たまごころ」に愛知県産「南山園」の炭火ほうじ茶と徳島県の和三盆を使用した、口どけなめらかな一品。とろりと濃厚な黒蜜ソースを添えた、和洋折衷の贅沢な味わいです。

立川産
エディブル
フラワー

ジャスミンショコラ

1個 700円/パティスリー ハルミエール (改札外2F)

★立川産「エディブルフラワー」が彩る、シェフの原点となるケーキ

立川市「あみちゃんファーム」のエディブルフラワーが彩りを添える、ショップを代表するこだわりの一品。世界的な一流シェフのもとでの修行時代、幾度の試作を経て認められた渾身のレシピが原型です。香り高いジャスミンとレモンの爽快さを、カカオ70%のビターチョコが気品高くまとめ上げます。上のトロツとしたクリームが、ムースやビスキュイと溶け合う“衝撃の食感”が魅力です。

府中産
黒米
(古代米)

NEW

エキュート立川限定

黒米のガレット

1個 300円/モナムール (改札外2F)

★府中産「黒米」の香ばしさが際立つ、職人仕立ての伝統ガレット

府中市の「古代米研究会」代表、鹿島守さんの畑で大切に育てられた黒米(古代米)を使用。日本のお米のルーツとも言われる希少な黒米を米粉にし、フランス・ブルターニュ地方の伝統菓子である「ガレット」に仕上げました。黒米特有の香ばしく力強いザクザク食感と、素朴ながらも深みのある味わいは、後を引くおいしさです。

Topic.2 卵や野菜、唐辛子まで！地産地消のデリ&イートインメニュー

多摩エリアは、旬のズッキーニやとうもろこしなどの旬野菜に加え、卵や軍鶏(しゃも)肉、ブランド豚など、多彩な食の宝庫です。一部メニューには、多摩の採れたてが届く産直ショップ「のーかるバザール」の厳選野菜を使用しています。

青梅産
卵青梅産
軍鶏肉多摩エリア産
葉物野菜

NEW

エキュート立川限定

多摩の茶碗蒸し

1個 680円/だしまき玉子専門店 卵道 (ランウェイ) (改札外2F)

★職人仕込みのだしまき玉子専門店から、新作・多摩づくしの「茶碗蒸し」

多摩川源流水を使用した自慢の出汁と、青梅産のこだわり卵、青梅産の軍鶏(しゃも)肉、さらに多摩エリア産の旬の葉物野菜を贅沢に合わせました。卵のプロが素材を活かして作り上げた、体にやさしく滋味深い、まさに“多摩らない(たまらない)”おいしさを、ご堪能ください。

※使用する野菜は、仕入れ状況により日替わりとなります。

立川産
豚肉多摩エリア産
新じゃが多摩エリア産
ズッキーニ多摩エリア産
ヤングコーン

NEW

エキュート立川限定

立川ブランド豚“柔豚”と立川初夏野菜のヴァプールサラダ、 AYASAYA FARMのローゼルドレッシング

1セット 1,080円/ラ ブティック テラコヤ (改札外2F)

★素材を活かす“蒸し”の技法で味わう、贅沢なメインディッシュ・サラダ

創業70年以上の小金井のフレンチレストラン「TERAKOYA」から、地域を味わう一皿。きめ細やかな肉質の立川ブランド豚「柔豚(やわらとん)」と、地元で採れた初夏の野菜(ズッキーニ、ヤングコーン、新じゃがなど)を、やさしく蒸し上げるフランスの蒸し技法「ヴァプール」で仕上げ、素材の旨みを閉じ込めました。最後にAYASAYA FARM産ローゼルのドレッシングをかけ、爽やかな酸味と鮮やかな色味が、豚肉と野菜の味わいを引き立てます。

立川産
にんじん立川産
ズッキーニ立川産
ローズマリー

NEW

エキュート立川限定

※「のーかるバザール」食材使用

ローストポークと野菜の香草焼き

100g 648円/Meat & Vegetables ITO (改札外2F)

★香草が香るローストポークと地場野菜のオープン仕立て

ローズマリーをはじめとした香草の風味が広がる特製オイルを塗り込み、ローストポークをじっくりと焼き上げました。同時にローストし立川産のにんじんやズッキーニは、お肉の旨みをまとい、素材本来の甘みが際立ちます。香草の爽やかな香りと、ジューシーなお肉と野菜それぞれの甘みが響き合う、専門店ならではのダイナミックな一皿です。

立川産
とうもろこし

NEW

エキュート立川限定

※「のーかるバザール」食材使用

立川産とうもろこしの肉シューマイ

6個入 910円/パオパオ (改札外2F)

★立川産「とうもろこし」の、彩り手作りシューマイ

厨房で一つひとつ丁寧に包み上げる人気の肉シューマイに、立川産のとうもろこしをたっぷり入れ、地元の恵みを詰め込んだ季節商品が登場。とうもろこしの濃厚な甘みと軽やか食感が、肉の旨みを引き立てます。口の中でプチッとほじけるととうもろこしの甘味・旨味は、お子さまから大人まで幅広く楽しめる、今だけのおいしさです。

立川産
玉ねぎ

NEW

エキュート立川限定

※「のーかるバザール」食材使用

「立川産たまねぎ使用」ウマ辛ホルモン焼きそば

1,380円 (イトイン限定) / 焼SOBA osakaきつつん。
(改札内2F/エキナカWEST)

★立川産「玉ねぎ」の甘さが、ホルモン焼きそばを格上げ!

自慢のホルモン焼きそばに、立川産のたまねぎをふんだんに投入しました。高温の鉄板で一気に焼き上げることで、たまねぎの濃密な甘みを最大限に引き出し、ホルモンのジューシーな旨辛さとよく合う絶妙なおいしさです。

青梅産
豚肉

TOKYO XのBLTサンド

1パック 756円 (テイクアウト)、770円 (イトイン)
/ サンドイッチハウス メルヘン (改札外2F/南北自由通路)

★青梅市の希少なブランド豚「TOKYO X」のベーコンが主役

青梅市で生まれた希少なブランド豚「TOKYO X」の最大の特徴は、一般的な豚よりも融点の低い「とろけるような良質な脂質」にあります。このバラ肉を使用した贅沢なベーコンは、口に含むとすっと脂がとろけ、濃厚な旨みが広がります。シャキシャキのレタスとフレッシュなトマトが脂の甘みを引き立てる、贅沢な一品です。

立川産
わけねぎ

※「のーかるバザール」食材使用

ねぎとろ (まぐろすき身) 丼

1折 799円/おさかな処 築地 奈可嶋
(改札外2F・改札内2F/エキナカWEST共通)

★人気のねぎとろ丼に、立川産の「わけねぎ」をトッピング

鮮魚のプロが厳選したまぐろを、あえて粗切りにすることで、とろける脂の甘みとゴロツとした食べ応えのある食感を引き出しました。主役を引き立てるのは、立川産のみずみずしい「わけねぎ」。シャキシャキとした食感と香りが、まぐろの濃厚な旨みをより際立たせます。

立川産
長ネギ

※「のーかるバザール」食材使用

焼き鳥弁当

1折 800円/山田鶏屋 (改札内2F/エキナカWEST)

★立川産の長ねぎに、秘伝ダレが染みわたる! 焼き鳥弁当

香ばしく焼き上げた「ねぎま」には、立川産の「長ねぎ」を使用。火を通すことで引き出されたねぎ特有の濃厚な甘みが、鶏肉の旨みをいっそう引き立てます。冷めてもおいしく召し上がっていただけるよう、味付けはあえて濃いめに。秘伝のタレが馴染んだご飯まで、格別の味わいです。

武蔵境産
唐辛子

まごころ おつまみグラノーラ みそ&唐辛子

1袋 380円/マーコールデリ (改札外2F)

★武蔵境産「唐辛子」に舌鼓！お酒のおつまみや、おでかけのおともに
武蔵境の手づくり惣菜店が手掛ける、新感覚の“おつまみ系ピリ辛グラノーラ”。武蔵境産の「唐辛子」を主役に、味噌のコクとはちみつの甘みが絶妙なハーモニーを奏でます。ごまの香ばしさとアーモンドの食感が後を引く、お酒が進む逸品です。

立川周辺の農業の特徴・産直ショップによるイベント情報

◆生産者と生活者の距離が近い、立川周辺の農業

中央線北側に広がる豊かな農地は、古くから武蔵野の面影を残し多摩川水系の澄んだ水に恵まれた、野菜作りに適したエリア。立川周辺の農業は市街地に溶け込み、生産者と生活者の距離がとても近いのが特徴です。軒先直売などで磨かれた「生活者に寄り添う野菜作り」は、高い鮮度はもちろん、多彩な品目を育てています。初夏から夏にかけての旬食材では、「ブルーベリー」や「とうもろこし」、「ズッキーニ」など、色彩豊かな旬の恵みが楽しめます。

◆多摩エリアは「日本のブルーベリー栽培発祥の地」、東京都は日本一の収穫量

多摩エリアは「日本のブルーベリー栽培発祥の地（※1）」であり、小平市を中心に昭和40年代から栽培されている歴史があります。現在では立川市をはじめ多摩エリア全域に広がっており、東京都は日本一の収穫量（※2）。また、ブルーベリーは収穫後あまり日持ちがしないため、産地と消費地が近い多摩の「地の利」は、鮮度抜群で楽しむのもぴったり。ブルーベリー狩りを楽しめる観光農園も多く、みずみずしい香りとう爽やかな酸味を産地ならではの近さで楽しめます。

（※1）1968年、農林省（当時）の農学博士・岩田駿夫氏の指導により、日本で初めて商業用ブルーベリーが小平市に植えられました。

（※2）農林水産省 令和4年産 特産果樹生産動態調査によると、ブルーベリーの収穫量は、1位東京都（326t）、2位長野県（252t）、3位群馬県（237t）となります。



※画像はイメージ

地元紹介：立川市のブルーベリー農園「馬場ファーム」

パティスリールパンの「ブルーベリーシュークリーム」には、立川市・馬場ファームのブルーベリーを使用。同園は、立川と栃木県大田原市で20種類以上の品種を無農薬・有機栽培しており、日本ブルーベリー協会の視察指定農場にも選出されている名園です。そこで育まれる実は、大玉で濃厚な甘みが魅力です。

◆産直ショップ「のーかるバザール」

立川、多摩エリアで採れた新鮮な農産物を中心に、地域の魅力あふれる商品が揃う、産直ショップです。生産者の想いが直接伝わる「顔の見える買い物体験」を大切に、安心・安全で質の高い食材をラインアップ。訪れるたびに新しい発見がある場所づくりを目指しています。また、畑から直接お預かりする自社流通で、立川の風土と作り手の想いを、みずみずしさとともにお届けしています。



※画像はイメージ

◆「多摩野菜の寄り道マルシェ」開催

立川産、多摩エリア産の農産物を取り扱う産直ショップ「のーかるバザール」が、JR立川駅で1日限定の出張販売を開催。旬のとうもろこし・ブルーベリーをはじめ、きゅうり・こまつな・ブロッコリー・枝豆・ズッキーニ・なす・玉ねぎ・じゃがいもなどを取り扱い予定。採れたての夏野菜をお買い求めいただけます。

■開催期間：6月20日（土）11:00～17:00

■場所：JR立川駅改札外 南北自由通路 駅たびコンシェルジュ前

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/0061002102/>

©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/>