

2026年7月23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

エキナカ商業施設「エキキュート」最新情報 ヴィーガンヌードル、豚まん、肉オムライス 専門店がエキナカに続々オープン!!

- TOPIC.1 「エキキュート秋葉原」に注目店が仲間入り
TOPIC.2 「エキキュートエディション新橋」に人気の2ショップが初出店



※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、JR秋葉原駅の「エキキュート秋葉原」とJR新橋駅の「エキキュートエディション新橋」に新たなショップをオープンします。

秋葉原駅をご利用になるオフィスワーカーやビジターをターゲットに、あらゆるニーズに“クイック”に対応するショップが並ぶ「エキキュート秋葉原」には、海外のお客さまからも人気のヴィーガンヌードル専門店『T's たんたん』が新たに登場し、飲食ゾーンがさらに充実します。

また、新橋のオフィスワーカーが同僚と、大切な人と、そしておひとりさまでも、1日中さまざまなシーンで利用できる空間と、味と技術にこだわりを持つ“とっておき”のショップが揃う「エキキュートエディション新橋」には、豚まん専門店『羅家 東京豚饅』と、肉オムライス専門店『肉とたまご』が初出店し、パワーアップします。

この夏は、新登場の専門店が届ける逸品をエキナカ商業施設「エキキュート」でお楽しみください。

TOPIC.1 エキュート秋葉原に注目店が仲間入り

2025年4月に開業したエキュート秋葉原は、秋葉原駅をご利用になるオフィスワーカーやビジターをターゲットに、365日、時間ごとに異なるニーズに“クイック”に対応するショップが並びます。海外のお客さまからも人気のヴィーガンヌードル専門店『T'sたんたん』が今回新たに仲間入り。飲食ゾーンがさらに充実します。

エキュート秋葉原HP <https://www.ecute.jp/akihabara>

T'sたんたん（ヴィーガンヌードル専門店／JR秋葉原駅 電気街改札外）
健康と地球に優しい次世代型ヴィーガンヌードルの専門店。「スマイルベジ Smile-veg 〜おいしく、ヴィーガン〜」をコンセプトに、肉・魚介・卵・乳製品などの動物性食材を一切使わずに、“コクと旨み、そして驚き”があふれるヴィーガン料理(野菜料理)を提供しています。体に優しく、心にもうれしい。食べればみんな“笑顔”になる、そんな「スマイルベジ」を、ぜひ体験してみてください。



開業日時：8月7日(金) 10:00

営業時間：平日・土 8:00～22:00 (L.O. 21:30)

日・祝 8:00～21:00 (L.O. 20:30)

金胡麻たんたん麺スペシャル(小麦麺) & T'sベジ餃子12個セット 3,300円

一番人気の金胡麻たんたん麺に、ジューシーで香ばしい炙りベジチャーシューと豆乳で作ったとろ〜りチーズをトッピング。驚くほど濃厚でクリーミー！

思わず写真を撮りたくなる「オリジナルロゴもなか」付きはこの商品だけ。不動の人気メニューT'sベジ餃子も必食。すべて野菜でつくったとは思えないジューシーな味わいは、何度でも食べたくなるおいしさです！



**オープン記念施策「旅の思い出をマイボトルに」
T'sたんたんオリジナルボトルが登場！**

エキュート秋葉原店のオープンを記念した、T'sたんたんオリジナルボトル（2,500円）が登場！旅先での水分補給やアクティブな移動のお供にピッタリ。今回の旅の記念に、毎日の生活のお供に！！（東京・上野・池袋・成田空港店でも販売）



TOPIC.2 エキュートエディション新橋に人気の2ショップが初出店

エキュートエディション新橋には、新橋のオフィスワーカーが同僚と、大切な人と、そしておひとりさまでも、1日中さまざまなシーンで利用できる空間と、味と技術にこだわりを持つ“とっておき”のショップが揃っています。この夏、豚まん専門店『羅家 東京豚饅』と、肉オムライス専門店『肉とたまご』が同施設に初出店。都内各所を中心に多数展開する人気の2ショップがお届けする、こだわりの商品をエキュートエディション新橋でご堪能ください。

エキュートエディション新橋HP https://www.ecute.jp/edition_shimbashi

羅家 東京豚饅（豚まん専門店／JR新橋駅 北改札外）

大阪土産の定番として全国的に知られる「551蓬莱」創業者・羅 邦強氏の孫である代表の羅 直也氏が手がける「羅家 東京豚饅」。「東京でも出来たての味を楽しんでもらいたい」という想いから誕生し、2021年11月の恵比寿1号店オープン以来、当日生産・当日販売にこだわった出来立ての豚饅は話題となり、これまでに7店舗を出店しています。

開業日時：8月8日(土) 11:00

営業時間：11:00～22:00



豚饅 1個300円

具材は厳選された質の高い豚肉と玉ねぎのみ。豚肉は異なる3つの部位を使用し、食感や旨みを最大限に引き出しています。餡を包む皮は、当日生産・当日販売に合わせて発酵のピークを調整。ふっくらと蒸し上がるよう、熟練の職人が愛情を込めて一つひとつ丁寧に包んでいます。1日最大15,000個を販売する人気商品で、出来立てをその場で気軽に召し上がりいただけるのはもちろん、差し入れやお土産にもご利用いただける商品をご用意しております。



肉とたまご (肉オムライス専門店/JR新橋駅 北改札外)

オムライス専門店だからこそ、考えついた肉とたまごの一体化。肉 (MEAT)、たまご (EGG)、そして肉とたまごと相性の良いチーズ (CHEESE)、皆が大好きな食材を一皿に凝縮した一品をご提供しております。2023年1月、2024年3月に新宿に2店舗、2025年9月に日本橋、2025年10月に渋谷、2026年1月に吉祥寺に出店し、この度、2026年8月に新橋に6号店をオープンいたします。

開業日時：8月12日(水) 11:00

営業時間：11:00～22:00 (L.O. 21:30)



肉とたまご

チーズハンバーグオムライス 1,690円

肉汁あふれるジューシーなハンバーグに、とろ〜りチーズをたっぷりトッピング。ふわとろ食感のオムライスと、コクのあるソースが絡み合う、当店人気ナンバーワンの王道メニューです。チーズ好きにも肉好きにもおすすめの、満足感たっぷりの一皿をぜひお楽しみください。



アボカドサルサハンバーグオムライス 1,490円

ピリ辛のサルサソースに、まろやかなアボカドと肉汁あふれるジューシーなハンバーグを合わせた、9月末までの限定販売のオムライスです。ふわとろ食感のたまごとコクのあるソースに、爽やかな辛さがアクセント。夏にぴったりのさっぱり感と、満足感のある食べ応えを楽しめる一皿です。

※販売期間：～9月末まで



オープン記念施策

ソフトドリンク1杯プレゼント

オープン日から8月末までの期間、店内でオムライスをご注文いただいたお客さまに、ソフトドリンクを1杯無料でご提供いたします。

タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！



JR改札内お店にようこそ！
タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！
Suicaで500円以上お買いもので
入場券160円分のポイントバック！

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：伊藤 敦子

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