

2026年8月10日(月)
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品川駅「エキュート品川」 残暑を乗り切る！スパイスはじける！ 「辛味と旨味の夏グルメ」初開催！

つばめグリルの限定新作カレーやハバネロソーセージ、シビ辛アジアンまで！
エキュート品川限定13商品を含む全34商品の、多彩な「旨辛グルメ」が勢ぞろい



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「エキュート品川」にて、**8月17日（月）から9月6日（日）の期間、「辛味と旨味の夏グルメ」フェアを初開催**します。

8月後半は、夏の疲れが出やすい季節。エキュート品川では、食欲をそそるスパイスの香りやピリリとした刺激、食材の旨味がぎゅっと詰まった「旨辛メニュー」をご提案します。スパイシーなカレーから黒胡椒・柚子胡椒が効いた大人の味覚まで、さまざまな“旨辛”をご用意しました。

老舗の味わいでは、店内厨房で手作りする「つばめグリル」のハンブルグステーキが丸ごとのった限定新発売のカレーのほか、老舗精肉店「バルマルシェコダマ」のハバネロソーセージも注目です。さらに国際色豊かなメニューも揃い、北インドの本格派「アチャリチキンカレーセット」、シンガポールのシビ辛春雨「マラーホットポット弁当」、柚子胡椒で味わう「黒毛和牛カルビの冷しゃぶ風弁当」まで、バラエティ豊かにラインアップ。**エキュート品川限定13商品を含む全34商品**を取り揃えました。ランチや仕事帰りのご褒美など、ぜひシーンに合わせてお気に入りの「旨辛」を見つけてみませんか？

●「エキュート品川」ホームページ <https://www.ecute.jp/shinagawa>

Topic.1 辛味の中に、旨味がぎゅっと詰まった「カレー」グルメ



NEW

エキュート品川限定

季節限定

ハンブルグステーキカレー

1折 1,710円

／つばめグリルデリ

店内で挽き肉から手作りするジューシーなハンブルグステーキに、じっくり煮込んだ柔らかい国産牛肉入りのカレーソースを贅沢に合わせました。夏に食べたい、食欲をそそるピリ辛メニューです。

※数量限定：1日20折 ※販売時間：12:00頃～



NEW

エキュート品川限定

季節限定

アチャリチキンカレーセット

単品 1,400円、ソフトドリンク付き 1,700円、

ビール（中）付き 2,000円（全てイートイン限定）

／シターラダイナー

インド人トップシェフが手がける専門店から、北インドで愛される話題のカレーが登場。インドのピクルスを加えることで生まれる、ピリッとした辛みと絶妙な塩気がクセになる深い味わいが魅力です。ナンまたはライスとともに楽しみいただけます。



季節限定

カリールスト

1個 691円（テイクアウト）、704円（イートイン）

／PAUL

香ばしく焼き上げたフランスパンに、ジューシーなソーセージを挟み、カレー風味の特製トマトソースととろけるチーズをたっぷりとのせました。スパイシーな旨味とトマトの酸味、チーズのまろやかさが楽しめます。

Topic.2 ピリッとした刺激がクセになる「黒胡椒」メニュー



NEW

エキュート品川限定

期間限定

ブランのスパイシーパストラミビーフ

1パック 604円

／サンドイッチハウス メルヘン

ピリッとした刺激がたまらない、人気の「パストラミビーフサンド」が、黒胡椒を増量してパワーアップ。旨味たっぷりのビーフと引き締まったスパイスの風味が相性抜群です。

※数量限定：1日20パック



NEW

エキュート品川限定

パヌッツォ スパイシーパストラミポーク

1個 860円（テイクアウトのみ）

／ヴェラーチェ パネッテリア-ガストロノミア

ナポリ近郊発祥の伝統的なストリートフード「パヌッツォ」が新登場。ピザ生地に、国産やまと豚のスパイシーなパストラミポークと、爽やかなヨーグルトソースを贅沢にサンドしました。黒胡椒の効いた味わいです。

**NEW****和豚もちぶた黒胡椒ギョーザ****10個入 831円****／パオパオ**

黒胡椒の香りとピリッとした刺激が食欲をそそる、新作餃子。ジューシーな肉の旨味を引き立てる程よい辛さで、夕食のおかずにはもちろん、お酒のおつまみにもよく合います。

Topic.3 シビ辛・甘辛・旨辛・ピリ辛な「唐辛子」グルメ**NEW****季節限定****マラーホットポット弁当****1パック 1,296円****／ミスターチキン鶏飯店**

シンガポールで人気の、シビ辛汁なし春雨です。エビや牛肉、魚の練り物などのたっぷりの具材と春雨に、痺れる辛さの特製麻辣ダレが絡み合います。シビ辛ファンにお届けしたい、残暑のおすすめメニューです。

※販売時間：11:00～

**NEW****季節限定****ヤンニョム風チキンいなり****1個 324円****／いなり寿司専門店 豆狸**

いなり寿司専門店の新作は、甘辛いヤンニョム風ソースを絡めて焼き上げた鶏肉を贅沢にトッピングした一品。程よい辛さが食欲をそそり、手軽に韓国グルメ気分を楽しめる、特別感のあるおいなりさんです。

**ハバネロソーセージ****1本 540円（テイクアウト）、700円（イートイン）****／バルマルシェコダマ**

昭和30年創業、精肉店を原点に持つ肉のスペシャリスト「コダマ」が手掛けるバルから自信をもってお届けする、人気のダイナミックなソーセージ。ハバネロを効かせたスパイシーな味わいとあふれる肉汁が旨辛く、残暑にぴったりです。イートインでは、マスタードを添え、温めた状態でご提供します。

**NEW****エキュート品川限定****甘エビとパストラミのチリクリームロール****1本 1,300円****／築地竹若**

甘エビの旨味とパストラミの風味を、まろやかなクリームチーズやハムと一緒に巻き上げました。ピリッとした甘辛い特製チリソースが、彩り鮮やかなロール寿司のおいしさを引き立てます。

Topic.4 「柚子胡椒」や「山椒」などバラエティ豊かなピリ辛メニュー



NEW

エキュート品川限定

季節限定

黒毛和牛カルビの冷しゃぶ風弁当～薬味と柚子胡椒添え～ 1折 1,880円 ／肉卸小島

創業1933年の歴史を誇る肉卸の老舗「肉卸小島」。プロの目利きが厳選した、薄切り黒毛和牛のカルビを、爽やかな柚子胡椒やたっぷりの薬味、ポン酢でさっぱりと仕上げました。



季節限定

山椒香るスパイシーチキンの薬味DON 1パック 1,050円 ／ヴィパレット

焙煎した黒ごまをはじめ、唐辛子・青のり・山椒を絶妙にブレンドしたスパイスを贅沢にまぶし、香ばしく焼き上げたチキンが主役です。山椒の爽やかな香りとスパイシーな刺激、そして彩りも豊かな薬味が食欲をそそる一品です。

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/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：

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

Ecute



GRANSTA

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