

2026年8月19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大宮駅「エキュート大宮/大宮 ノース」 埼玉県産「梨」フェア初開催！江戸時代からの 名産地・埼玉が誇る、希少なブランド梨「彩玉」^{さいぎょく}にも注目 「埼玉梨も ころんと丸い潤いの味」フェア

和梨をごろっと半玉のせた限定タルト、「彩玉」を使用した限定プリン・
サンドイッチも見逃せない！埼玉県産の「梨」を使用したスイーツ全8種が登場！



※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、8月31日（月）から9月13日（日）の期間、埼玉県産の梨を使用した地産地消フェア「埼玉梨も ころんと丸い潤いの味」を初開催します。

江戸時代中期から約300年の歴史を誇る、梨の名産地・埼玉県（※）。県が12年もの歳月をかけて開発した「彩玉（さいぎょく）」は、県内のみで限定栽培され、8月中旬～9月上旬のわずかに数週間しか出回らない、ブランド梨です。大玉でみずみずしく高い糖度を誇るものの、流通量が少なく希少な「彩玉」の出荷最盛期に合わせ、エキュート大宮/大宮 ノースでは、埼玉県産の「梨」にフォーカスしたスイーツフェアを初開催します。

目玉となるエキュート大宮限定品には、和梨を贅沢にごろっと半玉使用したタルトが新登場。新作の「幸水」をこぼれんばかりにのせたショートケーキ、和梨にシャインマスカット・ナガノパープルを合わせた贅沢なフルーツタルトも並びます。さらに、圧倒的な大玉と高い糖度、みずみずしさが魅力の「彩玉」を用いたプリンやサンドイッチも限定新発売！タルトやゼリー、焼き菓子まで、バラエティ豊かな埼玉県産の梨スイーツをラインアップします。今しか味わえない旬の恵みを、ぜひご堪能ください。

※農林水産省統計（令和6年産/令和6年農業産出額）にて、埼玉県の「日本なし」は収穫量5,670トン（全国第9位）、農業産出額28億円（全国第8位）を誇り、梨の名産地となっています。

●「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 埼玉県産の「梨」を使用した、地産地消スイーツ



NEW

エキュート大宮限定

そのまま和梨の生タルト

1個 1,200円

／氷川の杜YAKUMO (エキュート大宮)

埼玉県産の和梨をダイナミックにごろっと半玉使用し、自家製カスタードとサクサクのタルトを合わせました。和梨ならではのシャキシャキとした食感と、あふれる果汁を最大限に楽しめる自慢の一品です。

※数量限定：1日20個



NEW

埼玉県和梨とシャインマスカット

1個 1,016円

／フルーツピークス アルティザン (エキュート大宮)

みずみずしく甘い、旬の埼玉県産和梨を贅沢に使用したタルトです。上品な甘さと芳醇な香りが広がるシャインマスカット、ナガノパープルも彩り豊かにあしらいました。旬の果実それぞれのおいしさを存分に味わえる、プレミアムなタルトです。

※販売期間：9月1日（火）～



NEW

こぼれ梨、生ショート

1個 980円

／Kazu Bake (カズベイク) (エキュート大宮／イベント)

さいたま市北区の人気スイーツ店が期間限定で登場。元レストランのパティシエが、さいたま市の果樹園「株式会社KM FRUITS JAPAN」のフレッシュな「幸水」をこぼれるほどに飾った、ボリュームミーなショートケーキをお届けします。旬の梨の魅力と、生クリーム好きにはたまらない極上の口どけをご堪能ください。

※期間限定：8月31日（月）～9月6日（日） ※数量限定：1日30個

※天候・収穫状況により、梨の銘柄が変更となる場合があります。



NEW

イベント限定販売

★ブランド梨「彩玉」使用

埼玉県産ブランド梨"彩玉"プリン

1個 880円／クラフトプリン製作所 vúke (ブーケ)

(エキュート大宮／イベント)

クラフトプリン専門店から、イベント期間限定販売の特別な一品。蒸気でじっくり蒸し上げ素材のコクを引き出した極上なめらかプリンに、埼玉県のブランド梨「彩玉」のコンポートを重ねました。芳醇な香りとみずみずしい甘みが広がる至福の味わいです。

※期間限定：8月31日（月）～9月13日（日）



NEW

エキュート大宮限定

★ブランド梨「彩玉」使用

彩玉生クリーム

1パック 799円（テイクアウト）、814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)

埼玉県産のブランド梨「彩玉」を贅沢に使った期間限定のフルーツサンド。旬を迎えた「彩玉」ならではのみずみずしくあふれる果汁と上品で深い甘みを、やさしい甘さの生クリームが包み込むデザートサンドです。



彩玉梨のフィナンシェ ★ブランド梨「彩玉」使用

1個 249円

／フーズステージ キタノ フォア (エキュート大宮)

バターたっぷりの生地に、埼玉県産「彩玉」のピューレを練り込み、キャラメリゼしたさいの目切りした梨をのせて香ばしく焼き上げました。彩玉のやさしい甘みと爽やかな香りが、ひと口ごとにふんわり広がります。



埼玉梨ゼリー

1個 399円

／埼玉粉問屋 つむぎや (エキュート大宮)

地元・埼玉県の農家から仕入れた梨を、新鮮なうちに丁寧にピューレにし、果実感を残したままゼリーに仕上げました。みずみずしい甘みと清々しい芳香をぎゅっと閉じ込めた、喉ごしのよいなめらかなゼリーです。



絹のけーき 埼玉の梨

1本 993円

／埼玉粉問屋 つむぎや (エキュート大宮)

大正元年創業の埼玉県の粉問屋が手がける「絹のけーき」シリーズの人気商品、梨バージョン。埼玉県産の梨の旬のおいしさを閉じ込めてピューレに加工し、パウンドケーキに仕上げました。しっとりとなめらかな口どけと、梨の風味が心地よく広がります。

Topic.2【番外編】埼玉県産の枠を超えてご紹介！国産の和梨を使用したスイーツ

Topic.1の埼玉県産の梨に続いて【番外編】として、ここからは国産の旬な「和梨」を使用したスイーツも、ご紹介します。



NEW

エキュート大宮 ノース限定

タルトフロマージュ 和梨

1個 496円

／青山フロマージュ (エキュート大宮 ノース)

熊本県産「新高梨」をあしらった贅沢なフロマージュタルト。香ばしいタルトと濃厚なチーズクリームに、和梨ならではのフレッシュな食感と上質な甘みが重なります。チーズのコクと爽やかな味わいをお楽しみください。

※数量限定：200個



NEW

エキュート大宮 ノース限定

木の実のプリン 和梨

1個 734円

／Noix (エキュート大宮 ノース)

下から順に、なめらかなプリン、4種のナッツ（くるみ・アーモンド・カシューナッツ・マカダミアナッツ）、生クリーム、熊本県産「新高梨」を重ね、ピスタチオをトッピング。和梨の上品な甘みと歯ごたえ、ナッツの香ばしさが引き立つ、食感も楽しい5層仕立てのスイーツです。

※数量限定：200個

Topic.3 埼玉県の「梨」栽培の歴史と、ブランド梨「彩玉」

◆実は江戸時代から続く、梨の名産地！埼玉県が誇るブランド梨「彩玉」にも注目

埼玉県は江戸時代中期から約300年の歴史がある、梨の名産地です(※1)。埼玉県オリジナル品種「彩玉(さいぎょく)」をはじめ、「幸水」「豊水」などが栽培されています。特に12年の歳月をかけて開発した「**彩玉**」は、**県内でのみ栽培される限定ブランド梨**。**手のひらに収まらない圧倒的な大玉サイズと、糖度が13～14度にも達する強い甘み、したたるほどのみずみずしさが最大の魅力**です。酸味が控えめで豊かな甘みがダイレクトに伝わる人気品種ながら、**ほかの品種と比べて出荷期間が短く、8月中旬～9月上旬のわずかな期間**。県外ではめったに出会えない高級ブランド梨として、人気を集めています。



※「幸水」イメージ

※農林水産省統計(令和6年産/令和6年農業産出額)にて、埼玉県の「日本なし(和梨)」は収穫量5,670トン(全国第9位)、農業産出額28億円(全国第8位)を誇り、梨の名産地となっています。

地元紹介：さいたま市の果樹園「株式会社KM FRUITS JAPAN」

Kazu Bake(カズベイク)では、こちらの農園の梨を使用。園主の守屋さんは、元ヘヴィメタルバンドのベーシストという異色の経歴の持ち主です。埼玉県農業技術研究センターで3年間学び、現在は殺虫剤や殺菌剤、除草剤、化学肥料を使わない栽培を実践中。土と植物の力を最大限に引き出しながら、梨やぶどうを中心に多彩な品種を育てています。

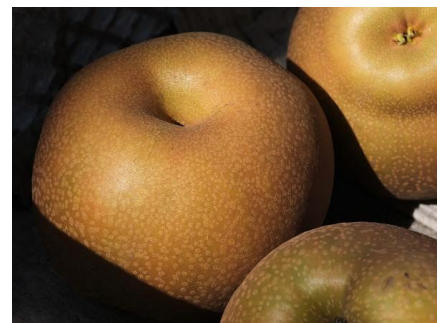
Topic.4 先着50名さま限定！ブランド梨「彩玉」をプレゼント！

エキュート大宮/大宮 ノースにて、**当日5,000円(税込)以上(レシート合算可)**ご購入のレシートを特設会場にお持ちいただくと、先着50名さま限定で、さいたま市の果樹園「株式会社KM FRUITS JAPAN」が栽培期間中、農薬不使用で育てた埼玉県産「彩玉」1個をプレゼントします。ぜひ、限定ブランド梨の味わいをお楽しみください。

■日 時：9月12日(土) 14:00～なくなり次第終了

■場 所：エキュート大宮

イベントスペーススイーツ①「アンテノール」前



※「彩玉」イメージ

※先着50名さま限定、なくなり次第終了

※旬の果実のため、天候や収穫状況によりやむを得ずご用意できる数が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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/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



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、たくさんの人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/>