

2026年8月25日(火)
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」 王道から"進化系モンブラン"まで全16種 「Mont Blanc is ART 2026」開催

今年はちょっぴり不思議な「味が変わるモンブラン」「おはぎ・水羊羹」などの和素材や「パン・カヌレ」と共演した限定モンブランが登場！

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、2026年9月7日（月）から9月27日（日）の期間、「Mont Blanc is ART 2026」（以下、「本フェア」）を開催します。



※画像はイメージです

2021年より美しいモンブランの魅力をお届けしてきた本フェア。2026年は「王道モンブラン」に加え、「遊び心と驚き」が詰まった「進化系モンブラン」が登場します。ひと口ごとに「味が変わるモンブラン」や「おはぎ・羊羹」などの和素材との共演、さらに「パン・カヌレ」とのハイブリッドまで、エキュート品川でしか味わえない特別な体験型スイーツ10種を含む全16種が揃います。今回はその中から、この秋絶対に外せない注目のラインアップを厳選してご紹介します。

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

味とビジュアルに“驚き”が詰まった、不思議なモンブラン



● 柚子から栗へ味が変わる。驚きを秘めたモンブラン

NEW

エキュート品川限定

モンブラン フランコ ジャポネ 918円
／ダロワイヨ

欧州産栗のモンブランクリームに、高知県産柚子オイルで香り付けした和洋折衷の一品。爽やかな柚子の風味が次第に栗の旨みへと変化する、不思議な味わいが広がります。仕上げに黄色い吹き付けを施し、柚子らしさを表現した見た目も愛らしいスイーツです。



● みつばち模様に“はちみつ漬け和栗”を忍ばせたアートモンブラン

NEW

エキュート品川限定

みつばちモンブラン 760円
／パティスリーQBG

黒と黄色の美しいマロンクリームが目をひく、“みつばち”モチーフの愛らしい特製モンブラン。はちみつ香るリッチなマドレーヌを土台に、中にはじっくりとはちみつに漬け込んだ和栗を丸ごと一粒忍ばせました。はちみつクリームと和栗の豊かな風味が織りなす、やさしい甘さのハーモニーをお楽しみいただけます。

“和素材”との意外な出会いを楽しむ、和洋折衷モンブラン



● おはぎ×ほうじ茶餡・スイートポテト餡×和栗餡

NEW

エキュート品川限定

おはぎのツインモンブラン 各540円
(上：栗&ほうじ茶、下：栗&スイートポテト)
／空いろ

もち米を自慢のつぶ餡で包んだおはぎの上に、ふんわりと餡を絞ったモンブラン仕立てに。風味豊かな和栗餡と合わせるのには、「ほうじ茶餡」と「スイートポテト餡」の2種類。異なる2種類の味を一度に楽しめる贅沢なツインモンブランです。

※月・木曜日の販売はございません。



● ほうじ茶プリン×水羊羹×W栗クリーム

NEW

エキュート品川限定

ほうじ茶プリンのモンブラン 800円
／和楽紅屋

ほうじ茶のなめらかプリンに、ラムレーズンを忍ばせた小豆の水羊羹を重ね、加賀ほうじ茶をたっぷり染み込ませたプリオッシュを合わせました。仕上げを彩るのは、芳醇な香りの茨城県産栗ペーストとフランス産マロンクリーム。ほうじ茶の香ばしさと水羊羹の上品な甘み、2種の栗クリームが織りなす絶妙な層の重なりをご堪能ください。



●粒餡大福×ラム酒香るモンブラン

和栗のモンブラン大福 799円

／旬果瞬菓 共楽堂（イベントスペース：ひとときテラス）

粒餡と生クリームを包んだもちりやわらかな大福に、ラム酒を効かせた濃厚なモンブランクリームをたっぷり絞り、重ねました。上品な甘さの大福と、栗本来の奥深い香りが際立つ芳醇なクリームが見事にマッチ。和と洋の上質な素材が重なり合う、大人の味わいの新感覚モンブラン大福です。



●一口大福×高級和栗ペースト

栗千本 2,400円

／栗りん（イベントスペース：ひとめぼれシアター）

もちもちとしたひと口サイズの大福の上に、こだわりの熊本県産の栗ペーストを隙間なく敷きつめた特別感のある一品です。大福に忍ばせた「乾燥栗」のつぶつぶ食感がアクセントに。繊細な糸状の栗ペーストが口の中でふんわり解け、上品な甘みの大福と絶妙に調和します。お手土産にも最適な、重箱スタイルのモンブランです。

パンやカヌレ、コーヒーとの“意外な調和”を楽しむハイブリッドモンブラン



●カヌレ×モンブラン

NEW

モンブランカヌレ 360円

／立町カヌレ SHINAGAWA

栗風味のカヌレになめらかなモンブランペーストをたっぷり絞り、仕上げに栗をトッピングしました。外は香ばしく、中はもちっとした食感と栗の深い味わいが広がります。秋の訪れを先取りできる、愛らしい手のひらサイズの限定カヌレです。

※1日限定80個



●コーヒーゼリー×モンブラン

和栗モンブランパフェ 864円

／イマノフルーツファクトリー（イベントスペース：プレミアムセレクト）

和栗のクリーミーなマロンクリームと、ほろ苦く香り高いコーヒーゼリーが絶妙に調和した贅沢なパフェ。栗のまろやかな甘みとコーヒーのすっきりとした後味が重なり合い、秋の味覚を存分に堪能できるデザートです。



●サンドイッチ×モンブラン

NEW

エキュート品川限定

笠間栗のレアチーズモンブランサンド 756円

／サンドイッチハウス メルヘン

ふんわりとしたパンに、爽やかなレアチーズムースと濃厚な笠間栗ペースト、渋皮栗を贅沢にはさみ込んだプレミアムなスイーツサンド。レアチーズのほどよい酸味が笠間栗の上品な甘みとコクを見事に引き立てます。

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



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