

2026年8月27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

JR立川駅「エキュート立川」
秋の味覚×バターの贅沢な組み合わせ！
エキュート立川限定5商品を含む、全12商品が大集合

「いもくりあんバター」フェア初開催！

老舗「山本山」のお茶と合わせる「おうちヌン活」ペアリングをご提案！
「焼き芋ブリュレあんバター」×玉露など、
和洋折衷の絶妙な組み合わせで、特別な秋のティータイムを



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、**9月7日（月）から10月18日（日）の期間、「いもくりあんバター」フェアを初開催します。**

秋の味覚といえば、甘くほくほくとした「さつまいも」や「くり」。これらに、相性抜群のバターを合わせた「いもくりあんバター」の魅惑的なスイーツやパンが勢ぞろいします。素材のやさしい甘みとバターの豊かな風味・コクが重なり合う“幸せの味わい”で、秋のご褒美タイムを楽しんでみませんか。人気フルーツパーラー「果実園リーベル」からは、**マロンとスイートポテト、さらに旬の柿も楽しめる限定のパンケーキプレートが新登場**します。

あわせて今秋、エキュート立川がご提案するのは「**おうちヌン活**」です。ホテルやカフェなどでアフタヌーンティーを楽しむ「ヌン活」の人気の高まるなか、その贅沢な気分をご自宅でも手軽に味わっていただけるよう、こだわりの組み合わせをご用意しました。主役となる「いも×バター」「くり×バター」スイーツに合わせるお茶は、老舗・山本山のカフェ「お茶漬 茶 甘味 山本山」の店長が試食・試飲を重ねて選んだ、和洋折衷の特別なラインアップ。例えば、**山本山伝統の「玉露」には、キャラメリゼした芋あんバターが香る新作プチガトー「焼き芋ブリュレあんバター」が相性抜群**です。老舗のお茶のペアリングとともに、ゆったりとした秋のティータイムを過ごしてみませんか？

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

Topic.1 いもバター派？くりバター派？秋の魅惑的なスイーツ＆ベーカリー



NEW

エキュート立川限定

★「いも」×「くり」×バター

秋の味覚のパンケーキ

1皿 1,980円（イトイン限定）

／果実園リーベル（改札外2F／OSOTO）

マロンやスイートポテト、旬の柿も楽しめる、新作パンケーキプレートです。バニラアイスにオリジナルモンブランペーストを絞ったミニパフェには、栗の甘露煮と渋皮煮をトッピングしました。多彩な食感と秋の味覚をひと皿で存分に堪能できる、特別なご褒美スイーツです。

※数量限定 ※11:00～販売開始



NEW

エキュート立川限定

★「くり」×バター

渋皮栗のあんバター

1個 450円／アールベイカーミニ（改札外2F）

五色米入りのもっちり生地、厳選された生乳から作られた爽やかなコクと豊かな風味が特徴の「高千穂バター」と、上品な渋皮栗あんを挟みました。存在感のあるバターと栗あんの甘味が相性抜群な、見た目も大満足のサンドです。



NEW

エキュート立川限定

★「いも」×バター

塩パンwithいもあんバター

1個 320円

／アンテンドウ（改札外2F）

じっくり結晶化させた希少な天然塩「フルールドセル」入りの人気塩パンに、紅あずまを使った濃厚なスイートポテトあんバターを贅沢にサンドしました。生地の絶妙な塩気が芋あんバターの芳醇な甘みを引き立てる、至福の味わいです。



★「いも」×バター

蜜芋金時バターサンド

1個 450円／パティスリー ハルミエール（改札外2F）

香ばしくほろほろ食感のサブレ生地、ほっくり甘い鳴門金時の風味を生かしたコク豊かなバタークリームを挟みました。中からとろりとあふれ出る黒蜜が、鳴門金時のやさしい甘さをいっそう際立たせます。ほっと心が和む、和テイストのご褒美バターサンドです。

Topic.2 秋の華やかな新作「紫芋」×「抹茶」ラテ



NEW

エキュート立川限定

★「いも」

紫芋ラテ

1杯 780円（テイクアウト・イトイン共通、アイス・ホット共通）

／お茶漬 茶 甘味 山本山（改札外2F）

紫芋のやさしい甘みと香り豊かな抹茶を合わせた、秋限定の和風ラテです。紫芋のまろやかな味わいに抹茶のほろ苦さが重なり、ひと口ごとに深まる余韻を楽しめます。アイスにはふんわりとした紫芋エスプーマをトッピングし、見た目も華やかな一杯に仕上げました。

Topic.3 「おうちヌン活」に推したい！秋スイーツ×お茶のペアリング

ホテルやカフェなどでアフタヌーンティーを楽しむ「ヌン活」が、大人のリラックスタイムとして注目を集めています。今秋エキュート立川がご提案するのは、その贅沢なひとときを**ご自宅で手軽に味わう「おうちヌン活」**。秋の味覚である**いも・くり×バターのスイーツと相性抜群のお茶を、日本茶の老舗・山本山のカフェ「お茶漬け 茶 甘味 山本山」の店長が、試飲・試食を通して厳選**しました。和洋折衷のこだわりのペアリングとともに、のんびりと秋のティータイムを過ごしてみませんか？

●パティスリーハルミエール × お茶漬け 茶 甘味 山本山「玉露 山本山」



NEW

★「いも」×バター

焼き芋ブリュレあんバター

1個 880円／パティスリーハルミエール (改札外2F)

香ばしくキャラメリゼした芋あんにバターを合わせて炊き上げ、口どけなめらかなクレームブリュレに仕上げました。サクサク感のあるタルトの塩気が、お芋のやさしい甘さを引き締めます。

ペアリングコメント：お芋の風味が広がる濃厚な焼き芋ブリュレあんバターには、深い旨みと豊かな香りを持つ「玉露」が相性抜群です。主張しすぎない上品なお茶の風味がスイーツの甘みを引き立て、素材本来の味わいを存分に堪能できる一押しのペアリングです。

●ランメイシャスイーツファクトリー × お茶漬け 茶 甘味 山本山「焙じ茶」



NEW

★「いも」×バター

ポットプリン さつま芋&バター

1個 540円／ランメイシャスイーツファクトリー (改札外2F)

生クリームと卵黄をたっぷりを使用した濃厚なプリンに、素材の甘みを存分に活かした「紅はるか」の焼き芋ペーストを合わせました。さらに、香ばしくとろりとした練乳をベースに、コクのある甘めの「ミルクバターソース」を重ねた、リッチな味わいです。

ペアリングコメント：濃厚でコクのあるポットプリンととろりとしたミルクバターソースの組み合わせには、香ばしい「焙じ茶」が相性抜群です。ローストされた「焙じ茶」の香りがプリンの豊かなコクを包み込み、お芋の上品な甘みをすっきりとまとめあげます。

●パティスリー ルパン × お茶漬け 茶 甘味 山本山「和紅茶 アールグレイ」



NEW

★「くり」×バター

栗と北海道バターのミルクレープ

1個 920円／パティスリー ルパン (改札外2F)

人気のミルクレープに、秋限定の栗バージョンが登場。ふんわりとしたスポンジと薄焼きクレープを重ね、上品な甘さのマロンクリームと渋皮栗スライス、ホイップした北海道産バターをサンドしました。トップにはミニモンブランと渋皮栗をあしらひ、秋のティータイムにぴったりな一品です。

ペアリングコメント：栗の風味とバターのコクや塩味が際立つ贅沢なミルクレープには、爽やかな「和紅茶 アールグレイ」が好相性です。上品に広がる柑橘の香りと繊細な甘みがミルクレープの濃厚さをほどよく引き締め、栗の上品な旨みをより存分に深めてくれます。

●アンの工房 × お茶漬け 茶 甘味 山本山「和紅茶」



NEW

★「くり」×バター

栗のテリーヌ

1個 420円／アンの工房（改札内2F／エキナカEAST）

北海道産バターを贅沢に使ったしっとり濃密なテリーヌ生地、大粒の栗をゴロゴロと詰め込みました。芳醇なバターの香りと、栗本来の豊かな甘みを存分に楽しめます。

ペアリングコメント：栗の旨みが凝縮された濃厚なテリーヌには、渋みの少ない「和紅茶」がぴったりです。お茶のすっきりとした味わいがテリーヌの重厚なコクと自然に調和し、最後のひと口までおいしくいただける組み合わせです。

●パン屋 キニヨン × お茶漬け 茶 甘味 山本山「煎茶」



NEW

エキュート立川限定

★「いも」×バター

(豆乳クリームバター)

紅あずまバターサンド

1個 280円

／パン屋 キニヨン（改札内2F／エキナカWEST）

人気商品「豆乳クリームバターと粒あんのサンド」で使用しているソフトなフランスパンに、なめらかな食感の紅あずまペーストと、あっさりとしたコクのある豆乳クリームバターをサンドしました。コクがありながらも後味すっきりと楽しめる一品です。

ペアリングコメント：豆乳バターのあっさりしたコクと紅あずまペーストが重なるサンドに、苦味と渋みが調和した「煎茶」を合わせることでお芋の甘みが豊かに感じられます。すっきり味わえる心地よいペアリングは、爽やかな一日の始まりにもぴったりです。

●サンドイッチハウス メルヘン × お茶漬け 茶 甘味 山本山「玄米茶」



★「いも」×バター

2種のおさつあんバターサンド

1パック 626円（テイクアウト）、638円（イートイン）

／サンドイッチハウス メルヘン（改札外2F／南北自由通路）

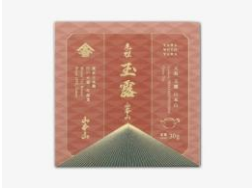
安納芋のスイートポテトあん、蜜があふれる濃厚な甘さが特徴のブランド芋「SAZANKA」の熟成焼き芋でバターを挟み、やわらかなパンでサンドしました。バターのコクがさつまいもの甘みと風味をいっそう深める、さつまいも好きにはたまらない贅沢な“いも×バター”のサンドイッチです。

ペアリングコメント：お芋の自然な甘みに無塩バターのコクが重なる「2種のおさつあんバター」には、炒り米が香ばしい「玄米茶」がよく合います。ほっとするお茶の香りが甘みを引き立て、カフェイン控えめなので、特にリラックスしたい方におすすめのペアリングです。

「お茶漬け 茶 甘味 山本山」を運営する、「山本山」とは？

元禄三年創業、玉露を生み出し、日本の茶文化を築いた「山本山」。伝統を守る一方で和紅茶など新しい挑戦も続けています。今回は「山本山」のお茶と、エキュート立川おすすめの「いもくりあんバタースイーツ」を「お茶漬け 茶 甘味 山本山」の店長が厳選ペアリング。老舗の深みあるお茶と秋の味覚が会おう、贅沢なハーモニーをお届けします。

●ペアリングでご紹介したお茶 ※「お茶漬け 茶 甘味 山本山」にて一部販売



玉露 山本山

1箱 (30g) 1,620円

口に含んだ瞬間に広がるのは、玉露ならではの「覆い香（おおいか）」と呼ばれる深く上品な香り。渋みが少なくすっきりとした程よい甘みで、まろやかな口当たりです。



煎茶

1箱 (20袋入) 540円

国産茶葉を使用したすっきりとした味わいの煎茶です。シーンを選ばず毎日お楽しみいただけます。



和紅茶

1箱 (30g) 1,080円

国産の渋みが出にくい茶葉だけを使い、丁寧に発酵させました。蜜のように華やかな香りとやさしい甘みを、まろやかな口当たりでお楽しみいただけます。



焙じ茶

1箱 (20袋入) 540円

国産茶葉をじっくり香ばしく焙煎した、奥深い味わいの焙じ茶です。こだわりの香りと豊かな風味を手軽にお楽しみいただけます。



和紅茶 アールグレイ

1箱 (30g) 1,080円

ベルガモットの香りをまとうせ、繊細なアールグレイに仕上げました。蜜のように華やかで、甘くやさしい味わいです。※ベルガモットの果汁は含みません。

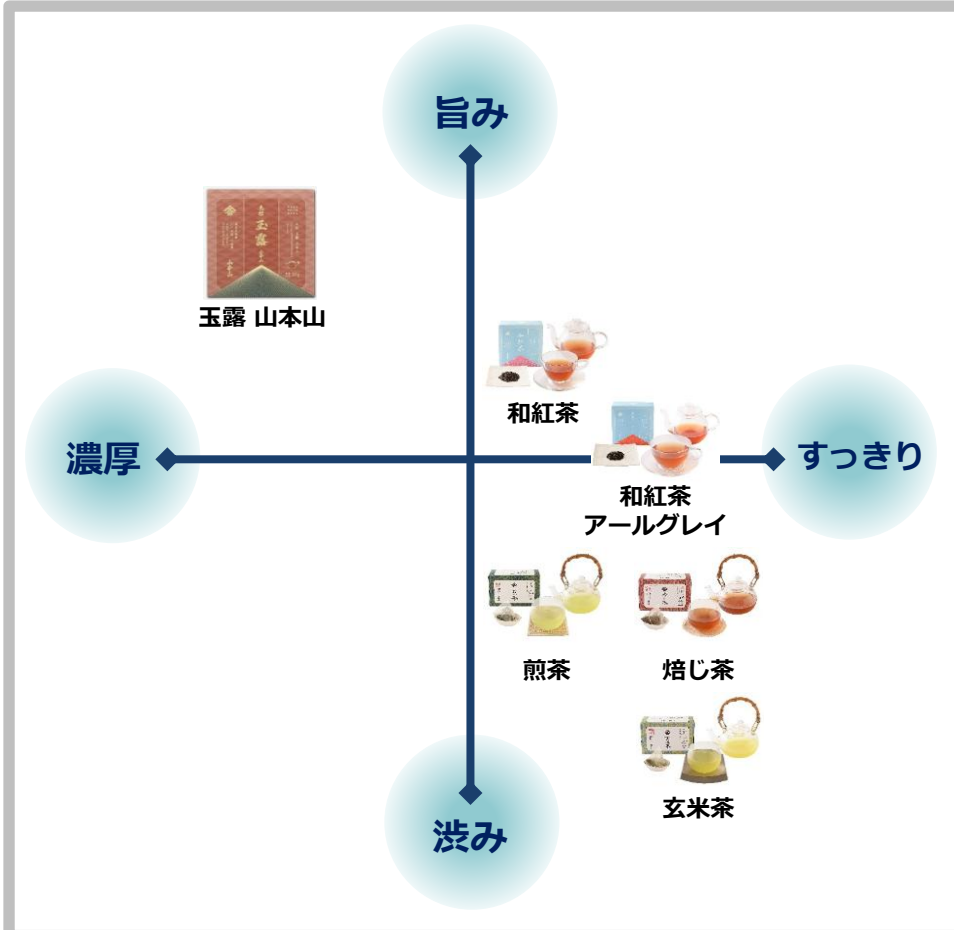


玄米茶

1箱 (20袋入) 540円

じっくり焙煎した炒り米の香りが際立つ玄米茶です。こだわりの国産茶葉をブレンドした香ばしい味わいを、手軽にお楽しみいただけます。

●山本山 お茶の味わいチャート



ペアリング会の様子



「お茶漬け 茶 甘味 山本山」店長 岡田氏

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