

2026年10月15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大宮駅「エキュート大宮」 イートイン・惣菜・ベーカリーショップがリニューアル！ 新店4ショップを含む合計9ショップが、 10月21日（水）から順次オープン！

注目の新業態は、ベーカリーの「エキナカブラン」、「立鮎 銀座おのでら」が誕生。
「ごちとん」がエキナカ初出店のほか、「デメララベーカリー」の
東日本エリア初の常設販売となる、シナモンロールも見逃せない！



※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）が運営する大宮駅のエキナカ商業施設「エキュート大宮」にて、10月21日（水）から11月13日（金）にかけて段階的にイートイン・惣菜・ベーカリーショップが一部リニューアルし、新規オープン4ショップを含む合計9ショップがオープンします。

ゾーンコンセプトは「What's your “スペシャリテ”？ ～a moment of you～」。その日の気分やシーンに合わせて選べる各ショップ自慢の看板商品が揃う、新たな飲食・食物販ゾーンへリニューアルします。通勤のスキマ時間や新幹線利用の前にサッとおなかを満たしたいニーズにも応える、魅惑的なエリアへ生まれ変わります。

注目は、新業態2ショップを含む、4つの新ショップです。10月21日（水）には、新業態のベーカリー「エキナカブラン」とエキュート初出店となる英国発スコーン専門店「デメララベーカリー」が開業。11月13日（金）にはミシュラン星獲得ブランドによる新業態「立鮎 銀座おのでら」、エキナカ初出店のごちそう豚汁専門店「ごちとん」がオープンします。「エキナカブラン」では埼玉県産小麦を使用したこだわりの商品を一部展開し、エキュート大宮限定の「フレンチクーラー」を新発売。さらにリニューアルオープンする「仙臺たんや利久」でも、埼玉県産野菜を使用したご当地メニュー「大宮ナポリタン」が登場するなど、地産地消の限定メニューも見逃せません。新しく生まれ変わるエキュート大宮に、ぜひご注目ください。

●「エキュート大宮」ホームページ <https://www.ecute.jp/omiya>

エキュート大宮に、新店4ショップ（うち新業態2ショップ）を含む 9ショップが順次オープン！

①10月21日（水）、4ショップがオープン（新店2ショップ・リニューアル2ショップ）

新業態

エキナカブラン 【ベーカリー】

「Blanc à la maison」が提案する、エキナカの新しいベーカリースタイル。職人の技と、素材の組み合わせにこだわり、一つひとつ丁寧に仕上げたパンを、何気ない日常にも特別なひとときにも寄り添う一品としてお届けします。看板商品のフレンチクルーラーをはじめ、埼玉県産小麦を使用したパンもご用意。思わず誰かに贈りたくなる、大宮の新しい手土産を提案していくベーカリーです。

営業時間：月～土7:00～22:00／日・祝7:00～20:30



新商品 エキュート大宮限定 ★10月21日（水）新発売

フレンチクルーラー（チョコナッツ、柚子）／各420円
フレンチクルーラー（ブラン）／380円

Blanc特製のフレンチクルーラーが多様なフレーバーで新登場。ココア生地チョコとローストアーモンドをトッピングした「チョコナッツ」、高知県産柚子果汁が爽やかな味わいの「柚子」、生地そのもののおいしさを味わうプレーンの「ブラン」の、エキュート大宮限定3種をご用意しました。選ぶワクワク感をぜひお楽しみください。

埼玉県初出店 エキュート初出店

デメララベーカリー 【スコーン・焼き菓子専門店】

英国人ベーカリー、ライオン・スメドレーが監修するペイストリーショップ。生地のおいしさを大切に、バター豊かな風味と口の中でほどける食感をお届けします。エキュート大宮店では、風味豊かなスコーンをはじめ、幾重にも重なるバターの層にシナモンシュガーを巻き込んだシナモンロールを、店内厨房で焼き上げてご提供します。

営業時間：月～土7:00～22:00／日・祝7:00～20:30



東日本エリア 初の常設販売
シナモンロール／1個 399円

ひと口目はサクッと香ばしく、続いてふんわり、もちり。幾重にも重なる芳醇なバター生地、シナモンシュガーを巻き込んで焼き上げました。外側の軽やかな歯ざわりと内側のしっとり感、そして広がる甘い香り。食べ進めるほどに食感の変化が楽しくなる、至福のシナモンロールです。

※数量限定 ※販売時間：開店時には販売はございません。販売時間は当日店頭にお問い合わせください。

オープン記念！1,500円以上ご購入のお客さまへ「オリジナルコットンバッグ」プレゼント

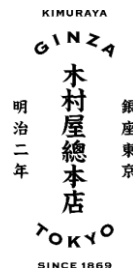
※なくなり次第終了

リニューアルオープン

木村屋總本店

【ベーカリー】

明治7年の誕生以来、今も変わらぬおいしさを届ける「木村屋總本店」。米と麴から作る伝統の「酒種」を仕込み、焼き上げるまでに10日間もの時間をかける看板商品「酒種あんぱん」をはじめ、職人の技術とこだわりが詰まったパンをご提供します。
営業時間：月～土7:00～22:00／日・祝7:00～20:30



看板商品

酒種 桜／1個 260円

伝統の酒種生地には北海道産小豆の「こし餡」を包み、八重桜の塩漬けを添えました。明治8年、明治天皇へ献上されたことで一躍名声を得て、あんぱんを全国に普及させるきっかけとなった歴史ある逸品です。

オープン記念！10月21日（水）～10月25日（日）の期間、開業記念詰合せ（1,500円）を販売

※数量限定：1日20セット

※内容：完熟6枚、チョココロネ、シュガーバター、ソースたっぷりコロッケパン、ビーフカレーパン

リニューアルオープン

おむすび処 ほんのり屋

【おむすび専門店】

首都圏のエキナカに展開するおむすび専門店。2002年に東京駅で誕生した開業当時から、まごころを込めてむすぶこだわりは変わりません。厳選した会津産コシヒカリ、風味豊かな国産海苔、沖縄県産海水塩を使用し、四季折々や地域のおいしさを届ける多彩な具材を包み込みました。どこか懐かしく、ほっと心が温まる味をお届けします。

営業時間：7:00～22:30



看板商品

炙り鮭むすび／1個 330円

炙った鮭の切り身を贅沢に使用した一品。毎日店内で炊き上げ、丁寧に手むすびするおむすびは、一口ほおばればお米の甘みと粘りがふんわりとほどけます。皮ごと炙った鮭の芳醇な香ばしさと、会津産コシヒカリのやさしい甘みが相性抜群です。

②11月5日（木）、1ショップがオープン（リニューアル1ショップ）

リニューアルオープン

アール・エフ・ワン 【サラダ・惣菜・弁当】

「アール・エフ・ワン」は、サラダを中心としたそうざいを通じて、人々のライフスタイルをより豊かにすることを目指す、ロック・フィールドの旗艦ブランドです。健康や安心・安全にこだわったおいしさを食卓にお届けしています。

営業時間：月～土7:00～22:30／日・祝7:00～21:00



季節商品

秋のベジタブルベースサラダ／1パック 1,207円

揚げさつまいもや揚げごぼう、マッシュルームローストなど秋の味覚を中心に、ペンネやキャロットラペ、豆とかぼちゃのローズマリー風味を加えて、満足感のあるサラダに仕上げました。梨のすりおろしドレッシングが素材の味を引き立てます。一食分の野菜量と食物繊維を意識した、一皿で満足できる一食完結型サラダです。

③11月13日（金）、4ショップがオープン（新店2ショップ・リニューアル2ショップ）

新業態 エキナカ初出店

立鮓 銀座おのでら 【寿司イートイン・テイクアウト】

「本物」の味を追求し、職人の技を大切にする「銀座おのでら」から、エキナカで気軽に楽しめる鮓店がエキュート大宮に誕生。本格的な江戸前鮓を、お好きなネタ一貫からいつでも味わえる立ちスタイルとテイクアウトでご用意しました。こだわりの極上鮓をより身近にお楽しみいただけます。

営業時間：月～土7:00～22:00／日・祝7:00～21:00



看板商品

江戸前三貫／1セット 1,830円（テイクアウト商品）

豊洲の有名仲卸「やま幸」の「まぐろ赤身」に、江戸前仕込みの「小肌」「煮穴子」を合わせたセットをご用意しました。豊洲市場の初競りで数々の実績を誇る「やま幸」が選び抜いた極上のまぐろと、本格的な江戸前鮓を、より気軽に贅沢にご堪能ください。



エキナカ初出店**ごちとん****【ごちそう豚汁専門店】**

日本人がこよなく愛するソウルフード「豚汁」を、固定観念を超える“ごちそう”として再構築。なじみ深い味わいを、健康的で楽しい外食の新しい体験としてお届けします。日常の食卓とはひと味違う、贅沢でワクワクするおいしいひとときをご提案します。

営業時間：月～土7:00～22:00／日・祝7:00～21:00



新商品 エキュート大宮限定 ★11月13日（金）新発売

ごろごろ野菜の麦味噌豚汁と鮭味噌おにぎり／

1食 1,240円（イトイン限定）

ごちとんで人気の「九州麦味噌」を使用。麦由来のやさしい甘みと豊かな香りが特徴の味噌に、特製スープで煮込んだごろごろ野菜と自家製の汲み豆腐を合わせた、一杯でおかずになる“ごちそう豚汁”です。エキュート大宮限定「10種の具材の選べる味噌おにぎり」とご一緒にお楽しみください。 ※朝食時間帯（7:00～10:00）の販売はございません。

オープン記念！11月13日（金）～11月15日（日）の期間、おにぎり1個以上お買上げのお客さまへ、テイクアウトのミニ豚汁（280円）を、100円（税込）でご提供

リニューアルオープン**仙臺たんや利久****【牛たん専門店】**

本場・仙台の味を届ける牛たん専門店。熟練の職人が焼き上げる「牛たん定食」に加え、埼玉の地場食材を活かした限定メニューやご当地メニュー「大宮ナポリタン」をご提供します。朝はヘルシーな白石温麺（うーめん）、夜は自社醸造クラフトビールを楽しむちょい飲み、さらに豊富なお弁当まで、エキナカの日常をおいしく彩ります。

営業時間：月～土7:00～22:30／日・祝7:00～21:00



新商品 エキュート大宮限定 ★11月13日（金）新発売

牛たんソーセージの大宮ナポリタン

／1食 1,430円（イトイン限定）

具材に埼玉県産の野菜を使用し、昔ながらのケチャップ風味がたまらないご当地グルメ「大宮ナポリタン」。そこに牛たん専門店ならではの旨味たっぷり「牛たんソーセージ」をトッピングし、パリッとジューシーなソーセージの塩気と、ナポリタンの甘酸っぱさが相性抜群な一品に仕上げました。とろ～り半熟の目玉焼きを崩して、まろやかな味わいの変化もお楽しみいただけます。 ※テールスープ・サラダ付き

リニューアルオープン**かにチャーハンの店****【チャーハン専門店】**

エキュート大宮開業から21年、おなじみの「かにチャーハンの店」が2度目のリニューアルオープン。オーダーを受けてから丁寧に調理するできたて熱々のチャーハンをご提供します。拡充されたメニューラインアップで、デイリーユースからテイクアウトまで幅広く対応いたします。

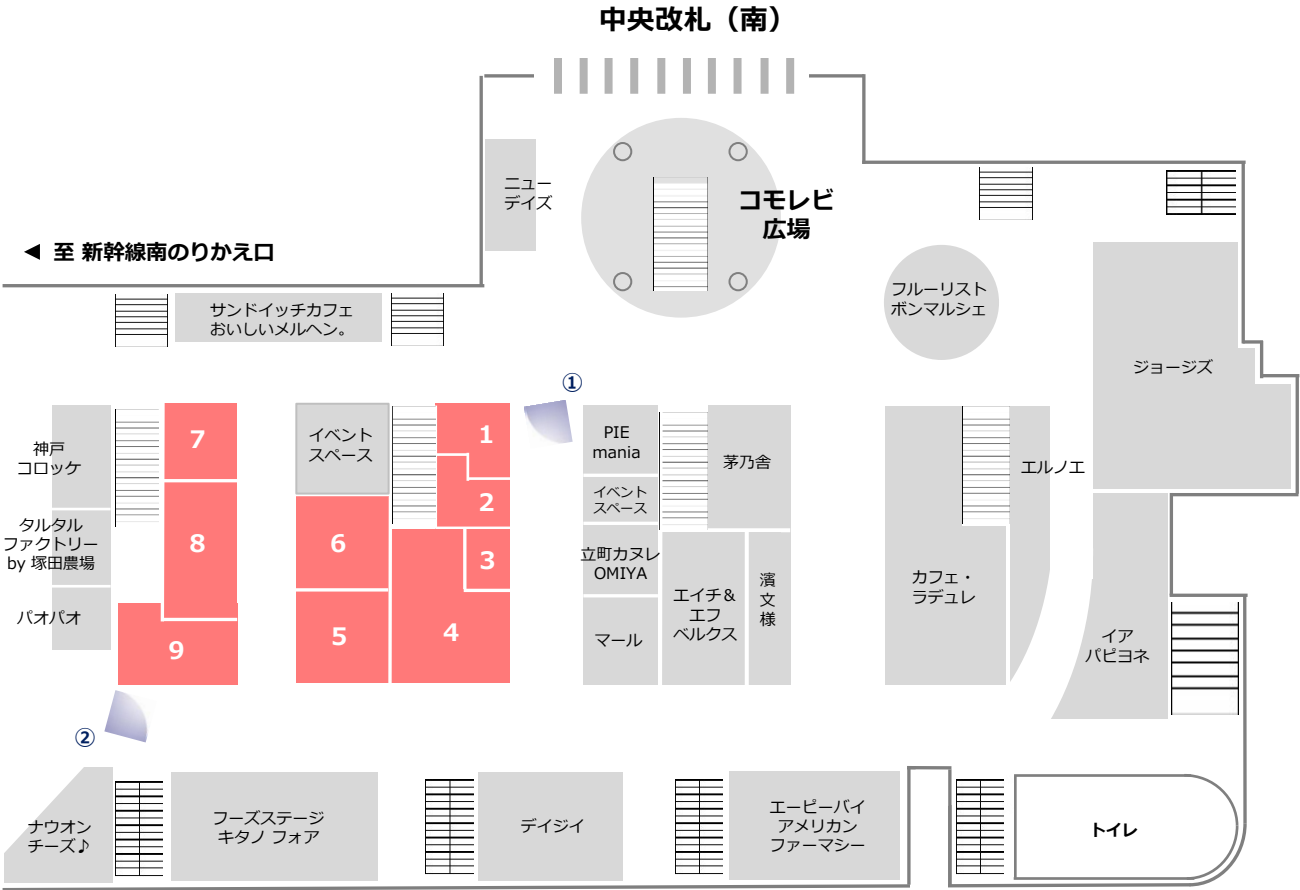
営業時間：月～土7:00～22:30／日・祝7:00～21:00

MADE IN JAPAN



エキュート大宮 リニューアルエリアMAP

■フロアマップ ※JR大宮駅改札内



- | | |
|--|-------------------------|
| 1 デメララベーカリー
10/21（水）
埼玉県初・エキュート初 | 6 ごちとん
11/13（金）エキナカ初 |
| 2 エキナカブラン
10/21（水）新業態 | 7 おむすび処 ほんのり屋 |
| 3 木村屋總本店 | 8 立鮨 銀座おのぞ |
| 4 仙臺たんや利久 | 11/13（金）新業態 |
| 5 かにチャーハンの店 | 9 アール・エフ・ワン |

■イメージパース



※フロアマップ①方向



※フロアマップ②方向

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