

2026年10月20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」 スイーツからごちそう系まで“挟む”おいしさ大集合！ 「ザ・サンドフェア」初開催！

新感覚の「苺×プリン」サンドや、穴子を丸ごと2匹使用した「寿司サンド」も登場

「エキュートエディション渋谷」10月28日（水）、
エキュート初出店を含む注目の2ショップが新オープン！



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）が運営するエキナカ商業施設「エキュート品川」にて、2026年11月2日（月）から11月23日（月・祝）まで、スイーツからお食事系まで多彩な“サンド”を楽しめる「ザ・サンドフェア」を初開催します。

11月3日は「サンドウィッチの日」（※）。エキュート品川では、秋の行楽や移動中、オフィスやご自宅でサクッと手軽に本格的な味わいを楽しめる、バリエーション豊かな“サンド”が勢ぞろいします。具材を“挟む”ことで生まれるおいしさはもちろん、断面の美しさも楽しめる華やかなスイーツサンドから、食べ応え満点のごちそうサンドまで幅広くラインアップ。サンドイッチ専門店の「苺×プリン」の新感覚なスイーツサンドや、こだわりのクリームを挟んだクッキーサンド、穴子を丸ごと2匹分使用した贅沢な寿司サンドなど、エキュート品川限定7商品を含む25商品以上が登場します。ぜひこの機会に、お気に入りのサンドを探してみませんか？

さらに「エキュートエディション渋谷」では、10月28日（水）に2ショップが新たにオープン。エキュート初出店となるパリ発のブーランジェリー・パティスリー「ランドウメヌ」と、バニラスイーツ専門ブランド「バニラージュ」が加わります。日々の生活を彩る「エキュート品川」、「エキュートエディション渋谷」にご期待ください。

※11月3日「サンドウィッチの日」：「いい（11）サン（3）ド」の語呂合わせと、サンドイッチの名の由来とされるイギリスの第4代サンドウィッチ伯爵の誕生日にちなんだ記念日です。

Topic.1 見た目も味わいも楽しめる、華やかなスイーツサンド



NEW

エキュート品川限定

期間限定

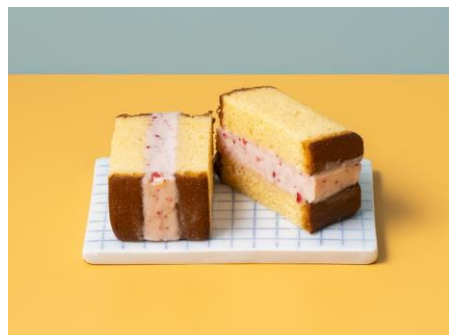
苺とプリンの焦がしキャラメル風クリーム

1パック 950円

／サンドイッチハウス メルヘン

甘酸っぱい苺とコク深いプリンを、焦がしキャラメル風クリームとともに香ばしくサンド。苺の酸味とプリンのやさしい甘みが、濃いキャラメル風味をより一層引き立てます。苺もプリンも一度に楽しめる、期間限定のスイーツサンドです。

※数量限定：1日20パック



NEW

エキュート品川限定

期間限定

サザかすてらサンドいちご 1.5倍 ver

2切れ 750円（イトイン・テイクアウト共通）

／サザコーヒー

ブランド卵「奥久慈卵」を使用したカステラに、自家製いちごクリームをサンドした人気商品が、期間限定でクリーム1.5倍にボリュームアップ！ふわふわでしつとりとした、どこか懐かしい味わいのカステラと甘酸っぱいいちごクリームが絶妙にマッチする、やみつきのおいしさです。



NEW

エキュート品川限定

期間限定

たいよう 栗入りまっちゃ

たいよう 栗入りほうじ茶

各1個 297円

／空いろ

一番人気のどらやき「たいよう」に、エキュート品川限定の味わいが登場。芳醇な抹茶あんとうほうじ茶あんに栗の甘露煮を合わせた、フェア限定商品です。どらやきの生地のはんわりとした甘さとお茶のほろ苦さが相性抜群。ほっくりとした栗の食感が心地よいアクセントを添える、満足感たっぷりの一品です。



NEW

エキュート品川限定

期間限定

ハニーメープルドーナツ

1個 480円

／パティスリーQBG

はちみつのやさしい甘さを閉じ込めた生クリームと、メープルの豊かな香りが広がるカスタードを、ドーナツの生地にたっぷりサンド。軽やかなくちどけのクリームと、なめらかなカスタードが重なり合う、極上のハーモニーです。



NEW

エキュート品川限定

品川バターサンド濃抹茶

1個 480円／和楽紅屋

カルピスバター100%のまろやかなバタークリームに、2種類の抹茶を合わせました。中には京都宇治抹茶と西尾抹茶を惜しみなく使い、本葛粉でとろみをつけたとろりと流れる濃厚な抹茶ソースを忍ばせています。抹茶の上品な香りと奥深い旨みをお楽しみいただけるバターサンドです。



京橋ケーキサンド

1個 702円

／京橋千疋屋

ふわふわのスポンジケーキで、甘さ控えめの生クリームと、苺・マンゴー・キウイ・パインの4種類のフルーツをサンド。真っ白な生クリームから色鮮やかな断面が映える、華やかなスイーツです。個包装で崩れにくく、持ち運びにも便利な点も魅力です。



ケーキサンド

3個入り 648円

／トッパス

トッパスの代名詞であるチョコレートケーキを、片手で気軽に味わえるようサンドイッチ仕立てにしました。香ばしいくるみがアクセントの濃厚なミルクチョコレートクリームを、ふわふわのスポンジ生地でたっぷり挟んでいます。お出かけのおやつやちょっとしたお手土産にもぴったりな一品です。



期間限定

ダブルクリームサンド マロングラッセ

1個 486円

／フェルム ラ・テール 美瑛

ホワイトチョコレートを使用したクリームに、イタリア栗のマロングラッセを贅沢に合わせました。そのクリームを甘さ控えめのショコラサブレとコク豊かなバターサブレで交互に挟んだ、絶妙な5層仕立てです。クリームとサブレが織りなす風味が響き合い、甘すぎず奥深い味わいを楽しめます。



期間限定

スコーンクリームサンド いちじくの奏

1個 880円

／famfam (イベントショップ：ひとときテラス)

スコーン生地に、自家製スコーンクリームといちじく・ピスタチオ・ラズベリーをたっぷり重ねてサンドしました。果実の酸味とナッツの香ばしさが折り重なり、まるでケーキのような特別な味わいに。純粋はちみつを使ったスコーン生地のやさしい甘みとしっとり感も魅力です。

※期間限定：11月9日（月）～11月23日（月・祝）



期間限定

黒船サンド

1個 496円

／黒船 (イベントショップ：プレミアムセレクト)

東京・自由ヶ丘に本店を構える「黒船」が期間限定で登場。北海道十勝産小豆の粒あんとしゅがークリームを、自慢のカステラで挟んだ「黒船サンド」は、フェア期間中エキュート品川でしか手に入らない逸品です。和と洋の魅力が溶け合う、どこか懐かしく贅沢な味わいをご賞味ください。

※期間限定：11月9日（月）～11月23日（月・祝）

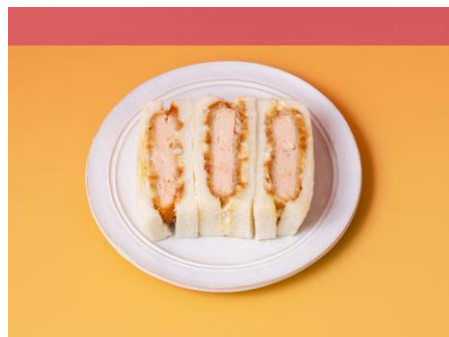
Topic.2 素材の魅力をぎゅっと挟んだ、食べ応え満点のごちそうサンド

**NEW****エキュート品川限定****期間限定**

穴子とクリームチーズのサンド

6貫 1,600円 (テイクアウトのみ)**／立喰い寿司 魚がし日本一**

ふっくらと甘辛に炊き上げた穴子で、シャリとクリームチーズをサンドしたユニークな一品。旨みたっぷりの穴子は贅沢に丸々2匹分を使用し、濃厚なクリームチーズのコクと相性は抜群です。穴子好きにはたまらない、今だけの特別な一品です。



サーモンカツサンド

1パック (3切れ) 750円**／てとて**

新鮮で脂ののったサーモントラウトのすり身をふんだんに使い、丁寧に揚げたカツは、ふんわり柔らか。サーモンの鮮やかなオレンジ色が目を引きます。国産卵と玉ねぎたっぷりの添加物不使用タルタルソース、低温熟成製法で小麦の旨味を引き出した風味豊かな食パンと合わせた、こだわりの味わいです。

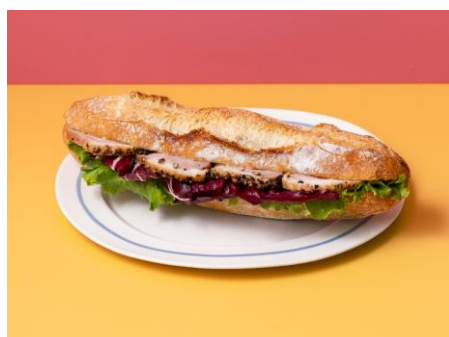


バゲットサンド ローストビーフ

1個 681円**／BOUL'ANGE**

もっちりとした食感と豊かな香りが広がるバゲットに、柔らかく肉厚なローストビーフを贅沢にサンド。リッチなサワークリームとフレッシュなフリルレタスを合わせ、ジューシーながらも後味すっきりに仕上げました。具材をしっかりと味わえる、ボリューム満点のサンドイッチです。

※数量限定



カナール・ユズコショウ

1個 680円 (テイクアウト) 693円 (イートイン)**／PAUL**

長時間発酵させたフランスパンに、合鴨ロース肉とほろ苦くシャキッとした食感のトレビスを挟み、ピリッとした柚子胡椒ソースで仕上げています。素材の組み合わせを堪能できる、食べ応えのある一品です。



常陸野ハムサンド

1食 1,100円 (イートイン限定)**／常陸野ブルーイング品川 Beer&Cafe**

天然酵母を使用して焼き上げた風味豊かなフォカッチャで、自家製のピアシンケンハムと新鮮な野菜を贅沢にサンドしました。しっとり柔らかなハムの旨みとフレッシュな野菜が、フォカッチャと調和します。

Topic.3 エキュートエディション渋谷に、2ショップが新オープン！

「エキュートエディション渋谷」は、2026年11月1日(日)に開業7周年を迎えます。周年にあわせ、エキュート初出店を含む2ショップが新オープンするほか、「アトリエうかい」をはじめとする人気ブランド3ショップが、期間限定でイベント展開します。

エキュート初出店 10月28日(水) 新オープン

ランドウメニュー

【ブーランジェリー・パティスリー】

パリを中心に約40店舗を展開し、本国では1日1万2,000個以上のクロワッサンを売り上げるパリ発のブーランジェリー・パティスリー。「職人の手作業」「自家製天然酵母」「長時間発酵」といった伝統技法を守り抜き、フランス産AOP認証発酵バターをはじめとする厳選素材で仕立てています。本場のエスプリが息づくパンや焼き菓子をお届けします。

営業時間：10:00～21:00



看板商品

クロワッサン フランセ
1個 610円

本国フランスで1日1万2,000個を売り上げる、数々の受賞歴を持つ看板商品。フランス産AOP発酵バターを贅沢に使用した豊かな香りが楽しめます。特徴的なのは一般的なクロワッサンより少ない「12層」の設計で、外はサクッと、中はシルキーな食感に仕上げています。

エキュート常設初出店

10月28日(水) 新オープン

バニラージュ

【バニラスイーツ専門店】

幼い頃から誰もが親しんできた「バニラ」を主役に、その奥深い香りや芳醇な味わいを存分に堪能できるバニラスイーツ専門店。フランス産発酵バターを使用したクッキーやフィナンシェをはじめ、マカロン、バウムクーヘン、ロールケーキなど、バニラの魅力を多彩な焼き菓子や生スイーツで表現します。東京限定商品や大切な方へのギフトにも最適な詰め合わせも豊富に取り揃えています。

営業時間：10:00～21:00



看板商品

アソートボックス12個入
1箱 1,890円

「バニラフィナンシェ」「ディアマンバニユ」「カカオバニユ」を各4個ずつ詰め合わせた、3種類の味わいを一箱で楽しめるアソートボックス。バニラの魅力をそれぞれ異なる焼き菓子で楽しみ、ご自宅でのティータイムはもちろん、大切な方への贈り物にもおすすめです。

<開業7周年を彩る、期間限定イベントショップ>

期間限定：10月28日(水)～11月11日(水)

アトリエうかい

レストランを展開するうかいグループの洋菓子店。「うかいの余韻をご家庭へ」をコンセプトに、旬の素材を最もおいしく味わっていただけるよう、ひとつずつ丁寧なお菓子作りを続けています。2026年9月7日(月)には見学のできる「おもてなし工房」が新たに誕生しました。これからもひとくちごとに幸せな気持ちになれる、「記憶に届く・心に響くお菓子」をお届けしていきます。



期間限定：10月28日（水）～11月29日（日）

メゾンダーニ シロカネ

フランス・バスク地方の名店『MIREMONT』やパリの『LA VIEILLE FRANCE』で研鑽を積んだシェフパティシエ・戸谷が手掛けるパティスリー。看板商品の伝統菓子「ガトーバスク」をはじめ、味わい豊かな焼き菓子の数々や、四季折々の食材を惜しみなく用いた彩り鮮やかな生菓子を仕立てます。本場フランスの伝統と厳選素材の調和が織りなす、洗練されたおいしさと華やかなスイーツの数々をお届けします。



期間限定：10月28日（水）～2027年2月27日（土）

アンドザフリット

最高のフレンチフライを追求し続ける専門店「AND THE FRIET」が、芋本来のおいしさをご家庭でも楽しんでいただくために数年かけて開発したスナック「DRIED FRIET（ドライフリット）」。

専門店で圧倒的な人気を誇る芋やフレーバーのおいしさをそのまま閉じ込めた、新感覚のプレミアムスナックをお楽しみください。



※エキュートエディション渋谷HP：https://www.ecute.jp/edition_shibuya

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