

～渋谷スクランブルスクエアが11月1日(金)、いよいよ開業～
**1階グランドフロアにオープンする注目スイーツエリアの
新ブランドや、東京・渋谷エリア初出店ショップ最新情報の全てがここに！**

『エキュートエディション』徹底解剖

□「売場の『編集』という視点を大事に、新しい発信を心がけた売場にしていきたい。」

改めて施設概要／環境・MDコンセプトを、開発担当者からご説明します。

□全15ショップの代表メニューや、今回のために開発された限定メニューなどを一挙ご紹介。

株式会社JR東日本リテールネット(本社:東京都新宿区西新宿2丁目3番地1号／代表取締役社長：高橋 眞)
は、2019年11月1日(金)に開業する渋谷駅直結・直上の大規模複合施設「渋谷スクランブルスクエア」のショップ
&レストラン1階に、エキナカ商業施設エキュートの新業態『エキュートエディション』を出店いたします。

オープンまで1ヶ月を切りました。本プロジェクトに向けて開発された新ブランドや東京エリア・渋谷エリア初出店のショッ
プの最新情報をおまとめいたしました。ぜひご一読ください。



①施設概要／コンセプト

■概要

エキナカを中心に展開する「エキュート」の特徴・強みを、環境や利用シーン毎にカテゴリーを最適化して提供する新業態として“編集”。この意味を込めて、「EDITION」＝「版」というサブネームを付けました。

【出店概要】

ゾーン名：渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン1階

住所：東京都渋谷区渋谷二丁目24番12号

営業時間：10:00～21:00

ショップ数：15ショップ（常設14ショップ、催事1ショップ）

※エキュートは、スイーツ・惣菜・雑貨など多様なアイテムを提供するエキナカ商業施設。



■MDコンセプト「Conversation Crossing」

人と人の会話（conversation）のきっかけや、生活の様々なシーンで話題の中心となるようなスイーツを集め、お客さまにご提案していきます。渋谷という特別な場所での買い物や観光の合間にも楽しんで頂けるよう、品揃えも「最旬」を意識しています。

コーヒーを片手に売場を歩き、お気に入りのパンやチョコレートを楽しむ…といったお客さまの利用シーンを想像し、エキュート区画内で買い回りが楽しめる商品構成を心がけています。開業時はすべてのショップにおいて、「開業限定商品」を用意。スペシャルティコーヒーを提供する丸山珈琲は、スペシャルティコーヒーをテイクアウトで楽しめる都内初の「コーヒースタンド」を展開します。物販コーナーでは、簡単に美味しいコーヒーを淹れられる「コーヒーバッグ」を取り揃え、渋谷駅のお客さまや、渋谷のオフィスワーカーに向けて、クイックに、上質な珈琲の時間を楽しんでいただけるよう意識しています。また、「うなぎパイ」で有名な春華堂の新しいパイブランド「coneri」ではたくさんの渋谷限定商品を取り揃えます。店頭にはウォーマーを設置して、温かで香ばしいパイをご提供します。さらに「TAICHIRO MORINAGA」では、新商品「ガトー醤油ショコラ」を展開。長年培った老舗の技術を集結させ、温度によって食感や味わいが変わる新しいガトーショコラを発信します。

それぞれの商品にしっかりとストーリーがあり、お客さま同士の会話のきっかけ、おもたせをお渡しするときに盛り上がるエピソード盛りだくさんの商品がそろいます。

（株式会社JR東日本リテールネット デベロッパー営業部 時苗沙都子）

■環境コンセプト「NEW MIX」～“新しい”が混ぜ合わさって「SHIBUYA」を生み出す（moto）となる～

今回、「動きと気づき」、「渋谷らしさと洗練」、「美しさと機能性」という3つの“新しい”要素を掛け合わせて、これからの「新たな渋谷」に長く愛される空間をイメージして店舗デザインを行いました。『エキュートエディション』は、渋谷駅の核となるアーバンコア（立体的歩行者動線）に面しており、売場360度がお店の顔になるような立地であることから、「回転するサイン」や「全方位型の天吊りボーダー」を設置し遊び心や驚きをプラスしています。

また、渋谷という都市との繋がりや「Conversation Crossing」をイメージし、売場の導線をスクランブル交差点のように45度に交差させることで、お客さまが自然に入店し買い回りができるようなレイアウトにしました。

仕上げマテリアルはスイーツを想起するような柔らかく・動きのある素材感・配色を意識して選定しています。例えば、天吊りボーダーは柔らかくて軽やかなメッシュシート、売場の顔となる柱は素材が重なり合うスイーツをイメージして多種多様な素材・色を組み合わせています。これらの“新しい”要素がMIXされた『エキュートエディション』は、多くのお客さまに長く愛されるような空間となっています。

（株式会社JR東日本リテールネット 開発部 平山祐子）



■エキュートエディション、どんな風にご利用いただきたいですか？

もともとエキナカ商業施設として誕生した「エキュート」。新しい『エキュートエディション』も、渋谷駅を利用される皆様に、毎日でも通っていただける売場を目指したいと考えています。朝から晩まで楽しんでいただけるよう、コーヒーやパンも取り揃え、小さなお祝いから、ホッと一息つくタイミングにおいしい一品まで、さまざまなシーンにフィットする商品をご紹介します。

（株式会社JR東日本リテールネット エキュートエディション担当 植村美沙子）

■今後、どのような店を目指しますか！？

渋谷の開業に合わせて誕生した新業態『エキュートエディション』ですが、売場の“編集”という視点を大事に、新しい発信を心がけていきたいと思っています。「シブヤな人々」のライフスタイルを編集する時に選んでいただけるような売場にしていきたいです。

（株式会社JR東日本リテールネット エキュートエディション 店長 金子辰紀）



提供：渋谷駅街区共同ビル事業者

②全15ショップの概要／代表メニュー／限定メニューなど

新業態

①FRUCTUS(フラクタス)

三軒茶屋のパティスリー「プレジール」の新業態。渋谷では、素材にフォーカスしたカットケーキ、アントルメを種類豊富に取り揃えたケーキ専門店として技術と手間を惜まず、季節の素材を最大限にいかした美味しさをお届け。全国の農家や産地を訪ね、工房から直送する人気商品の「フレッシュモンブラン」や、旬のフルーツを使ったショートケーキ、十勝しんむら牧場の生クリームを使った特製カスタードパイ（数量限定）等、ここでしか買えない渋谷オリジナル商品を発信していきます。



【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



EGG(エッグ)

1個 630円(税込)

エキュートエディションの「誕生」をイメージして、卵に見立てたケーキを創作しました。白いコナツツムスの中にはアプリコットジュレで黄身を表現し、食感のあるクランブルとサブレで土台を作り、見て楽しい、食べて美味しい一品です。
※30個/日

【ショップ代表メニュー】



フレッシュモンブラン

1個 680円(税込)

特徴的でかわいらしい見た目には、FRUCTUSオリジナルの国産栗ペーストをたっぷり使用。フレッシュな口当たりで濃厚なモンブランに仕上がりました。

東京初出店

②堀内果実園(ホリウチカジツエン)

奈良吉野山麓で明治36年から100年以上にわたり、くだものを専門に栽培する堀内果実園が、東京都内に初出店。代表商品のドライフルーツやコンフィチュール、シロップに加え、奈良の山で育った「あんぼ柿」の季節限定商品、あんぼ柿にチョコをコーティングして大人スイーツに仕上げた新商品なども加えて展開。吉野の山に実る「柿」の色をイメージした仕器に、果物の魅力がぎゅっと詰まったカラフルな果物加工品がずらりと並び、まるで果物狩りを楽しむような感覚でお買い物ができるお店です。



【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



くだものナツツおこし

10個入 864円(税込)／15個入 1,404円(税込)

くだもの素朴な風味と懐かしいお菓子おこしのマリージュ。柿とくるみ・玄米、すももとグラノーラ・玄米で食べ応えも楽しめるお菓子です。

【ショップ代表メニュー】



ドライフルーツ

1袋 756～972円(税込)

奈良の山麓で収穫された「富有柿」、夏の日差しをあびて真っ赤に熟した「すもも」など、果物のおいしさをセミドライやフリーズドライにして仕上げたドライフルーツを季節ごとに展開します。

渋谷初出店

③Butter Butler(バター バトラー)

世界中の産地から選りすぐったバターでお作りした、バターが主役のスイーツです。いつもはコクや香りを引き出したり、サクサクの食感を演出したりと、陰ながら洋菓子のおいしさを支えている脇役のバターを主役に据えてお作りしました。渋谷の限定メニューとして、「バターバトラーのおやつ」をテーマにしたメニューもご用意し、多彩なバターのおいしさを伝えていきます。

【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



バターダイヤモンド

1個 324円(税込)

りんごの食感がアクセントのダイヤモンドを織り込んだパイにバター感たっぷりのダイヤモンドを乗せて焼き上げました。※50個/日

【ショップ代表メニュー】



バターフィナンシェ

8個入 1,620円(税込)

スイス産の発酵バターとフランス産のゲランドの塩を使ったバターフィナンシェ。表面はカリッと焼き上げ、中はメープルシロップをしみこませ、しっとりとしあげました。



渋谷初出店

④coneri(コネリ)

手ごねパイ専門店「coneri (コネリ)」が、渋谷に初上陸。“米粉パイ×カマンベールチーズバジルのディップ”や“てんさい糖パイ×ブルーベリー & クリームチーズ”など、約50種類あるパイ×ディップの組合せから、自由に選べます。店内にはウオーマーも設け、テイクアウトできる温かいパイもエキュートエディション渋谷店限定でご用意。渋谷で交わる人・文化・季節を、パイ職人の手わざでお客様の予測を超える美味しさに変化させる、それはまさに“パイこね変換”！そんなconeriの渋谷スタイルをお楽しみください。

● coneri

【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



パイこね変換 スペシャルセット

1セット 1,404円(税込)

オープニング限定デザインの手ごねパイとディップのセット。「オリジナル×桜えびタルタル」「メープル×メープル安納芋」の2種からお選びいただけます。

【ショップ代表メニュー】



メープル(10本入)

1箱 756円(税込)

熟練パイ職人が仕上げる手ごねスティックパイ。生地にメープルシロップを練り込み風味を加え、トッピングのメープルシュガーでサクサク感とコクをうみ出します。

※デザインが変更になる場合があります

渋谷初出店

⑤beillevaire(ベユヴェール)

パリ市内を中心に60店舗以上を展開する“フロマジュリー・ベユヴェール”のパティスリー。フランス直送の発酵バターやチーズを贅沢に使用したスイーツをバラエティー豊富にラインナップ。濃厚でバターの香りも華やかなバターサンド「サンド・オ・ブール」は6種で選ぶ楽しさも提案します。また、クリームチーズのシルキーな風味が感じられる「ガトー フロマージュ ミキユ」、発酵バターの香り高いフィナンシェなどの焼菓子もご用意。オープンショーケースでは、フランスから直送の多彩なチーズやバターも販売します。

【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



サンド・オ・ブール コーヒー

1個 540円(税込)

バタークリームの香り高くコク豊かなコーヒーの風味が大人っぽい、ラグジュアリーな発酵バターサンドです。

※2019年12月中旬以降他店でも展開予定

【ショップ代表メニュー】



サンド・オ・ブール

1個 540円(税込)

コク深い発酵バターを使用したバターサンド。定番のラムレーズンから特徴的なミモレット、季節やイベント限定アイテムまで直径6cmほどのサイズ感でバラエティー豊かにラインナップします。



1968年に、フランス人パティシエのアンドレ・ルコントが東京・六本木に開いたフランス菓子専門店が渋谷駅エリアに初出店。

“Tout à la française.”「万事、フランス流に。」を創業以来の信念として、製法やレシピはフランスの伝統にこだわり手間ひまを惜しまず生菓子・焼菓子をおつくりしています。世代を超えて、愛されてきた“懐かしくて あたらしい”、シンプルながら濃厚なルコントだけの味わいをお楽しみください。



【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



ケーキ キューブ フリュイ

1個 324円(税込)

小さな可愛いキューブ型パウンドケーキを今年で51年目を迎えたルコントから展開します。しっとりとした軽い口当りに仕上がるよう、オーブンの温度に気をつけながら丁寧に焼き上げました。

【ショップ代表メニュー】



フルーツケーキ

1本 3,132円(税込)

チェリーやプラム、クランベリーなどドライフルーツをたっぷりを使い、ラム酒を香らせた、まるで「宝石箱」のような贅沢なパウンドケーキです。代々受け継ぐ蜜を使用した、「ルコント」のスペシャルティです。

“お菓子をこえる、「をかし」な体験を。”をコンセプトに、看板商品「ハイクラウン」シリーズに加え、100年かけて磨き上げたお菓子作りの技術で作られた、ほかにはない「をかし」な商品の数々をご堪能ください。



TAICHIRO
MORINAGA

【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



ガトー醤油ショコラ

2個入 583円(税込)／5個入 1,404円(税込)

厳選したチョコレートとこだわりの醤油を使った濃厚なガトーショコラです。温度によって食感や味わいが大きく変わる魔法のようなショコラに仕上げました。

【ショップ代表メニュー】



Hi-CROWN 3本セット

各 864円(税込)

1964年に発売した高級チョコレートを再発売。昔ながらの味わいを再現したミルクチョコレートや最新の味わいピスタチオなどをご用意しました。

甘く楽しいと書き、甘楽(かんら)と読みます。甘いもので、皆さまを楽しく幸せにしたいという思いを込めた店名です。季節の美味しさを詰め込んだ和菓子を気軽に楽しんで頂くために、渋谷店はオープンケースでカジュアルに和菓子が選べる売場になっています。北海道の契約農園から直送される小豆を炊いた粒餡の風味が楽しめる看板商品の豆大福をはじめ、四季折々の朝生菓子をご用意して、お待ちしております。



【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



御餅最中

1個 226円(税込)

風味豊かな自慢の粒餡を求肥で包み、ハチ公にちなんで犬型の最中種でサンドしました。お土産にも喜ばれる可愛い逸品です。

【ショップ代表メニュー】



豆大福

1個 206円(税込)

銀座甘楽の代表商品。北海道の契約農園から直送される小豆を蒸き上げ、柔らかなお餅で包んだ粒餡の風味豊かな豆大福です。素朴な味わいは、幅広い年齢層から支持されています。

創業1805年の船橋屋が手掛けるスイーツブランド。江戸時代から受け継がれてきた「元祖くず餅」はもちろん、その原料に含まれる乳酸菌を利用した乳酸菌スイーツをはじめ、従来の和菓子の範囲にとどまらない新しい形を提案していきます。

船橋屋 こよみ

【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



くず餅乳酸菌入り 水羊羹【ラム】【ジン】

1個 432円(税込)

くず餅乳酸菌配合の水羊羹は、しっかりとお酒が効いたボンボンチョコレートを思い起こさせるシックな味わいです。

【ショップ代表メニュー】



カップくず餅

1個 450円(税込)

関東流、小麦澱粉を使用した独特の弾力を持つくず餅と、黒蜜・きな粉との三位一体が楽しめる元祖くず餅。お一人さまでも手軽に楽しめるカップ入りに仕上げました。

日本各地の食材を使ったレトロなテイストのパンやご当地パンをアレンジしたパンなど、ユニークなパンが並ぶベーカリー。店名の由来は「～さん家の」や「～産地の」。渋谷では、サンチノの人気商品を集結させるほか、エキュートエディション渋谷店限定商品も販売します。職人の独自の発想が光る、美味しくて型にとられないパンの数々をお楽しみください！



【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



りんご飴パン

1個 324円(税込)

渋谷限定のりんごを使った商品です。昔懐かしのりんご飴をサンチノアレンジでパンにしました。りんごの新しい可能性をぜひご賞味ください。

【ショップ代表メニュー】



パン各種

1個 259～972円(税込)

国産の米粉を使ったもちりしっとり食感が特徴のサンチノのパンです。焼きカレーパンには松阪牛を贅沢に使用。一口目から肉の旨みが口いっぱい広がります！

⑪治一郎(ジイチロウ)

口に運ぶときからすでに感じ始めるしっとり感。口に入れた瞬間はさらにさっくりとした食感も加わっての楽しい味わい。卵黄とバターを贅沢に使った、濃厚でありながらも上品な甘さが口のなかでふわっと広がっていく風味。治一郎のバウムクーヘンは、素材にも焼き加減にも一切の妥協を許さない職人の仕事を感じられる逸品です。売場の一部がお客さまご自身で手に取っていただける造りとなっており、ちょっとしたお手土産から大切な方への贈り物まで、幅広いシーンに対応したラインナップからお選びいただけます。



【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



渋谷バターケーキ

1個 972円(税込)

甘さ控えめに仕上げたバタークリームと、「治一郎のバウムクーヘン」と同じ素材を使用したしっとりなめらかなスポンジ生地を重ね合わせました。マーマレードの酸味さわやかなバターケーキは治一郎ならではのこだわりの逸品です。※20個／日

【ショップ代表メニュー】



治一郎のバウムクーヘン

1ホール 2,160円(税込)

卵黄とバターを贅沢に使った、濃厚でありながらも上品な甘さが特徴のバウムクーヘンです。24層のレアな層を重ねることで、しっとりとした食感を生み出しました。飲み物がいないしっとり感をお楽しみください。

⑫ フランセ

実は、渋谷生まれの「ミルフィユ」専門店が生誕の地に戻ってきました。選りすぐりの素材、伝統の製法、洗練されたパッケージ。全てに徹底したこだわりで完成させた「ミルフィユ」をはじめとして、モンドセレクションを受賞したレモンケーキなど、お菓子の魅力を発信し続けています。

【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



熟成を楽しむブランデーケーキ

1個 3,780円(税込)

アプリコットとレモンとチョコフレークを混ぜ、しっとり焼き上げたケーキに、アプリコトリキュールとブランデーをじっくり浸み込ませました。素材にこだわり、風味・食感の絶妙な調和を追求した、ブランデーの芳醇な香りを楽しむケーキです。※30台/日

【ショップ代表メニュー】



果実を楽しむミルフィユ

12個入 1,620円(税込)

個性の異なる「いちご」「れもん」「ピスタチオ」「ジャンドゥーヤ」4つのフランスの看板メニューが丸ごと味わえる詰め合わせに仕上げました。甘酸っぱいイチゴ、さわやかな柑橘の香りを残したレモン、こくのあるピスタチオ、香ばしいアーモンドとヘーゼルナッツのクリームをさくさくのパイ生地ではさみました。



⑬ 資生堂パーラー(シセイドウパーラー)

資生堂パーラーの人気商品である、ひとつひとつ個性豊かなビスキュイや、さくさとした食感のチョコレート菓子のショコラヴィオンなどをご用意。スタイリッシュでアクティブな人々が交差する求心力のある渋谷では、シーンに合わせてお好きな組み合わせにカスタマイズできるギフトスタイルをご提案。好きな商品を自由に触れ、選べるセルフスタイルの売場など、渋谷独自の新しい試みも加えます。

【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



キューブロックシリーズ

1箱 486~648円(税込)

資生堂パーラーの定番人気スイーツをギフトにも喜ばれそうなミニサイズの可愛いボックスをご用意しました。

※2019年12月中旬以降他店でも展開予定

【ショップ代表メニュー】



東京チーズケーキ

3個入 918円(税込)/6個入 1,836円(税込)

北海道産の小麦粉を使ったビスキュイ生地にココアパウダー、デンマーク産の濃厚なクリームチーズにはチョコレートを加え焼き上げました。

東京・銀座
資生堂パーラー

⑭ 丸山珈琲(マルヤマコーヒー)

1991年に軽井沢で創業したスペシャルティコーヒー専門店のコーヒースタンド。厳選した世界各地の高品質なコーヒーをテイクアウトで気軽に楽しめ、簡単に美味しいコーヒーを淹れられるコーヒーバッグギフトが揃う丸山珈琲の新しいスタイルのお店です。産地からお客さまにお届けするカップ一杯までこだわったコーヒーの美味しさをお楽しみください。

【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



コーヒーバッグ アル・アブラ

1箱(5個入) 4,050円(税込)

スペシャルティコーヒーを提供する丸山珈琲の初の試みとなる「コーヒーバッグ専門店」。お湯を注いで数分待つだけで、コーヒー豆本来のおいしさがそのまま楽しめるコーヒーバッグを丸山珈琲で初めて商品化し、エキュートエディション渋谷店のみで限定展開します。

【ショップ代表メニュー】



コーヒーバッグ TOKYO BLEND

1箱(5個入) 1,350円(税込)

エキュートエディション渋谷店限定販売の「TOKYO BLEND」。新しいものから、伝統的なものまで内包し、時代とともに魅力が増し、変化し続ける東京をイメージしたブレンドコーヒーです。



MARUYAMA
COFFEE

⑮OKASHI connect (オカシコネクト)

「おかしでつながりトキ」をコンセプトに、誰かに思わず伝えたいくなる = 会話の架け橋となるような新しい商品をご提案します。

もらって嬉しくみんなで楽しめるお菓子、旬の素材を生かしたお菓子、人に語りたくなるストーリーがあるお菓子…。

それらをきっかけに、様々な人と時・場面をつなげ、共感を生み出します。誰かに伝えたいくなるような新ブランドや新商品を発信し、

立ち寄るたびに新たな出会いをもたらす場として、本格派の商品からクスッと笑えるユーモアたっぷりの商品まで、多彩なブランドをご紹介します。

OKASHI
connect

【渋谷スクランブルスクエア限定メニュー】



Magicien du gout by THÉ OBROMA (マジシャン ドゥ グー バイトオブロマ) テオシュール

アーモンドブラリネ 340円(税込)、他5種 330円(税込)

日本を代表するショコラティエ「THÉ OBROMA (テオブロマ)」のオーナー土屋公ニシエフがプロデュースする期間限定のシュークリーム専門店。土屋公ニシエフ監修のシュークリーム。とくにアーモンドブラリネは秀逸です。アーモンドブラリネ・いちごムース・チョコレート・抹茶・パッションフルーツ・バニラカスタードの6種類。

出店期間：2019年11月1日～12月9日

「エキュートエディション」を象徴する柱をイメージした限定商品が登場

売り場の中でひととき目を引く「エキュートエディション」を象徴する柱。一部のショップにご協力いただき、象徴となる柱をイメージした限定商品も展開！こちらぜひご注目ください。



柱デザイン



(写真左)

【FRUCTUS】**ピリエ** 1個 1,600円(税込)

ピスタチオのムースの中にラズベリーを組み合わせた甘酸っぱいケーキ。周りに柱のデザインをモチーフにしたチョコレートを飾りました。※10個/日

(写真右)

【銀座甘楽】**棹 銀六餅** 5個入 668円(税込)

餅粉を練り込んだもちもち食感が特徴の生地で風味豊かな粒餡をサンド。食べやすい小さなサイズのどら焼です。

【フロアマップ】



01 丸山珈琲 (コーヒー)

02 ベーカリー サンチノ (ベーカリー)

03 資生堂パーラー (ケーキ・焼菓子)

04 ルコント (ケーキ・焼菓子)

05 タイチロウモリナガ (チョコレート)

06 フラクタス (ケーキ)

07 ペイユヴェール (チーズ菓子・発酵バター)

08 オカシコネクト (イベントショップ)

09 治一郎 (バウムクーヘン)

10 銀座甘楽 (和菓子)

11 船橋屋こよみ (くず餅)

12 堀内果実園 (ドライフルーツ)

13 coneri (パイ菓子)

14 バターバトラー (フィナンシェ・ガレット)

15 フランセ (ミルフィーユ)