

2020年3月25日(水)
株式会社JR東日本リテールネット

パン好きにとって見逃すことのできないベーカリー激戦区“品川駅”で **「START! SHINAGAWA DAYS.」を開催！**

- パイ専門店coneri品川から、高輪ゲートウェイ駅開業を記念した限定商品が登場
- 名品を揃えるセレクトショップ「HANAGATAYA」の新業態として“お弁当専門店”が東京駅に3店舗オープン
- JR高円寺駅 新店舗、JR五反田駅 エキナカ商業空間の開業情報をご紹介します

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)が運営をするエキュート品川／品川 サウスの2施設では、4月6日(月)から26日(日)までの21日間、「START! SHINAGAWA DAYS.」キャンペーンを実施します。毎日の食事からお客さまの生活がより充実するようにご提案します。

また、老舗から新ブランドまで華やかで彩りのある地域の美しい名品をそろえた「HANAGATAYA」の新業態として、お弁当専門店は東京駅構内にオープン。ここでしか買えない限定メニューも販売を開始します。

その他、高輪ゲートウェイ駅の開業を記念した商品や、五反田駅の新たなエキナカ商業空間についてご紹介します。ぜひご注目ください。



Topic1.「START! SHINAGAWA DAYS.」

パン好きにとって見逃すことのできない駅「品川駅」。実は品川駅はエキナカだけでも、5つのベーカリーショップがある激戦区。毎日利用するエキナカは毎日食べるパンを買うのに最適。エキュートでは毎日の食事からお客さまの生活がより充実するようご提案します。

今回は、エキュート品川／品川サウスのベーカリーショップ「ブレッドワークス」、「小麦と酵母 満」、「アンデルセン」、「ブーランジェリー ラ・テール」、そして「ポール」のオススメ商品をご紹介します。

キャンペーン名称: START! SHINAGAWA DAYS.

キャンペーン期間: 2020年4月6日(月)～4月26日(日)

2020.4.6 mon - 4.26 sun

START!
SHINAGAWA
DAYS. *Enjoy new life!*



①きんぴら塩麹 小麦と酵母 満(エキュート品川)／200円(税込)

濱田家といえば和惣菜パン。おやきの様な可愛い見た目で塩麹で味付けしたきんぴらがたっぷり入ったこのパンはロングセラー。何度食べても飽きないおいしさです。

【小麦と酵母 満】三軒茶屋にある「小麦と酵母 濱田家」の姉妹店としてオープン。「真面目にパンを作り続ける」をモットーとした濱田家の伝統を受け継ぎ、小麦や酵母などの素材を生かした美味しいパンを提供しています。



②モハベレーズンと胡桃のパン アンデルセン(エキュート品川 サウス)／1本756円(税込) ハーフ378円(税込)

アンデルセンファームで育ったりんごで作った発酵種を使った「ファーマーズブレッド」の生地に、甘いモハベレーズンと香ばしいくるみを焼きこんだ贅沢な味わい。

【アンデルセン】1967年広島にオープン。デンマークのライフスタイルをお手本に「パンからはじまる、ヒュッゲな暮らし」をトータルにサポート。土づくりからこだわったアンデルセンファームで採れたりんごの発酵種を使用したパンは、アンデルセンの想いが詰まっています。

ANDERSEN

③しあわせを呼ぶクリームパン ブーランジェリー ラ・テール(エキュート品川 サウス)／195円(税込)

ラ・テール一番人気の菓子パン。パティスリーのシェフにアドバイスをもらいながら完成させたカスタードクリームをふわふわ生地で包んだ「しあわせ」を呼ぶクリームパンです。

【ブーランジェリー ラ・テール】「自然に生きる」を企業理念にかけ、1998年洋菓子店として世田谷にオープン。国産の食材にこだわった、安心しておいしく食べてもらえるパンやお菓子をつくり続けています。



④クロワッサン ポール(エキュート品川)／226円(税込)

フランス直輸入の生地を使用したポール人気No.1商品。発酵バターの香りと27層に織り込んだサクフワ食感。パン好きには1度味わって欲しい逸品です。

【ポール】1889年フランス北部の街リールで創業した老舗ブーランジェリー。日本には1991年に上陸し、本場の味と文化を伝えています。主原料の小麦・塩はフランス産を用いて、本場フランスそのままの味を提供しています。



⑤ソーセージブレッド ブレッドワークス(エキュート品川)／310円(税込)

ブレッドワークスオリジナルのピアブレッド生地にボリュームたっぷりのソーセージを包んだ1品。ビール酵母をつかった生地とソーセージの相性が抜群。多くのファンを獲得している大人気商品です。

【ブレッドワークス】天王洲で倉庫だった建物をリノベーションし、焼き立てのパンが楽しめるカフェとしてオープン。自家製のビール酵母をつかったピアブレッドやこだわりのサンドイッチを楽しめます。

breadworks

Topic 2. 高輪ゲートウェイ駅 開業記念商品

3種のアソート 高輪ゲートウェイ

coneri品川(エキュート品川 サウス)/1,512円(税込)

coneri品川は、品川の地に根ざしたブランドです。

その品川に高輪ゲートウェイ駅が新たに開業したことを記念し、限定パッケージを販売します。特徴的な駅サインをモチーフに、お祝いをイメージしたリボンのデザインを施しました。また、山手線における30番目の駅であることを示す「30th」のメッセージも込めました。

※エキュート品川 サウス限定



JR東日本商品化許諾済

Topic 3. HANAGATAYAが東京駅に3店舗オープン！ ～ここでしか買えない限定弁当が登場～

舞台における花形役者のように、人々の気持ちが華やぐ名品を揃えたい。

HANAGATAYAの名前には、そんな思いが込められています。老舗から新ブランドまで、華やかで彩りのある地域の美しい名品をそろえたHANAGATAYAのお弁当専門店が東京駅構内にオープンしました。HANAGATAYAでしか買えない限定のお弁当をご紹介します。

■取り扱いショップ

HANAGATAYAエキュート京葉ストリート店、HANAGATAYA東京南口店、HANAGATAYA東京南通路店



弁当

HANAGATAYA

HANAGATAYA限定

焼肉弁当

940 円(税込) / HANAGATAYA各店舗
特選黒毛和牛を秘伝のタレで漬け込み焼き上げました。

HANAGATAYA限定

幕の内弁当

940 円(税込) / HANAGATAYA各店舗
神田明神下 みやびの総料理長一押しの幕の内弁当。

HANAGATAYA限定

海苔弁当

940 円(税込) / HANAGATAYA各店舗
嘉永2年(1849年)創業の老舗「山本海苔店」の海苔を使用しました。

HANAGATAYA限定

ハンバーグ弁当

940 円(税込) / HANAGATAYA各店舗
1959年創業「ブッツ・デリカテッセン」こだわりのハンバーグをお楽しみください。



Topic 4. エキナカ最新情報①

【おむすび専門店百千の新業態「おむすび こももち」高円寺駅店がオープン】

おむすび専門店の草分け「百千」の技術を集結し「美味しさ」へのこだわりはそのままに、デイリーユースのお客さまが手軽にお召し上がりいただけるようなラインナップを取り揃えました。

お米は“西の横綱”と呼ばれる奥出雲のコシヒカリ「仁多米」。冷めても美味しいその味わいは、夏季の日較差が魚沼地方よりも恵まれている環境条件に裏付けされています。海苔は風味豊かな有明産、おむすびの肝とも言われる塩は瀬戸内の海水のみで作られた純国産塩。

これら食材をこだわりの手法で優しく結びあげた「こももち」のおむすびを是非ご賞味ください。

【場所】

JR中央線 高円寺駅 改札外

【オープン日】

2020年3月27日(金)7:00

【営業時間】

月～土 7:00～21:00/日・祝 9:00～21:00

【オープン記念キャンペーン】

3月27日(金)～4月5日(日)の10日間に限り、おむすび各種(組み合わせ自由) 2点購入ごとに50円(税込)引き。



【JR五反田駅に新たな商業空間が誕生！！】

【オープン日】

2020年3月26日（木）、5月14日（木）

【ショップ数】

4ショップ

【概要】

駅ビルの新規開業に合わせ、五反田駅のエキナカ店舗も新しく生まれ変わります。駅利用のオフィスワーカーを中心とした幅広いお客さまのデイリー需要に対応し、朝・昼・夜の各シーンに合わせた商品提案を通じて、五反田駅ユーザーの「食」をサポートいたします。



【3月26日オープン】

【ショップ名(業態)】

コレもう食べた？（スイーツ、食品）

【ショップ概要】

新しい「おいしさ」に出会う場所。「ちょっと良い味覚」が期間限定で入れ替わります。
初回は、東京都文京区に本店を構える「千駄木腰塚」が4月15日まで出店します。
丁寧にほぐされた肉の繊維の食感と、芳潤な脂のまろやかな口どけが特徴の「自家製コンビーフ」は、コンビーフの概念を覆すと評される当店一番のおススメ商品です。

【営業時間】

平日 10:00～22:30、土日祝10:00～21:00

【オープン記念プレゼントキャンペーン】

五反田店のオープンを記念して、1,000円（税込）以上お買い上げの先着300名様に「オリジナルマルシェバッグ」をプレゼント！



コレもう食べた？



オリジナルマルシェバッグ



【ショップ名(業態)】

Rod（ベーカリー）

【ショップ概要】

石窯焼きパンの魅力を発信するベーカリー。
3/26には、新商品「ラムレーズンサンド（シナモン）」が発売。

【営業時間】

月～土 7:00～21:30、日祝 7:00～20:00



【ショップ名(業態)】

NewDays（コンビニエンスストア）

【ショップ概要】

駅のコンビニエンスストア。おにぎり、サンドイッチやドリンク類、生活雑貨など取り揃え、お客さまの毎日をサポート。Suica等の交通系電子マネーでスピーディーに決済できるセルフレジも設置。
挽きたてコーヒーのメニューも充実しています。

【営業時間】

平日 6:30～23:40、土日祝 6:30～23:10



【5月14日オープン】



【ショップ名(業態)】

sakana bacca五反田(海鮮)

【ショップ概要】

『いつも新しい発見のある魚屋』をコンセプトに、魚のおいしさ、楽しさを提案する鮮魚店。食べておいしいだけでなく、魚を知り、魚を体験できるお店づくりを目指し、都内に5店舗(中目黒/都立大学/中延/エキュート品川/二子玉川)を展開しています。

【営業時間】

10:00～21:00

sakana
bacca

【主な取扱商品】



鮮魚

都内では見聞きする事が少ない珍しい鮮魚、あまり知られていないけれどおいしい産地仕入れの魚介類を中心に取り扱いえます。



海鮮丼 各種

鮮魚店の新鮮なネタを使った丼を販売します。
・季節のばらちらし 1,280円
・べっこう丼 1,180円



季節のお造り

こだわりの鮮魚をお造りにして販売します。多種多様な旬の魚のお刺身が日替わりでお楽しみいただけます。

魚食を楽しむsakana baccaオリジナル商品

「魚をもっと楽しむ」をコンセプトにオリジナルの調味料や魚のお菓子を開発。ネタに合わせて魚を美味しく食べられる木桶仕込みの醤油3種類や魚の旨味を最大限に引き出すポン酢、老舗海苔店とのコラボから生まれた海苔シリーズなど魚食を楽しむオリジナル商品を取り揃えます。



オープン記念プレゼントキャンペーン

sakana baccaのInstagramをフォローいただき、5月14日(木)～5月17日(日)の期間中に1,080円(税込)以上お買い上げのお客さま先着500名様に「sakana baccaオリジナル こぼれ海苔茶漬け」をプレゼントいたします。

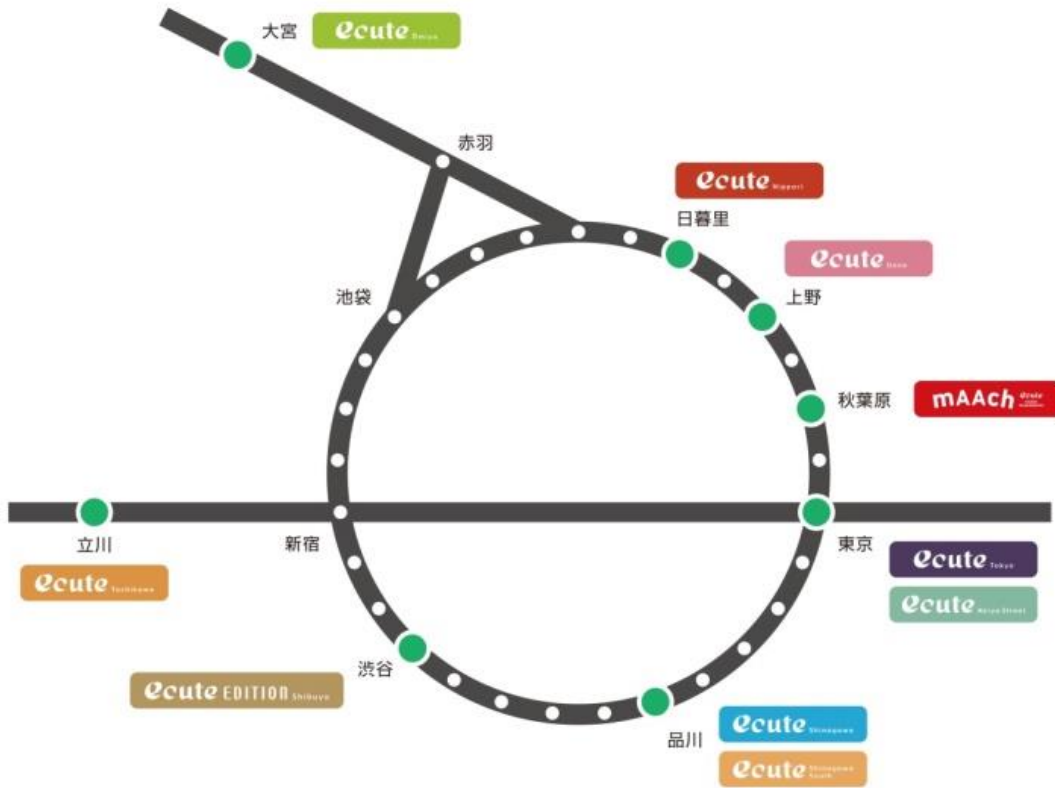
※盛り付け写真はイメージです。商品にお刺身は付いておりません。



※価格はすべて税込です。
※商品ラインナップは変更になる場合があります。
※画像はすべてイメージです。

【参考】

株式会社JR東日本リテールネットでは、デベロッパー事業としてエキュート大宮、日暮里、上野、東京、京葉ストリート、品川、品川 サウス、立川、そしてマーチエキュート神田万世橋の9施設を運営しています。
2019年11月1日からは、新業態「エキュートエディション」も加わり、スイーツからデリ、レストラン、ファッション、雑貨、クリニックや保育サービスまで10施設で400を超えるショップを運営しています。



Ecute

mAAch
Ecute
KANDA MANSEIBASHI

Ecute
EDITION

首都圏のターミナル駅構内にあるエキナカ商業施設。「ecute」とは、「駅(eki)を中心(center)に、あらゆる人々(universal)が集い(together)楽しむ(enjoy)快適空間に、「生まれ変わる」ということを願うという意味を込めています。また、その音感から、「楽しいことがキューっと詰まっている駅」を表しています。

秋葉原駅徒歩4分の旧万世橋駅にある高架下商業施設。100年以上前に建設された旧万世橋駅の遺構の一部を保存し今に残しています。2014年度にはグッドデザイン賞(グッドデザイン・未来づくり賞)、第12回ブルネル賞受賞。高架橋の形状を生かしながらリノベーションした館内には、フォトジェニックなスポットも。飲食店やライフスタイルショップが軒を連ねています。

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。