

2020年7月9日

首都圏エリアの新規開業エキナカ商業空間 開業日・出店シヨップ決定のお知らせ

【7月・8月】エキュートエディション横浜 / エキュートエディション飯田橋※ / エキュートエディション有楽町※
高田馬場駅エリア / 新橋駅エリア※ ※一部店舗のみ開業

- 「横浜らしさ」「横浜ならではの」を追求した飲食シヨップを展開「エキュートエディション横浜」
- 飯田橋の街並みに共存する駅舎に、こだわりのシヨップが集結「エキュートエディション飯田橋」
- 五感をくすぐるシヨップから新たな文化を発信「エキュートエディション有楽町」 ほか

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、JR東日本の駅改良等に合わせ、2020年3月以降、山手線沿線をはじめとする首都圏エリアのエキナカ商業空間を開発しています。

新型コロナウイルス感染拡大の影響により開業日を検討しておりましたが、エキュートエディション横浜、エキュートエディション飯田橋、エキュートエディション有楽町、高田馬場駅エリア、新橋駅エリアの開業が決定しましたのでお知らせいたします。

駅の特性に合わせた、それぞれの地域ならではの多彩なシヨップラインナップにご注目ください。



エキュートエディション横浜



エキュートエディション飯田橋



エキュートエディション有楽町



高田馬場駅エリア



新橋駅エリア

※画像はイメージです

【新型コロナウイルス感染拡大防止への対策につきまして】

- ・新型コロナウイルス感染予防のため、従業員はマスクや手袋等を着用しております。
- ・トレー上での金銭授受の他、飛沫感染防止シートの設置、お客さま同士のスペース確保のお願い等の取組みを行っています。
- ・新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間の短縮等を行っています。詳細は随時ホームページ及び店頭にてお知らせいたします。

エキュートエディション・新規開業のお知らせ

【エキュートエディション横浜】8/10(月・祝) 10:00オープン

横浜駅の中央南改札と南改札の間に、新エリア『エキュートエディション横浜』が誕生。

改札内に新設されるコンコースの周辺に、飲食店を中心とした5つのショップで構成する新たな空間が生まれます。お仕事やお出かけの行き帰りのすきま時間に、お買い物の合間に、コーヒーを片手に一息入れたり、シェアオフィスでちょっとお仕事。その日の気分で日本酒、ビール、ワインをチョイスして「ちよい飲み」できる、それぞれに特徴あるショップが揃います。ショップ内やコンコースの随所にアートワークが点在し、横浜DeNAベイスターズが運営するビアカフェなど、エキナカにいながら「横浜」を感じていただける便利と心地よさをご提供します。

エキュートエディション横浜 ホームページ: https://www.ecute.jp/edition_yokohama

※8/3(月) サイトオープン



<ショップ・代表メニュー>

エキナカ初 ①COFFEE AND BEER &9 (ピアカフェ)

横浜DeNAベイスターズが展開する飲食店舗「&9 (アンド・ナイン)」の2号店です。

オリジナルブレンドの上質なコーヒーと球団オリジナル醸造ビールを中心に、ここでしか味わえないこだわりの美味しさをご提供します。『自分だけの、大切なひとときを。』をコンセプトに、朝の通勤通学前や仕事終わり・帰宅前など、一日の中で気持ちのオンオフを切り替える時間をお過ごしいただけます。

お気軽にご利用いただけるカジュアルなピアカフェです。



COFFEE AND BEER

【代表メニュー】

ベイスターズビール & タパスセット

(280ml) 1,000円(税込) / (480ml) 1,500円(税込)

横浜DeNAベイスターズのオリジナル醸造ビールと、9種の中からお選びいただけるビールにぴったりなタパスをセットをご用意。

280mlサイズセットはビール1杯とお好きなタパスを1種類、480mlサイズセットはビール1杯とお好きなタパスを2種類お選びいただけます。その日の気分に合わせて、ぴったりのビールとタパスをお楽しみいただけます！



※画像はイメージです、セットは上記のなかからお選びいただけます

【限定メニュー】

コンビーフホットサンド(ドリンク付)

1セット 600円(税込)

店舗で仕込むコンビーフとジャーマンポテトが相性抜群のオリジナルホットサンド。しっかりボリュームがありつつ、朝の時間帯でも食べやすく仕上げています。

日替わりのスープとお好きなドリンク一種が付きます。



新業態 ②横浜すし好-yokohama sushiko-(寿司&日本酒バー)

明朗会計のすし店の先駆けとして東京都内で店舗展開している築地すし好からの新業態「横浜すし好」。ブランドコンセプトは、「美味しいお寿司と神奈川の地酒や全国の銘酒・地酒が楽しめるお店」。地元横浜の皆様にも愛されるお店作りを目指します。

【代表メニュー】

サバの醤油と胡麻和え

1皿 748円(税込)

新鮮なサバの刺身をすりごまとたっぷりの醤油だれで和えた一品。ごまの香りと甘じょっぱい味付けで、青魚が苦手な方でもおいしくいただけます。

日本酒が豊富に揃う横浜すし好で自分好みの日本酒と合わせてお召し上がりください。

横浜すし好

YOKOHAMA SUSHIKO



【限定メニュー】

自家製ごま鯛茶漬

1セット 715円(税込)

時間のない朝にすぐに召し上げられるこだわりの鯛茶漬。

新鮮な真鯛を12時間以上、自家製のごまだれに漬け込み余分な水分を取り除き、うま味を凝縮させることにより生まれる濃厚な味わいや香り。一口目は漬け込んだ鯛をそのまま炊き立てのごはんと召し上げれば口の中でうま味が広がる。最後は茶漬けとして食べればその瞬間に放たれる香り、ごまの風味により食欲がより刺激されること間違いなしです。

横浜すし好限定の渾身の一杯をぜひご堪能ください。



新業態 ③matsu e mon YOKOHAMA (ワインバル、カフェ)

ワインナーが手掛ける本格ワインバル。コーヒーを飲みたい方もお酒を楽しみたい方も一緒に楽しめるお店です。スペインのバルのように入口の冷蔵ショーケースには常にピンチョスなどすぐに食べられる小さなお料理が豊富に並びます。他にも「特製ワイン仕込みローストビーフの厚切りプレート」など、しっかりとお腹にたまるお肉料理やワインに合うお料理を豊富に取り揃えます。駅を利用されるお忙しい方にも短い時間で楽しんでいただける、また、エキナカなのにしっかりお酒とお食事を楽しめる、毎日でも立ち寄りたくなる、横浜の地元の方に愛されるお店を目指します。

matsu e mon
YOKOHAMA

【代表メニュー】

matsu e mon特製！たっぷりDeliサラダ

1皿 1,078円(税込)

ワインと楽しむためのたっぷりDeliサラダ！サラダ？オードブル盛り合わせ？この1皿でワインがすすむ！生ハムやチーズ、パテなど、少しずつ欲張ってたっぷり盛り付けたボリュームたっぷり、他ではなかなか味わえない一押しメニューです。



【限定メニュー】

ワインナーが作る特製横濱レトロワインカレー

1皿 968円(税込)

ワインと甘酒を隠し味に入れたオリジナルカレー、甘味とココの先にピリッとスパイスが香る、一度食べたらリピートしたくなる人気のカレーです。

横濱の老舗スパイス貿易会社×matsu e monのコラボカレー。



④5 CROSSTIES COFFEE (カフェ)

「a cup of idea (一杯のアイデア)」をブランドコンセプトに、こだわりのコーヒーと食で気持ちを切り替え新しいアイデアが溢れてくる場所をお客さまに提供していくカフェ。農園や産地にこだわったコーヒー豆をハンドドリップ抽出でお楽しみいただけます。



【代表メニュー】

ベジタブルサンド(バルサミコドレッシング)

1個 630円(税込)

グラハムパンに無農薬のフリルレタスとさっぱりとしたキャロットラペ、アボカドタルタル、ゴーダチーズが入った、野菜だけでありながらボリュームのあるサンドイッチです。



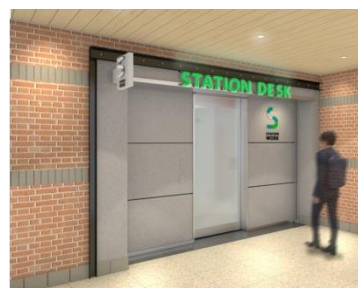
横浜エリア初⑤STATION DESK 横浜 (会員制シェアオフィス)

「働く人の“1秒”を大切に」をコンセプトに、JR東日本が提供する駅ナカシェアオフィスが横浜駅のエキナカにOPEN!シートはすべてプライバシーに配慮した個室タイプ。フリースペースやフリードリンクも利用可能。

まずは、会員登録。8/7(金)予約開始 (予定)

<https://www.stationwork.jp/>

※STATION DESKについて、詳細は別途JR東日本より発表予定



【エキュートエディション飯田橋(1階)】

8/25(火)オープン ※ニューデイズは7/12(日)先行オープン

※2階ショップの開業日については、決まり次第改めてお知らせいたします。

牛込橋に面した飯田橋駅西口新駅舎内に、『エキュートエディション飯田橋』が誕生いたします。コンセプトは「おとな Parlor hour」。オフィスワーカーの隙間時間を上質に、そして神楽坂への来訪者には至福時間の余韻を演出する大人のもてなし空間を実現します。

地域の皆様のご協力により整備された開放的な歩行者空間に面し、また、江戸城外堀や石垣に囲まれた歴史と共存したデザインが特徴的な駅舎の中にこだわりのあるショップがラインナップ。飯田橋らしい雰囲気を感じながら、ゆったりとした時間をお楽しみいただけます。

エキュートエディション飯田橋ホームページ：https://www.ecute.jp/edition_iidabashi

※8/3(月) サイトオープン



<ショップ・代表メニュー>

エキナカ初 ①ル・グルニエ・ア・パン (ベーカリー)

2010年、2015年パリバゲットコンクール優勝のブーランジュリー・パティスリー。バゲットは、ヴィロン社の最高級フランス産小麦を100%を使用し、粉本来の香り、甘み、旨みがお楽しみいただけます。

皮はカリッと、中はモチモチの食感が特徴です。また、イズニー社のフランス産発酵バターを使用したクロワッサン、伝統的なフランス菓子などを取り揃えています。



【代表メニュー】

バゲット

1本 367円(税込)

パリバゲットコンクール優勝バゲット。フランスパンの材料は、小麦粉、水、塩、イーストのみ。フランス本店のバゲットそのままを再現するために、本国と同じ小麦粉を使用しています。一般的にパン作りでは水道水を使用しますが、フランス産小麦と日本の水道水では水の硬度が合わずパンにならない為、ルグルニエアパンのバゲットに使用する水は硬度の高いコントレックスを使用しています。



【オープン記念】

オリジナルエコバッグプレゼント

税抜2,000円以上お買い上げのお客さまに、オリジナルエコバッグをプレゼントいたします。

※限定500個。なくなり次第終了。



②おむすび こももち (おむすび)

おむすび専門店の草分け「百千」の美味しさを凝縮した「おむすび」と、職人の技が光る「鰻寿司」を、手軽に同時に味わえるお店が「こももち」です。西の横綱と評される奥出雲のコシヒカリ「仁多米」、風味豊かな有明産海苔、瀬戸内の海水のみで作られた純国産塩で優しく結びあげた「おむすび」と、九州を中心とした近海物の新鮮な真鰻を独自の製法でしめた「鰻寿司」。

他には無い美味しさを是非ご賞味ください。



【代表メニュー】

えび天むす

1個 240円(税込)

ぷりぷりの海老を使用した、しっぽまで楽しめる「えび天むす」。一度食べたら忘れられないインパクトです。自家製のえび天に特製たれをたっぷりつけて、手づくりで優しくむすんでいます。



③NewDays (コンビニエンスストア) 7/12(日) 8:00オープン

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。

NewDays

【エキュートエディション有楽町】

8/31(月)より順次オープン※ニューデイズ日比谷口店は8/5(水)先行オープン

有楽町駅改良計画に伴って誕生する、『エキュートエディション有楽町』。

「Five Interactive Salon」(五感をくすぐる5つの嗜好を集めたサロン)をコンセプトに、「人々が集い、楽しみ、また新たな文化が生まれていく、そんな「サロン」の役割を果たしていきます。有楽町を利用するビジネスパーソンや、エンターテインメントの鑑賞を目的とした訪問者など感度の高い方々にも喜ばれるショップが揃います。

エキュートエディション有楽町 ホームページ：https://www.ecute.jp/edition_yurakucho
※8/3(月)サイトオープン



<ショップ・代表メニュー>

新業態 ① TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM (クラフトビール)

8/31(月) 11:00オープン

クラフトシーンに革命を起こしている都内のブルワリー(ビール醸造所)TOKYO ALEWORKSの新業態。数々の賞を受賞した本物感溢れるオリジナルビールとエクストリームのハンバーガーやチキンウイングスのフードで日本中を驚かし続けています。



【代表メニュー】

有楽町駅オリジナルクラフトビール「TASTY」

1パイント(473ml) 1,100円(税込)

TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOMでしか味わえない、有楽町駅オリジナルクラフトビールを開発しました。

国際的な街にあわせ、アメリカ、フランス、オーストラリア、ドイツ、英国、日本の6か国の原材料を贅沢に使用するとともに、苦みや風味の決め手となるフルーツ、スパイス、ハーブなどをJR有楽町駅社員とともに決定した有楽町駅限定醸造品です。



■スペシャルコラボレーション企画

エキュートエディション有楽町の開業を記念して、JR有楽町駅社員とTOKYO ALEWORKS STATION TAPROOMが有楽町駅オリジナルクラフトビール「TASTY」の共同開発を行うとともに、このオリジナルクラフトビールの初回醸造をJR有楽町駅社員とともに実施します。有楽町駅を利用するワーカーとビジターの方々に新たな価値を提供し、駅・まち・人の繋がりを創出してまいります。

【限定メニュー】

SMOKED Cheese Burger

1プレート 1,300円(税込)

TOKYO ALEWORKS板橋本店での大人気バーガーが有楽町店限定バージョンで登場！100%牛パティ、トマト、葉物、溶かしモックチーズ、軽クモックしたベーコンをハンバーガーにまとわせご提供します。自家醸造のクラフトビール各種との相性も抜群です。



新業態 ② THE STAND(オルティカカフェ&ミュージックバー) 9/1(火) 11:00オープン

アナログレコードとともに、珈琲、食、そしてお酒を楽しむ、有楽町のシンボリックな存在を目指します。新たなデートスポット、自分だけの癒しスポット、待ち合わせ、1日の始まりと終わりに欠かせない存在、旅立つ場所、帰って来る場所、誰かに逢いに行く場所、日々のルーティンの中でふと思い出される飲食とカルチャー、そして人との出会いがある、そんなショップが有楽町駅に誕生します。



【代表メニュー】

麻痺飯(マリーハン)

1皿 980円(税込)

麻婆豆腐とカレー。ありそうでなかった合いがけ飯 = 麻痺飯(マリーハン)。

出汁の旨味とサラリとした口当たりが特徴のカレーに対し、麻婆豆腐はとても刺激的。花椒と八角の香りを最大限に引き立たせた自家製ラー油を仕上げに加えることで食欲を煽る味わいになります。ベースのスープには店内で煮出した『白湯スープ』を使用します。辛味の中にも旨みを感じご飯との相性も抜群です。刺激の麻婆と旨みのカレー。まずはそれぞれの味を確かめて、徐々に混ぜながら自分好みの味に仕上げてください。そんな楽しみをぜひご体感ください。



【限定メニュー】

大山甚七商店JIN7 CLASSIC INC. ORIGINAL BLENDジントニック

1杯 600円(税込) ※先着150名様限定

創業明治8年、薩摩半島の最南端、指宿市宮ヶ浜で本格芋焼酎を製造している「大山甚七商店」とCLASSIC INC.のコラボレーションで数量限定で生産したクラフトジン「JIN7」。ベーススピリッツには明治8年創業大山甚七商店のごだわりの芋焼酎（白麹タイプ）を使用。香り付けに日本最古のハーブ農園【開聞山麓香料園】のフレッシュオーガニックハーブで、日本国内では香料園でしか栽培されていない希少ハーブ「芳樟（ほうしょう）」や鹿児島県指宿産「木頭柚子」をふんだんに使用した個性的な味わいが特徴です。その「JIN7」を使用したジントニックを開業記念として先着150名様にご提供。ぜひ、この機会にここでしか味わえない味をご賞味ください。



新業態 ③nomuno EXPRESS (ワインバー) 8/31 (月) 11:00オープン

世界中から集めた本格ワインをリーズナブルな定額制で好きなだけお楽しみいただける、日本初のセルフスタイルワインバー「nomuno」がエキナカ初出店。ワインを学ぶためには、とにかく量を飲み、経験を積むことが大切ですが、ボトルワインを買いそろえたり、通常のワインバーで1杯1,000円近いグラスワインを飲み比べするにはコストと労力がかかります。そんな中、たくさんの方にもっと気軽にワインを楽しみ、学び、好きになってもらうために誕生したのが「nomuno」です。「nomuno EXPRESS」では、エキナカ向け新業態として、クイックに楽しめる90分のコースからメニューをご提供します。また、ランチではポロネーゼ専門店「BIGOLI」のポロネーゼもご提供いたします。



【代表メニュー】

ワイン90分飲み比べ放題

2,200円(税込)

飲み比べできるワインは、品種や国ごとの特徴が分かりやすいワインを厳選しています。ワインの種類は随時ローテーションしていくため、飽きずに楽しくワインを学べる時間をご提供いたします。食べ物は持ち込み自由のため、お好きな食事とのリアージュをお楽しみいただけます。



【オープン記念】

ワイン創作キットプレゼント

8/31 (月) ~ 9/30 (水) の期間中にご来店頂いたお客さまに抽選で5名様に「自分だけのオリジナルワインが創れる」ワイン・ブレンド・パレットの創作キットをプレゼント！さらに、つくられたワインはnomuno EXPRESSに期間限定で店頭に並びます。

■「ワイン・ブレンド・パレット」とは・・・

「自由にワインを創る新しい楽しみ方」をテーマにマズワインが立ち上げた、ワインづくりの工程の一つ、原酒をブレンドしてワインの個性を創りあげる『アッサンブラージュ』でどなたでも思いのままにオリジナルワインが創れる新サービス。創作キットはどなたでも、どこでもオリジナルワイン創りが気軽に楽しむことができます。



④NewDaysエキュートエディション有楽町日比谷口 8/5 (水) 7:00オープン

(コンビニエンスストア)

エキナカコンビニエンスストアのニューデイズが、山手線内では初となる、お客さまご自身で全ての会計を行うオールセルフ店舗を開業します。交通系電子マネー、クレジット、現金に対応したセルフレジでお買い物をお楽しみいただけます。

NewDays



⑤NewDaysエキュートエディション有楽町京橋口 8/31 (月) オープン

(コンビニエンスストア)

「コンビニが駅にあつたら」というお客さまのご要望にお応えて誕生したエキナカコンビニエンスストアのニューデイズ。

当店舗では、外貨（硬貨・紙幣）を電子マネーやギフト券に交換可能な「ポケットチェンジ」のサービスをニューデイズで初めて導入いたします。

NewDays



その他エリア・新規開業のお知らせ

【高田馬場駅エリア】 8/26(水)10:00オープン

JR東日本が推進する、山手線を起点にまちの個性を引き出し、まちや人が有機的につながる心豊かな都市生活「東京感動線／ TOKYO MOVING ROUND」の新たな拠点のひとつとして高田馬場駅早稲田口改札横に「本をテーマとした」カフェ「STAND by bookandbedtokyo」がオープンします。

新宿や池袋等で人気のホステル、泊まれる本屋「BOOK AND BED TOKYO」を展開する株式会社アトリエブックアンドベッドが「カフェ単独店」を初めて展開いたします。「駅の文化交流拠点」と位置づけ、様々なコトを発信してまいります。

高田馬場駅エリアホームページ： <https://j-retail.jp/special/takadanobaba>

※8/3（月）サイトオープン



新業態 STAND by bookandbedtokyo (カフェ)

東京の新しいカルチャーとして、「CNN」「The Huffington Post」「The Guardian」「National Geographic」にも取り上げられるなど、世界的にも注目が集まる話題のホステル泊まれる本屋「BOOK AND BED TOKYO」がお送りする、新しいカフェ業態。

【代表メニュー】

ブラックラテ 価格未定

STAND by bookandbedtokyoでは、Coffee Supremeの豆を使用。Coffee Supremeはニュージーランドで知らない人はいない超人気コーヒースタンドで、2017年に日本に上陸。最高のホスピタリティで地域の方々にも愛されているお店です。黒を基調としたメニューが特徴のSTAND by bookandbedtokyoでは、Coffee Supremeの豆とデトックス効果の高い竹炭を用い、少し変わった真っ黒のラテ「ブラックラテ」を販売いたします。

STAND by
bookandbedtokyo

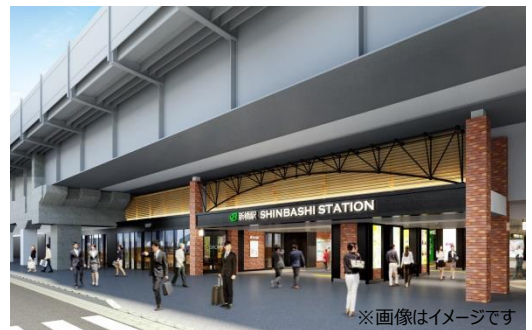


【新橋駅エリア】 7/30(木)より順次オープン

コンセプトは「ココロ・カラダ SWITCHING BASE」。日本で有数のビジネス街「新橋」で働くビジネスパーソンをターゲットに、駅でのすきま時間に心と体のエネルギーをチャージしたり心と体のONとOFFを切り替えることができ、働くことが楽しくなるショップ・サービスが揃った商業施設が新たに誕生します。

新橋駅エリアホームページ： <https://j-retail.jp/special/shimbashi>

※7/15（水）サイトオープン



※画像はイメージです

＜ショップ・代表メニュー＞

①刷毛じょうゆ 海苔弁山登り (弁当・甘味) 7/30 (木) 10:00オープン

おいしいごはんに削りたての鰹粉。海苔は初摘みの青混ぜ。最高級の有明海苔に煮きりした特製割醤油を刷毛で塗り込むことで海苔はスツと切れます。蓋を開けたときに広がる海苔の香り。“家庭料理の最上級”を目指し徹底的に手作りにこだわりました。作り手の想いやぬくもりが詰まった「冷たいけど温かい」お弁当をお届けします。

【代表メニュー】

海苔弁「海」

1折 テイクアウト1,080円(税込) / イートイン1,100円(税込)

海の幸をメインにした海苔弁「海」。弁当箱からはみ出るほど大きく、脂ののった鮭やちくわの磯辺揚げ。一つひとつ丁寧に手作りする玉子焼きにはあえて焦げ目を入れています。

【限定メニュー】

甘味 テイクアウト270円～(税込) / イートイン275円～(税込)

昔懐かしい串団子をはじめとする、和の甘味が新登場。店舗で蒸した米を粗搗きして作られる団子は、米の豊かな甘みと風味を感じられます。店内にはイートインスペースを併設。すきま時間にふらっと立ち寄れる優しい空間で、お弁当と甘味をゆっくりご堪能ください。



※イートインイメージ

新業態②Truffle mini(ベーカリー) 7/30(木) 10:00オープン

輸入食材屋が手がける「Truffle BAKERY(トリュフベーカリー)」の新業態「Truffle mini(トリュフミニ)」の第1号店。「トリュフをはじめとした高級食材を日常的に食べるパンに加えたら面白いのではないかと」2017年に門前仲町に開業し、「白トリュフの塩パン」を代表商品として、現在では都内に3店舗を構えている人気のベーカリーです。

トリュフミニでは、エキナカならではの新品種も加わり、新橋で働く皆さまの毎日のちょっとした楽しみになるようなパンを展開。塩パンや食パンなど一部商品は焼きたてでご提供します。

TRUFFLE mini

【代表メニュー】

白トリュフの塩パン

1個 194円(税込)

店名でもあるトリュフを使用した、看板商品であり、一番人気の商品。一等級小麦を使用したもちもちの生地に、自家製トリュフバターを巻き込み焼き上げ、仕上げにトリュフオイル・白トリュフ塩と製造の3行程でトリュフをふんだんに使用した、香り高い逸品。普段あまり食べないトリュフなのに、毎日でも食べたいくなる、やみつきの味わいに仕上がりました。

【限定メニュー】

ミニクロワッサン 価格未定

トリュフミニ新橋店限定商品として、トリュフベーカリーでも大人気の生バタークロワッサンを更に改良し、周りにはザクッと中はヒキのある、更に味わいも進化した食べやすい一口サイズのミニクロワッサンに仕上げました。季節毎に限定フレーバーも随時導入します。



新業態③FUKAHIRE fin-fin(ふかひれ料理) 8/31(月) 11:00オープン

“非日常を日常に”“本場本質に対するこだわり”“美食同源” 敷居が高いイメージが先行する「ふかひれ」をもっと身近に楽しんでもらいたい。その思いを胸に本場香港で研鑽を積んだ銀座<新広東菜 嘉禅> 築田 圭料理長監修のもと、高品質な気仙沼産ふかひれをリーズナブルにご提供いたします。



【代表メニュー】

<黒のスープ>濃厚オイスターふかひれ飯・麺

1皿 990円(税込)

白湯スープをベースにオイスターソースでしっかりと風味つけた濃厚なあんに高級食材ふかひれをたっぷりとのせた豪華な丼・麺。

<黒>の濃厚オイスタースープのほかにも、カニの内子を使用した見た目も鮮やかな<朱>、フォアグラを使用した贅沢かつ超濃厚な<金>の3色の異なる味わいのスープでふかひれ飯、麺、定食をそれぞれご用意いたしました。

さらに、「追いふかひれ」や「トリュフオイル」のトッピングで食感・風味の変化も楽しめます。



エキナカ初④FANS.新橋(靴磨き・靴修理) 8/31(月) 11:00オープン

2018年4月に「履きだおれの街」浅草にオープンしたシューケア&リペアショップ「FANS.浅草」が、戦後の時代に「靴磨き通り」が存在した「靴磨きの聖地」である新橋にオープン。

彼の地に「靴磨き」の歴史と文化をさらに根付かせるため、当店のテーマである「靴を磨けば未来も輝く」を皆様感じていただけるような、靴磨きや靴修理を提案します。



【代表メニュー】

プレミアムケア+トゥハイシャイン(つま先の鏡面磨き)

2,750円(税込)

革(スムースレザー)の靴向けシューケアサービス。

古い靴クリームや表面の汚れを取り除いたあと、傷んだ革の状態をアップさせると共にしっかりと磨き込み全体にツヤを与えます。その後つま先に、鏡のような輝きを出す「ハイシャイン

(鏡面仕上げ)」をオプションで施します。

ご自身でケアをしたい、こだわりを持つ方には直営店舗でしか手に入らない

「M.MOWBRAY ROYAL(エム.モウブレイ ロイヤル)シュークリーム」の販売もごさいます。



■新宿駅南口改札内にニューショップ&リニューアルショップがオープン 8/10(月・祝)オープン

新宿駅南口改札内にスイーツのニューショップが誕生します。2ショップとも「旬」をテーマに素材のこだわりを加え、季節に合わせた商品も展開予定です。また本とくずりのお店も新しいブランドとしてリニューアルオープンいたします。新たな新宿駅の顔となるショップにぜひご期待ください。

エキナカ初①Butters (バターズ)

クラフトバタースイーツブランド「Butters (バターズ)」の初の常設店舗が、新宿駅南口改札内に登場。世界中から特徴的なバターを探し歩き、選び抜いたバターと、バターの仲間たちを堪能できるクラフトバタースイーツをご提案。素材本来の良さを生かしながら、長年受け継がれた伝統的なレシピや製法を常識に捉われない組み合わせによって新たな価値を生み出し、これから先の未来につづくクラフトバタースイーツの伝統を創っていきます。

【代表メニュー】

クラフトバターケーキ 5個入:1,458円(税込)、10個入:2,700円(税込)

イギリス・ジャージー島で150年超の間血統管理されたシングルオリジンバターを使い、食感の異なる2つの生地ガレット・ブルトンヌとフィナンシェにミルクジャムを挟み、三層仕立てで焼き上げました。表面のサクッとした歯ざわりと、ミルクジャムがふんわりと膨らみ、生地の真ん中にできる空洞が生み出す食感の軽さも特徴のひとつです。

オンラインでの販売初日は5,000個を販売しました。



新業態②fruits peaks PREMIUM (フルーツピークスプレミアム)

フルーツは旬の産地から選びぬき、熟度を管理し、たっぷり使うことで、皆さまにフルーツの持つ本当の美味しさを楽しんで頂けると考えています。フルーツピークスプレミアムは、フルーツ専門店として、熟練のフルーツマイスターが市場や生産農家を訪れ、その場で吟味し厳選した、今一番美味しい「旬」が体感出来るお店です。夏に旬を迎えるシャインマスカットや桃を使った、新宿店限定のプレミアムな逸品もご用意しております。

【代表メニュー】

フルーツズコット 961円(税込)

ドーム型のズコットの中にいちご、キウイ、パイナップルがごろごろ入ったフルーツピークス史上最大級のタルトは、ボリューム満点の看板商品です。見た目のボリュームとは裏腹に、フルーツが沢山なのでさっぱりとお召し上がり頂けます。

昨年全店で60,000ピースを販売した大ヒット商品です。



③BOOK COMPASS(書籍)

スピーディかつコンパクトにわかりやすい本棚を！「知」のサードプレイスとして、ビジネス、スキルアップ、趣味などの話題本から文庫、コミックの新刊まで「イマ」を捉える様々なジャンルのオススメをコンパクトにセレクトしてお待ちしております。

【オープン記念】

BOOK COMPASS オリジナルMEMO文庫をプレゼント

BOOK COMPASSオープン記念として、1,000円(税込)以上お買上げのお客さまに「BOOK COMPASS オリジナルMEMO文庫」をプレゼント。※8/10～なくなり次第終了



④Eki RESQ(ドラッグストア) 7/19(日) 10:00オープン

突然の体調不良や忘れ物など、移動中に起こる「困った…」の解決をサポート。医薬品から化粧品、日用雑貨まで取扱うレスキュースポットです。

【オープン記念】

Eki RESQ オリジナルエマージェンシーボトルまたはマスクケースをプレゼント

Eki RESQオープン記念として、1,500円(税込)以上お買上げのお客さまに「エマージェンシーボトル」、またはお買上げのお客さまに「マスクケース」をプレゼント。

※7/19～なくなり次第終了



<ショップリスト>

	施設名	ショップ名	カテゴリ	ブランド紹介	
1		COFFEE AND BEER &9	ビアカフェ	横浜DeNAベイスターズが展開する飲食店舗「&9 (アンド・ナイン)」の2号店です。オリジナルブレンドの上質なコーヒーと球団オリジナル醸造ビールを中心に、ここでしか味わえないこだわりの美味しさをご提供します。『自分だけの、大切なひとときを。』をコンセプトに、朝の通勤通学前や仕事終わり・帰宅前など、一日の中で 気持ちのオンオフを切り替える時間をお過ごしいただけます。お気軽にご利用いただけるカジュアルなビアカフェです。	エキナカ初
2	エキュートエディション 横浜	横浜すし好 -yokohama sushiko-	寿司 & 日本酒 バー	明朗会計のすし店の先がけとして東京都内で店舗展開している築地すし好からの新業態「横浜すし好」。今回のブランドコンセプトは、「美味しいお寿司と神奈川の地酒や全国の銘酒・地酒が楽しめるお店」を立ち上げます。地元横浜の皆様に愛されるお店作りを目指します。	新業態
3	8/10 (月・祝) オープン	matsu e mon YOKOHAMA	ワインバル カフェ	ワインバーが手掛ける本格ワインバル。コーヒーを飲みたい方もお酒を楽しみたい方も一緒に楽しめるお店です。スペインのバルのように入口の冷蔵ショーケースには常にピンチユスなどすぐに食べられる小さなお料理が豊富に並びます。他にも「特製ワイン仕込みローストビーフの厚切りプレート」など、しっかりとお腹にたまるお肉料理やワインに合うお料理を豊富に取り揃えます。駅を利用されるお忙しい方にも短い時間で楽しんでいただける、また、エキナカのにしっかりとお酒とお食事を楽しめる、毎日でも立ち寄りたくなる、横浜の地元の方に愛されるお店を目指します。	新業態
4		5 CROSSTIES COFFEE	カフェ	「a cup of idea (一杯のアイデア)」をブランドコンセプトに、こだわりのコーヒーと食で気持ち切り替え新しいアイデアが溢れてくる場所をお客さまに提供していくカフェ。農園や産地にこだわったコーヒー豆をハンドドリップ抽出でお楽しみいただけます。	
5		STATION DESK 横浜	会員制 シェアオフィス	「働く人の“1秒”を大切に」をコンセプトに、JR東日本が提供する駅ナカシェアオフィスが横浜駅のエキナカにOPEN!シートはすべてプライベートに配慮した個室タイプ。フリースペースやフリードリンクも利用可能。まずは、会員登録。8/7(金)予約開始 (予定) https://www.stationwork.jp/	横浜エリア初
6		ル・グルリエ・ア・パン	ベーカリー	2010年、2015年パリバゲットコンクール優勝のブーランジュリー・パティスリー。バゲットは、グレン社の最高級フランス産小麦を100%を使用し、粉本来の香り、甘み、旨みがお楽しみいただけます。皮はカリッと、中はモチモチの食感が特徴です。また、イズニ社のフランス産発酵バターを使用したクロワッサン、伝統的なフランス菓子などを取り揃えています。	エキナカ初
7	エキュートエディション 飯田橋	おむすび こもち	おむすび	おむすび専門店の草分け「百千」の美味しさを凝縮した「おむすび」と、職人の技が光る「鮭寿司」を、手軽に同時に味わえるお店が「こもち」です。西の横綱と評される奥出雲のコシヒカリ「仁多米」、風味豊かな有明産海苔、瀬戸内の海水のみで作られた純国産塩で優しく結びあげた「おむすび」と、九州を中心とした近海物の新鮮な真鮭を独自の製法でしめた「鮭寿司」。他には無い美味しさを是非ご賞味ください。	
8		NewDays	コンビニエンスストア	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。	7/12 先行オープン
9		TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM	クラフトビール	クラフトシーンに革命を起こしている都内のブルワリー(ビール醸造所)TOKYO ALEWORKSの新業態。数々の賞を受賞した本物感溢れるオリジナルビールとエクストリームのパンパーガーやチキンウィングスのフードで日本中を驚かし続けています。	新業態
10		THE STAND	オールディカフェ & ミュージックバー	アナログレコードとともに、珈琲、食、そしてお酒を楽しむ、有楽町のシンボリック的存在を目指します。新たなデートスポット、自分だけの癒しスポット、待ち合わせ、1日の始まりと終わりに欠かせない存在、旅立ち場所、帰ってくる場所、誰かに違いに行く場所、日々のルーティンの中でふと思い出される飲食とカルチャー、そして人との出会いがある。そんなショップが有楽町駅に誕生します。	新業態 9/1オープン
11	エキュートエディション 有楽町	nomuno EXPRESS	ワインバー	世界中から集めた本格ワインをリーズナブルな定額制で好きなだけお楽しみいただける、日本初のセルフスタイルワインバー「nomuno」がエキナカ初出店。ワインを学ぶためには、とにかく量を飲み、経験を積むことが大切ですが、ボトルワインを買いそろえたり、通常のワインバーで1杯1,000円近いグラスワインを飲み比べするのはコストと労力がかかります。そんな中、たくさんの方にもっと気軽にワインを楽しむ、学び、好きになってもらうために誕生したのが「nomuno」です。「nomuno EXPRESS」では、エキナカ向け新業態として、クイックに楽しめる90分のコースからメニューをご提供します。また、ランチではポロネーゼ専門店「BIGOLI」のポロネーゼもご提供いたします。	新業態
12		NewDays エキュートエディション 有楽町日比谷口	コンビニエンスストア	エキナカコンビニエンスストアのニューデイズが、山手線内では初となる、お客さまご自身で全ての会計を行うセルフ店舗を開業します。交通系電子マネー、クレジット、現金に対応したセルフレジで買い物をお楽しみいただけます。	8/5 先行オープン
13		NewDays エキュートエディション 有楽町京橋口	コンビニエンスストア	「コンビニが駅にあつたら」というお客さまのご要望にお応えして誕生したエキナカコンビニエンスストアのニューデイズ。当店舗では、外貨(硬貨・紙幣)を電子マネーやギフト券に交換可能な「ポケットエンジン」のサービスをニューデイズで初めて導入いたします。	
14	高田馬場駅エリア 8/26 (水) オープン	STAND by bookandbedtokyo	カフェ	東京の新しいカルチャーとして、「CNN」「The Huffington Post」「The Guardian」「National Geographic」にも取り上げられるなど、世界的にも注目が集まる話題のホステル泊まる本屋「BOOK AND BED TOKYO」がお送りする、新しいカフェ業態。	新業態
15		刷毛じょうゆ 海苔弁山登り	弁当・甘味	おいしいごはんに削りたての鰹粉。海苔は初摘みの青泥。最高級の有明海苔に煮きりした特製割醤油を刷毛で塗り込むことで海苔はスッと切れます。蓋を開けたときに広がる海苔の香り。"家庭料理の最上級"を目指し徹底的に手作りこだわりました。作り手の想いやぬもりが詰まった「冷たいけど温かい」お弁当をお届けします。	甘味の取扱い初
16	新橋駅エリア	トリュフミニ	ベーカリー	輸入食材屋が手がける「Truffle BAKERY(トリュフベーカリー)」の新業態「Truffle mini(トリュフミニ)」の第1号店。“トリュフをはじめとした高級食材を日常的に食べるパンに加えた面白さではないか”と2017年に門前仲町に開業し、「白トリュフの塩パン」を代表商品として、現在では都内に3店舗を構えている人気のベーカリーです。トリュフミニでは、エキナカならではの新品目も加わり、新橋で働く皆さまの毎日のちよっとした楽しみになるようなパンを展開。塩パンや食パンなど一部商品は焼きたてでご提供します。	新業態
17	7/30 (木) より 順次オープン	FUKAHIRE fin-fin	ふかひれ料理	“非日常を日常に”“本場本質に対するこだわり”“美食同源” 敷居が高いイメージが先行する「ふかひれ」をもっと身近に楽しんでもらいたい。その思いを胸に本場香港で研鑽を積んだ銀座<新大東菜 嘉祥>梁田 圭料理長監修のもと、高品質な気仙沼産ふかひれをリーズナブルにご提供いたします。	新業態 8/31オープン
18		FANS.新橋	靴磨き・靴修理	2018年4月に「履きだおれの街」浅草にオープンしたシューケア&リペアショップ「FANS.浅草」が、戦後の時代に「靴磨き通り」が存在した「靴磨きの聖地」である新橋にオープン。彼の地に「靴磨き」の歴史と文化をさらに根付かせるため、当店のテーマである「靴を磨けば未来も輝く」を皆様に感じていただけるような、靴磨きや靴修理を提案します。	エキナカ初 8/31オープン
19		Butters	スイーツ	クラフトパタースイツブランド「Butters (パターズ)」の初の常設店舗が、新宿駅南口改札内に登場。世界中から特徴的なバターを探し歩き、選り抜いたバターと、パターの仲間たちを堪能できるクラフトパタースイーツをご提案。素材本来の良さを生かしながら、長年受け継がれた伝統的なレシピや製法を常識に捉われぬ組み合わせによって新たな価値を生み出し、これから先の未来につづくクラフトパタースイーツの伝統を創っていきます。	エキナカ初
20	新宿駅南口エリア 8/10 (月・祝) オープン	fruits peaks PREMIUM	スイーツ	フルーツは旬の産地から選びぬき、熟度を管理し、たっぷり使うことで、皆さまにフルーツの持つ本当の美味しさを楽しんで頂けると考えています。フルーツピークプレミアムは、フルーツ専門店として、熟練のフルーツマイスターが市場や生産農家を訪れ、その場で吟味し厳選した、今一番美味しい「旬」が体感出来るお店です。夏に旬を迎えるジャマンスカットや桃を使った、新宿店限定のプレミアムな逸品もご用意しております。	新業態
21		BOOK COMPASS	書籍	スピーディかつコンパクトにわかりやすい本棚を「知」のサードプレイスとして、ビジネス、スキルアップ、趣味などの話題本から文庫、コミックの新刊まで「イマ」を捉える様々なジャンルのオススメをコンパクトにセレクトしてお待ちしております。	
22		Eki RESQ	ドラッグストア	突然の体調不良や忘れ物など、移動中に起こる「困った…」の解決をサポート。医薬品から化粧品、日用雑貨まで取扱うレスキュースポットです。	7/19 先行オープン