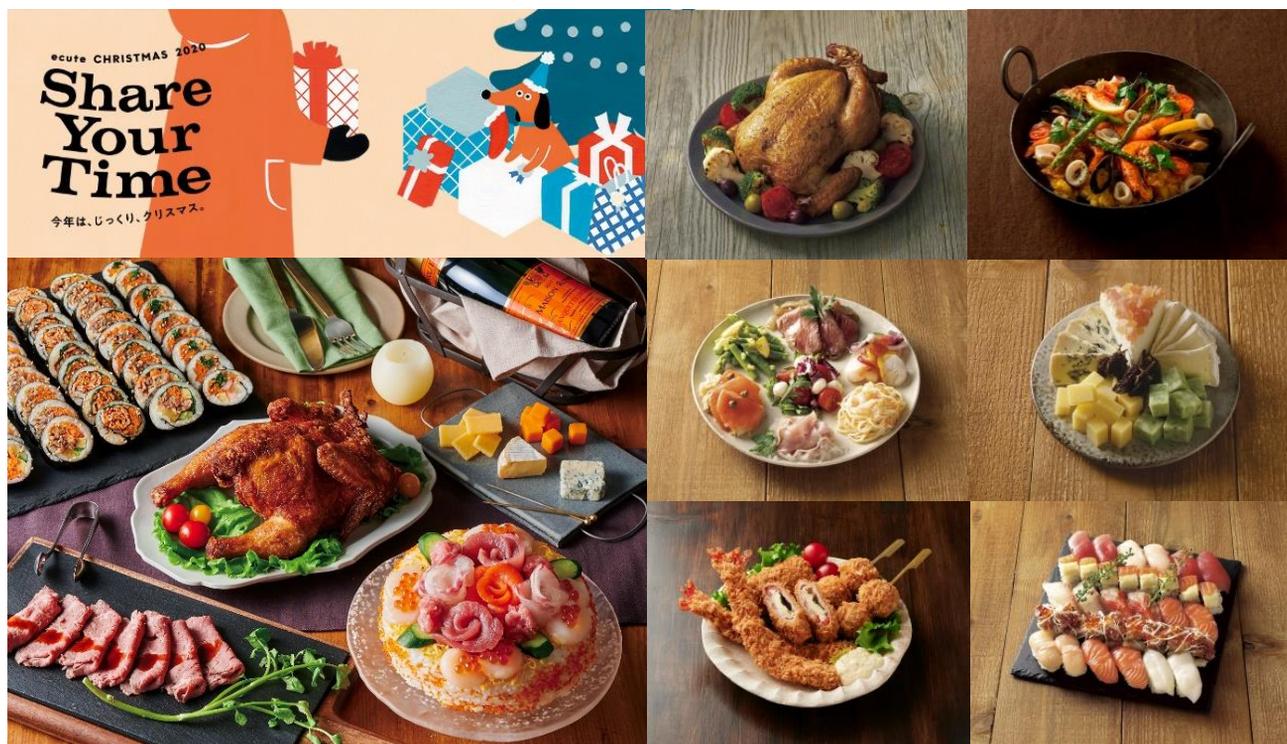


ネットで予約→あとは仕事帰りに「エキナカ」で受け取るだけ 第二弾 おうちディナーにピッタリ！「デリメニュー」特集

**Topic 1. クリスマスケーキだけじゃない！エキュートはクリスマスグルメも豊富！！
約150アイテムの中から厳選したメニューをご紹介します・・・2～4p**

⇒1羽まるごと焼いたローストチキンはもちろん、キンパオードブルや鮭ケーキなどの変わり種も含め、おうちでのクリスマスディナーにぴったりのメニューを多数ご用意。今年のクリスマスは平日。ぜひ仕事帰りに立ち寄ってみては？

Topic 2. 全て荒川区の産業でつくられた「おちこちべんち」がついに完成！・・・5p



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/代表取締役社長:高橋 眞)は、11月23日(月・祝)から12月25日(金)までの期間で、クリスマスキャンペーンをエキュート全施設で実施しています。今年のキャンペーンテーマは「Share Your Time」。自分なりのこだわりで選んだスペシャルなケーキ、パーティーに合うフード、大切な人に贈りたいプレゼントを囲み、「贅沢」で「温かい」時間を共有したくなるようなメニューが揃いました。今回のニュースレターでは、クリスマス特集第二弾として、各施設選りすぐりのデリメニューをご紹介します。

また、エキュート日暮里ではくひぐらしおちこち>第二弾として、「おちこちべんち」が登場します。荒川区はかつて隅田川沿いに大工場が林立し、それに関連する街工場が集積した、モノづくりの街として成長してきました。ベースの木工含めて、全てその荒川区の産業でつくられた、「おちこちべんち」がJR日暮里駅北改札コンコースに設置されます。ぜひ近くで見て、座って、荒川の魅力を感じてください。

Topic1. エキュートクリスマス特集第二弾 約150アイテムから厳選されたクリスマスデリをご紹介します！

今年のクリスマスはコロナ禍ということもあり、おうちで過ごされる方も多くいらっしゃるのではないのでしょうか。そしてクリスマス当日の25日は平日。仕事から帰ってきて料理をするより、ケーキやデリを近場で購入して済ませたい方も多いはず。そこで今回は、おうちのクリスマスディナーにぴったりなデリメニューをご紹介します。仕事帰りに立ち寄ってサッと購入できる、エキナカ商業施設「エキュート」。こだわり抜いた商品にぜひご注目ください。

エキュート品川



Zuppa di Pesce
(ズッパ・ディ・ペッシェ)
(並)1パック1人前 1,500円(税込)
(上)1パック1人前 2,500円(税込)
(特上)1パック1人前 3,500円(税込)
/Aromaclassico ※期間限定ショップ
(エキュート品川)

品川のトップレストラン「アロマクラシコ」。魚介の旨味がたっぷり詰まったトマト鍋を、食材の違いで3種類をご用意しました。

※店頭・ネット予約:お引渡しの前日まで
※最終締切:12月24日(木)まで
※引渡・販売期間:12月14日(月)~25日(金)



伊達鶏のロティサリーチキン
1羽 3,240円(税込)
/バル マルシェ コダマ
(エキュート品川)

伊達鶏をハーブソルトとハーブオイルでマリネしてじっくりローストしました。クリスマス限定のロティサリーチキン。

※1日限定30羽(限定60羽)
※店頭・ネット予約:お引渡し5日前まで
※最終締切:12月20日(日)まで
※引渡・販売期間:12月19日(土)~25日(金)



黒毛和牛低温調理ステーキ
1パック 1,980円(税込)
/肉卸小島(エキュート品川)

「肉卸小島」自慢の国産黒毛和牛を低温でじっくり加熱調理したステーキ。

※店頭・ネット予約:12月23日(水)まで
※引渡・販売期間:12月14日(月)~25日(金)



クリスマスチーズプレート
(デリス パパイア、カマンベール パストリゼ、フルム ダンベル、コンテ・ド・モンターニュ 12か月以上熟成、セージダービー(枝付きレズン) 1セット 2,000円(税込)
/フェルミエ(エキュート品川)

大人のクリスマスパーティーに欠かせない、テーブルを華やかに彩る5種類のチーズ盛り合わせ。

※店頭・ネット予約:12月24日(木)まで
※引渡・販売期間:12月23日(水)~25日(金)

エキュート東京/京葉ストリート



串くら鶏(タレ/塩ガーリック)
1本 各780本(税込)
/串くら 京都・御池(エキュート東京)

串くらが自信をもっておすすめる串くら鶏。タレと塩ガーリック2種の味をご用意しました。

※エキュート限定
※ネット予約:12月18日(金)まで
※引渡期間:12月24日(木)~25日(金)
※販売期間:12月23日(水)~25日(金)



クリスマスパレイセツト
各2個計6個入り 2,500円(税込)
/平田牧場(エキュート東京)

大きなエビフライ、トマト&バジルのカツ、うずらメンチ串で、華やかな食卓に！

※エキュート東京限定
※店頭・ネット予約:お引渡しの前日まで
※最終締切:12月24日(木)まで
※引渡・販売期間:12月23日(水)~25日(金)



クリスマスデコレーション寿司
1個 1,000円(税込)
/魚力海鮮寿司(エキュート京葉ストリート)

鮮魚専門店「魚力」がプロデュースするクリスマス限定のケーキ寿司。まぐろ、サーモン、イクラをトッピングしました。

※エキュート京葉ストリート限定
※店頭・ネット予約:お引渡し前日まで
※引渡・販売期間:12月14日(月)~25日(金)



ローストチキン
1羽 2,200円(税込)
/東京 京鳥(エキュート京葉ストリート)

国産ハーブ鶏を使用した、クリスマスの定番商品。毎年、大人気の限定商品です。

※エキュート京葉ストリート限定
※予約限定
※1日10羽限定
※ネット予約:お引渡し前日まで
※引渡期間:12月24日(木)~25日(金)

エキュート上野



ローストチキン もも焼き
1本 790円(税込)
/山田鶏屋(エキュート上野)

国産鶏肉を醤油ベースのたれに漬け込み、1本1本じっくり丁寧に焼き上げました。

※エキュート限定
※店頭予約:12月24日(木)まで
※ネット予約:12月23日(水)まで
※引渡・販売期間:12月18日(金)~25日(金)



タンドリーチキン チャツネ付き
1本 630円(税込)
/シターラダイナー(エキュート上野)

秘伝のマサラでマリネした骨付きレッグをタンドール窯で焼きあげた本格タンドリーチキン。

※店頭・ネット予約:12月22日(火)まで
※引渡期間:12月22日(火)~25日(金)
※販売期間:12月20日(日)~25日(金)



Xmasサラダセレクション
1パック 2~3人前 3,489円(税込)
/アール・エフ・ワン(エキュート上野)

トマトとモッツアレラチーズのサラダや、ローストビーフのサラダなど、RF1おすすめの、7種サラダの盛り合わせが食卓に華を添えます。

チキンやパンと一緒に召し上がりください。
※店頭・ネット予約:12月17日(木)まで
※引渡・販売期間:12月23日(水)~25日(金)



Xmas限定 握り詰合せ
1セット2~3人前 2,680円(税込)
/Sushi力蔵(エキュート上野)

まぐろやサーモン握りとロール寿司を詰め合わせました。クリスマス限定の華やかなセットです。

※店頭予約:12月23日(水)まで
※ネット予約:12月20日(日)まで
※引渡期間:12月23日(水)~25日(金)
※販売期間:12月24日(木)~25日(金)

エキュート日暮里



Deli comerのXmasセット

[ラザニア(小)・旬を味わうパランスサラダ]

2~3人前 1,400円(税込)

／デリコメール(エキュート日暮里)

具だくさんのサラダと自家製ミートソースと濃厚ホワイトソースが美味しいラザニアをちょっぴりお得なセットにしました。

※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで

※引渡・販売期間:12月23日(水)~25日(金)



千駄木腰塚 ローストチキン ンレッグ

1パック2本入 1,140円(税込)

／千駄木腰塚(エキュート日暮里)

肉屋のプロが自信を持ってご提案するローストチキンレッグは甘めのやさしい味付けでお子さまにもおすすめです。

※エキュート限定

※店頭・ネット予約:12月18日(金)まで

※引渡期間:12月21日(月)~26日(土)

※販売期間:12月24日(木)~25日(金)



キンパオードブル

4~5人前 3,780円(税込)

／カンナムキンパ(エキュート日暮里)

和牛ブルコギキンパやクリームチーズキンパなど5種の色鮮やかなキンパが食卓を彩ります。

※店頭・ネット予約:お引渡しの4日前まで

※引渡・販売期間:12月24日(木)~31日(木)

※提供時間:11:00~



クリスマス限定 冬のにぎり

1.5人前 2,160円(税込)

／鮎小路 京(エキュート日暮里)

「鮎小路 京」が誇る上ネタのトロやズワイガニが入ったクリスマス限定の特撰にぎり。

※店頭・ネット予約:お引渡しの4日前まで

※引渡・販売期間:11月23日(月・祝)~12月25日(金)

※提供時間:10:00~

エキュート立川



クリスマス丸チキン

1尾 1,980円(税込)

／紅燈籠(エキュート立川)

焼くのではなく、まるごと揚げたクリスマスチキン。にんにく醤油をベースに味付けしました。外はパリパリ、中はジューシーで食べごたえ抜群です。

※エキュート立川限定

※店頭・ネット予約:お引渡し前日まで

※引渡・販売期間:12月22日(火)~25日(金)

※1日限定10尾



錦爽鶏のローストチキン

1本 810円(税込)

／四季の味 献心亭 匠

(エキュート立川・エキナカWEST)

千葉県産の錦爽鶏(きんそうどり)をじっくり焼き上げたボリュームのある逸品。ふっくらジューシーな味わいです。

※エキュート立川限定

※店頭・ネット予約:お引渡しの2日前まで

※最終締切:12月22日(火)まで

※引渡・販売期間:12月23日(水)~25日(金)



ローストビーフスライス(大)

150g 1,296円(税込)

／四季の味 献心亭 匠

(エキュート立川・エキナカWEST)

自社製品のローストビーフを食べやすくスライスしました。ちょっと贅沢にワインと一緒にいかがでしょうか。

※エキュート限定

※店頭・ネット予約:12月22日(火)まで

※引渡・販売期間:12月23日(月)~25日(金)



鮎小路 京

18cm 2,990円(税込)

／おさかな処 築地 奈可嶋

(エキュート立川)

酢飯の上にホタテやいくらをちりばめ、まぐろなどをお花に見立て、デコレーションした華やかで豪華な鮎小路ケーキです。

※1日限定10個

※店頭・ネット予約:12月22日(火)まで

※引渡・販売期間:12月23日(水)~25日(金)

エキュート大宮



スモークターキー

1本 864円(税込)

／フーズステージ キタノ フォア

(エキュート大宮)

見た目がダイナミックなのはもちろん、骨付き肉の味わいとスモークの風味がクリスマスを彩ります。

※エキュート大宮限定

※限定80本

※ネット予約:12月20日(日)まで

※引渡・販売期間:12月23日(水)~25日(金)

※提供時間:11:00~21:30



オードブル

1セット 1,980円(税込)

／肉卸小島(エキュート大宮)

こだわりのカツ3種(ミルフィーユカツ、チョップカツ、ミニロースカツ)と串3種が入ったボリュームたっぷりの限定オードブルです。

※エキュート限定

※店頭・ネット予約:12月18日(金)まで

※引渡・販売期間:12月21日(月)~25日(金)



Let's share! 魚介とチキンの パエリア

1パック 1,380円(税込)

／イーション ベジプラス

(エキュート大宮)

ムール貝や、殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプ、チキンなど、具沢山のパエリア。食卓に華を添える一品です。

※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで

※引渡・販売期間:12月23日(水)~25日(金)



ROLL de パーティー

1パック 2,700円(税込)

／スシ デリシア(エキュート大宮)

ロール4種(カルフォルニア・生ハム・ローストビーフ・フラワーマグロアボガド)と合鴨、鶏唐揚げを詰め合わせました。

※エキュート大宮限定

※限定40パック

※店頭・ネット予約:12月20日(日)まで

※引渡・販売期間:12月23日(水)~25日(金)

番外編：独り占めして楽しめる、小さめクリスマスケーキ



**ピュッシュェット・ド・ノエル
ショコラブラン**

7cm×5cm 681円(税込)

ノルコト

(エキュートエディション渋谷)

フリュイルージュとショコラブランのムースの華やかな酸味と甘味をお楽しみください。

※店頭・ネット予約：12月24日(木)まで
※引渡・販売期間：12月1日(火)～25日(金)
※アルコール不使用



ノエル エレオノール

直径9cm 2,000円(税込)

ノフラクタス

(エキュートエディション渋谷)

紅茶とチョコレートの上品なハーモニーに、香ばしいマカダミアナッツの心地よい食感を加え、華やかなクリスマスを演出します。

※限定100台
※店頭予約：12月22日(火)まで
※ネット予約：12月20日(日)まで
※引渡期間：12月12日(土)～26日(土)
※販売期間：12月23日(水)～26日(土)
※アルコール微量



ミニチュアフルーツロール

直径6.2cm 648円(税込)

ノマイスターシュトゥックユーハイム

(エキュート東京)

フルーツロールがかわいいミニチュアサイズに。生クリームに黄桃を巻き込んでいちごを飾りました。見た目もキュートで気軽にお楽しみいただけます。

※店頭・ネット予約：12月10日(木)まで
※引渡期間：12月23日(水)～25日(金)
※アルコール不使用



プティガトー4個セット

(01イルフェジュール 直径8cm、02クリオロ 直径8cm、03シャモニー 長さ8cm、04プティブッシュ 長さ8cm) 2,413円(税込)

ノイルフェジュール(エキュート立川)

アールグレイムースをのせたオレンジタルトとチョコムース、モンブラン、プティブッシュの4点セット。

※予約限定
※店頭・ネット予約：12月20日(日)まで
※引渡期間：12月22日(火)～25日(金)
※アルコール微量

エキュートでは、お得な予約がまだまだ間に合う！

【お見逃しなく！12月8日(火)までの早期予約特典】

12月8日(火)までに「ネットでエキナカ」にて、合計で4,000円(税込)以上のクリスマス商品をご注文いただいたお客さまに**もれなくJRE POINT 500ポイントプレゼント**します。

※ポイントプレゼントは「ネットでエキナカ」への会員登録および、JRE POINTカード番号の連携が必要です。

※ポイントプレゼントは、おひとりさまにつき1回です。

※ポイントの付与は2021年1月中旬を予定しています。

※今回付与するポイントは2021年2月末まで有効の期間限定ポイントです。

【今年は密を避けて！オフピークのお受け取りでお得】

「ネットでエキナカ」にて、1台3,000円(税込)以上の店頭受け取りのクリスマスケーキをご予約の際、オフピーク対象日の[12月18日(金)～23日(水)、26日(土)、27日(日)]を選択の上、お受け取りいただいたお客さまに**エキュート・エキュートエディション共通お買い物券500円券をプレゼント！**

※ご利用可能期間：2020/12/18(金)～31(木)

※ご予約いただいたクリスマスケーキのお支払いには、ご利用いただけません。

※一部ご利用いただけないショップがございます。

オフピーク
対象期間

12/
18

12/
23

12/
24

12/
25

12/
26

12/
27

※12/24(木)、25(金)のお受け取りは対象外です。

オフピーク対象期間外

【ネットでエキナカ】

インターネットでじっくり選び、受取日や時間帯を指定して注文可能。エキュート各ショップの店頭で受け取るか、自宅配送を選ぶことが出来ます。(一部対象商品のみ)

URL: <https://www.net-ekinaka.com/shop/>



ネットでエキナカ
NET de ekinaka



インターネットでじっくり選び、
受取日・時間帯を指定して注文。
(クレジット決済)



エキュート各ショップの
店頭で受け取り

or



自宅配送

Topic2. 全て荒川区の産業でつくられた「おちこちべんち」がついに完成！

今年7月にリニューアルオープンしたエキュート日暮里。「そのまま TRANSIT」を開発コンセプトに、通勤だけでなく、谷根千散策・空港利用など様々な目的を持ったお客さまが行き交う日暮里駅の空間を、今日的な「CHAMISE（茶店）」として表現しています。各ショップでは「なじみのいっぴん」をMDコンセプトとして、スイーツやデリ、雑貨ショップなど、その日・その時々利用シーンを彩る日暮里ならではの28ショップが並びます。

古いものと新しいものが融合し、新たな価値を作り上げる日暮里エリアの良さなど地域の魅力を発信し、地元・日暮里の産業や魅力を紹介するコラボレーション企画なども展開しています。日暮里の「昔と今」「現在と未来」「あちらこちら」=「おちこち」に広がっている魅力をお伝えしていく、エキュート日暮里の周辺地域との取り組み企画<ひぐらしおちこち>。リニューアルオープン時は、その第一弾として「おちこちのれん」を展開しました。日暮里繊維街よりご提供いただいた布で藍色と白地の暖簾を制作し、店の正面の左側（京成線側）に取り付けており、店の佇まい、顔を作るこの暖簾の布は日暮里の街へ続く懸け橋になっています。

この度、<ひぐらしおちこち>第二弾として「おちこちべんち」が12月に完成しますので、お知らせさせていただきます。

<ひぐらしおちこち> 第二弾：おちこちべんち

荒川区はかつて隅田川沿いに大工場が林立し、それに関連する街工場が集積した、モノづくりの街として成長してきました。今、荒川区は地域の伝統と産業の魅力にあふれています。ペースの木工合めて、全てその荒川区の産業でつくられた、「おちこちべんち」がJR日暮里駅北改札コンコースに登場します。ぜひ近くで見、座って、荒川の魅力を感じてください。

本取組みでは、荒川区産業経済部の皆さまにお声がけをし、エキュートの取組みをご理解いただき実現しました。

加えて、10年前に地域の方々にご協力いただき作成し、現在も利用いただいているペンシルベンチもこの度綺麗に修繕して再設置します。

設置日：12月中旬（予定）



荒川区は、かつて隅田川沿いに大工場が林立し、それに関連する街工場が集積した、モノづくりの街として成長してきました。今、荒川区は地域の伝統と産業の魅力にあふれています。「おちこちべんち」はペースの木工合めて、全て荒川区の産業で作られています。

【飛び箱】

体育の時間におなじみの飛び箱。体育館の片隅に積まれた飛び箱の上に座るのが好きだった方、多いのではないだろうか。体育用マットや飛び箱は使う子供たちや選手を守る大切なもの、確かな技術で、荒川区でも作られています。

【樹脂ブロック】

わたしたちのまわりには樹脂で作られたものがたくさんあります。いわゆるプラスチック。用途や形状によって種類も厚みもさまざま。その中のごく一部を紹介。化学式をつけました。樹脂の積層成形ブロック、荒川区にある特殊技術です。

【布の花】

日暮里にある、ファッション・手芸・ものづくりを楽しむ方々が集まる繊維街。あらゆる種類の布と関連品の専門店が軒を並べ、最近では業につぼり、業につぼりにも個性的な素材のお店が増えてきました。その魅力は海外にも知れ渡っています。

【エポナイト】

天然ゴムに硫黄を混ぜ、加熱して作られるエポナイト。電気絶縁性、耐薬品性が高く、経年使用に強い、熱に溶けないなどの特性があります。身近なところでは楽器、音響製品、万年筆の軸などに使われています。国内唯一の工場は荒川区にあります。

【鉛筆】

だれもが学校で親しんでいた鉛筆。その多くは荒川区で、製材、芯入れ、塗装などの工程を経てできあがっています。途中工程の鉛筆と、皆さんからいただいた使いきった「ちびたえんぴつ」をペンチにしました。(2010年)

【印刷】

荒川区の中でも個性を磨いているのが印刷産業です。コンピューターの発達とともにあらゆるものへの印刷が可能になりました。それを変えるのは熟練の職人技と新しいものへのチャレンジ精神。このパネルと樹脂の化学式は荒川区の特殊印刷で作られています。

【くり棒】

荒川区の町工場の中には鉛筆以外にも木を加工しているところがいくつもあります。高い精度、滑らかな仕上がり、その製品は学校教材や家具、お寺の檀室珠などにも使われています。いつまでも触っていただく木の感触をお楽しみください。

【協力】

有限会社小野木工所（木工全般の制作）/ 東京日暮里繊維卸協同組合（布細工に使用する布）/ 株式会社日興エポナイト製造所（エポナイト）/ 木工挽物渡辺製作所（くり棒）/ 株式会社林運動具製作所（跳び箱）/ 旭モーディング株式会社（樹脂の積層成形ブロック）/ 株式会社アポロ製作所（キャプションの特殊印刷）

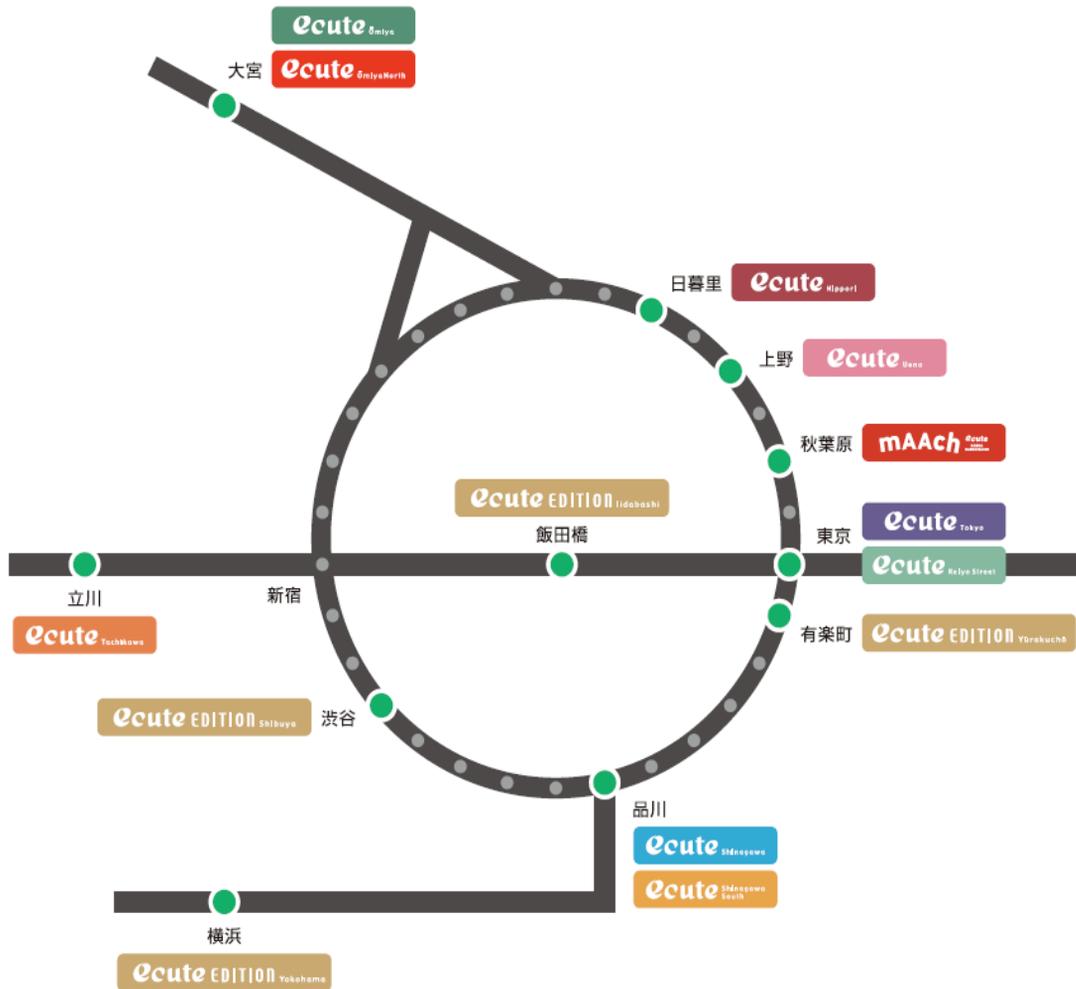
<「ひぐらしおちこち」とは・・・>

ひぐらしおちこち ～深く知るともっと楽しい～ にっぼり、ふかぼり。

かつて見晴らしの良い庶民の憩いの場として、人気の景勝地であった「ひぐらしの里 日暮里」。現在もこの街に残る下町情緒と豊かな自然の中に、今を伝える日暮里があります。「おちこち」という言葉には、「昔と今」「現在と未来」「遠近」「あちらこちら」という意味があります。みなさまに、日暮里をもっと好きに、もっと日暮里の街へ足を運ぶきっかけにいただけたらという思いを込めて、日暮里のあちらこちらに広がる魅力、今と昔の魅力を<ひぐらしおちこち>としてお伝えしていきます。

【参考】

【株式会社JR東日本リテールネット 運営施設】



■エキキュート

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。運営する施設は、大宮、大宮 ノース、日暮里、上野、東京、京葉ストリート、品川、品川 サウス、立川の9施設です。

■マーチエキキュート

「マチとのコトづくり」をテーマに、周辺地域との連携を図りながら街のさらなる活性化の一貫を担うべく立ち上げたブランドです。マーチエキキュートには、街と共に歩み続け、独自性のある魅力を発信していきたいという想いを込めています。

■エキキュートエディション

エキナカを中心に展開する「エキキュート」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”という 意味を込めて「EDITION」=「版」というサブネームを付けました。

ecute

mAach
ecute

ecute
EDITION