

エキナカ商業施設エキュート・3月最新情報

- Topic 1. 3月26日（金）、峠の釜めし“荻野屋”の新業態や“渋谷横丁”運営会社の新ジャンルなど
新規2ショップが加わる、エキュートエディション有楽町をご紹介します …2～4p**
- Topic 2. ふわふわたまごメニューが勢ぞろい！「オムライスステーション／たまごWeek」…4～5p**
- Topic 3. 東京の桜も開花宣言！エキュート各施設の「春キャンペーン」…5p**
- Topic 4. 祝！エキュート上野10周年キャンペーン…6p**
- Topic 5. エキュート立川ショップオープン情報…7p**



荻野屋 弦

有楽町 GYOZA 待合室

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）が昨年8月31日に一部開業した『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」という「サロン」のような役割を目指す当施設が、このたび新たに2ショップを開業します。峠の釜めしで有名な「荻野屋」が生み出すイートイン併設型の新業態ショップや、恵比寿横丁や渋谷横丁など新たな空間を生み出し続ける「浜倉的商店製作所」の新業態ショップがオープンします。

そして、今年の3月31日（木）、エキュート上野が開業10周年を迎えます。日頃の感謝の気持ちを込めて、10周年を記念した限定商品や10周年にかけた1,000円の限定商品などを展開します。また、3月25日（木）には、エキュート立川「osoto」内に大人気のフルーツパーラーがオープン。オーナー自ら目利きし仕入れをおこなう、おいしい旬の果実が手ごろな価格で味わえます。ぜひご注目ください。

Topic1.3月26日(金)に新規2ショップが加わる、 エキュートエディション有楽町をご紹介

有楽町駅改良計画に伴い、昨年8月31日に一部開業した『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」のような役割を目指しています。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っているなか、新たに2ショップが開業します。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

(各ショップの営業時間は、ホームページにて随時ご確認ください)



新ショップ

新業態 ①荻野屋 弦 (釜めし・日本酒) 3/26(金) 11:00オープン

峠の釜めしで有名な「荻野屋」が生み出す、イートイン併設型の新業態ショップ。

昼は、峠の釜めし等のお弁当をイートインで楽しめるほか、テイクアウトにも対応。

夜は、群馬・長野の地酒とともに、老舗荻野屋ならではの数々の逸品料理を楽しめます。

【限定メニュー①】

有楽町の釜めし 弦

1,500円(税込)

秘伝のダシで炊き上げた安曇野産コシヒカリの上に、希少部位イチボを使用した味わいのある上州牛と彩り豊かな食材をのせました。エキュートエディション有楽町店限定の特別釜めしです。

【限定メニュー②】

一品料理各種

300円～(税込)

荻野屋の代表商品「峠の釜めし」の具材を使用したおつまみメニューを多数ご用意いたします

(16時以降限定)。一例:「牛すじ煮込み(税込400円)」

自家製の柔らかい牛すじの煮込み。峠の釜めしにも使用しているさがき牛蒡との相性も抜群です。

荻野屋のオリジナル釜皿で提供いたします。

荻野屋 弦



新業態 ②有楽町GYOZA待合室 (餃子・ラーメン) 3/26(金)11:00オープン

恵比寿横丁や渋谷横丁など、新たな空間を生み出し続ける「浜倉的商店製作所」による新業態ショップ。

「鉄鍋一口餃子と片手鍋ラーメンとオリジナル瓶サワーの店」を有楽町で展開いたします。2種の一口餃子は、鉄鍋で焼くから皮はパリッと、中はジューシー。そんな餃子にあうのは幻の酒「ホイス」。そして締めやランチには、昭和のアルミ片手鍋で食す、あっさり「鰹だし柚子塩ラーメン」と、やみつき「スタミナラーメン」。ぜひお楽しみください。

【限定メニュー①】

鉄鍋一口餃子(肉餃子/野菜餃子)

各1人前(6個) 429円(税込)

肉の旨みのジューシー「肉餃子」と、野菜の甘みのモチリ「野菜餃子」の2種類をご用意。「肉餃子」は、黒豚に玉ねぎ・ニラ・ニンニクを加え、さらに味噌と擦り胡麻を加えて旨味とコクを引き出したやみつき餃子。黒酢や激辛タレなど、バリエーション豊富なつけダレをご用意し、味変は無限です。「野菜餃子」は、豚肉にたっぷりの国産キャベツと香味野菜の玉ねぎ・ニラ・ニンニクを加え、表面はカリカリ、中はホクホクもちりです。

【限定メニュー②】

スタミナラーメン/鰹だし香る柚子塩ラーメン

各979円(税込)

昭和の懐かしいアルミ片手鍋で食すラーメンです。「スタミナラーメン」は、その名の通り食べれば元気みなぎる一杯。押し寄せる豆板醤の辛さと野菜のうま味は、やみつき必死です。一方の「鰹だし香る柚子塩ラーメン」は、透き通る鰹出汁のスープに、柚子の風味が香る上品な旨味で、女性のお客さまにもおすすめです。

有楽町 GYOZA 待合室



③TOKYO 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「T.A.S.T.Y IPA」

1パイント(473ml) 1,100円(税込)

「ジャパン・グレート・ビア・アワード 2021」銀賞受賞した、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。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。

【限定メニュー】

TASTY スモークチーズバーガー

1プレート 1,700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、溶かしスモークチーズ、軽くスモー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。



④THE 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、日々のルーティー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】

麻喱飯(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=麻喱飯(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いく。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 750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(ほうしよう)」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。



参考情報(既存店について)

⑤nomuno EXPRESS (ワインバー)

世界中から集めた約50種の本格ワインをリーズナブルな定額制で好きなだけ楽しめる、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。“ワインを楽しむ・学ぶハードルを下げる。”沢山の方にとって、もっと気軽にワインを楽しみ、学び、好きになってもらう場所が「nomuno」。当店では、エキナカ向け新業態として、気軽にサッと楽しめる30分単位の定額制をご用意いたしました。

食べ物持込OK、好きなお食事と店内ワインで無限大のマリアージュを。

また、ランチでは元祖ポロネーゼ専門店「BIGOLI」のポロネーゼが一般的イタリアン比2倍サイズ(360g)で“がっつり”楽しめます。

【代表メニュー】

ワイン30分飲み比べ放題

1,100円 ※延長30分550円(税込)

品種や国ごとの特徴がわかりやすいワインを厳選。ワインリストは定期的にローテーションし、毎回飽きずに楽しむワインを楽しみ・学べます。ビールとハイボールも飲み放題。ポロネーゼはもちろん、食べ物持ち込み自由なので好きな食事とのマリアージュを。



⑥NewDays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)

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。



Topic2. ふわふわたまごメニューが勢ぞろい！「オムライスステーション／たまごWeek」

見た目もかわいい食べてもおいしいたまごメニューが揃う、エキュート「たまごWeek」を今年も開催！さらに今年は品川駅のエキュートで、「オムライスステーション」キャンペーンを初開催！各ショップの特徴をいかした様々なジャンルのオムライスメニューが揃います。テイクアウトして、ご自宅で食べ比べなんていかがでしょうか。ぜひお試しください。

オムライスステーション(エキュート品川・品川 サウス)：4/1(木)～4/18(日)



シーフードホワイトソースオムライス
1,280円(税込)／タミルズ

オーソドックスなチキンライスに合わせるのには、手作りにこだわったシーフードホワイトソース。海老、イカ、アサリが入った魚介の風味香る一品です。



ぬる爛佐藤のおむらいす
1,980円(税込)
／ぬる爛佐藤 御殿山茶寮

土鍋で作るオムライス。うなぎと玉子のハーモニー！
銀杏仕立てを堪能して下さい。
※エキュート品川限定



オムビリヤニカレー
1,580円(税込)／シターラダイナー

オムライスの専門店ボムの樹との初コラボ。
ボムの樹のシェフによるフワフワ卵、中にはSITAARAの本格ビリヤニが。さらにお好きなカレー2種を選べる、贅沢すぎる逸品です。
※エキュート品川限定



ふわふわメレンゲのオムレツライス
1,000円(税込)
／日本橋だし場 OBENTO

こんがり焼きあげたメレンゲの中に、とろとろ玉子、豚角煮、鶏そぼろ、ほうれん草。洋風だしご飯との相性抜群です。
※エキュート品川限定
※1日限定10個



オムハヤシ
1,470円(税込) / たいめいけん
(エキュート上野)

オムライスにハヤシソースをかけたたいめいけんを代表するメニュー。エキュート上野店、開業と同じ10年前から販売を開始し、トロっとしたたまごが特徴の人気NO.2メニューです。



パンダのおなか カスタード
1個 250円(税込) / 和楽紅屋
(エキュート上野)

可愛いパンダのおなかをイメージした上野店限定商品。米粉入りの柔らかいどろける生地でホワイトチョコレートと、コンデンスミルク入りのリッチなカスタードをたっぷりとサンドしました。
※エキュート上野限定



たまごサンド
260円(税込)
/ ラ ブランジュリ キニヨン
(エキュート立川)

地元・府中の高野養鶏所のたまごで作るふわふわのたまごサンドです。隠し味にナツメグを使用しています。



シュークリーム
200円(税込)
/ パティスリー ドゥ シェフ フジウ
(エキュート立川)

カスタードクリームと生クリームを合わせた爽やかなシュークリームです。
※1日限定20個

Topic3. 東京の桜も開花宣言!「春キャンペーン」

東京の桜の開花宣言が発表され、いよいよこの季節がやってきました! が、今年は気軽にお花見に行けないことも予想されます。今年、エキナカでさくっとテイクアウトして、ご自宅で春のメニューを楽しんでみてはいかがでしょうか。エキュートでは、随所に春を感じることができる色とりどりのお弁当やスイーツをご用意しています。この時期しか味わえないメニューをお見逃しなく!

SPRING is BEAUTIFUL.(エキュート品川・品川 サウス) : 3/15(月)~4/4(日)



道明寺団子
270円(税込) / ふるや古賀音庵

桜色に染めた道明寺でつぶ餡を包みお団子のように串に刺し仕上げました。
※エキュート品川限定
※1日限定20個



桜あんバター
249円(税込)
/ プーランジェリー ラ・テール

北海道産つぶあん、桜葉の塩づけを混ぜ合わせたバターをたっぷりはさみました。さらに桜パウダーで風味をプラスしています。



お花見御膳『はるうらら』
1,944円(税込) / なた万 厨房

彩り鮮やかなちらし寿司と旬御飯の二種の御飯に、出し汁をたっぷり含ませた煮物をはじめとしたおかずが入った、内容充実のお弁当です。



桜とひしおの花見粥
997円(税込) / おだし東京

鯉本枯節と鯛醬の出汁をきかせ、鯛、筍を忍ばせた春を感じるお粥のセットです。
※エキュート品川 サウス限定

さくらさくら(エキュート大宮) : 3/15(月)~3/31(水)



極上たまごプリン-極-
1個 430円(税込) / オーヴォ

極上たまごと桜のミルクソースを合わせた、春を感じる優しい味わいのプリンです。
※季節限定



SAKURAモンブラン
1個 594円(税込) / アンドメルシ

桜あんと木苺のガナッシュが相性抜群のモンブランです。この時期限定の人気商品!
※季節限定



桜寿司5種5個入
712円(税込) / あざさ

吉野の桜をモチーフにした色とりどりの寿司。ネタは、真鯛、さけ、えび、さより、竹の子の5種類。シャリにも一工夫加え、春らしいお寿司に仕上げました。
※季節限定



酒種五色
(桜、小倉、けし、うぐいす、白)
850円(税込) / 銀座木村家

いろんなお味が楽しめる定番の詰合せ。おみやげやご贈答としてもオススメです。ぜひ、元祖あんぱんをお楽しみください!
※季節限定

Topic4. エキュート上野10周年！

エキュート上野は今年の3月31日(水)に、おかげさまで開業10周年を迎えます。エキュート上野をご利用いただいているお客さまへ日頃の感謝の気持ちを込めて、10周年を記念した限定商品や10周年にかけた1,000円ぴったりの限定商品を展開します。

また、飲食ショップでは10周年キャンペーンオリジナルデザインのマスクケースのプレゼントイベントも実施します。

キャンペーン名称: エキュート上野10th Anniversary

開催期間: 3/15(月)～3/31(水)

エキュート上野HP : <https://www.ecute.jp/ueno>



展開商品一例



メモリアル☆デコド
420円(税込) / シレットコファクトリー

エキュート上野10周年にちなんで、「10」をちりばめた記念のデコドーナツです。
※エキュート上野限定



復活ロング袋詰合せ
1,000円(税込) / かきたねキッチン

誕生10周年を迎えるかきたねキッチン。復活販売のてりやきマヨネーズ味と人気のチーズ味と塩だれ味の詰合せです。
※エキュート上野限定
※1日限定10セット



10種フルーツショート
1,400円(税込) / ドルチェフェリーチェ

10種類のフルーツをつかった期間限定の特別なフルーツショートケーキです。
※エキュート上野限定



焼き菓子詰合せ
1,000円(税込) / キノクニヤアントレ

人気のプチフルクッキー、リュネットなどを詰め合わせたお買い得セット。手土産にもおすすめです。
※エキュート上野限定
※数量限定



10周年記念詰合せ
1,000円(税込) / いなりすし専門店「豆狸」

パンダいなりと定番3種類のいなりが入った10周年記念限定の詰合せです。
※エキュート上野限定



まぐろづくし
1,000円(税込) / Sushi力蔵

お子様から大人まで人気の中トロ、赤身、鉄火巻が入った、こだわりの「まぐろづくし」です。
※エキュート上野限定

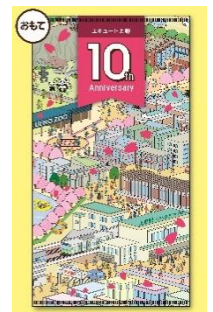
飲食ショップでマスクケースをプレゼント

10周年にかけて、期間中1,000円(税込)以上飲食されたお客さまへマスクケースをプレゼント！

実施期間: 3/15(月)～3/31(水)

配布対象ショップ: T'sたんたん、築地魚河岸まぐろ一代、洋食や三代目たいめいけん、シターラダイナー、ハイボールズうえのステーション、ハミングカフェ、騒花豆、5クロスティーズコーヒー、やなぎ茶屋、グッドスプーン チーズスイーツ&チーズブランチ、はいり屋・大釜屋、東京じゃんがら、国産二八蕎麦 蕎香

※1会計につき1枚プレゼント・レシート合算不可・無くなり次第終了



Topic5. エキュート立川ショップオープン情報

オーナー自ら目利きし仕入れを行い、おいしい旬の果実が手ごろな価格で味わえる大人気のフルーツパーラーがエキュート立川「osoto」にオープンします！旬の果実を使用したパフェやケーキをはじめ、軽食メニューを多数ご用意しています。この時期は特に莓がおすすめ！ぜひお立ち寄りください。



・ショップ名
果実園リーベル

・開業日時
2021年3月25日（木） 10:00

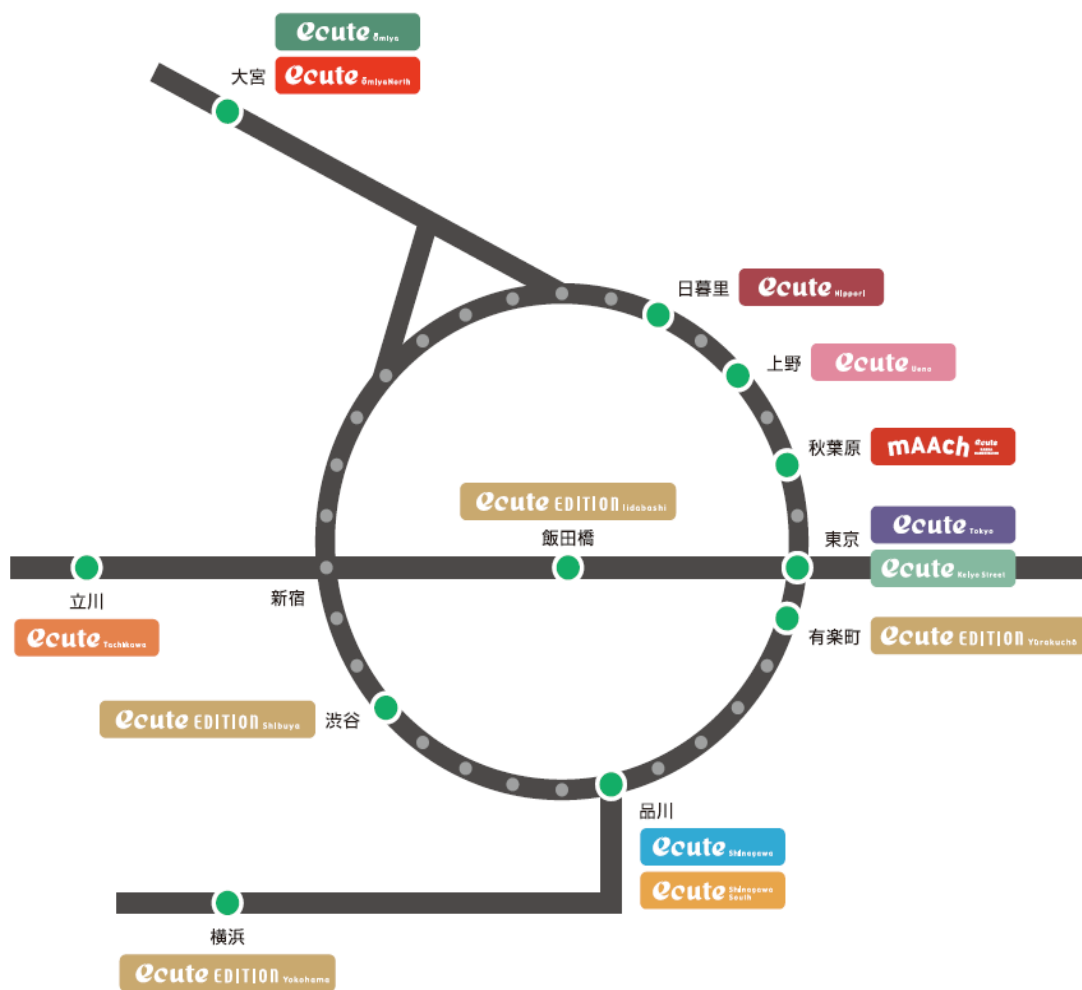
・営業時間
月～土 7:00～22:00 日・祝 7:00～21:00
※緊急事態宣言を踏まえ、営業時間が変更になる場合がございます。
詳しくはエキュート立川HPをご確認ください。
エキュート立川HP : <https://www.ecute.jp/tachikawa>



・果実園のこだわり
「常に身近に果物（フルーツ）を感じていただきたい」という想いから、
毎日旬の果物を市場で仕入れ、新鮮なうちにお客さまにご提供することを心がけています。

【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。

■エキュートエディション

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」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