

2018年8月27日(月)
株式会社JR東日本リテールネット

東北の魅力あふれる限定メニューを、
エキナカ商業施設「エキュート」4施設で展開！
「プラス東北フェア」開催

Topic 1. 「プラス東北フェア」・・・3～5p

⇒今年の限定メニューは、貴重な品種である夏苺「雷峰」や果肉まで赤い新品種のりんご「紅の夢」などの果物だけではなく、世界自然遺産白神山地と日本海に囲まれた深浦町海域で育った「深浦サーモン」や国内シェアわずか1%の牛肉「短角牛」などを使用！

Topic 2. マーチエキュート5th Anniversary・・・5p

⇒文化人から大衆までがつどい交流していた旧万世橋駅で、新たな文化、情報、知、技術などの価値を再発見し、深め、発信するイベントを開催します。

Topic 3. エキュート品川「カカオハンター」小方真弓さん来店&コラボ商品販売・・・6p

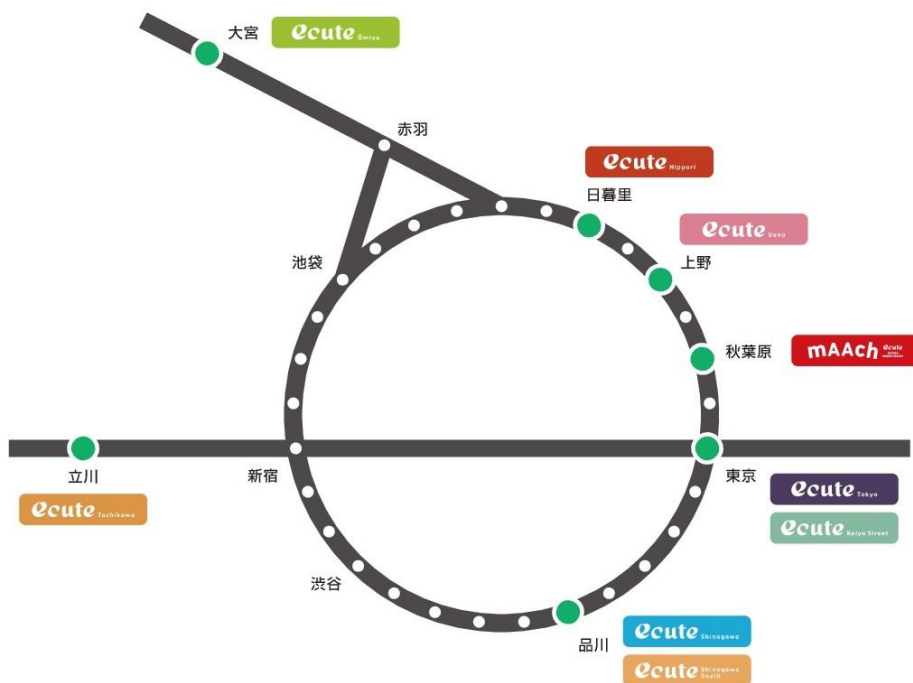
⇒創業80年を超えるはちみつメーカー「クインビーガーデン」の直営店である「パティスリー-QBG」と、コロンビアでカカオを追い求める「カカオハンター」小方真弓さんによるコラボ商品を発売！御本人も来日します。



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/代表取締役社長:高橋 眞)では、9月3日(月)から24日(月・祝)までの22日間、エキュート大宮・エキュート上野・エキュート東京・エキュート京葉ストリートの4館で「プラス東北フェア」を開催。各施設の店舗が、趣向を凝らした限定メニューなどを展開します。またその他にも、マーチエキュート神田万世橋の各店舗が文化を発信するマーチエキュート 5th Anniversaryや、エキュート品川では創業80年を超えるはちみつメーカー「クインビーガーデン」の直営店である「パティスリー-QBG」とコロンビアでカカオを追い求める「カカオハンター」小方真弓さんによるコラボ商品を限定販売します。ぜひご注目ください。

【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。年間利用者数は合計で6,300万人を超え、スイーツからレストラン、ファッション、雑貨、クリニックや保育サービスまで合計約400ショップを運営しています。



Ecute

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。

mAAch
Ecute
KANDA MANSEIBASHI

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。

Topic 1.魅力的な食材を使用した限定メニューを、エキナカ商業施設「エキュート」4施設で展開！ 「プラス東北フェア」開催

エキュート大宮・エキュート上野・エキュート東京・エキュート京葉ストリートの4施設にて「プラス東北フェア」を9月3日(月)～24日(月・祝)の22日間で開催します。

「東北の恵みを日々の生活にプラスしよう」というコンセプトのもと、開催6回目となる今年の「プラス東北フェア」は、りんごやまぐろ、シャインマスカットなど旬の東北食材を彩り豊かに表現しました。各店舗が今回の「プラス東北フェア」のためだけに考案した、見た目からおいしさが“あふれる”ようなスイーツ&デリが登場します。さらに、期間中フェア対象商品をお買い上げのお客さま合計300名様に、東北の魅力あふれる賞品が当たるスクラッチキャンペーンを実施します。是非、東北の魅力を存分に味わってください。

開催施設: エキュート大宮、エキュート上野、エキュート東京、エキュート京葉ストリート



東北の“果物”

福島県産いちじく
「榊井ドーフィン」使用



タルト オフィグ
1カット 594円(税込)
ル・ビエ〜プロデュイ パー アラ
カンパーニュ〜(エキュート東京)
さっぱりとした風味とやさしい甘みを楽しめる
福島県産の旬のいちじく「榊井ドーフィン」を味
わえる一品。クリームチーズ入りのカスタード
を敷き詰めた限定タルトです。
※エキュート東京限定

宮城県産いちご「雷峰」使用



雷峰のシフォンサンド
700円(税込)
OVO(エキュート大宮)
極上の卵を使ったふんわり食感のシフォン
ケーキに、貴重な品種として知られる夏苺・宮
城県産「雷峰」をぎっしりとはさみました。
※エキュート大宮限定

山形県産ラ・フランス使用
青森県産りんご使用



4種のフルーツサンド
540円(税込)
サンドイッチハウス メルヘン
(エキュート上野/東京)
サンドイッチカフェ おいしいメルヘン。
(エキュート大宮)
東北山形県産ラ・フランスや、青森県産りんご
など色とりどり豊かなサンドイッチ。
※1日30袋
※エキュート限定

東北産シャインマスカット使用



シャインマスカットのエクレール
1個 320円(税込)
ドルチェフェリーチェ(エキュート上野)
シャインマスカットの果肉とマスカット果汁を合
わせた生クリームとの爽やかな甘さが、口に広
がるエクレーア。
※1日30個限定(提供時間 11:00～)
※エキュート上野限定

山形県産りんご「紅玉」使用



焼りんごタルト
1台 1,480円(税込)
アンデリ(エキュート大宮)
山形県産の「紅玉りんご」をたっぷり使用し
た、季節限定のタルトです。
※1日16台限定
※エキュート大宮限定

秋田県産りんご「紅の夢」使用



ごろごろ紅の夢りんごパイ
1台 1,296円(税込)
おいもさんのお店 らぼっぼ(エキュート上野)
らぼっぼミニオン(エキュート大宮)
果肉まで赤い新品种の秋田県産りんご「紅の
夢」を使用した、おいもとの相性抜群のパイで
す。
※1日12台限定
※エキュート限定

東北の“肉”

岩手県産牛肉
「短角牛」使用



いわて山形村 短角牛弁当
1折 1,580円(税込)
大地を守るデリ(エキュート東京)
国内シェアわずか1%の短角牛。春～秋にかけて放牧で大切に育てられた赤身肉の旨みを味わえる、こだわりの弁当です。
※エキュート東京限定

山形県産牛肉「山形牛」使用



山形牛のしぐれ煮とそぼろ弁当
1折 1,000円(税込)
塚田農場 OBENTO&DELI(エキュート上野)
ツカダファームトーキョー(エキュート京葉ストリート)
山形牛の目利きのプロ、大沼氏が厳選した牛肉を使いました。甘辛く味付けしたしぐれ煮は、ご飯との相性抜群です。

山形県産豚肉「三元豚」使用



山形産ポーク肉と3種のきのこクリーム煮込み
1,060円(税込)
マダム・プロ(エキュート京葉ストリート)
山形県で有名な平田牧場の豚肉を煮込み、相性抜群のきのこを添えました。
※エキュート京葉ストリート限定
※提供時間 11:00～22:30

山形県産枝豆使用
山形県産「三元豚」使用



旬野菜カツ&ヒレかつ弁当
1折 1,150円(税込)
平田牧場(エキュート東京)
山形特産の枝豆とモッツアレラチーズを、山形県の平田牧場の三元豚で巻いたかつ。さらに三元豚ヒレかつが入った、季節限定のお弁当です。
※エキュート東京限定

岩手県産黒毛和牛使用
岩手県産かき使用



格之進カキニク弁当
1折 2,380円(税込)
格之進TSB(エキュート京葉ストリート)
岩手県産の「黒毛和牛」と「かき」を1つのお弁当で楽しめます。どちらも自家製割り下で煮込んでいます。
※1日限定20折
※エキュート京葉ストリート限定

東北産和牛使用



東北和牛 肉巻きおむすび
1個 390円(税込)
おむすび百千(エキュート京葉ストリート)
東北和牛を贅沢に巻いた、牛の肉巻きおむすびです。
※1日限定20個

東北の“魚”

宮城県産めばち鯖使用
岩手県産うに使用



宮城県産生めばち鯖と岩手県産うにの北海井
1折 1,500円(税込)
Sushi力蔵(エキュート上野)
魚力海鮮寿司(エキュート京葉ストリート)
この時期、東北で穫れる宮城県産旬の生めばち鯖と岩手県産の蒸しうにを贅沢に使った豪華な丼ぶりです。
※エキュート限定
※提供時間 10:00～19:00(エキュート上野)
10:00～(エキュート京葉ストリート)

東北産いくら使用



平泉うにごはん
1折 1,200円(税込)
ふるさと料理 福膳(エキュート東京)
みやげ菓撰(エキュート上野)
特製の醤油ベース出汁で煮込んだ蒸しうにと、プリプリ食感で楽しませてくれる三陸産のいくら。そして大いなる脇役の菱わかめが醸し出す潮騒のハーモニーは、お土産にもなるお弁当です。

宮城県産とろ鯖使用



三陸産とろ鯖焼
4貫入り 1,296円(税込)
若廣(エキュート上野)
脂がのった大ぶりの鯖を若廣特製のお酢で締めました。北海道産の昆布が鯖の旨みをより引き立てます。
※提供時間 10:00～

東北の“魚”

宮城県産銀鮭使用



銀鮭といくらちらし

1折 1,167円(税込)
ちらし寿司 関山(エキュート上野)
宮城県産銀鮭を、いくらと共に盛り込んだちらし鮓です。

※1日30点限定(提供時間 9:00~20:00)

※エキュート上野限定

青森県産ベビーホタテ使用



青森県産ベビーホタテの

明太クリームドリア

1食 880円(税込)
ハミングカフェ バイ プレミア・コロミイ
(エキュート上野)

小さくても味がしっかりして甘みが感じられる青森県産ベビーホタテがたっぷり、明太子がアクセントになったホワイトソースに、チーズが香ばしくとろけるドリアです。

※エキュート上野限定

※提供時間 10:00~

Topic2. マーチエキュート 5th Anniversary

いつもご利用いただいているお客さまへの感謝と今後もよりご利用いただくために、マーチエキュート神田万世橋では、「万世橋駅サロン」をテーマに、9月14日(金)から9月28日(金)までの15日間、「マーチエキュート 5th Anniversary」を開催します。

マーチエキュートの開発コンセプトに立ち返り、かつて文化人から大衆までがつどい交流していたこの場所で、新たな文化、情報、知、技術などの価値を再発見し、深め、発信していくことが目的です。

【各店舗でサロンを期間限定開催】

みなさまへの感謝の気持ちを込めて、さまざまなショップが特別イベントを実施します。

<サロン一例>

●靴を育てる教室

…日々の活動の道具として、おしゃれのポイントとして、欠かせない靴。日頃のお手入れはどうしていますか？ 靴育て研究家/明石優さんにお越し頂き、実際にご自分の靴を磨きながら一生ものの「靴磨き」法を教えてくださいます。

●一眼レフカメラ講座

…一眼レフカメラを購入したけれども使いこなせていない。カメラをもっと使いこなしたい。そんな方にぴったりの講座をご用意いたしました。赤レンガ造りの旧万世橋駅高架橋や秋葉原の街を上手に撮影する方法を学びませんか？ 初級者から中級者向けです。

●J39チェア / ペーパーコード張り替え実演@haluta

…北欧家具では馴染み深い、ペーパーコードチェア。代表的なものではYチェアが有名ですが、halutaといえばJ39。今回はモーエンセンの名作、J39の座面張り替えの実演の他、メンテナンス方法などのご質問にもお答えするワークショップを開催します。

【豪華賞品を抽選でプレゼント！】

1回のお買い上げ金額1,500円(税込)以上の方に、応募券を配布します。応募券1枚で応募が可能となっています(複数枚の応募も可)。

A賞: マーチエキュート商品券10,000円分を10名さまにプレゼント

B賞: 各ショップ厳選ギフトをプレゼント

<賞品一例>

- ・北欧ヴィンテージ食器セット(haluta)
- ・メンズシャツオーダーお仕立て券(FABRIC TOKYO)
- ・常陸野ネストビールセット(木内酒造)
- ・山形のグロッサリーセット(MANSEI BRIDGE)



※賞品イメージ

Topic3. エキュート品川“カカオハンター”小方真弓さん来店 & コラボ商品販売

【パティスリーQBG×CACAO HUNTERS コラボレーション商品販売 & “カカオハンター”小方真弓さん来店イベント】

エキュート品川限定の秋のコラボレーション。常設店「パティスリーQBG」と、「CACAO HUNTERS(代表:小方真弓さん)」が、はちみつとカカオのマリアージュを楽しめるハニーブラウニーをお届けします。

創業80年を超えるはちみつメーカー「クインビーガーデン」の直営店である「パティスリーQBG」と、カカオを追い求め、“カカオハンター”としてTV番組にも取り上げられた小方真弓さん。どちらも「素材」にこだわる2者の共同開発商品を、9月18日(火)よりエキュート品川限定で販売いたします。

さらに、小方さんが来日(※普段は南米コロンビア居住)し、9月21日(金)に、パティスリーQBG店頭で商品のご紹介もいたします。素材であるカカオがどのように栽培されているのか、カカオ生産者の暮らしなど…。商品のおいしさだけでなく、その裏側の世界も楽しめます。



【商品内容】

商品名: QBGハニーブラウニー ~ft.CACAO HUNTERS~



“カカオハンター”小方真弓さん

カカオの香りが芳醇なCACAO HUNTERSの3種のチョコレートを選別。それぞれにマリアージュするはちみつを使用して、ハニーブラウニーに仕上げました。

①カナダ産クローバーはちみつ × ミルクチョコ カカオ53%

飽きのこない上品でまろやかなおいしさのカナダ産クローバーはちみつに、キャラメルのような甘い香りが続くミルクチョコレートをマリアージュ。こっくりとした甘い余韻がとろけるようなハーモニーを奏でます。

(コロンビア南部・トゥマコのカカオ使用チョコレート)

②北海道産シナはちみつ × ダークチョコ カカオ64%

すっきりとした甘みと程よい渋みの北海道産シナはちみつに、ロゼワインのように華やかな香りのチョコレートをマリアージュ。シナはちみつのエキゾチックな風味とチョコレートの果実のような甘酸っぱさが、しっとりと重なります。

(コロンビア北部・シエラネバダ地域のカカオ使用チョコレート)

③イタリア産ミルフィオーレはちみつ × ダークチョコ カカオ70%

芳醇な花の香りのイタリア産ミルフィオーレはちみつに、柑橘やはちみつの香りが上品なダークチョコレートをマリアージュ。二つの素材が持ち合わせるスイートアロマがふわりと重なり、濃厚な香味の二重奏が広がります。

(コロンビア東部・アラウカのカカオ使用チョコレート)

・価格: 3個入り1,280円(税込) / 6個入り2,380円(税込)

・発売日・販売期間: …9月18日(火)発売~9月30日(日)終売(予定)

カカオ・チョコレートの世界で21年。日本国内のチョコレート原料メーカー勤務や、フリーランスのチョコレート技術コンサルタントを経て、2010年より南米コロンビアに活動拠点を移す。

カカオの発掘、カカオ豆品質向上、生産指導、生産農家の発展、チョコレート開発・製造などに勤め、カカオ市場の価値向上に取り組む。

【イベント内容】

“カカオハンター”小方真弓さんが店頭にて商品をご紹介

・日程/場所: 9月21日(金) 17時~20時 / エキュート品川 1F パティスリーQBG店頭(JR東日本 品川駅 改札内)

【小方真弓さんよりメッセージ】

長く旅を続けると、出会った瞬間に「肌感」というものをふと感じることがあります。

それは時に心地の良いものであったり、安らぐような感覚だったり。

パティスリーQBGのスイーツやスタッフの皆様とお会いした時には、

ふと心がほっこりと、そして水面に波紋が重なるような、ゆるやかでやさしい印象を感じました。

それはきっとお互いに、“はちみつ”や“カカオ”という「素材」と向き合って歩んでいるから。

素材が持つ数多の個性から生まれる美味しさ、異なる素材が織りなすハーモニー。

真剣に、でも楽しく、ほっこりと、ゆるやかに。

私達の素材から生まれるスイーツの世界を、にっこりと楽しんで頂ければ幸いです。