

エキナカ商業施設エキュートの新業態 『エキュートエディション』が渋谷スクランブルスクエアにオープン！！

－ 2019年11月1日（金）－

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、2019年11月1日(金)に開業する渋谷駅直結の大規模複合施設 渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン1階に、エキナカ商業施設エキュートの新業態『エキュートエディション』を出店いたします。

この度、出店概要が決定いたしましたので、お知らせいたします。本プロジェクトに向けて開発された新ブランドや東京エリア・渋谷エリア初出店のショップがラインナップした「最旬」の展開にご注目ください。



渋谷駅街区共同ビル事業者

<エキュートエディションとは>

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。

※エキュートは、スイーツ・惣菜・雑貨など多様なアイテムを提供するエキナカ商業施設。

ecute
EDITION

<出店概要>

ゾーン名 : 渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン1階

住所 : 東京都渋谷区二丁目24番12号

営業時間 : 10:00～21:00

ショップ数 : 15ショップ (常設14ショップ、催事1ショップ)

<環境コンセプト>

NEW MIX

「動き」や「気づき」、「美しさ」、「機能性」など様々な要素を掛け合わせて、新しさを感じていただく空間づくりを目指しました。1階というグランドフロアであり、渋谷駅の核となるアーバンコアに面した場所ということもあり、目の前を通るたくさんのお客さまに向けて、遊び心と驚きを感じて頂ける仕掛けを設けています。



<MDコンセプト>

Conversation Crossing

人と人との会話（conversation）のきっかけや、生活の様々なシーンで話題の中心となるようなスイーツを集め、お客さまにご提案していきます。渋谷という特別な場所での買い物や観光の合間にも楽しんで頂けるよう、品揃えも「最旬」を意識しています。

新業態

■ FRUCTUS（フラクタス）

三軒茶屋のパティスリー「プレジール」の新業態。渋谷では、素材にフォーカスしたカットケーキ、アントルメを種類豊富に取りそろえたケーキ専門店として、手間を惜まず、季節の素材の美味しさをお届けします。全国の農家や産地をたずね、工房から直送の人気商品「フレッシュモンブラン」や、旬のフルーツを使ったショートケーキ、十勝しんむら牧場の生クリームを使った特製カスタードパイ（数量限定）等、ここでしか買えない渋谷オリジナル商品を発信していきます。



都内初

■ 堀内果実園（ホリウチカジツエン）

奈良吉野山麓で100年以上にわたり、くだものを専門に栽培する堀内果実園が、東京都内に初出店。代表商品のドライフルーツやコンフィチュールに加え、「あんぼ柿」の季節限定商品、あんぼ柿にチョコをコーティングして大人スイーツに仕上げた新商品なども展開。ガラス面に面したオープンなお店には、果物の魅力が詰まったカラフルな果物加工品がずらりと並び、まるで果物狩りを楽しむような感覚でお買い物ができるお店です。



出店ショップ一覧

NO.	ショップ名	取扱いかテゴリ	ブランド紹介	
1	丸山珈琲	コーヒー	1991年に軽井沢で創業したスペシャルティコーヒー専門店のコーヒースタンド。厳選した世界各地の高品質なコーヒーをテイクアウトで気軽に楽しみ、簡単に美味しいコーヒーを淹れられるコーヒーバッグギフトが揃う、丸山珈琲の新しいスタイルのお店です。産地からお客さまにお届けするカップ一杯までこだわったコーヒーの美味しさをお楽しみください。	
2	ベーカリー サンチノ	ベーカリー	日本各地の食材を使ったレトロなテイストのパンやご当地パンをアレンジしたパンなど、ユニークなパンが並ぶベーカリー。店名の由来は「～さん家の」や「～産地の」。渋谷では、サンチノの人気商品を集結させるほか、エキュートエディション渋谷限定商品も販売します。まず第一弾として、産地にこだわったリングトをテーマとした限定商品を開発中。職人の独自の発想が光る、美味しくて型にとらわれないパンの数々をお楽しみください！	渋谷エリア初
3	資生堂パーラー	ケーキ 焼菓子	資生堂パーラーの人気商品であるひとつひとつ個性豊かなビスキュイや、さくさくとした食感のチョコレート菓子のショコラヴィオンなどをご用意します。スタイリッシュでアクティブな人々が交差する求心力のある渋谷では、シーンに合わせてお好きな組み合わせにカスタマイズできる新しいギフトスタイルをご提案。商品に自由に触れられるセルフスタイルの売場など、新しい試みも加えます。スイーツ好きな方々に、「ワクワクできる美味しい」を楽しんで頂けるショップです。	
4	ルコント	ケーキ 焼菓子	1968年に、フランス人パティシエのアンドレ・ルコントが東京・六本木に開いたフランス菓子専門店「A.Lecomte(ルコント)」が渋谷駅エリアに初出店。“Tout à la française.”「万事、フランス流に。」を創業以来の信念として、製法やレシピはフランスの伝統にこだわり手間ひまを惜しまず生菓子・焼菓子をお作りしています。世代を超えて、愛されてきた“懐かしくて あたらしい”、シンプルながら濃厚なルコントだけの味わいをお楽しみください。	渋谷エリア初出店
5	タイチロウ モリナガ	チョコレート	“お菓子をこえる、「をかし」な体験を。”をコンセプトに、看板商品「ハイクラウン」シリーズに加え、100年かけて磨き上げたお菓子作りの技術で作られた、ほかにない「をかし」な商品の数々をご堪能ください。	渋谷エリア初出店
6	フラクタス	ケーキ	三軒茶屋のパティスリー「プレジール」の新業態。渋谷では、素材にフォーカスしたカットケーキ、アントルメを種類豊富に取りそろえたケーキの専門店として技術と手間を惜しまず、季節の素材を最大限にいかした美味しさをお届けします。全国の農家や産地をたずね、工房から直送の人気商品「フレッシュムブラン」や、旬のフルーツを使ったショートケーキ、十勝しんむら牧場の生クリームを使った特製カスタードパイ(数量限定)等、ここでしか買えない渋谷オリジナル商品を発信していきます。	新業態
7	ベイユヴェール	チーズ菓子 発酵バター	パリ市内を中心に60店舗以上を展開する“フロマージュリー・ベイユヴェール”のパティスリー。フランス直送の発酵バターやチーズを贅沢に使用したスイーツをバラエティー豊富にラインナップ。濃厚でバターの香りも華やかなバターサンド「サンド オ ブール」は6種で選ぶ楽しさも提案します。また、クリームチーズのミルクシーな風味が感じられる「ガトー フロマージュ ミキユイ」、発酵バターの香り高いフィナンシェなどの焼菓子もご用意。お手土産・ギフトから日々のおやつまで、気分に合わせてアイテムをお選びいただけます。	渋谷エリア初出店
8	オカシコネクト 【イベント区画】		「おかしでつながりとキ」をコンセプトに、誰かに思わず伝えたいくなる = 会話の架け橋となるような新しい商品をご提案します。もらって嬉しくみんなで楽しめるお菓子、旬の素材を生かしたお菓子、人に語りたくなるストーリーがあるお菓子… それらをきっかけに、様々な人と時・場面をつなげ、共感を生み出します。誰かに伝えたいような新ブランドや新商品を発信し、立ち寄るたびに新たな出会いをもたらす場として、本格派の商品からクスクスと笑えるユーモアたっぷりの商品まで、多彩なブランドをご紹介します。	
9	治一郎	バウムクーヘン	口に運ぶときからすでに感じ始めるしっとり感。口に入れた瞬間はさらにさっくりとした食感も加わっての楽しい味わい。卵黄とバターを贅沢に使った、濃厚でありながらも上品な甘さが口のなかでふわっと広がっていく風味。治一郎のバウムクーヘンは、素材にも焼き加減にも一切の妥協を許さない職人の仕事を感じられる逸品です。売場の一部が、お客さまご自身で手に取っていただける造りとなっており、ちょっとしたお手土産から大切な方への贈り物まで、幅広いシーンに対応したラインナップからお選びいただけます。	
10	銀座甘菜	和菓子	甘く楽しいと書き、甘菜(かんら)と読みます。甘いもので、皆さまを楽しく幸せにしたいという思いを込めた店名です。季節の美味しさを詰め込んだ和菓子を気軽に楽しんで頂くために、渋谷では開放感あるオープンケースでカジュアルに和菓子が選べる売場にしました。北海道の契約産園から直送される小豆を炊いた粒餡の風味が楽しめる看板商品の豆大福をはじめ、定番の朝生菓子をご用意して、お待ちしております。	渋谷エリア初出店
11	船橋屋こよみ	くず餅	創業1805年の船橋屋が手掛けるスイーツブランド。江戸時代から受け継がれてきた「元祖くず餅」はもちろん、その原料に含まれる乳酸菌を利用した乳酸菌スイーツをはじめ、従来の和菓子の範囲にとどまらない新しい形を提案していきます。	渋谷エリア初出店
12	堀内果実園	ドライフルーツ	奈良吉野山麓で明治36年から100年以上にわたり、くだものを専門に栽培する堀内果実園が、東京都内に初出店いたします。代表商品のドライフルーツやコンフィチュール、シロップに加え、奈良の山で育った「あんぼ柿」の季節限定商品、あんぼ柿にチョコをコーティングして大人スイーツに仕上げた新商品なども加えて展開。ガラス面に面したオープンなお店には、果物の魅力がぎゅっと詰まったカラフルな果物加工品がずらりと並び、まるで果物狩りを楽しむような感覚でお買い物ができるお店です。	東京初出店
13	こねり	パイ菓子	手ごねパイ専門店「coneri(こねり)」が、渋谷に初上陸。“米粉パイ×カマンベールチーズバジルのディップ”や“てんさい糖パイ×安納芋ディップ”など、50以上あるパイ×ディップの組合せは、あなたの気分に合わせてご自由に。テイクアウトできる温かいパイも、エキュートエディション渋谷店限定でご用意しています。渋谷で交わる人・文化・季節を、パイ職人の手わざでお客様の予測を超える美味しさに変化させる、それはまさに“パイこね変換”！そんなconeriの渋谷スタイルをお楽しみください。	渋谷エリア初出店
14	バターパトラー	フィナンシェ ガレット	“ご主人様、こちらバターが主役のお菓子でございます。” 世界中の産地から選りすぐったバターでお作りした、バターが主役のスイーツでございます。いつもはコクや香りを引き出したり、サクサクの食感を演出したりと、陰ながら洋菓子のおいしさを支えている脇役のバターを主役に据えてお作りしました。	渋谷エリア初出店
15	フランセ	ミルフィーユ	実は、渋谷生まれの「ミルフィユ」専門店が生誕の地に戻ってきました。 選りすぐりの素材、伝統の製法、洗練されたパッケージ。全てに徹底したこだわりで完成させた「ミルフィユ」をはじめとして、モンドセレクションを受賞したレモンケーキなど、お菓子の魅力を発信し続けています。特別なエキュートエディション渋谷店限定商品も御用意しております。	