

2020年6月12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

【6月・7月】エキュート日暮里／エキュート大宮 ノース／エキュート上野新エリア／新木場駅エリア

- 2019年9月より全面リニューアルをしていた『エキュート日暮里』全28シヨップが、いよいよ開業！！
- JR大宮駅中央改札(北)内の商業エリアを一部リニューアルし、『エキュート大宮 ノース』が誕生。
- 『エキュート上野』の新エリアに新業態のカフェなど4シヨップがオープン！

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を鑑みて開業日を慎重に検討しておりましたが、この度、エキュート上野新エリアは6月17日（水）、新木場駅エリアは6月29日（月）・7月3日（金）、エキュート日暮里（全面リニューアル）は7月15日（水）、そしてエキュート大宮 ノースは7月22日（水）の開業が決定いたしました。

駅の特徴に合わせた多彩なシヨップラインナップや周辺地域と連携した取組みなど展開にご注目ください。



エキュート日暮里



エキュート大宮 ノース



エキュート上野新エリア



新木場駅エリア

【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】

- ・感染予防のため、従業員はマスク等を着用しております。
- ・感染予防のため、コイントレーを用いた現金等の受け渡し、飛沫感染防止シートの設置のほか、お客さま同士のスペース確保のお願いなどを行っております。
- ・感染拡大防止のため、営業時間の短縮等を行っております。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。

新規開業・リニューアルのお知らせ

①エキュート日暮里 7/15(水) 10:00 オープン ※先行開業ショップは通常営業

2019年9月よりリニューアル工事をしていたエキュート日暮里が全面開業します。

開発コンセプトは「そのまま TRANSIT」。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駅空間を、今日的な「CHAMISE（茶店）」として表現。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、その日・その時々々の利用シーンに対応します。

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、エキナカ初出店や新業態など、日暮里ならではの28ショップが並びます。その他、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を展開していきます。

エキュート日暮里ホームページ： <https://www.ecute.jp/nippori>



<周辺地域との取組み>

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させていただけたらという思いを込めて、日暮里のあちこちに広がる魅力、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。

第一弾：おちこちのれん

店の正面の左側（京成線側）に取り付けてある、藍色と白地の暖簾は、日暮里繊維街よりご提供いただきました。店の佇まい、顔を作るこの暖簾の布は日暮里の街へと続く懸け橋です。



【布の街 布の道「日暮里繊維街」】

日暮里中央通りを中心に現在、約90店舗（約60社）が加盟、ファッション・手芸・ものづくりを楽しむ方々（デザイナー・アパレルメーカー・作家・学生など）が材料を探しに訪れる人気の繊維街。繊維資材を中心に、革・ボタン・型紙・縫製・アクセサリー等の様々な専門店が並んでいます。メイン通りから外れた裏路地に小さな商店が並び「裏にっぼり」や、尾竹橋通りを越えた「奥にっぼり」にも、店主のセンスが光るセレクトショップがあり魅力的。ずらりと並び手芸用品や布を見るだけでも、そして街を歩いているだけでも下町の風情を感じることができ、街歩きにおすすめです。

※第二弾以降の取組に関しては、今後、ホームページ等で随時ご案内させていただきます。

<代表ショップ・代表メニュー>

【代表ショップ】

エキュート初出店

キムラスタンド(ベーカリー)

酒種あんぱんで有名な創業150年の老舗木村屋総本店による新業態「キムラスタンド」。「パンとのペアリングを楽しむベーカリー」をコンセプトに、バラエティ豊かな菓子・惣菜パン、こだわりの食事パンなどを豊富に揃え、日々利用するお客さまの食生活をサポートします。

キムラスタンド



※画像は2個です

【代表メニュー】

バターホイップ&あんこ 1個 290円(税込)

つぶ餡に北海道産の無塩バターとホイップクリームをサンドしました。

あと引く組み合わせをぜひ、お試しください。

【代表ショップ】

エキナカ初出店

Deli comer(デリコメール)(惣菜)

サラダを中心に、野菜とタマゴを使った多彩なメニューを提供するお惣菜ショップです。「ココロとカラダの元気を、野菜とタマゴから」というコンセプトには、日々の健康と元気を支えたい、という想いを込めています。バランスの良いメニューを通して、健康で楽しい食生活をサポートします。

【代表メニュー】

【1食分野菜】旬を味わうバランスサラダ 780円(税込)

旬の素材を中心に盛り込んだボリューム満点のサラダ。
この1品で野菜、たんぱく質、炭水化物、豆類など美味しく、バランス良く摂れます！

デリコメール
Deli comer



【代表ショップ】

新業態

鮭小路 京(江戸前鮭 上方鮭)

テイクアウト寿司「京樽」プロデュースの新ブランド。上質な江戸前鮭と伝統の上方鮭を豊富にラインナップし、手土産としてもぴったりです。テイクアウトだけでなく、併設されたお召し上がり処では、気軽に本格的な江戸前鮭を美味しく素早くお楽しみいただけます。

【代表メニュー】

江戸前寿司 あずさ 1,167円(税込)

大ぶりのネタを使った江戸前寿司の詰め合わせ。脂の乗った南鮭の中とろと大粒北海道いくらが入った自慢の一品。本格江戸前鮭をご自宅でお楽しみいただけます。

すし小路
鮭小路 京
SUSHI SHOP



【代表ショップ】

エキナカ初出店

をかし楽市(あられ・豆菓子)

日暮里駅から近い南千住に本店を構える、をかし楽市がエキナカ初出店。人気の粋あられは国産のもち米を使用し、とても軽い焼き上げで老若男女を問わず誰からも愛される逸品です。一番人気の粋あられ・だし醤油をはじめ、豆菓子やおこしなど商品の種類が豊富なのも贈る側や貰う側が楽しくなる魅力の一つ。パッケージも可愛らしく、米袋など小さな袋には感謝などのメッセージが書いてあるので、気持ちを乗せた贈り物に最適です。

【代表メニュー】

粋あられ だし醤油 3つセット 1,200円(税込)

国産もち米を使用したサクサク食感のあられに風味豊かなだし醤油を絡めました。贈り物に最適です。

をかし
楽市



【代表ショップ】

エキユート初出店

富士見堂(米菓)

富士見堂がある葛飾区青戸は利根川の支流沿いに「江戸の米どころ」として発展してきました。創業から約70年。中世、伊勢神宮に米をおさめる神領地「青戸御厨」もあつた米と縁深い土地の歴史に恥じないよう生地作りから丁寧に作り、米の風味・素材の味を大切に代々煎餅を作り続けております。

【代表メニュー】

白ほおばり 1袋 598円(税込)

揚げたての美味しさを知る職人たちが「お客様にも作り立ての味を」という思いから生まれた商品。特製甘から醤油の味をベースにそのまま食べても、別添の山椒塩で「味変」して2度お楽しみいただけます。



【エキュート日暮里 出店ショップ一覧】

NEW:リニューアル後、新規出店ショップ

| NO. | ショップ名 | 取扱いカテゴリ | ブランド紹介 | |
|-----|--|---------------------|---|-----------|
| 1 | NEW キムラスタンド | ベーカリー | 酒種あんぱんなどで有名な創業150年の老舗・木村屋總本店による、新業態「キムラスタンド」。「パンとのペアリングを楽しむベーカリー」をコンセプトに、バラエティ豊かな菓子・惣菜パン、こだわりの食事パンなどを豊富に揃え、日々利用するお客様の食生活をサポートします。 | エキュート初出店 |
| 2 | NEW LE BIHAN(ル ビアン) | ベーカリー | 仏・ブルターニュで生まれ、日本で愛され続けるブーランジュリー。1913年の創業以来、素材選び、製法にこだわった上質なフランスパンは100年にわたり受け継がれてきました。伝統的なパンから、日本の素材にインスピレーションを得た新しいスタイルのパンまで、バリエーションに富んだ個性ある豊富な品揃えでみなさまのお越しをお待ちしております。 | 6/11(木)開業 |
| 3 | 小麦と酵母 満 | ベーカリー | 三軒茶屋に店舗を構える「小麦と酵母 濱田家」の姉妹店。「真面目にパンを作り続ける」をモットーとした濱田家の伝統を受け継ぎ、小麦と酵母などの素材を生かした美味しいパンを提供しています。一番人気の豆ぱんをはじめ、手間暇を惜しまない和風惣菜パンのひじき、きんぴら塩麹、味付たまたごなど個性豊かな和風ぱんで人気のベーカリーです。 | |
| 4 | NEW Deli comer(デリコメール) | 惣菜 | サラダを中心に、野菜とタマゴを使った多彩なメニューを提供する惣菜ショップです。「コロナとカラダの元気を、野菜とタマゴから」というコンセプトには、日々の健康と元気を支えたい、という想いを込めています。バランスの良いメニューを通して、健康で楽しい食生活をサポートします。 | エキナカ初出店 |
| 5 | NEW 鮎小路 京 | 江戸前鮎 上方鮎 | テイクアウト寿司「京鮎」プロデュースの新ブランド。上質な江戸前鮎と伝統の上方鮎を豊富にラインナップし、お土産としてお持ち帰りいただけます。テイクアウトだけでなく、併設されたお召し上がり処では、気軽に本格的な江戸前鮎を美味しく素早くお楽しみいただけます。 | 新業態 |
| 6 | NEW すしべん | 寿司・弁当 | 焼き鯖すしの生みの親、若廣がプロデュースした新ブランドの「すしべん」。看板商品である「幕の内ちらし」をはじめ、すしべんオリジナルの海産物から旨みを抽出し、炊き上げた「だしシャリ」を使用したお弁当、素材にこだわった巻き寿司・焼いなり等、幅広く取り揃えております。 | エキュート初出店 |
| 7 | 穂まれや | おにぎり | ふっくらやわらか、美味しいごはん。厳選素材で彩りを添えて ぎゅっとやさしく心を込めたおにぎり・いなりをお召し上がりください。また、季節ごとに春夏秋冬の素材を使用した限定商品もご用意し、皆さまのご来店をお待ちしております。 | |
| 8 | とんかつ まい泉 | とんかつ・弁当 | 「箸で切れるやわらかなとんかつ」でおなじみのまい泉。ていねいに仕込んだ厳選肉、花が咲いたように広がる衣、野菜や果物の旨みと甘みが特長のオリジナルソース、三昧一体の美味しさが自慢です。人気の「ヒレかつサンド」を中心に、とんかつ・弁当や幕の内弁当などをラインナップに加え、より食べやすさ・お求めやすさを重視しました。 | |
| 9 | 千駄木腰塚 | 弁当・肉惣菜 | 文京区千駄木に本店を構える創業70年の食肉専門店。東京食肉市場の仲卸業者でもあり、本店では高品質な国産肉を提供しています。自社製造しているハム・ソーセージは、昔ながらの製法で職人がひとつひとつ丁寧に仕上げられています。「いつでも良い品を食卓へ」届けたい。これが千駄木腰塚のこだわりです。今もなお下町の風情が残る街で、地元の人々に支えられ、これからも安心で安全な商品を提供してまいります。 | |
| 10 | NEW 鶏と玉子 太郎 | 弁当・惣菜 | ブランド鶏の桜塩をはじめ厳選した国産鶏を使用し、自家製焼鳥タレやオリジナルブレンド塩を用いて、熟練の江戸職人が一つ一つ丁寧に焼き鳥を焼きあげて提供しております。創業当初より変わらない人気の玉子焼きも職人が焼きあげております。鶏や卵を使用した親子食材のお惣菜やお弁当も幅広く提供しております。江戸の職人が作り上げる太郎の逸品をぜひ御賞味ください。 | |
| 11 | NEW カンナムキンパ | 韓国惣菜 | 素材にこだわった「キンパ(韓国海苔巻)」の専門店です。新しいスタイルの韓国デリとして、キンパ・ビビンバ・チャプチェ・チヂミなどの韓国料理を、オシャレに美しく表現します。具だくさんの7種具材の野菜キンパ、韓国版すき焼きの「ブルゴギキンパ」など、ヘルシーで美味しい料理を取り揃えています。家でのお食事としても、ホームパーティーやイベントにもピッタリな韓国料理をどうぞお楽しみください。 | |
| 12 | てとて | 和惣菜・弁当 | つくり手の「手」と美味し味わっていただくお客様「手」とをつなぐ「てとて」は美味しいお魚を中心とした和惣菜専門店。『合成保存料』『合成着色料』『化学調味料』を使用しない、素材本来のおいしさと体にやさしい健康志向をご提案いたします。 | |
| 13 | NEW 5 CROSSTIES COFFEE (ファイブ クロスティーズ コーヒー) | 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。 | |
| 14 | NEW をかし楽市 | あられ・豆菓子 | 日暮里駅から徒歩近い南千住に本店を構える、をかし楽市がエキナカ初出店。人気のあられは国産のもち米を使用し、とても軽い焼き上げで老若男女を問わず誰からも愛される逸品です。一番人気の粒あられ・だし醤油をはじめ、豆菓子やおこしなど商品の種類が豊富なのも贈る側や買う側が楽しめる魅力の一つ。パッケージも可愛らしく、米袋など小さな袋には感謝などのメッセージが書いてあるので、気持ちを添った贈り物に最適です。 | エキナカ初出店 |
| 15 | NEW 富士見堂 | 米菓 | 富士見堂がある葛飾区青戸は利根川の支流沿い「江戸の米どころ」として発展してきました。創業から約70年。中世、伊勢宮内に米をおさめる神領地「青戸御厨」もあつた米と緑深い土地の歴史に恥じないよう生地作りから丁寧に作り、米の風味・素材の味を大切に代々煎餅を作り続けております。 | エキュート初出店 |
| 16 | NEW FARM TO CAKE OVO (オーヴォ) | 洋菓子 | ～FARM TO CAKE～ 栃木県にある80年続くエッグファーム「卵明舎」によるスイーツブランド。自社配合の餌で育てた鶏が生んだ新鮮な生みたく卵「磨き卵ゴールド」と季節の美味しいフルーツ、大地の恵みがこめ込まれた贅沢なファームメイドスイーツをおとけします。 | |
| 17 | パティスリー アンドゥ | 洋菓子 | お寺やカフェ、現代美術館など、新旧が融合した東京のイーストサイド・清澄白河に本店を構えるパティスリー。この街のように伝統的な菓子と斬新なお菓子、二つの視点を持ちつつ丁寧な手仕事で菓子作りをしています。シンプルで素材の持ち味を生かしたロールケーキ、プリンなどの定番から人気のマカロン、ショコラなどのフランス菓子まで幅広く提供いたします。 | |
| 18 | 船橋屋 | 和菓子 | 1805年創業。約450日自然のままに乳酸発酵させた原料を毎日蒸し上げる「元祖くず餅」のお店。江戸から伝わる無添加製法は現代になっても変わらず、西郷隆盛、芥川龍之介、吉川英治など著名人にもご愛顧いただいた江戸の名物です。秘伝の「黒糖蜜」と香りが自慢の「黄な粉」をかけてお楽しみください。 | |
| 19 | NEW フルーツピークス アルティザン | 洋菓子 | フルーツには、もっともおいしくなる瞬間があります。私たちはつねに旬の産地から選びぬき、熟度を管理したフルーツだけを、たっぷりかつうす手で、皆さまにフルーツの持つ、本当のおいしさを楽しんでいただけたらと考えています。 | |
| 20 | 羽二重団子 | 和菓子 | 文政2年(1819年)創業、街道路筋の茶店が始まり。濃口の生醤油で、1本1本丁寧に2度つけ焼きした香ばしい焼き団子と、北海道産小豆の甘さ控えめのこしあん団子の2種類です。酒も出した明治期には、岡倉天心が当店で「陶然として帰るを忘れた」というエピソードや夏目漱石「吾輩は猫である」に登場するなど、多くの文人・文豪に愛されました。しっかり揚ぐ事で、めがめが細かく羽二重のようだと称されたお団子をご用意しさせていただきます。 | |
| 21 | 深川伊勢屋 | 和菓子 | 創業明治40年。下町深川に団子・大福・季節の和菓子等を中心に気軽に楽しんでもらいたくする菓子屋として販売しております。看板商品である絶妙なあまからの焼団子、国産もち米、赤えんどう豆を使った豆大福は無添加のため当日店舗でのご購入のみとなりますが、お近くにお立ち寄りの際はぜひお試しください。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。 | |
| 22 | NEW シーキューブ | 洋菓子 | C3(シーキューブ)は、お菓子を通じて日本の暮らしをもっと面白く変えたいと願い、人と人との幸せのつながりをアシストするスイーツブランドです。3つの「C」はカカオ、コーヒー、チーズという日本人の普遍的な好みを表し、同時に、あらゆる人、あらゆるニーズやシーンに必ず役立ちたいという想いが込められています。一番人気の「焼きティラミス」をはじめ、人々を幸せにできる様々なお菓子をご用意しております。 | |
| 23 | NEW 黒糖菓子専門店 くろいちや | 洋菓子 | 南国沖縄の太陽の恵みをたくさん受けて育ったさとうきび、そのさとうきびの美味しさを凝縮した黒砂糖。黒砂糖そのものの味わいを引き出し、丁寧に丹精こめてつくるお菓子は、新しくなつかしい、ちょっぴり贅沢なおやつです。「くろいちや」では黒砂糖を一番おいしくお菓子のかたかたにしてお届けいたします。大正ロマンを感じさせる古民家をベースにステンドグラスを印象的に配置したレトロモダンなショップが特徴です。 | |
| 24 | himekuri | イベント | イベントが大好きな詰まつ「日めくりカレンダー」をめくるような気持ちで、きつと心待ちにしていただけのショップを期間限定でご紹介。「とっておき」の逸品との出会いをお楽しみください。 | |
| 25 | NEW プレミィ・コロミィ | 服飾、生活雑貨 アパレル、コスメ | 「あなたの欲しかったモノに気づかされるお店」をコンセプトに、ここでしか買えないオリジナル商品や、かわいいこりグッズ、服飾アパレルをたくさん揃えています。また、店頭では2週に一度、テーマを設けてオススメ商品をセレクトし、変化を楽しんでいただけます。ちょっとかわいいギフトラッピングもご用意していますので、大切な人への贈り物に、自分へのご褒美にぜひご利用くださいませ。 | 7/3(金)開業 |
| 26 | 濱文様 | 和雑貨 | 横浜から「新しい和」を発信する、テキスタイルデザインブランドの「濱文様」。伝統の横浜染で染め上げた、てぬい、風呂敷、和小物などオリジナルアイテムを多数ご用意しております。グッドデザイン賞受賞の「てぬい本」をはじめ、オシャレでかわいい柄がたくさん。お土産に最適な日暮里店限定商品もご用意しております。 | |
| 27 | 青山フラワーマーケット | フラワー | Living With Flowers Every Day をコンセプトに、花や緑に囲まれた心ゆくかなライフスタイルをご提案するフラワーショップ。店内には産地にこだわった旬の花が満開。お好きな花を自由に手にとってお選びいただけます。生活シーンごとに季節の花を束ねた3種類のライフスタイルブーケ、すぐにお持ち帰りいただけるプレゼント用ブーケも多数ご用意しております。お客さま一人ひとりのご希望に沿ったオーダーも承ります。 | |
| 28 | NewDays (ニューデイズ) | コンビニエンスストア | 「駅から始まる、あたらしいまいにち」をコンセプトに、「移動」「時間」など、制約のあるエキナカニーズに「より良い商品と心温まるサービス」を提供。常に進化することで駅利用のお客さまを強力にサポートしていきます。 | 2019年開業 |

②エキュート大宮ノース 7/22(水) 8:00オープン

※そば地中山道は6:30オープン、BOOK COMPASSは7:30オープン

JR大宮駅に新エリア『エキュート大宮 ノース』が誕生します！

大宮駅中央改札（北）内のDila大宮の一部をリニューアルし、「NAKAMISE HOPPING～賑わいや路地裏感が楽しいエキナカ商店街～」をコンセプトに、エリアが生まれ変わります。

通勤・通学だけでなく、旅行や出張、帰省など新幹線を有する駅ならではの長距離移動のお客さまにも便利にご利用いただけるショップが並びます。エキナカ初出店となる2つのスイーツショップが限定商品を展開するなど、ここでしか買うことができない商品も登場します。

全面開業に向けて進み続けるエキュート大宮 ノースにご注目ください。

エキュート大宮 ノースホームページ：<https://www.ecute.jp/omiyanorth> ※7/1（水）より順次更新



全面開業時改札内コンコース内観イメージ

【代表ショップ】

エキナカ初出店

青山フロマージュ(チーズスイーツ)

東京の新しいチーズスイーツのブランド「青山フロマージュ」は、チーズ好きを魅了するチーズスイーツ専門店です。奥深いチーズの世界を探求し、多くのお客さまへ新しいチーズスイーツの発信を続けていきます。

【代表メニュー】

フロマージュ・ソフト 540円(税込)

濃厚なオリジナルチーズソフトとサブレのコーンの食べ応えのあるソフトクリームです。フロマージュ・ブランをトッピングしたフロマージュ、黄色のチーズが鮮やかなミモレット、大きなチーズを薄く削ったラスパドゥーラの3種類のチーズソフトをご用意しました。見た目だけでなく、チーズのインパクトも一緒にご賞味ください。



【代表ショップ】

エキナカ初出店

NASU JERSEY MARIAGE(スイーツ)

那須地域のジャージーミルクを使用した、新しいスイーツ専門店です。Mariage～マリアージュ～とはフランス語で、「食べ物の組み合わせが良い事」を意味します。ジャージーミルクと相性ピッタリなスイーツを、お客さまにお届けします。

【代表メニュー】

エアインチョコサンドクッキー 1,350円(税込)

ひとくち食べると、甘酸っぱいラズベリーの果肉と、ザクッ、フワッと面白い食感がお口の中に広がる、食べてみないと分からない、新食感のスイーツです。那須のジャージー牛乳を使って焼き上げたクッキー、甘酸っぱいラズベリーの果肉、空気をたっぷり含んだ柔かなホイップチョコ、ザクザク食感がたまらないシリアル4つが美味しさへのこだわりです。

✦ NASU JERSEY MARIAGE ✦



【代表ショップ】

銀のぶどう エキナカ初出店

銀のぶどう/シュガーバターの木(スイーツ)

2010年に誕生した THE シリアルスイーツ専門店「シュガーバターの木」の第1号店は、大宮駅でした。

ブランド生誕の地・大宮駅に「シュガーバターの木」が、「銀のぶどう」を伴った大型セレクトショップに生まれ変わって帰ってきます！

【代表メニュー】

シュガーバターサンドの木 14個入 1,029円(税込)

「シュガーバターの木」シリーズで、11年連続人気No.1を誇る名作サンドです！全粒粉やライ麦が香ばしい特製シリアル生地をシュガーバターでこんがり焼いた、くせになるサクサク食感。一度食べたら忘れられなくなるミルク感自慢のホワイトショコラ。何度でも食べたくなる、ほかにはない味わいをどうぞ！

GINZA TOKYO 銀のぶどう シュガーバターの木 Sugar Butter Tree



【代表ショップ】

新ブランド



BOOK COMPASS(書店)

「BOOK EXPRESS」は通勤・通学の帰宅途中に気軽に立寄れるエキナカブックスタンド「BOOK COMPASS」として生まれ変わります。

「知」のサードプレイスとして、ビジネス、スキルアップや 趣味、話題本、日々登場するコミックや文庫のベストセラーまで、「イマ」を捉える様々なジャンルのオススをコンパクトにセレクトしてお待ちしております。



【代表ショップ】



プレミィ・コロミィ(服飾雑貨)

「あなたの欲しかったモノに気づかされるお店」をコンセプトに、ここでしか買えないオリジナル商品や、かわいいことりグッズ、服飾アパレルをたくさん揃えています。

また、店頭では2週に1度、テーマを設けてオススメ商品をセレクトし、変化を楽しんでいただけます。ちょっとかわいいギフトラッピングもご用意していますので、大切な方への贈り物に、自分へのご褒美にぜひご利用くださいませ。



※画像はイメージです

【エキート大宮 ノース 出店ショップ一覧】

| NO. | ショップ名 | カテゴリ | ブランド紹介 | |
|-----|---------------------------------------|---------|--|------------------|
| 1 | 青山フロマージュ | チーズスイーツ | 大阪で話題の行列の出来るチーズスイーツ専門店「ウメダチーズラボ」をプロデュースした株式会社MON・CREVEが東京に新しいチーズスイーツのブランドをプロデュースしました。それがチーズ好きを魅了するチーズスイーツ専門店「青山フロマージュ」です。ショップのコンセプトは、奥深いチーズの世界を探索し、新しいチーズスイーツの発信を続けていくことです。その場で味わうチーズだけでなく、ギフトにもぴったりな焼き菓子等も豊富に取り揃えて、お客さまのお越しをお待ちしております。 | エキナカ初出店 |
| 2 | NASU JERSEY MARIAGE (ナス ジャージー マリアージュ) | スイーツ | 本州一の生乳生産地である栃木県、その中でも那須地域は酪農が大変盛んな地域です。そんな那須地域のジャージーミルクを使用し、新しいスイーツ作りを目指しました。私たちが抱いたテーマは、「ジャージーミルクを新しく、楽しく、美味しく！」ということです。そしてそのテーマをカタチにするために、ジャージーミルクと相性が良い組み合わせを探してきましたが、今回それをカタチにすることが出来ました。Mariage～マリアージュ～とはフランス語で、「結婚や婚姻、食べ物の組み合わせが良い事」を意味します。ジャージーミルクとの相性ピッタリなスイーツを、お客さまにお届けします。 | エキナカ初出店 |
| 3 | 銀のぶどう／シュガーバターの木 | スイーツ | 2010年に誕生した THE シリアルスイーツ専門店「シュガーバターの木」の第1号店は、大宮駅の北通路でした。ブランド生誕の地でもある大宮駅に「シュガーバターの木」が、「銀のぶどう」を伴った大型スイーツセレクトショップに生まれ変わって帰ってきます！サクッとした食感のあとに、豊かな小麦の風味とシュガーバターがじゅわっと広がる人気の「シュガーバターの木」シリーズはもちろん、東京駅で累計3千万枚の販売を記録したヒット商品「銀のぶどう」のTHEチョコレートサンド〈アーモンド〉も大宮駅に初登場します。また、季節限定商品も豊富に揃えて、お客さまのお越しをお待ちしております。 | 銀のぶどう エキナカ初出店 |
| 4 | そば処中山道 | 蕎麦 | 多くのお客さまが行き交う駅構内で、日本のファーストフードである“そば・うどん”を手軽にスピーディーに味わえるのが、「そば処中山道」です。自社工場ですべて製造される“そば・うどん”を店舗に直送し、安心・安全な商品を新鮮なままお客さまに提供しております。忙しい日々にもっと一息つける場所の提供と、お客さまの心とおなかを満たすことを目指しておりますので、お客さまのお越しをお待ちしております。 | |
| 5 | BOOK COMPASS (ブックコンパス) | 書店 | 「BOOK EXPRESS」は通勤・通学の帰宅途中に気軽に立寄れるエキナカブックスタンド「BOOK COMPASS」として生まれ変わります。「知」のサードプレイスとして、ビジネス、スキルアップや 趣味、話題本、日々登場するコミックや文庫のベストセラーまで、「イマ」を捉える様々なジャンルのオススをコンパクトにセレクトしてお待ちしております。 | 新ブランド |
| 6 | プレミィ・コロミィ | 服飾雑貨 | 「あなたの欲しかったモノに気づかされるお店」をコンセプトに、ここでしか買えないオリジナル商品や、かわいいことりグッズ、服飾アパレルをたくさん揃えています。また、店頭では2週に1度、テーマを設けてオススメ商品をセレクトし、変化を楽しんでいただけます。ちょっとかわいいギフトラッピングもご用意していますので、大切な方への贈り物に、自分へのご褒美にぜひご利用くださいませ。 | |

④エキュート上野新エリア 6/17(水) 10:00 オープン

エキュート上野に新エリア全4ショップがオープン。コンセプトは「with harmony」。

美術館、博物館、動物園と様々な施設が揃い、都内屈指の自然豊かな上野恩賜公園と共に、下町風情と活気ある上野の多様な要素を調和し、魅力ある上野を楽しんでいただきたい想いに基づきます。建物の縦格子のリズムが織りなす自然なフォルムは、世界遺産を有する文化施設と共生。館内には展望デッキを敷設し、自然豊かな上野恩賜公園が一望できます。

今回開業するショップは、和洋通した、“こだわり”と気軽に立ち寄れる“カジュアルさ”があります。カフェでの会話を楽しんだり、公園施設での思い出づくりにご利用ください。

エキュート上野ホームページ： <https://www.ecute.jp/ueno>



【代表ショップ】

エキナカ初出店

騷豆花(台湾カフェ)

「騷豆花」は劉(りゅう)親子三代に続く台湾の老舗豆花(トウファ)専門店。当店の豆花作りは、毎日店舗で大豆を搾り、豆乳を作ることから始まります。本場台湾の味を再現する為に、食材・機材を台湾より直輸入。本店直伝の製法に則り、その伝統の味を再現しております。

【代表メニュー】

マンゴースイカ豆花 1,518円(税込)

口どけなめらかな豆花に、その時期に一番旬の産地を厳選したマンゴーと、瑞々しいスイカをおしげもなく、ふんだんに盛り付けました。季節限定の組み合わせです。



【代表ショップ】

エキナカ初出店

やなぎ茶屋 (和カフェ)

浅草で外国人観光客にも人気の和カフェが上野にオープン。これまで複数のメディアで取り上げられている大好評のスイーツ「宇治抹茶ティラミス」やゆでたてもちもちの自家製白玉など、京都の老舗「森半」の抹茶を使用した、こだわりのオリジナル抹茶ドリンクやスイーツを落ち着いた雰囲気のある店内でお楽しみいただけます。

【代表メニュー】

宇治抹茶ティラミス 715円(税込)

京都の老舗「森半」の抹茶を使用。トトロに仕上げたティラミスクリームをヒノキが香る升到たっぷり入れて提供します。



【代表ショップ】

新業態

good spoon Cheese Sweets & Cheese Brunch (カフェ)

横浜みなとみらいで人気の「good spoon」が新業態で都内初出店！

店内併設チーズ工房で作るフレッシュチーズの王様「ブッラータチーズ」を丸ごと使ったパンケーキやパスタ、生チーズクリームを使用したソフトクリームパフェ、見るだけで楽しいチーズケーキ、その他チーズたっぷりのキーマカレーやライスカルボナーラをご用意。チーズティやチーズケーキのお持ち帰り商品も充実した女性にはうれしいチーズだらけのカフェ。

【代表メニュー】

ブッラータチーズパンケーキ ベリー 1,738円(税込)

チーズ工房で作る自家製ブッラータチーズとふんふわパンケーキの贅沢なコラボ！とろ〜りチーズとパンケーキが相性抜群！

good spoon

Cheese Sweets & Cheese Brunch



【エキュート上野新エリア 出店ショップ一覧】

| NO. | ショップ名 | カテゴリ | ブランド紹介 | |
|-----|--|------------|--|---------|
| 1 | 騷豆花 | 台湾カフェ | 「騷豆花」は劉(りゅう)親子三代に続く台湾の老舗豆花(トウファ)専門店。当店の豆花作りは、毎日店舗で大豆を搾り、豆乳を作ることから始まります。本場台湾の味を再現する為に、食材・機材を台湾より直輸入。本店直伝の製法に則り、その伝統の味を再現しております。 | エキナカ初出店 |
| 2 | やなぎ茶屋 | 和カフェ | 浅草で外国人観光客にも人気の和カフェが上野にオープン。これまで複数のメディアで取り上げられている大好評のスイーツ「宇治抹茶ティラミス」やゆでたてもちもちの自家製白玉など、京都の老舗「森半」の抹茶を使用した、こだわりのオリジナル抹茶ドリンクやスイーツを落ち着いた雰囲気のある店内でお楽しみいただけます。 | エキナカ初出店 |
| 3 | good spoon Cheese Sweets & Cheese Brunch | カフェ | 横浜みなとみらいで人気の「good spoon」が新業態で都内初出店！ 店内併設チーズ工房で作るフレッシュチーズの王様「ブッラータチーズ」を丸ごと使ったパンケーキやパスタ、生チーズクリームを使用したソフトクリームパフェ、見るだけで楽しいチーズケーキ、その他チーズたっぷりのキーマカレーやライスカルボナーラをご用意。チーズティやチーズケーキのお持ち帰り商品も充実した女性にはうれしいチーズだらけのカフェ。 | 新業態 |
| 4 | NewDays (ニューデイズ) | コンビニエンスストア | エキナカで多彩なニーズに応えるコンビニエンスストア「NewDays」がいつもの便利プラスαの価値を提供します。生ビールの販売も行い更に幅広いニーズに対応します。特別企画として、子育て世代を中心に幅広い人気を誇るインスタグラマー「つむばば」がエキュート上野とコラボレーション。つむばばデザインの食品、雑貨、文具などを展開します。 | |

④新木場駅エリア

6/29（月）より順次、JR新木場駅構内に新たな商業空間が誕生します。新木場駅構内のバリアフリー設備や改札内コンコース部分の拡張にあわせて、便利な2ショップが開業。平日には通勤・通学で多くのお客さまがご利用になるほか、休日には近隣施設へのアクセスの拠点として、朝・昼・夜異なる様々なニーズに対応し、エキナカの利便性が更に向上します。

新木場駅エリアホームページ：<https://j-retail.jp/special/shinkiba>



【ショップ①】 6/29（月）7：00オープン

BECK'S COFFEE SHOP(カフェ)

世界中から厳選した上質な豆をじっくり焙煎し、お店で丁寧に挽いたコーヒーを提供します。手作りサンドイッチと一緒に召し上がってください。

【代表メニュー】

ビーフパストラミ 520円(税込)

石窯で焼き上げたシリアルブレッドにビーフパストラミとキャロットラペをサンドしました。シリアルブレッドには、ひまわりの種・白ごま・粗挽き大豆、オーツ麦フレーク、亜麻仁を配合しており、噛みしめるごとに、雑穀や種子のコクのある旨みを味わえます。石窯で焼き上げているため、外はサクッと中はしっとりしたパンになっています。

BECK'S
COFFEE SHOP



【ショップ②】 7/3（金）7：00オープン

いろいろ庵きらく(生蕎麦)

女性でも入りやすい店内で、茹でたての生そばと自家製かき揚げなど、豊富なメニューをお手頃価格で提供いたします。

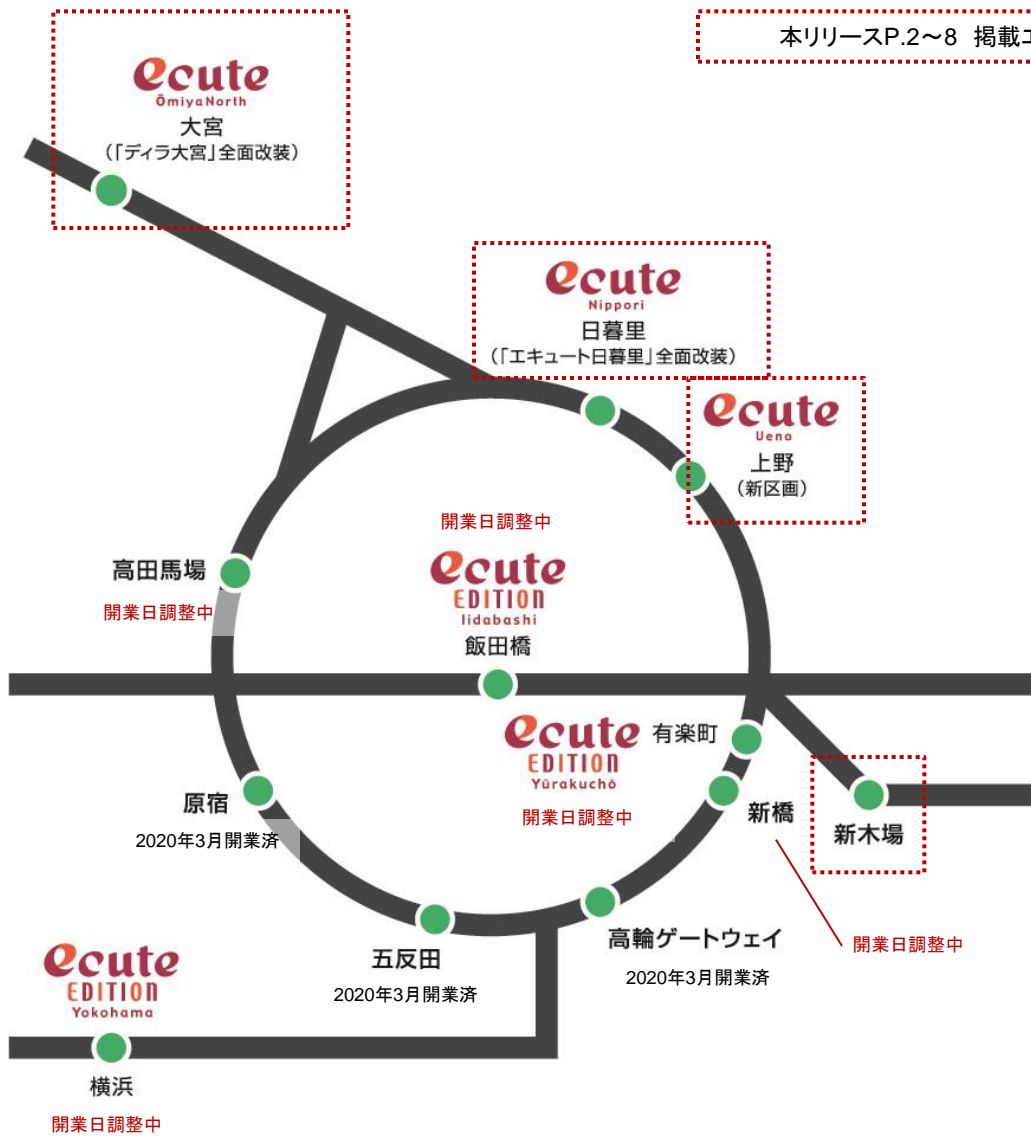
【代表メニュー】

かき揚げそば 440円(税込)

茹でたての生蕎麦と、ダシ香る・丸みのあるつゆに、サクサク揚げたてのかき揚げをトッピングした当店自慢の一品です。

生蕎麦 いろいろ庵 きらく





■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。既存施設の大宮、上野、東京、京葉ストリート、品川、品川 サウス、立川に、日暮里のリニューアルオープン、大宮 ノースの新規開業により2施設が加わり、9施設となります。



■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。



- ・6/12時点での情報です。今後変更となる可能性がございます。
- ・画像はイメージであり、実際と異なる場合があります。