



2019年3月5日
東日本旅客鉄道株式会社

JR 東日本のエキナカ、「世界の舞台へ」

シンガポール・チャンギ空港に「JW360°」が2019年春に開業！

- 東日本旅客鉄道株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：深澤祐二、以下「JR 東日本」）は、「変革 2027」に掲げる海外での「より豊かなライフスタイルの提供」を実現していきます。
- JR 東日本は、2019年春にシンガポール・チャンギ空港に隣接して開業予定の大型商業施設「Jewel Changi Airport（ジュエル チャンギ エアポート）」内に、飲食・物販複合型店舗「JW360°（ジエイダブリュー・スリーシックスティ）」を展開します。
- JW360°は、日本の各地域が育んできた魅力を、「食」を中心に、360°あらゆる視点からセレクトした、自然体の「日本のスタイル」をグローバルに発信する拠点として、JR 東日本が新しく立ち上げた複合業態です。今回の出店が第1号店になります。
- JR 東日本は、日本における「エキナカ」等の開発経験を活かして、海外でも駅や空港を含む「交通ハブ」を中心に生活サービス事業の海外展開を加速させます。

1. 「JW360°」店舗概要

- 店舗名 JW360°（ジエイダブリュー・スリーシックスティ）
- 所在地 シンガポール 78 Airport Boulevard, #1-223, 1-224-225 Jewel Changi Airport
- 運営主体 JRE GF FOOD SERVICE PTE.LTD. ※
- 店舗面積 486㎡（約140席）
- 営業時間 9:00～23:00
- 開業予定 2019年春
- 構成 レストラン、カフェ、食物販



Jewel Changi Airport イメージ

※JRE GF FOOD SERVICE PTE. LTD.（代表取締役社長：大見山俊雄）は、JR 東日本のシンガポール現地法人と三井物産株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：安永竜夫）のシンガポール現地法人との現地合弁会社です。



店舗イメージ

■ブランドコンセプト

「日本の旬と、出会う場所。」

JR 東日本が国内外で培ったノウハウを活かして、日本の各地域が持つ魅力を、「食」をコアコンテンツとして、360°あらゆる視点・切り口からセレクトした、自然体の「日本のスタイル」を世界の人々に発信します。

※Japan Way (=流儀・仕様) 360° (360°あらゆる方向・切り口から表現) の頭文字をとって「JW360°」と表現しました。



ブランドロゴ

※商標出願中

2. JW360°ブランド立上げの目的

JR 東日本では、日本国内における生活サービス事業で培ったコンテンツ・ソフト・ハード各面での強みを活かして、海外での事業展開を推進してきました。

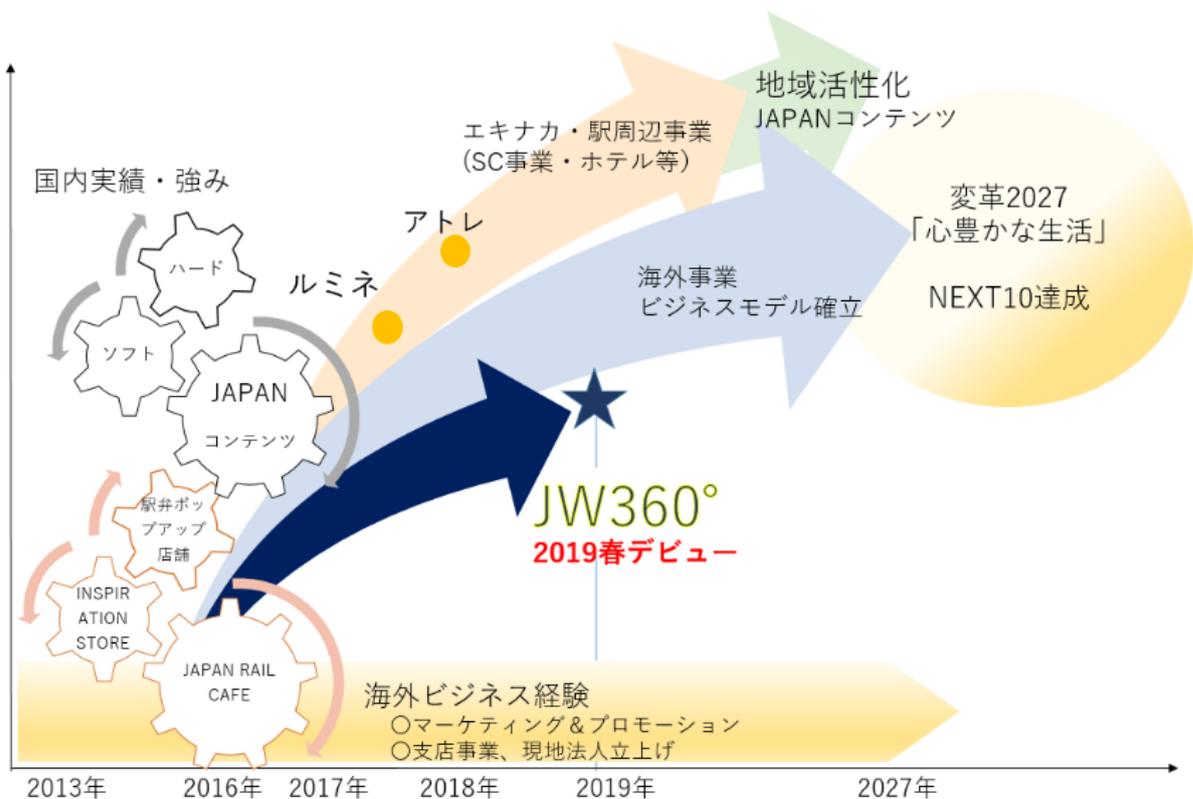
特に、エキナカ・駅ビルにおける有カブランドや日本の各地域・生産者などと構築してきたジャパンコンテンツネットワーク（コンテンツ）、利用者の行動特性に対応した商業オペレーション（ソフト）、輸送サービスと商業空間を融合させたデザイン・開発ノウハウ（ハード）を磨き上げてきました。

【生活サービス事業 これまでの海外の取り組み】

- ・駅弁ポップアップ店舗 パリ・台北・ロンドン（2016年12月～）
- ・「JAPAN RAIL CAFE シンガポール」（2016年12月開業）
- ・シンガポール エキナカ実験店舗「INSPIRATION STORE」（2018年12月～）
- ・「JAPAN RAIL CAFE 台北」（2019年1月開業）



JAPAN RAIL CAFE 台北



今回、新たに創設した「JW360°」は、日本の有力企業とパートナーを組み、「食」を中心とした日本の地域の魅力をグローバルに発信する複合業態です。今後、国内外の交通ハブ（駅や空港など）での戦略的開発コンテンツとして育成していきます。

また、JR 東日本グループだからこそできる「地域創生」を実践していくことで、地域活性とインバウンドに貢献していきます。

3. 「JW360°」 1号店について

新規ブランド「JW360°」は、1号店をシンガポールに開業します。1号店は、日本国内だけではなく、シンガポールでも高い評価を得て、日本の伝統的な食材を活かした飲食ブランドを展開している株式会社フォンスと連携します。

また、物販ゾーンでは、JR 東日本が日本国内で展開する地産品セレクトショップ「のもの」を海外初出店します。

（1）「レストラン 酢重正之」

日本およびシンガポールで高い評価を得ている「酢重」を展開する株式会社フォンスによる日本食レストラン。素材の持つ旨みを最大限に活かし、シンプルで飽きのこない和食を提供します。銅釜で炊いたご飯とオリジナルの味噌で作った味噌汁を中心に、焼き物、煮物、揚げ物など伝統に根ざした日本のおかずが食欲をそそります。

日本酒やワインも多数取り揃えて、みなさまをおもてなしします。



メニュー例

（2）カフェ「JW360°カフェ」

海外でも注目の抹茶を使用したスイーツやドリンクをはじめ、日本の食材をふんだんに使ったジャパニーズスタイルのカフェ。日本の四季を感じるメニューなど、旬の日本を感じていただけます。



メニュー例

（3）地産品セレクトショップ「のもの (nomono)」

日本国内で地産品を取り扱う JR 東日本のブランド「のもの」が海外初出店。「日本のお福分け（おふくわけ）」をコンセプトに、日本全国から商品をセレクトして、食を通じて地域の魅力を発信します。和素材を使用した個包装のアイスやおしゃれなデザインの日本酒のカップ酒コーナーなどを展開し、“選ぶ楽しさ”を提案します。また、日本の四季や歳時記などをテーマにして、一定期間ごとにフェアを開催します。



ブランドロゴ

※商標出願中



商品例

※画像はすべてイメージです。