

【報道関係者各位】

2026年10月8日(木)
株式会社JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー**エキナカ商業施設「エキュート」クリスマスフェア**はちみつ・あんこなど専門店のこだわりを堪能できる限定ケーキや、
愛らしい「猫×雪だるま」の新作ケーキも！**「ecute Christmas 2026」開催！****開催期間：11月24日（火）～12月25日（金）**

※ネット予約受付開始：11月9日（月）～



※画像はイメージ

株式会社JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー（本社：東京都渋谷区、カンパニー長：白田 義彰）が運営するエキナカ商業施設エキュート大宮/大宮 ノース・日暮里・上野・秋葉原・品川・立川、エキュートエディション渋谷・飯田橋、リエール藤沢にて、**11月24日（火）から12月25日（金）まで、クリスマスフェア「ecute Christmas 2026」を開催**します。

エキュート品川、大宮、立川をはじめとする全9施設で展開する「**ecute Christmas 2026**」では、**合計約50ショップからあわせて約185種類ものバラエティ豊かなクリスマスケーキを展開**します。各施設では、ショップの強みや個性を存分に発揮した特別なラインアップをご用意しました。例えば**エキュート品川**では、はちみつ、あんこ、厳選フルーツといった各専門店の魅力を凝縮した限定商品が登場。**エキュート立川**では、見た目の愛らしさで笑顔と癒やしを届ける「**猫×雪だるま**」をテーマとした5商品が**新発売**、存在感のある二段ケーキから、「こたつ×猫」のユニークな一品にも注目です。**エキュート大宮/大宮 ノース**では、大切な人とのつながりや想いを結ぶ「**リボン**」をモチーフにした**限定新作ケーキ**や、カットすると中から糖衣チョコレートや苺クリスピーがあふれ出す、驚きと楽しさに満ちた“**サプライズケーキ**”も取り揃えました。

各館にて、街で愛される人気店やこだわりのショップが手掛ける華やかなクリスマスケーキが勢ぞろいします。エキナカという身近な場所でありながら、大切な人と過ごす特別な夜に“ちょっといい、しあわせ”を添える、とっておきのケーキをお楽しみください。

※1 一部店頭で予約を開始しているショップがございます。※2 予約期間・店頭販売期間・限定数量などは変更となる可能性がございます。※3 掲載の商品は一部の商品です。※4 ケーキの点数は号数・サイズ違いの商品も1アイテムとしてカウントしております。※5 画像はイメージです。商品の一例です。※6 掲載商品の価格はすべて税込です。

Topic.1 エキュート各館のこだわりが光るケーキ

エキュート品川

エキュート品川では、各ショップの個性が光る限定クリスマスケーキを展開。「パティスリーQBG」のはちみつ、「空いろ」のあんこ、「京橋千疋屋」の厳選フルーツなど、専門店の魅力が際立つ、とっておきのラインアップをご用意しています。



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

フォレノワール・ノエル (4,800円) ※100台限定 パティスリーQBG (エキュート品川)

チョコレートとチェリーを合わせたフランス・ドイツの伝統菓子「フォレノワール」を、クリスマス限定にアレンジ。なめらかなチョコレートムースに、キルシュ香る甘酸っぱいチェリーを忍ばせました。雪のようなバニラクリームには、カナダ・アルバータ州産百花はちみつを使用。カカオの深みとチェリーの酸味を、はちみつの澄んだ甘みが包み込みます。洋酒が優雅に効いた、大人の味わいです。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 使用 (店頭予約) 11/1～12/20

(ネット予約) 11/9～12/18 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25

※1歳未満の乳幼児には与えないでください。(はちみつ使用)



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

予約限定

冬空 (5,400円) ※50台限定 空いろ (エキュート品川)

冬の短い昼の時間、雪の積もった湿原をイメージしたケーキです。雪の下で息づく大地の力強さを、大豆あんとグラスフェッドバターのクリーム、小豆あんのガナッシュで表現。最後にお客さまご自身で、有機JASのマカロンを飾り付けて完成させるケーキです。冬空の寒さとその中で生きる生命のしなやかさ、輝く淡い明るさを込めました。

(サイズ) 約縦11cm×横16cm×高さ4cm ※土台部分 (アルコール) 不使用

(店頭予約) 11/1～12/20 (ネット予約) 11/9～12/20

(お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) なし



NEW

エキュート品川限定

WEB予約対応

ノエル ピスターシュ (7,020円) ※55台限定 京橋千疋屋 (エキュート品川)

しっとりとしたチョコスポンジに、芳醇なピスタチオと濃厚なチョコレートの2つのムースを重ねました。中に忍ばせた甘酸っぱいラズベリージュレが、贅沢なコクを引き立てるアクセント。カカオの深みと甘酸っぱさが絶妙に調和します。

(サイズ) 4号：直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/1～12/15

(ネット予約) 11/9～12/15 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25



NEW

WEB予約対応

ノエル シャンディーフレーズ (4,500円) 和楽紅屋 (エキュート品川)

米粉とアーモンドパウダーでしっとり焼き上げたグルテンフリーのスポンジを使用。カスタードと、あまおう苺・木苺の自家製コンポートジュレを重ね、バニラ香るブレンド生クリームで包みました。雪山を思わせる生クリームで仕上げたショートケーキです。

(サイズ) 約縦16cm×横16cm×高さ15cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 11/9～12/22 (ネット予約) 11/9～12/20

(お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) 12/23～12/25



NEW

WEB予約対応

予約限定

ペルル・ド・ノエル (5,076円) アンテノール (エキュート品川・大宮)

「ペルル」は、真珠を意味するフランス語。立ち上るシャンパンの繊細な泡を、輝く真珠に見立てて名付けました。ベルガモットが香るホワイトチョコムースの中に、華やかに香るシャンパンジュレと甘酸っぱいカシスとベリーのムースを閉じ込め、仕上げにつややかな苺をあしらいました。

(サイズ) 3.5号：直径約10.5cm (アルコール) 使用 (店頭予約) なし

(ネット予約) 品川：11/9～12/10 大宮：11/9～12/12 (お渡し) 12/19～12/25

(店頭販売) なし

エキュート立川

エキュート立川では、クリスマスの特別なシーンに笑顔と癒やしを添える「猫」×「雪だるま」モチーフの新作ケーキ5商品を展開します。存在感あふれる2段ケーキから、洗練されたグラサージュケーキ、こたつ×猫のユニークな一品まで、聖夜を笑顔で彩るラインアップをお届けします。



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

★猫×雪だるま

クリスマスドリーム（夢見るにゃんこ）（12,960円）※20台限定 モナムール（エキュート立川）

きめ細かくふわふわのスポンジに、口どけなめらかな北海道産クリームと甘酸っぱい国産苺をサンドした贅沢な二段ケーキ。雪原の森のもみの木のふもとで、クリスマスを夢見るかわいらしい猫とそっと寄り添うスノーマンを描きました。温かなストーリーが浮かび上がる、特別な夜を彩る華やかなスペシャルケーキです。

（サイズ）2段ケーキ：下段5号（直径約15cm）、上段3号（直径約9cm）

（アルコール）微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度（店頭予約）11/10～12/20

（ネット予約）11/9～12/22（お渡し）12/20～12/25（店頭販売）12/23～12/25



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

★猫×雪だるま

スノーにゃんクリスマス（5,400円）※50台限定 モナムール（エキュート立川）

つややかに輝く真っ赤なグラサージュの上に、愛らしく気ままに戯れる猫のシルエットとスノーマンをあしらった、特別感あふれる限定ケーキ。カカオ分64%のフランス産高級チョコを使用したムースの中に、甘酸っぱいフランボワーズカスタードを包み込みました。カカオの深みと果実の酸味が奏でる、格別な味わいをお楽しみください。

（サイズ）4号：直径約12cm（アルコール）微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度

（店頭予約）11/10～12/20（ネット予約）11/9～12/22

（お渡し）12/20～12/25（店頭販売）12/23～12/25



NEW

WEB予約対応

★猫×雪だるま

ミャオ（5,500円）※50台限定 パティスリーハルミエール（エキュート立川）

こたつの中でぬくぬく眠るネコ「ミャオ」をモチーフにした、あそび心あふれるクリスマスケーキ。ふんわり口どけのよい生地にもるやかなチーズムースと甘酸っぱい苺クリームを重ね、やさしい味わいの苺ティラミスに仕上げました。こたつの天板の上には、プレゼントを運ぶサンタとスノーマンの姿も。ほっこり和むストーリー仕立てで、家族みんなで楽しめる新作ケーキです。

（サイズ）長さ約12cm（アルコール）不使用（店頭予約）11/2～12/20

（ネット予約）11/9～12/18（お渡し）12/19～12/25（店頭販売）12/19～12/25



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

★猫×雪だるま

にゃんだふるクリスマス（4,980円）※50台限定 アンの工房（エキュート立川）

クリスマスを彩る、猫モチーフの愛くるしいスペシャルケーキ。やさしい甘さのバニラムースの中に、とろりとあふれ出すキャラメルソースと香ばしいホワイトチョコクランチを忍ばせ、食感のアクセントを加えました。一つひとつ手作業で描く愛らしい猫の表情と丁寧な生クリーム使いが、特別な夜を華やかに引き立てます。

（サイズ）5号：直径約15cm（アルコール）微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度

（店頭予約）11/1～12/20（ネット予約）11/9～12/20

（お渡し）12/20～12/25（店頭販売）12/20～12/25



NEW

エキュート立川限定

WEB予約対応

予約限定

★猫×雪だるま

スノーマンズ・タルトハウス（5,400円）※50台限定 RANMEISYA SWEETS FACTORY（エキュート立川）

香ばしいタルトの上に雪積もる小さなお家をのせた、贅沢な2段仕立てのクリスマスケーキ。下段は柑橘コンフィが爽やかに香る濃厚バイクドチーズタルト、上段は苺コンポートを挟んだやさしい甘さのショートケーキ仕立てです。スノーマンや猫型クッキーをにぎやかにあしらった、ご家族皆さまで楽しめる一品です。

（サイズ）4号：直径約12cm（アルコール）不使用（店頭予約）11/9～12/20

（ネット予約）11/9～12/20（お渡し）12/23～12/25（店頭販売）なし

エキュート大宮/大宮 ノース

エキュート大宮/大宮 ノースでは、大切な人とのつながりや想いを結ぶ「リボン」をテーマに、限定・新作ケーキを2商品ご用意しました。また、カットすると中から糖衣チョコレートがあふれ出すサプライズケーキや、イベント展開する地元の名店のケーキなど、華やかな限定商品を取り揃えています。



NEW

エキュート大宮限定

WEB予約対応

★リボン

クリスマスリボンフレーズ (6,500円) 氷川の杜YAKUMO (エキュート大宮)

リボンを可憐なブーケに見立て、中央に苺をたっぷりとしらうことで、雪原に咲く花束のような世界観を演出した限定クリスマスケーキ。北海道産小麦のふわふわスポンジとコク深いシャンディクリーム、甘酸っぱい苺という王道のおいしさに、目を引く立体的なデザインが印象的なケーキです。

(サイズ) 6号: 直径約18cm×高さ約14.5cm

(アルコール) 微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度 (店頭予約) 10/10~12/22

(ネット予約) 11/9~12/22 (お渡し) 12/19~12/25 (店頭販売) 12/23~12/25



NEW

エキュート大宮限定

WEB予約対応

予約限定

★リボン

ガトー・ブランシュ (5,400円) ※50台限定 RANMEISYA SWEETS FACTORY (エキュート大宮)

大きなホワイトチョコレートのリボンと繊細なオーナメントを飾った、プレゼントのように華やかな限定ケーキ。まろやかなホワイトチョコムースの中に、香ばしく濃厚なピスタチオパバロアと甘酸っぱいラズベリーコンポートを閉じ込めました。底に敷いたチョコクラッカンサクとした軽快な食感が心地よいアクセントを添えます。

(サイズ) 4号: 直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/9~12/20

(ネット予約) 11/9~12/20 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし



NEW

エキュート大宮 ノース限定

WEB予約対応

予約限定

フロマージュ エフロマージュ (4,860円) ※50台限定 青山フロマージュ (エキュート大宮 ノース)

チーズケーキ専門店から、とろけるようになめらかな口当たりが魅力の限定クリスマスケーキが登場。濃厚なバイクドチーズと甘酸っぱいブルーベリージャムを、爽やかなハニーレモンレアチーズムースで包み込みました。コク深い味わいが広がりつつも、さっぱりとした後味も楽しめる贅沢な一品です。

(サイズ) 4号: 直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/9~12/22

(ネット予約) 11/9~12/22 (お渡し) 12/20~12/25 (店頭販売) なし



NEW

エキュート大宮限定

WEB予約対応

予約限定

フォレドノエル (3,400円) 氷川の杜YAKUMO (エキュート大宮)

切り株に見立てたケーキをカットすると、中からカラフルな糖衣チョコレートや毎クリスマスがあふれ出す、ワクワク感いっぱい一品。手のひらサイズながら存在感は抜群です。切り株のてっぺんを目指しはしごを登っているサンタクロースも愛らしく、定番とはひと味違うケーキをお探しの方や、パーティーを盛り上げるサプライズ演出にもおすすめです。

(サイズ) 直径約10cm×高さ約9.5cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 10/10~12/22 (ネット予約) 11/9~12/22 (お渡し) 12/19~12/25

(店頭販売) なし



NEW

エキュート大宮限定

WEB予約対応

予約限定

クレーププラシャルルー (4,320円) ※50台限定 プラシャルルー (エキュート大宮/イベント)

埼玉県蕨市のフレンチレストランが手掛ける、本場フランス・ブルターニュで研鑽を積んだクレーピエによる極上のクレープ包みケーキ。北海道産小麦粉や日高乳業発酵バター、千葉県房総産がりんセスエッグ、鹿児島県産きび糖を使用し焼き上げた、モチモチ生地が特徴です。甘酸っぱいイチゴムースと・マダガスカル産バニラの芳醇なバニラムースを包み込み、上に苺を飾りました。

(サイズ) 約縦12cm×横12cm×高さ5cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) なし

(ネット予約) 11/9~12/20 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし



NEW

エキュート大宮限定

WEB予約対応

予約限定

ノエル・フリーズ (5,800円) ※50台限定**pâtisserie masayuki nakamura by Blanc (マサユキナカムラ パイブラン) (エキュート大宮/イベント)**

さいたま市にあるヨーロッパなどで修業を重ねた中村雅之シェフのパティスリーから、限定クリスマスケーキが登場。生地には日光の豊かな自然で育まれた「日光金乃卵」と風味豊かな国産小麦を使用し、素材本来の味わいを生かしてしっとり軽やかな口どけに仕上げました。シンプルだからこそ妥協せず、技術を凝縮した特別なショートケーキです。

(サイズ) 4号: 直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) なし

(ネット予約) 11/9~12/20 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし

エキュート日暮里

NEW

エキュート日暮里限定

WEB予約対応

予約限定

テヴェール (5,400円) ※50台限定**RANMEISYA SWEETS FACTORY (エキュート日暮里)**

つややかに輝く抹茶グラサージュが目を引く、特別な和洋折衷のクリスマスケーキ。ほろ苦く香り高い抹茶ムースで、コクのあるバニラムースと栗を閉じ込めました。抹茶の深い渋みとバニラのまろやかさ、栗の上品な甘みが絶妙に調和します。幅広い年代に喜ばれる、心落ち着く至福の一品です。

(サイズ) 4号: 直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/9~12/20

(ネット予約) 11/9~12/20 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし



NEW

エキュート限定

WEB予約対応

ショコラデュオ ユズ (4,860円) ※各50台限定**ダロワイヨ (エキュート日暮里/イベント、エキュート品川)**

バニラ香るシロップを効かせたジェノワーズショコラに、濃厚なムースショコラノワールと、爽やかな柚子風味のムースショコラレを重ねた、和を感じる限定ケーキです。つややかなグラサージュで仕上げ、もみの木型のショコラやノエルオーナメントを飾りました。

(サイズ) 約縦6cm×横14cm×高さ4.5cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 品川のみ: 10/1~12/20 (ネット予約) 11/9~12/20

(お渡し) 12/21~12/25 (店頭販売) 12/21~12/25



NEW

WEB予約対応

和紅茶のクリスマスタルト (4号) (4,500円) ※36台限定**アトリエマリア (エキュート日暮里)**

和紅茶が主役の新作タルト。バターが香る生地に和紅茶を練り込んで香ばしく焼き上げ、中にはバラの芳醇な風味が広がるベリージュレを閉じ込めました。仕上げに濃厚な和紅茶クリームをたっぷりとし飾った華やかなタルトです。バラとベリーの優雅な香りと和紅茶の風味が重なり合う、少し大人なクリスマスケーキです。

(サイズ) 4号: 直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/9~12/20

(ネット予約) 11/9~12/20 (お渡し) 12/21~12/25 (店頭販売) 12/21~12/25

エキュート秋葉原

NEW

エキュート秋葉原限定

WEB予約対応

予約限定

フォレ・ド・ノエル (5,400円) ※50台限定**RANMEISYA SWEETS FACTORY (エキュート秋葉原)**

静かに雪が舞い散る冬の森をイメージした、特別なショコラアントルメ。芳醇なカカオが香るチョコムースをベースに、甘酸っぱいベリーソースとなめらかなバニラムースを重ねました。カカオの深みとベリーの酸味、ショコラッカンが軽快な食感が心地よいハーモニーを奏でる、贅沢な一品です。

(サイズ) 4号: 直径約12cm (アルコール) 不使用 (店頭予約) 11/9~12/20

(ネット予約) 11/9~12/20 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし

エキュート上野



WEB予約対応

クリスマスショートケーキ(5号) (5,200円) 柿の木坂キャトル(エキュート上野、エキュート品川)

口どけの良いスポンジに、なめらかなフレッシュクリームと苺をたっぷりサンドした、王道のショートケーキです。華やかなデコレーションが、特別なクリスマスの食卓を彩ります。

(サイズ) 約縦12cm×横16cm×高さ6cm

(アルコール) 微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度(店頭予約) 11/1~12/17

(ネット予約) 11/10~12/20(お渡し) 12/18~12/25(店頭販売) 12/23~12/25

エキュート各店クリスマスフェア「ecute Christmas 2026」

■開催期間：11月24日(火)～12月25日(金)

■WEB予約受付期間：

11月9日(月)～12月25日(金)

※一部ショップ、商品により異なります。

■対象施設：エキュート各館、エキュートエディション(渋谷・飯田橋)、リエール藤沢

※「エキュート赤羽」は2026年11月10日に「ビーンズ赤羽エキナカ」にブランド変更するため、本フェアの対象外となります。

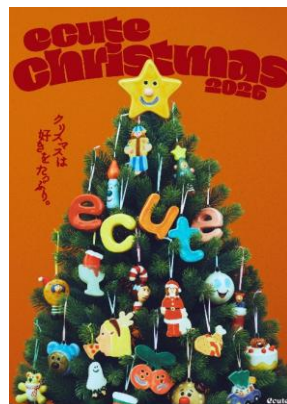
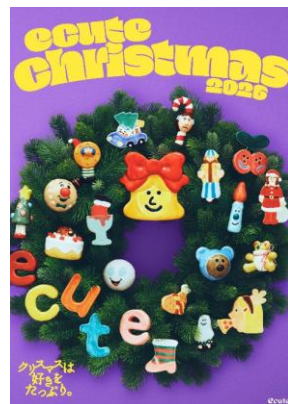
■WEB予約(エキュートクリスマス特設ページ)：

<https://www.ecute.jp/cp/christmas/>

※2026年版の特設サイト公開は、11月9日(月) 10:00頃を予定。

■予約商品受取：～12月25日(金)

※一部ショップ、商品により異なります。



【メインビジュアルイメージ】

【JRE MALLオーダー】WEB予約特典

(1) JRE MALLオーダー 予約特典

JRE MALLオーダーでエキュートのクリスマス対象商品をご予約いただくと、ポイント付与率がアップ。早期予約でのお支払いにJRE POINTをご利用いただくと、最大25倍のJRE POINTが貯まります。

① 早期予約特典

【対象期間】11月9日(月)～12月6日(日)

【条件・付与】対象期間中のご予約でもれなくJRE POINT5倍

さらにご予約の際に、

・500ポイント以上ご利用：もれなくJRE POINT10倍で合計15倍

・3,000ポイント以上ご利用：もれなくJRE POINT20倍で合計25倍

※ポイント利用で進呈するJRE POINT(10倍または20倍分)は期間限定ポイントです。

② 12月予約特典

【対象期間】12月7日(月)～12月25日(金)

【条件】対象期間中のご予約

【付与】もれなくJRE POINT2倍

※JRE POINTは、通常100円(税抜)につき1ポイント付与

(2) JRE MALLオーダー予約×タッチでエキナカ入場券ポイントバック

JRE MALLオーダーで、クリスマス対象商品を500円(税込)以上ご予約のうえ、商品お受け取り時にJRE POINT WEBサイトに登録したSuicaで「タッチでエキナカ」をご利用いただくと、入場券相当(160円分)のJRE POINTをポイントバックいたします。

【予約期間】11月9日(月)～12月25日(金)

【受取期間】12月1日(火)～12月25日(金)

※進呈するポイントは期間限定ポイントです。

各種特典の適用には、JRE MALLオーダーでのご予約前にJRE MALLに会員登録のうえ、JRE POINTとの連携が必要です。

Topic.2 エキュート上野で「ロスフラワー®」「ロスボタニカル」を使用した装飾を実施

当社が推進するプロジェクト「earth song」は、「New-Circulation（地域と資源の新しい循環）」をコンセプトに環境配慮と地域社会への貢献を目指し、お客さまがサステナブルな取り組みに出会うきっかけとなることを目指しています。

前回のバレンタインに続き、今回はクリスマスに合わせて、本来廃棄されてしまう花や葉などの「ロスフラワー®」「ロスボタニカル」を有効活用したクリスマス装飾を実施いたします。色とりどりのギフトボックスやサンタクロース、オーナメントと組み合わせ、サイン周りを華やかかつサステナブルに彩ります。本来捨てられてしまう植物にスポットをあて、「循環」に目を向けてみませんか。

◆設置期間：11月24日（火）～12月25日（金）

◆設置場所：エキュート上野（おやつパーク）



※設置場所



※「ロスフラワー®」「ロスボタニカル」イメージ

earth song



EARTH.SONG.TGC

※ロスフラワー®とは

美しく綺麗に咲いていても検品基準を満たさず、規格外になってしまったり市場に回らないもの、店頭で売れ残ったもの、結婚式や各種イベントなどに使用され短期間で役目を終え、廃棄されてしまう花のこと。

(ロスフラワーは株式会社RIN社の登録商標です。<https://lossflower.com/>)

装飾協力：株式会社RIN <https://lossflower.com/>

株式会社JR東日本クロスステーションについて

商 号：株式会社JR東日本クロスステーション

本 社：東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階

設 立：2021年（令和3年）4月1日

代表取締役社長：伊藤 敦子

資本金：41億1百万円（JR東日本100%子会社）

デベロップメントカンパニーについて：

駅を利用するお客さまニーズに幅広く応える、魅力あふれるエキナカ空間を目指し、「エキュート」や「グランスタ」等のエキナカ商業施設を展開する事業を行っています。

各駅のロケーションや文化、地域性を考慮しながら、エキナカのさらなる魅力向上を目指します。

また、パートナーとの連携を強化し、地元との共生、地域連携にも積極的に取り組んでいます。

主な運営施設：エキュート、グランスタ



JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー パーパス

エキのひととき
ちょっと、もっと、ずっと、

私たちデベロップメントカンパニーは
駅から人々の時間に寄り添い、
駅ごとの個性を発揮した“ちょっといい”体験で
あなたの毎日をもっと、今日からずっと、豊かにします

JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー サステナビリティ方針



日々、たくさんの方が行き交うエキナカで、
いつものお買物やココロときめく寄り道が、
人や地球にやさしい
「ちょっといい選択」に変わったら。
そのひとつひとつが重なり、
みんなの明日に繋がって、
豊かな未来をつくっていく。
わたしたちは、
そんな「ちょっといい選択」を
ずっと大切にします。

公式サイト <https://www.jr-cross.co.jp/corp/business/deve/sustainability/>

●取材のお申込み先●

JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニーPR事務局（サニーサイドアップ内）

担当：岡部（080-4652-1573）、渡邊（080-7637-4643）、加文字（かもんじ）（070-1516-6024）、
吉田（080-4191-6257）TEL：03-6894-3200 MAIL：jr-crossdvl@ssu.co.jp

当リリースは、東商記者クラブへお届けしています。掲載情報はリリース時点の情報です。内容は変更になる可能性があります。
大変お手数ですがご紹介の際は、PR事務局（サニーサイドアップ内）にご一報お願いいたします。