

2024年8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

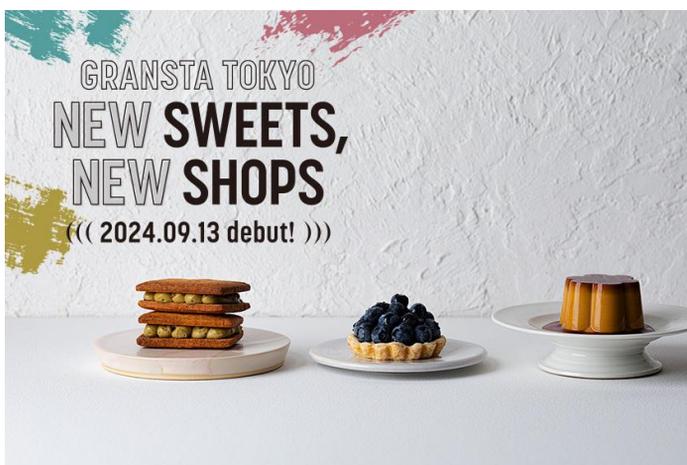
## 「グランスタ東京」新スイーツゾーン誕生！ パティシエが手掛ける新ブランドを含む10ショップが、 2024年9月13日（金）ニューオープン！

日本橋兜町の注目パティスリーによる新業態、SNSで話題のチーズケーキブランドが初となる常設ショップオープン！隣接和菓子ゾーンに同日2ショップオープン！  
全ショップ東京駅限定商品を新発売！！

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（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：杉村 晶生）の運営するJR東京駅構内のエキナカ商業施設「グランスタ東京」にて、東京駅構内地下1階銀の鈴エリアに、東京駅初出店8ショップを含む合計10ショップの新たなスイーツゾーンを、2024年9月13日（金）にオープンします。今話題のパティシエ、シェフが手掛ける新業態や、SNS等で話題のブランド初の常設ショップ、グランスタ限定新ブランドなどスイーツ好きも唸るこだわりのブランドが東京駅に集結。センスのある手土産を探しているオフィスワーカーやSNS等で情報収集をしているスイーツ好きの皆さまが、じっくり選んで何度もリピートしたくなるようなスイーツショップが集まりました。また隣接の和菓子ゾーンに、東京を代表する和菓子ブランド2ショップが同日オープンします。

**全12ショップにて、グランスタ東京限定商品を新発売！**日本橋兜町「Pâtisserie ease」新ブランドの店内で焼き上げた“焼きたてフィナンシェ”や、SNSで話題のチーズケーキブランドの“ニューフレーバーのカップチーズケーキ”など、焼き菓子から生菓子まで幅広いラインアップを展開します。

リニューアルコンセプトは「Essence Selection」。素材の良さ・手作りの美味しさなど、職人の技が詰まったスイーツはもちろん、各ブランドの世界観もあわせてお楽しみください。



画像はイメージです

●「グランスタ東京」ホームページ <https://www.gransta.jp/>

## Topic1. グランスタ東京に“新”スイーツゾーン誕生 全10ショップをご紹介します

### 東京駅初 新業態

## Brick bake bakers by Pâtisserie ease

(ブリック ベイク ベイカーズ バイ パティスリー イーズ)

日本橋兜町の「Pâtisserie ease」3号店目となる、焼きたてのフィナンシェが味わえるベイクショップ。日常のさまざまなシーンに寄り添い、子どもから大人まで幅広い層に親しまれる焼き菓子をご用意しています。店内のオープンで焼き上げるフィナンシェは、焼きたてならではのふんわりとした口当たりから、時間が経つことでバター風味がじゅわっと広がる芳醇な味わいまで、ひとつではない楽しみ方があります。身近でありながらも奥深い、フィナンシェの“何度でも巡るおいしさ”をぜひ。

**Blob**  
Brick bake bakers  
by Pâtisserie ease

### 【シェフパティシエ 大山恵介氏 コメント】

Pâtisserie ease の3号店として、ブランドのシグネチャーであるフィナンシェを中心としたベイクショップをオープンします。グランスタ東京店オリジナルの配合で、どのタイミングで食べても100%美味しいフィナンシェを目指しました。店内のオープンで焼き上げたフィナンシェは時間の経過とともに食感が変化していくので、ぜひ好みの食感を見つけてください。



### 新商品 グランスタ東京限定

クラフトフィナンシェ / 1個 300円～

店内のオープンで焼き上げるフィナンシェは、プレーン・チョコレート・大納言・メープル・レモン・ラズベリー・ピスタチオ・マロンの8種類。マロンとピスタチオは、焼きたてでしか購入できない限定フレーバーです。東京駅のレンガ型をイメージした形に仕上げたフィナンシェは、焼きたてならではのアーモンドの香り・バターの香りとふんわりとした口当たりから、時間が経つことでしっかりとした味わいまで、様々な味わいを楽しんでいただけます。

オープン記念！商品ご購入のお客さまへ「オリジナルステッカー」プレゼント ※なくなり次第終了

### 東京駅初 ブランド初の常設ショップ

## Mr. CHEESECAKE

世界一じゃなく、あなたの人生最高に。フレンチレストラン出身のシェフ・田村浩二が手がける「Mr. CHEESECAKE」初の常設店。バニラ・レモン・トンカ豆の甘く爽やかな香りと濃厚かつ優しい口溶けを楽しめるチーズケーキをお届けしているスイーツブランドです。グランスタ東京では、手土産にぴったりなカップタイプのチーズケーキをはじめ、グランスタ東京限定のフィナンシェやスノーボールなどを販売します。

Mr. CHEESECAKE

### 【シェフ 田村浩二氏 コメント】

日本の中心、東京駅のグランスタ東京にブランド初となる常設ショップをオープンします。ブランドは知っていたけど召し上がったことがなかった方、ブランドを知らなかった方々にも気軽にご利用いただけるようMr. CHEESECAKEのシグネチャーフレーバー「Classic」をイメージした焼き菓子もご用意。グランスタ東京は観光客からオフィスワーカーまで様々な方が利用される場所。多くの方にブランドの提案する“余白のある時間”、“豊かな時間”を楽しんでいただけたらと思います。



### 新商品 グランスタ東京限定

Mr. CHEESECAKE Petit Cookies & Cream / S  
/ 1個 837円

滑らかな口溶けのチーズケーキに、バターとカカオの風味豊かなクッキーを混ぜ込んだフレーバー。フランスの伝統的なクッキーであるガレットブルトンヌをカカオ風味に仕上げ、そこへ塩を少量加えることで、甘味と塩味、そしてバターの豊かな風味をバランス良く感じていただけます。生地ベースにはマスカルポーネとバニラを使用し、ガレットブルトンヌを引き立てる優しい味わいに、Mr. CHEESECAKEらしい味わいを詰め込んだ、今までにないクッキー&クリームをお楽しみください。

## 東京駅初

## shodai bio nature (ショウダイ ビオ ナチュラル)

オーガニック素材やnonGMO（非遺伝子組み換え）素材を使用するなど素材の安全性を大切に作るブランド。オーガニック素材や全国や海外から選りすぐった素材を中心とした洋菓子により、食文化の創造と継承を生産者と共に目指します。全ての方が自然の摂理を感じ、心身共に健康で幸福であることを願います。

shodai bio nature

## 【シェフパティシエ 小代智紀氏 コメント】

極力小麦粉を使用しない、プラントベースのものに切り替えていくなど、身体にやさしい素材にこだわっています。ご自分用にはもちろん、ギフトにもおすすめです。ギフトは自分の価値観を贈るもの。贈る相手の健康のことを考えてshodai bio natureのスイーツを選んでいただけたら嬉しいです。老若男女、国内外を問わずあらゆる方が往来する東京駅で、私たちの商品をきっかけに、少しでも多くの方にオーガニックの大切さを知っていただければと思います。



## 新商品 グランスタ東京限定

## ペタルマホガニー／120g 6,400円

愛らしい花びらをイメージしたグランスタ東京限定のペタルチョコレート。ペタルカラーは茶色で濃淡をつけたシックで落ち着いたイメージに仕上げました。独自の特許製法により本物の花びらのように薄く仕上げたペタルチョコレートは、パリっとした食感と口の中に入れた瞬間から優しい口どけで、素材本来の美味しさと香りをご堪能いただけます。ライスミルクを使用した優しい味わいと、木苺、抹茶、ミント、柚子など6種類の風味をお楽しみ下さい。



## 東京駅初

## アトリエうかい

東京・神奈川を中心にレストランを展開するうかいグループによる洋菓子店。レストランに共通する「旬の素材を最も美味しく提供する」という想いはそのままに、お客さまが日常的にうかいの味を召し上がっていただけるお店に。ご自宅でのティータイムに、また大切な方への贈り物にも喜ばれる、心尽くしのお菓子をお届けします。定番商品に加えて、グランスタ東京限定の商品も販売。東京駅ならではの店づくりをすることにより、品川駅とは異なる新たな展開にご期待ください。

A t e l i e r  
U K A I

## 【シェフパティシエ 鈴木滋夫氏 コメント】

グランスタ東京店では初の試みとして、個包装のクッキーを1枚から販売します。ご自分用に、ギフト選びの際の参考にご利用いただければと思います。また店舗デザインにもこだわり、歴史ある東京駅へのオマージュを込めた、アトリエうかいならではのデザインにしました。鮮度感のあるフルセックに加えて、店舗空間から始まる私たちの“おもてなし”をぜひお楽しみください。



## 新商品 グランスタ東京限定

## フルセック・アソルティ缶 (8個入)東京駅限定／8枚入 1,600円

封を開けた瞬間から漂う、芳醇な香り。バター豊かな風味に、みずみずしいジャムの果実感。それぞれのクッキーが持つ魅力を細部まで感じ取っていただけるよう、個包装で大切に包み込みました。丁寧に素材と向き合いながら作り上げた当店のクッキーを、どうぞじっくりとご堪能ください。グランスタ東京限定のパッケージでお届けします。



**東京駅初 新業態****AM STRAM GRAM nobolyquedaly**

(アマ ストラム グラム ノボリクダリ)

AM STRAM GRAMはタルト専門店です。店名はフランスの子どもの数え歌「AM STRAM GRAM どれにしようかな? PIC 決~めた!」から。グランスタ東京店は「上り下り」をコンセプトとし、日本各地の食材の旬を追いかけて「ノボリクダリ」し、その食材を仕入れ「=ノボリ」、使用したサクサクのタルトをご提供「=クダリ」します。弾む気持ちでお選びいただけるよう、心を込めてご用意させていただきます。

**新商品 グランスタ東京限定****季節・旬のフルーツを使用したタルティミニ各種  
／1ホール(直径6cm程度) 600円～**

タルトレットほど小さくなく、タルト生地やクリーム、フルーツそれぞれの存在感が際立つ絶妙のサイズ：直径6cm程のサイズで仕立てた、“Tarte-mini→Tartmini「タルティミニ」”。東京駅をハブに食材の旬をノボリクダリして追いかけてながら、季節や生産地に特化した様々なフルーツを当日に焼いた生地と共に小ぶりのタルトに仕立ててご提案します。※販売時間：11:00～（初日はオープン時間から販売予定）

**オープン記念！プレミアムタルトを数量限定で販売**

数量限定で、山形県鶴岡市のカラフルぶどう園直送「樹上完熟イエローシャインマスカットのタルティミニ」を販売いたします。※天候状況によりフルーツの入荷状況が変わるため、販売期間未定・商品を変更する場合があります。販売時間：各日11:00～、なくなり次第終了。

**東京駅初 新ブランド****枸櫞 (くえん)**

グランスタ限定の新ブランドとなる、レモン和菓子のお店。レモンの原種といわれる「枸櫞(くえん)」。創造の種がご縁という枝を伸ばし、菓子という実を結び、それがひとの喜びとなり記憶となり、繋がっていく。日々の暮らしの、特別なひとときを、レモン香るお菓子とともに。

ゆ

縁

**新商品 グランスタ東京限定****ひとひら／1個 378円**

ひとひらのレモンの花びらを思い描いた最中。ぱりっと芳ばしいもち米の最中種にほろ苦いレモンピールが、きめ細かく滑らかな口溶けの白あんを引き立てます。最中種とあんを別々にお包みしていますので、できたてのおいしさを味わうことができる手づくりもなかくです。花びら一枚分のささやかな幸せを、ご自身にも贈りものにもどうぞ。

**東京駅初 ブランド初の常設ショップ****an and an (アン アンド アン)**

『an and an (アン アンド アン)』は和歌山市アロチのスナック『Quattro (クワトロ)』から誕生したブランド。人気商品の「あんバタースコーンサンド」は、全粒粉と天然塩を使用したスコーンに3種のアンドバタークリームを挟み、老舗製餡所こだわりの餡とバターの相性をお楽しみいただけます。他にも、香りや塩味・スパイスがきいたクッキーなど、お酒とのペアリングを楽しんでいただけるようなお菓子もご用意しています。

an  
and  
an**新商品 グランスタ東京限定 期間限定 数量限定****ピスタチオとグリオットチェリーのバターサブレスサンド/  
3枚入1袋 1,458円**

サクサクほろほろのサブレで、イタリア産ピスタチオペーストを使ったバタークリームとブランデー漬けたチェリーを挟みました。※販売期間：9/13～11/12 ※1日限定50セット

**東京駅初 エキナカ初****カヌレリテ**

軽井沢で生まれた上質素材のカヌレ専門店。こだわりの地卵、信州の牛乳や最高級グラスフェッドバターをふんだんに使用し、まるでフレンチのシェフ特製の品「スペシャリテ」のように、美味しさを五感で感じられるようなこだわりのカヌレを、一つ一つ手作りで焼き上げています。70種類以上のフレーバーの中から、ぜひあなたのお気に入りを見つけてみてください。



CANNELE LITE  
KARUIZAWA

**新商品 グランスタ東京限定****Liquor BOX/2個入 1,240円 (※写真左)**

信州で育った牛さんの牛乳・信州の地粉・地たまごなど、できるだけ長野の良質な素材を選んで作りました。グラスフェッドバターとてんさい糖の優しい甘さのカヌレです。何個も食べたくなるカヌレ、食べてくれた人が幸せを感じるカヌレになったらいいなと思い、さまざまな工夫を凝らしたフレーバーを一つ一つ大切に作っています。Liquor Boxは、スポイトの中に贅沢にお酒を入れた大人のカヌレで、今回は特に人気の高いサングリア・ショコラとウイスキーボンボンをセレクトしました。食べる前にスポイトを押して注入すると、ジュワッとお酒の風味が染み込み、他にはないリッチな味わいをお楽しみいただけます。

**リニューアル 新業態****BURDIGALA TOKYO (ブルディガラ トーキョー)**

ブルディガラ初のパティスリー専門店が、グランスタ東京にOPEN! パリで人気再燃中のFlan (フラン) をBURDIGALAのオリジナルレシピで東京駅にて限定販売。そしてブルディガラ広尾本店でリピーター続出の人気アイテムを詰め合わせた特製焼菓子缶なども新発売。あなたの日常に彩りを添え、大切な方へのプレゼントにもぴったり。

BURDIGALA TOKYO

**新商品 グランスタ東京限定 数量限定****Flan (フラン)/1個 396円 (イートイン)、388円 (テイクアウト)**

「シンプルを極める」をコンセプトに作った限定焼き菓子。ブルディガラでは20年以上 厳選した素材で炊き上げてきた自慢の「Crème pâtissière (カスタードクリーム)」をさまざまなお菓子とペアリングさせてきました。このクリームを一番シンプルに味わっていただけのお菓子は何だろう? と考えたとき、行き着いたのはフランスの国民的なお菓子である「Flan」。サブレとオリジナルカスタードクリームを融合し、火通りを何度も調整してクリーミーさと弾力のある食感を実現したFlanがついに出来上がりました。

※1日限定300個

**リニューアル****Fairycake Fair (フェアリーケーキフェア)**

「フェアリーケーキフェア」はカップケーキとビスケットのお店。ショップでお手土産人気 No.1の焼菓子：カップケーキを中心に、バターの風味贅沢な大人気の生バタービスケットサンド、サクッと食感がたのしいビスケットまで。素材と季節の恵みで生まれる見ても食べてもたのしいお菓子を一つ一つ手作りで毎日できたてのおいしさをお届けします。

Fairycake Fair

**新商品 グランスタ東京限定 数量限定****バイクドレモンケーキ/1箱 (5個入) 1,700円**

カップケーキのお店「フェアリーケーキフェア」は、2007年グランスタ東京開業を記念して誕生。リニューアルにあわせ、一番人気だったバイクドカップケーキを進化させ、装いも新たに新発売! 国産レモンならではのマイルドな酸味と香り豊かな風味を最大限引き出し、フルーティーで華やかなレモンの香りが口いっぱい広がる味わいに。レモン型のアイシングで、見て楽しい、食べて美味しいレモンケーキです。

※1日限定20点

**オープン記念! 記念限定商品を期間限定・数量限定で販売**

2024年9月13日(金)~9月26日(木)の期間中、「ボール&チェーンと神様のいたずらネコクッキー缶のセット」を販売いたします。※数量限定 (1日ごとに限定数あり)

# 「グランスタ東京」新スイーツゾーン詳細

## ■場所

東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東京駅八重洲地下中央口改札内  
(東京駅構内地下1階グランスタ東京 銀の鈴エリア)

## ■店舗 (常設10ショップ)

<新規オープン (8ショップ)>

Brick bake bakers by Pâtisserie ease / Mr. CHEESECAKE / shodai bio nature / アトリエうかい / AM STRAM GRAM nobolyquedaly / 枸縁 / an and an / カヌレリテ /

<リニューアルオープン (2ショップ)>

BURDIGALA TOKYO / Fairycake Fair

## ■営業時間

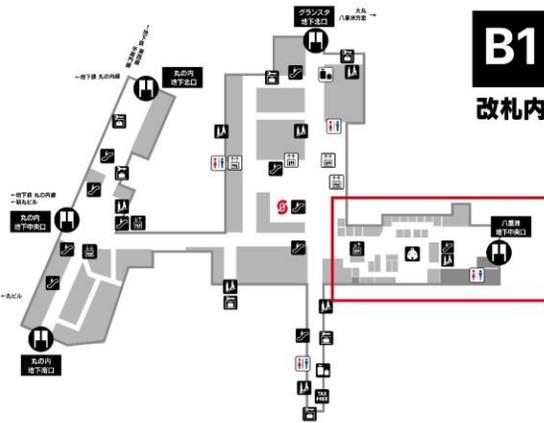
平日・土 8:00~22:00

日・祝日 8:00~21:00

※初日2024年9月13日 (金) のみ、10:00オープン

※営業時間は変更となる場合があります。※BURDIGALA TOKYOのベーカリー区画は7:00~

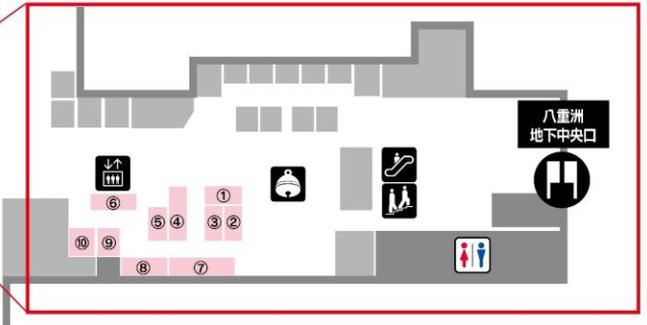
## ■スイーツゾーンエリア位置図



**B1**  
改札内

NEW OPEN

- ① AM STRAM GRAM nobolyquedaly
- ② shodai bio nature
- ③ カヌレリテ
- ④ アトリエうかい
- ⑤ an and an
- ⑥ Fairycake Fair
- ⑦ Brick bake bakers by Pâtisserie ease
- ⑧ Mr. CHEESECAKE
- ⑨ 枸縁(くえん)
- ⑩ BURDIGALA TOKYO



## ■スイーツゾーンイメージ



## Topic2. 9月13日(金) 同日オープン! 地下1銀 鈴の鈴エリアに、東京を代表する和菓子ショップがニューオープン

### ニューオープン

#### 船橋屋 こよみ

1805年江戸後期創業の「船橋屋」が贈る姉妹ブランド「こよみ」が、グランスタ東京店として装い新たにオープン。東京下町『亀戸天神社』の境内から発した伝統の発酵和菓子「元祖くず餅」と共に、新たな視点から生まれる逸品をお届けします。江戸の風味を現代に感じるひとときを、ぜひお楽しみください。

船橋屋  
Koyomi  
こよみ



新商品 グランスタ東京限定 数量限定商品

生くず餅「とろり」/1セット 630円

【新食感!とろ〜り、江戸銘菓がとろける生食感に】船橋屋の看板商品『元祖くず餅』の原料を使用した東京駅ナカ限定の新商品。少しずつ手仕込みで清涼感あふれる生スイーツに仕上げました(要冷蔵)。関東流くず餅特有のほのかな酸味も感じる新しい提案です。《くず餅乳酸菌®》入り黒蜜ときな粉をかけてお召し上がりください。

※1日限定30個

### ニューオープン

#### 御門屋TOKYO

「御門屋」は東京目黒で創業70余年となる「揚まんじゅう・揚もち」の揚菓子専門店です。契約栽培による上質な原材料を吟味し、製法に工夫を重ね、変わらぬ美味しさと新鮮な風味を追求してまいりました。職人の熟練の技が感じられる丁寧な味わい。それでいて飽きのこない素朴な美味しさ。どなたに贈っても喜んでいただける信頼感と、いつ食べても美味しいという安心感が年齢を問わず、愛され続けております。ご自分へのおやつに、大切な方への手土産にお楽しみください。

御門屋  
MIKADOYA TOKYO



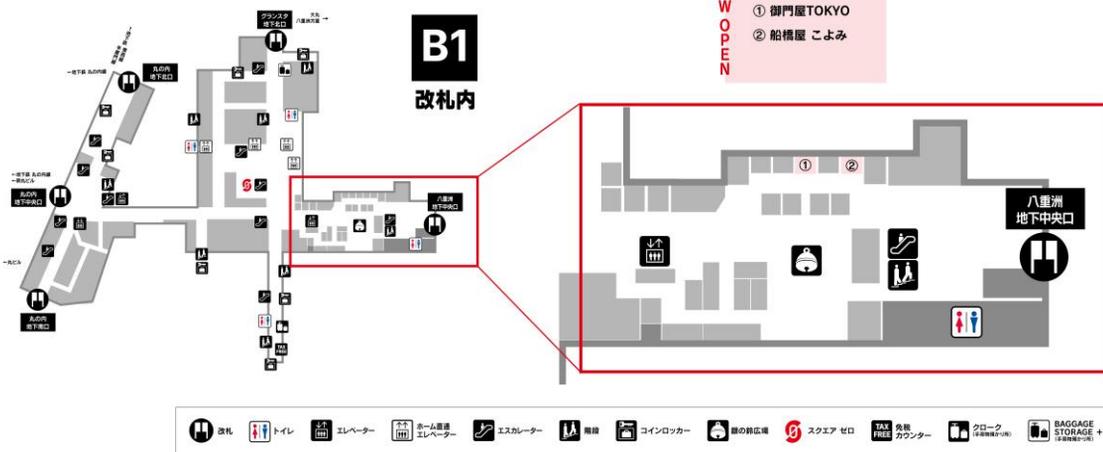
新商品 グランスタ東京限定

とりこ東京/6袋入り 1,296円

ひとくちサイズの揚まんじゅう、TRICO TOKYOのTRICO(とりこ)には、3つの色を表すトリコロールと、とりこになる美味しさという意味が込められています。熟練の職人が丹念に手ごねした薄い皮と、しっとりとした餡が自慢です。すっと消える上品な甘みのしろ餡、小豆の素材そのものの風味が楽しめるこし餡、香ばしい胡麻が甘みを引き立てるごま餡、3つの違う美味しさを食べ比べてお楽しみください。

#### ■ ショップ位置図

GRANSTA TOKYO



## タッチでエキナカ 入場券ポイントバック!

タッチでエキナカ  
入場券ポイントバック!

エキナカのお買物で  
入場券150円相当の  
JRE POINT が  
戻ってくる!

15駅で  
開催

東京駅・品川駅・  
上野駅・日暮里駅・  
赤羽駅・御茶ノ水駅・  
新宿駅・川崎駅・横浜駅・  
立川駅・大宮駅・千葉駅・  
西船橋駅・津田沼駅・  
海浜幕張駅

ecute GRANSTA POPLO LUMINE NEWoman SHINJUKU atré

詳しくはこちらをご確認ください! <https://www.jrepoint.jp/campaign/B240314001/>

## 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：西野 史尚

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：

エキナカ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きます。

主な運営施設：エキュート、グランスタ



Development Company -Purpose-

**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