

2025年4月10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」「グランスタ丸の内」

2024年にオープンした24ショップを対象に、各ショップの 販売数第1位の看板商品を発表！

販売数5万個超！店内で焼き上げたできたてスイーツ、
 築地で30年の海鮮丼専門店がつくるグランスタ限定の本マグロの贅沢丼など、
 手土産で喜ばれること間違いなし&旅のおともにぴったりのMUST BUYをご紹介

IPPIN GRANSTA 2025.4.21MON-5.11SUN / IPPIN GRANSTA 2025.4.21MON-5.11SUN / IPPIN GRANSTA 2025.4.21MON-5.11SUN

IPPIN GRANSTA 2025.4.21MON-5.11SUN / IPPIN GRANSTA 2025.4.21MON-5.11SUN / IPPIN GRANSTA 2025.4.21MON-5.11SUN

昨年開店のお店で
 一番売れた逸品を
 集めてみました

逸品

IPPIN GRANSTA 2025.4.21MON-5.11SUN / IPPIN GRANSTA 2025.4.21MON-5.11SUN / IPPIN GRANSTA 2025.4.21MON-5.11SUN

※画像はイメージです

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：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」と「グランスタ丸の内」にて、2024年に新たにオープンした24ショップを対象に、各ショップの2024年に最も販売数の多かった商品※を発表します。

グルメな方も唸らせる、販売数5万個超の店内で焼き上げた出来立てスイーツをはじめ、手土産に最適な常温保存可能で専用の持ち運びBOXがついたお菓子や、築地で30年の海鮮丼専門店がつくるグランスタ限定の本マグロを使用した贅沢丼など、これを選べば間違いなし！各ショップ販売数第1位の看板商品をご紹介。ゴールデンウィークの帰省や旅行におすすめの手土産から、旅のおともにぴったりな専門店のお弁当まで、バラエティ豊かな販売数ナンバーワン商品が揃いました。ぜひこの機会にお立ち寄りください。

※各ショップオープン日～2024年12月31日（火）までの店頭売上点数の集計に基づいています。

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

Topic.1【手土産・スイーツ】手土産にも間違いなし！各ショップのNo.1商品



グランスタ東京限定

★オープン日：2024年9月13日

クラフトフィナンシェ（プレーン） 1個 300円

／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ズ）（B1改札内 銀の鈴エリア）

<2024年の販売数5万個超！グルメな方も唸る、おすすめ手土産！旅行や出張の手土産にも、店内焼きたてを自分へのご褒美にも！>

話題のシェフパティシエ・大山恵介氏が手掛けるブランドの人気は、店内のオープンで焼き上げるフィナンシェ。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、焦がしバターとアーモンドの香ばしい香りと、焼き立てのカリッと食感が味わえ、ティータイムを特別な時間に演出します。高校生からご年配の方まで幅広い年代の方にご購入いただいております、リピーターも多数。

グランスタ東京限定

★オープン日：2024年2月7日

ピスタチオクリーム 1個 360円

／SOBAP（1F改札内 吹き抜けエリア）

<彩り豊かな持ち帰り用クレープを、旅のお土産に！

差し入れや社用、おもたせにも。女性に大人気のそば粉のクレープ！>

手のひらサイズのそば粉のクレープ「ソバープ」は、全て手作りにこだわり、本物の素材だけを使い、一つ一つ丁寧に店舗内で手作りしています。イタリア産のマスカルポーネと良質なピスタチオを合わせたクリームの下にはラズベリー入りのクリーム。食べるごとに味の変化が楽しいプレミアムな味わいです。手軽なサイズなので、旅行のおやつにもぴったりです。

グランスタ東京限定

★オープン日：2024年9月13日

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／アトリエうかい（B1改札内 銀の鈴エリア）

<手土産に最適！東京駅パッケージの8種のクッキー缶>

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からは、グランスタ東京限定のクッキー缶がNo.1に。東京駅のレンガ色を取り入れた限定缶の中には、メープルクッキーや木苺のジャムサンド、香ばしいゴマのガレットなど、バリエーション豊かな8種類のクッキーがセットになっています。素材の香り、ジャムのみずみずしさを保つため、1種類ずつ個包装になっているのもうれしいポイント。

グランスタ東京限定

★オープン日：2024年9月13日

タルティミニ マカダミアン 1個 390円

／AM STRAM GRAM nobolyquedaly

（アム ストラム グラム ノボリクダリ）（B1改札内 銀の鈴エリア）

<長期間の移動も怖くない手土産！ちょっとした差し入れにも人気！

常温でお持ち歩きできるよう、専用の可愛い箱をご用意！>

マカダミアナッツとあんこを掛け合せて「マカダミアン」。求肥とつぶあん入りのアーモンドクリームを、パイのようなサクサク生地のにせて焼き上げました。バターとあんこの風味、ナッツの香ばしさが広がる、カリ！サク！モチ！な和洋の美味が融合した新感覚タルト。一度お買い上げいただいた方からのリピートがとて多く、No.1も納得のおいしさです。

★オープン日：2024年5月16日

バターのいとこ ミルク 1箱3枚入 972円

／GOOD NEWS TOKYO（1F改札内・改札外 中央通路エリア）

<2024年の販売数10万箱超！改札内外どちらからも購入できるので、新幹線に乗る前も、東京駅周辺で散策のときにも便利！>

ふわっ、シャリッ、とろっの3つの食感が楽しい「バターのいとこ」。バターは牛乳から約4%しか採れず、その残りの90%が無脂肪乳としてあまり使い道がなく、その無脂肪乳で作ったミルクジャムを使用したのがバターのいとこです。ミルク感がたっぷり感じられる、ミルクの味が一番人気です。





★オープン日：2024年9月13日

Mr. CHEESECAKE Petit Classic / S 1個 810円

／Mr. CHEESECAKE (B1改札内 銀の鈴エリア)

<グルメな方への手土産にぴったり！フレンチ出身シェフが作る、便利なカップタイプのチーズケーキは、新幹線内の自分用デザートにもおすすめ>

フレンチ出身の田村浩二シェフが2018年に創業したオンラインを主軸とするブランド「Mr. CHEESECAKE」初の常設店。バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す、甘く爽やかな香りが特長のMr. CHEESECAKEがそのままカップに！召し上がりやすいサイズは、手土産にもおすすめです。ケーキの上はベイクド、下はレアのような1つで2つの食感をお楽しみください。

★オープン日：2024年9月13日

ミルティペタル 120g 4,500円／shodai bio nature

(ショウダイ ビオ ナチュラル) (B1改札内 銀の鈴エリア)

<素材からこだわり抜いたチョコレートは、食にこだわりのある方にもおすすめのギフト！手土産のほか、お誕生日や母の日などのイベントにも>

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するブランド。「shodai bio nature」のシグネチャー、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チョコレート「ミルティペタル」が人気No.1。体にやさしい素材にこだわり合成着色料を使用しない素材本来のやさしい色合いです。パリッとした食感と口の中に入れた瞬間からやさしい口どけで、素材本来の美味しさと香りをご堪能いただけ、リピーターも多い一品。



★オープン日：2024年9月13日

あんバタースコーンサンド 小豆

3個入 1,404円／an and an (B1改札内 銀の鈴エリア)

<実は男性にも人気！コーヒーやお酒にも合うスコーンサンドで、老舗製菓所こだわりのあんこに舌鼓>

全粒粉と天然塩を使用したプチプチとした食感のスコーンに、3種のあんを挟みました。あんこのみたっぷりの「ひとり」、あんことバターが混ざった「であい」、あんことバターが二層になった「わかれ」の3種類。老舗製菓所こだわりのあんことバターのさまざまな関係性をお楽しみください。



★オープン日：2024年3月22日

森のめぐみクッキー プティボワ120サイズ 1箱 2,160円

／パティスリー GIN NO MORI (B1改札内 銀の鈴エリア)

<自分へのご褒美、気軽な手土産にも！宝石箱のようなクッキーボックス>

フランス語で小さな森を意味する「プティボワ」。その名のとおり、どんぐりをはじめとした森のかけらを使った11種類の焼き菓子がぎっしり詰まった宝石箱のようなクッキーボックス。実店舗でしかお買い求めできない120サイズ（12cm角の手のひらサイズ）は、自分用にも、肩肘を張らないちょっとしたギフトにもピッタリのサイズ感で、人気No.1に。



★オープン日：2024年9月13日

Basic Box 2個入 1,080円

／カヌレリテ (B1改札内 銀の鈴エリア)

<大切な方の手土産こそ上質なものを！ワンランク上のこだわりカヌレ>

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ています。ブランドの人気TOP2「贅沢ラムブレーン」「英国紅茶のアールグレイ」がセットになった、うれしいBoxがNo.1に。素材の良さが光るシンプルな味で、自分へのご褒美スイーツにも、手土産にもおすすめです。



★オープン日：2024年9月16日

オムレット 1個 350円

／RANMEISYA SWEETS FACTORY

(1F改札内 京葉ストリートエリア)

<旅の休憩や新幹線での一息にも！特製クリームのおいしさに舌鼓！>

栃木の老舗エッグファームが運営するスイーツブランド。オリジナルのブランド卵「磨宝卵GOLD」を使用したしっとりふわふわの生地と、卵のうま味が凝縮された特製クリームで、納得のNo.1です！自分用だけでなく、男性のお客さまが社用差し入れとして気軽に複数購入されることも。



Topic.2【お弁当・お惣菜】旅のおともにぴったりな各ショップのNo.1商品



グランスタ東京限定

★オープン日：2024年4月24日

ミートミックスカレー Bタイプ 1折 1,696円

／オーベルジーヌ（B1改札内 スクエア ゼロエリア）

<2024年の販売数約5万食のこだわり欧風カレー！

芸能人のファンも多いカレーの名店から、旅行者に特に人気の限定カレー>

72時間煮込み甘味を最大限に引き出し作るブイヨンスープに、24種類のスパイスを混ぜ合わせたカレー。そこへ10時間ホロホロになるまで煮込んだ牛バラ肉、じっくり柔らかく煮込んだ豚のロース肉、オリーブオイルでこんがり焼き上げた若鳥のモモ肉の、3種類のお肉を加えたミートミックスカレーです。1人でじっくりと楽しむのも、家族みんなで食べるのもおすすめです。



グランスタ東京限定

★オープン日：2024年4月24日

まぐろづくし丼 1折 1,980円

／築地カイセンノドン（B1改札内 スクエア ゼロエリア）

<インバウンドのお客さまにも人気！2024年の販売数約1万3,000食！

築地で30年の海鮮丼専門店がつくる、本マグロを使用した贅沢丼>

築地といえば本マグロ！トロから赤身、中落ちまで、本マグロの旨さをひとつの丼に詰め込みました。その時期で獲れる本マグロを厳選し生で入荷、生の本マグロをたっぷりと贅沢に使用した丼です。インバウンドのお客さまのほか、東京出張の帰りに必ず立ち寄るリピーターもいらっしゃる大定番です。



グランスタ東京限定

★オープン日：2024年4月24日

魯肉飯 1折 950円（テイクアウト）

／台湾料理専門店 台湾101（B1改札内 スクエア ゼロエリア）

<20～30代女性に人気！彩り豊かな野菜も多めの、

台湾料理の定番「魯肉飯」で、手軽に海外旅行気分が味わえる！>

台湾料理の定番「魯肉飯（ルーローハン）」が堂々のNo.1。柔らかい豚角煮と豚ミンチの2種類の豚肉で作る、こだわりの魯肉。八角、ローリエで香り付けした本格的な味付けです。手のひらサイズで持ち歩きやすく、スプーンで移動中の車内で食べやすいのもポイント。彩り野菜を添えており、忙しいビジネスワーカーにもおすすめの一品です。※数量限定：1日60点



グランスタ東京限定

★オープン日：2024年4月24日

蟹の旨みたっぷりずわい蟹の炊き込み御飯弁当 1折 1,620円

／うぶか（B1改札内 スクエア ゼロエリア）

<蟹好きな老若男女に、間違いなし！甲殻類専門店がつくる、

ズワイ蟹たっぷりのお弁当>

店主が小さい頃から甲殻類が好きで、「甲殻類のみのコース料理が出てくるお店があれば」という夢から生まれたお店。甲殻出汁で炊いたご飯にこれでもかとズワイ蟹をのせた、うぶか定番弁当が人気No.1になりました。蟹のうまみをたっぷり盛り込んだ、自慢の一品です。



★オープン日：2024年4月24日

国産黒毛和牛と国産牛めし盛り合わせ弁当 1折 1,512円

／和牛の吉丁田（B1改札内 スクエア ゼロエリア）

<旅の前後にはスタミナを！

創業60余年の精肉専門店が和牛を厳選！ステーキと牛めしの贅沢コンボ>

創業60余年の精肉専門店「肉処 吉丁田」として、長年培った独自の目利きで厳選した和牛を調達。和牛のさんかくバラ肉を低温調理技術を駆使し、じっくりと火入れしたステーキと、国産牛うす切り肉を特製の割下で炊き上げた国産牛めしのセットです。2種類の味が楽しめる人気のお弁当です。



★オープン日：2024年4月24日

日替わり弁当 1折 920円

／TARO TOKYO ONIGIRI (B1改札内 スクエア ゼロエリア)

<2024年の販売数4万食超！

旅のおともやピクニックにもおすすめ！>

おにぎりの三種の神器「米」・「塩」・「海苔」にこだわり、様々な種類を食べ比べて試行錯誤を重ねた、おにぎり専門店。手軽にお楽しみいただける、日替わりおにぎりや鮭おにぎり、自家製おかずのセットが、人気No.1のお弁当です。

★オープン日：2024年4月24日

ミスターチキンスペシャルコンボ弁当 1折 1,382円

／Mr.Chicken鶏飯店 (B1改札内 スクエア ゼロエリア)

<男性にも人気のボリューム感！手軽にさまざまな味わいが楽しめて、気分は東南アジア！本場の味を追求したアジアン弁当>

シンガポールチキンライスを代表とした東南アジア料理全般を提供する「ミスターチキン鶏飯店」。ミスターチキン1番人気の、蒸し鶏と揚げ鶏が入ったシンガポールチキンライス ミックスと、ガパオライスと一緒に入ったスペシャル弁当です。トムヤム味の唐揚げや、カレー味のビーフンも入って、いろいろなお味が楽しめるお弁当です。

★オープン日：2024年4月24日

神戸牛のミートパイ 1個 500円

／ゆーパイむ (B1改札内 スクエア ゼロエリア)

<2024年の販売数7万個超！旅の軽食にもぴったり>

看板商品「神戸牛のミートパイ」が堂々のNo.1。神戸にユーハイムのお店が開いたのは、1923年のこと。創業当時から親しまれているミートパイにはファンも多く、ユーハイムの隠れた名品でした。神戸の老舗「大井肉店」の神戸牛を使用し、お肉のきめ細かくてとろけるような柔らかさと肉本来の旨味を生かした味わいは、老若男女問わず幅広いお客さまに好評です。

★オープン日：2024年5月23日

シンプルなじやがいもコロッケ 1個 140円

／神戸コロッケ (1F改札内 中央通路エリア)

<小腹が空いたときやおかずのもう一品に！2024年の販売数約3万個！世代問わず愛されるコロッケ>

世代を問わず長く愛される、素材本来の風味が生きたコロッケ。北海道北見市端野町産の男爵いもと、玉ねぎなどの野菜の甘みを活かして、素材本来の風味を追求した、シンプルな味わいです。



Topic.3【雑貨】大切な方への想いをカタチにできる、各ショップのNo.1商品



グランスタ東京限定

★オープン日：2024年6月12日

Suicaのペンギンボーロ 1個 734円

／かまいます (B1改札内 丸の内坂エリア)

<お土産にもうれしい！かわいらしいSuicaのペンギンボーロ>

Suicaのペンギンのさまざまな表情を描いた、懐かしくやさしい甘さのボーロです。存在感抜群の容器は、食べ終わった後の使い方を考えるのも楽しみのひとつ。お子さまから大人まで幅広い世代に人気で、お土産やちょっとしたギフトに好評！またビジネスシーンのちょっとした手土産にもリピーターが多い商品です。お気に入りのまめぐいで包めば、より特別なギフトになります。※まめぐいは別料金です。

©Chiharu Sakazaki / JR東日本 / DENTSU Suica by JR東日本 SuicaはJR東日本の登録商標です。Suicaのペンギンは東日本旅客鉄道株式会社の「Suica」のキャラクターです。

★オープン日：2024年2月7日

手描きのメッセージカード 1枚 660円

／ものとアート (1F改札内 吹き抜けエリア)

<ギフトのお渡し時に、メッセージを添えるのにおすすめ！>

アーティストが手描きした1点物のメッセージカード。お祝いごとやプレゼントを渡す時に送る相手をイメージした柄を選んでメッセージを添えたり、作品として自分用に飾る楽しみにもぴったりです。絵の種類が豊富なので、さまざまなシーンに合う絵柄をお楽しみいただけます。



Topic.4【グランスタ丸の内】かわいらしいビジュアルな各ショップのNo.1商品



★オープン日：2024年2月29日

生ドーナツ プリン 1個 486円

／and TOKYO (B1改札外 グランスタ丸の内)

**<2024年の販売数2万個超！女性やお子さまに人気！
見た目もかわいい「プリン」は手土産におすすめ>**

外はカリッ、中はフワッとした食感の生ドーナツより、グランスタ限定「プリン」が人気No.1に。姉妹ブランド「NIHONBASHIBREWERY」のシェフと共同開発して、人気の自家製ブディングをイメージしたドーナツを作りました。プリンチョコが上にのったかわいらしいフォルムは、近隣オフィスワーカーや観光のおやつにも人気です。※販売時間：各日10:00～

★オープン日：2024年7月17日

コトナラ ドリップバッグ4個入 1,000円

／ROKUMEI COFFEE CO. (B1改札外 グランスタ丸の内)

**<プチギフトや自分への一杯にぴったり！
お湯を注ぐだけのコーヒーお手軽お試しセット>**

「甘くてクリーンな味わい」を追求した、毎日飲んでも飲み飽きないコーヒーをシーンに合わせてご用意しました。どんな時でも飲んで心地がよいロクメイコーヒーのハウスブレンドである「ロクメイブレンド」、朝にピッタリ、フルーティさと上質な甘さの「ミカサブレンド」、お昼ごろにすっきりとした華やかな味わいが気分転換させてくれる「カスガブレンド」、頑張った日の夜のひと時を上質な苦みとコクで身も心も安らぐ「サルサワブレンド」の4種のブレンド詰め合わせです。手軽にいろいろな味をお楽しみいただけるので、ご自身用にもプチギフトにもおすすめです。



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！

18駅で
開催

東京駅・品川駅・秋葉原駅・
上野駅・日暮里駅・
高輪ゲートウェイ駅・
御茶ノ水駅・新宿駅・三鷹駅・
立川駅・川崎駅・横浜駅・赤羽駅・
大宮駅・千葉駅・西船橋駅・
津田沼駅・海浜幕張駅

ecute GRANSTA PERIO LUMINE NEWoman SHINJUKU atré

詳しくはこちらをご確認ください！ <https://www.jrepoint.jp/campaign/B250324001/>

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