

【報道関係者各位】

2026年1月22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

JR藤沢駅「リエール藤沢」

環境にちょっといいエシカルなこと。

「藤沢、地のものフェア」開催

食品廃棄物から再生した資源で藤沢の野菜を育て、
サラダやパスタに生まれ変わる！
さらに電気にも活用し、年間で653tのCO₂削減に貢献！



※画像はイメージ

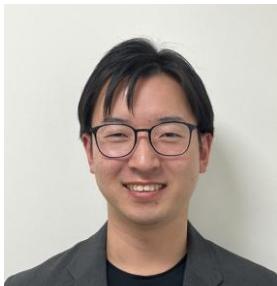
株式会社JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー（本社：東京都渋谷区、カンパニー長：白田 義彰）が運営するJR藤沢駅の商業施設「リエール藤沢」（神奈川県藤沢市）では、2026年2月5日(木)から2月25日(水)までの期間、「環境にちょっといいエシカルなこと。藤沢、地のものフェア」を開催します。

本フェアは、食品廃棄物から生まれる電力と、農業につながる循環の取り組みを背景に企画しました。駅ビルやエキナカなどから出る食品廃棄物を資源として活用する、JR東日本グループの取り組み『ダブルリサイクルループ』の考え方をもとに、環境への配慮と藤沢の地のものを生かす「地産地消」をテーマに展開します。

今回使用される藤沢産野菜は、リエール藤沢をはじめとするJR東日本グループの施設などから出た食品廃棄物を原料にした肥料を使い、藤沢市内の農業生産者が育てたものです。地域の中で生まれた資源が、藤沢の畑へとつながり、再びこの街でおいしく味わっていただけます。

期間中は、完熟トマトや旬の菜の花などの藤沢産野菜を使ったサラダや日替わりパスタ、前菜、ベーカリーメニューなど、館内のカフェ・レストランで多彩なメニューを展開します。ぜひこの機会に、おいしく食べて環境や地域にやさしい時間をお楽しみください。

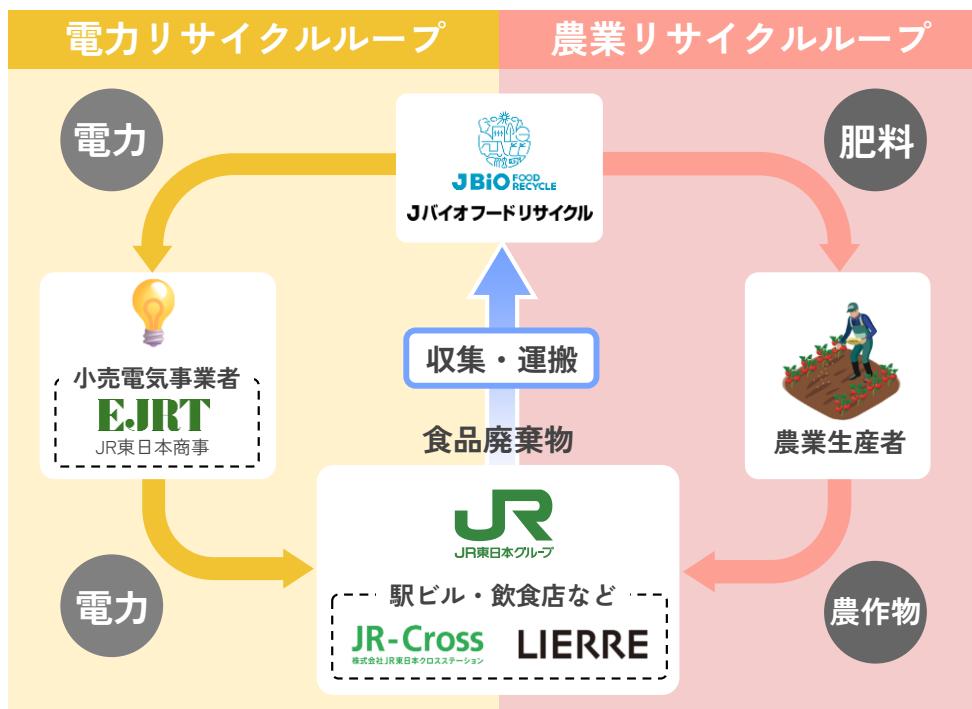
「環境にちょっといいエシカルなこと。藤沢、地のものフェア」
リエール藤沢企画担当／永野 智洋



藤沢という地域で施設を運営する中で、環境への取り組みと「地産地消」を、もっと身近に感じていただける機会をつくりたいと考えてきました。食品廃棄物から生まれる電力や、藤沢の農家が育てた野菜を通して、日常の中で“ちょっといい選択”を楽しんでいただけたらうれしいです。今回のフェアでは、施設から生まれた資源が藤沢の畑へとつながり、再び「食」として戻ってくる循環を、この街ならではの形でお届けします。

Topic.1 『ダブルリサイクルループ』とリエール藤沢の取り組み

JR東日本グループでは、駅ビルやエキナカ商業施設などから出る食品廃棄物を、「電力」と「農業」でリサイクルする取り組み『ダブルリサイクルループ』を推進しています。これまで廃棄されていた食品を資源として捉え直し、暮らしの中で循環させていく仕組みです。



■年間約653tのCO₂を削減！—「電力リサイクルループ」

食品廃棄物は、微生物による分解・発酵の過程で発生するバイオガスを活用し、再生可能エネルギーとして電力へと生まれ変わります。

リエール藤沢では、2024年12月から施設の使用電力を、この仕組みから生まれた電力を含む「実質再エネ(※)電力」に切り替え、「電力リサイクルループ」を実現しています。こうした取り組みにより、**年間で約653tのCO₂削減を実現しました。**

※ 食品廃棄物由来以外の電力も含め実質再エネ 100%

【株式会社Jバイオフードリサイクル（以下、「Jバイオ」）とは】

JR東日本グループとJFEエンジニアリンググループが出資する、食品リサイクル・バイオガス発電事業を行う会社です。食品廃棄物から環境にやさしい電気と肥料を創出しています。

■施設の食品廃棄物が地元の野菜を育てる！—「農業リサイクルループ」

リエール藤沢をはじめとする施設から排出される食品廃棄物は、リサイクル工程を経て肥料としても生まれ変わり、藤沢市内の農家による野菜づくりに活用されています。この食品廃棄物由来の肥料を使うことで、野菜はじっくりと生育が進み、旨みやコクのある味わいになると言われています。本フェアでは、この肥料で育てられた藤沢産野菜の「味の濃さ」や「素材のおいしさ」を生かし、リエール藤沢のカフェ・レストランにて提供します。



施設の食品廃棄物
(食材の切れ端や食品ロスなど)



食品廃棄物からできた
肥料



実際に育った
トマト

Topic.2 『ダブルリサイクルループ』で生まれたフェア限定メニュー

食品廃棄物の循環から生まれた藤沢産野菜を使い、カフェ・レストラン各店がフェア限定メニューを展開。日替わりパスタやサラダ、前菜、ベーカリーなど、ランチから軽食まで幅広いラインアップが揃います。



※画像は塩味です

期間限定

日替わりパスタ

1,570円／果実園リーベル

8種の藤沢産野菜を使用

トマト・ほうれん草・ブロッコリー・小松菜・キャベツ・ニンジン・ミニトマト・菜の花

※味付けにより使用する野菜が異なります。

※仕入れ状況により変更になる場合がございます。

ランチタイム限定で楽しめる日替わりパスタは、塩・トマト・和風の3種をご用意。Jバイオの肥料で育てた藤沢産野菜を週替わりで使用。トマトやほうれん草、ブロッコリー、小松菜、菜の花などが登場予定です。中でも塩味は、野菜本来の味わいを引き立てる、シンプルな仕立てが特長です。

■ショップからのコメント

湘南野菜を代表する藤沢産の野菜を通じ、地域密着を深めるとともに、多くのお客さまにその魅力を体感していただきたいと考えています。鎌倉や江の島などの人気エリアへの「玄関口」である藤沢が、食を通じてさらに活気づく一助となれば幸いです。



期間限定

北海道サラダ“藤沢産ほうれん草使用”

570円／北海道キッチンYOSHIMI

藤沢産
ほうれん草
使用

北海道産枝豆や十勝ベーコンなど、北海道の食材を盛り込んだ人気のサラダに、Jバイオの肥料で育てた藤沢産ほうれん草を使用。雪のように削り立てチーズをたっぷりと重ね、黒酢玉ねぎドレッシングまたはシーザークリーミードレッシングから、お好みでお選びいただけます。味わいの濃いほうれん草と北海道食材の組み合わせを楽しめる一品です。

■ショップからのコメント

『ダブルリサイクルループ』の一環で育てた野菜は、資源を無駄にしない循環型の農法で育てられた未来志向の食材として魅力を感じました。 北海道の食文化と藤沢産サステナビリティを両立した料理をぜひお楽しみください。



期間限定

パンー二 (B.L.T.)

530円／ベックスコーヒーショップ

藤沢産
トマト
使用

黄金バランスの定番BLTに、藤沢産トマトを使用。ベーコンの塩気とシャキシャキのレタス、完熟させて旨みが増した採れたてのトマトを、噛むほどに味わい深いベックスオリジナルのグラハム入りチャバタでサンドし、香ばしくプレスしました。

■ショップからのコメント

「ハマっ子野菜」の品質を知るからこそ、湘南ブランドである藤沢産野菜に高い期待を寄せてています。地元愛の強いこの街の想いに応える施策への参加は光栄です。藤沢の活性化に、食を通じて貢献してまいります。



期間限定

北海道産モツツアレラチーズのカプレーゼ

530円／鎌倉パスタ

藤沢産
トマト
使用

Jバイオの肥料で育てた味わいの濃い完熟トマトと、クリーミーな北海道産モツツアレラチーズを重ねたカプレーゼ。素材の味を引き立てる爽やかなバジルソースに、鎌倉産野菜を使用した和風玉ねぎドレッシングが、ほどよいアクセントを添えます。前菜としてはもちろん、お酒のお供にもおすすめの一品です。

■ショップからのコメント

藤沢産の野菜は種類の豊富さ、品質の高さ、新鮮さが大きな魅力です。湘南エリアの他店舗でも好評を博した『地元の味』を存分に楽しんでいただけるよう、藤沢店ならではの一皿をご用意しました。



期間限定

牛たんソーセージ3種と トマトオリーブオイルサラダ

990円／牛たん炭焼 利久藤沢産
トマト
使用

牛たんを使用した利久こだわりの牛たんソーセージ3種（プレーン・ゆず・チーズ）と、藤沢産トマトのオリーブオイルサラダを盛り合わせた一皿。濃厚な牛たんの旨みを生かしたソーセージは、それぞれ異なる風味が楽しめます。ジューシーで甘みのあるトマトが、味わいにさっぱりとしたアクセントを添える、食べ応えと爽やかさを兼ね備えたバランスの良いメニューです。

■ショップからのコメント

知名度と品質を兼ね備えた湘南ブランドの藤沢産野菜は、鮮度も高く食材として非常に魅力的です。自信を持っておすすめできる地元食材の使用を通じ、地域密着をさらに深め、藤沢の街の活気につなげていきます。



期間限定

パニーニ（ベーコン&トマト）**399円／リトルマーメイド**藤沢産
トマト
使用

惣菜パンの定番として人気のパニーニに、藤沢産トマトを使用。ベーコン、キャベツ、マイルドな風味とわずかな酸味が特徴のドイツ産マリボーチーズをバランスよくサンドし、香ばしく焼き上げました。パリッとした平焼きパンの食感と、マリボーチーズと焼いたベーコンの塩味が野菜のおいしさを引き立たせ、ランチにぴったりの一品です。

■ショップからのコメント

『ダブルリサイクルループ』の取り組みを通じ、藤沢産野菜を使用した商品を提供できることを大変うれしく思います。地域に根ざした店舗として地元野菜のおいしさを伝え、湘南エリアの玄関口である藤沢から地産地消の魅力を広めてまいります。

Topic.3 農業生産者の想い：循環から生まれる「藤沢産野菜」の力強さ

【フロムベジ湘南 松岡 順平 氏】

年間を通して露地野菜や施設トマトなど、多品目の野菜を栽培しています。肥料や環境だけでなく、「育てる人の感性」が野菜をおいしくすると考えており、愛情をもって作物と向き合うことを大切にしています。当日収穫したものをその日のうちに流通させるなど、お客さまに新鮮な状態で届けることにもこだわっています。



■Jバイオの肥料で育てた野菜の特徴・魅力

じっくり生育が進むため、味が濃い野菜になっています。土壤の生物性も改善され、以前よりふかふかになり根張りも改善されたように感じています。

【川澄 祥子 氏】

肥料の種類や量、与えるタイミングを土壤分析や植物の状態から判断しています。過剰な肥料を与えるなく、なるべく有機質のものを使用することで、土壤環境や植物体に負荷がかからないよう、植物がより自然に近い状態で生育ができるよう心がけています。



■Jバイオの肥料で育てた野菜の特徴・魅力

キャベツはやや生育が早く、葉色が濃く、葉がしっかりと巻いています。巻きがしっかりしていても、葉自体は柔らかめで、芯の部分もほんのり甘味があります。ブロッコリーは、花蕾（可食部）の肥大が良いものが多く、茎の部分は太くても加熱すると柔らかく甘さのあるものになります。

リエール藤沢について

JR藤沢駅に直結する商業施設。“リエール”はフランス語で「鳩」を意味し、「鳩のように地域と駅、人と人をつなぐ施設でありたい」との願いを込めています。



■所在地：神奈川県藤沢市南藤沢1-2（JR藤沢駅・小田急藤沢駅直結）

■店舗数：12店舗

■営業時間：ショッピングにより異なる

■公式HP：https://retail.jr-cross.co.jp/special/lierre-fujisawa.html?_gl=1*ighhxg*_ga*ODE3NTk0MjgwLjE3NTU0OTMzMzc.*_ga_DZLHGET1PP*czE3Njc3Njk3OTgkbzE0MCRnMSR0MTc2Nzc2OTgwNSRqNTMkbDAkaDA

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、たくさん的人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HP：<https://www.jr-cross.co.jp/corp/business/deve/sustainability/>

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

●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）、山崎（080-3457-3276）、渡邊（080-7637-4643）、櫻庭
TEL：03-6894-3200 MAIL：jr-crossdsv@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）にご一報お願ひいたします。