

2026年2月5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大宮駅「エキュート大宮/大宮 ノース」 おいしく地産地消！埼玉県産食材の魅力再発見 **「もぐもぐ埼玉」フェア開催!!**

埼玉名産「桂木ゆず」の新作サンド、「狭山茶」の限定スイーツなど、全21商品が大集合！
さいたま市「こばと農園」の自然栽培（栽培期間中、農薬・肥料不使用）野菜とコラボした、
新作限定メニューも登場！

2月16日（月）～3月8日（日）



※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）の運営するエキナカ商業施設JR大宮駅「エキュート大宮/大宮 ノース」にて、2月16日（月）から3月8日（日）の期間、埼玉県産食材にフォーカスした「もぐもぐ埼玉」フェアを開催します。

埼玉県は、日本三大名茶の一つである「狭山茶」や、希少なブランド苺として人気のオリジナル品種「あまりん」、明治時代から栽培が続く甘みの強い「深谷ねぎ」など、多彩な食の魅力にあふれています。2005年3月5日にJR大宮駅にエキナカ商業施設の先駆けとして誕生した「エキュート大宮」では、開業記念日にあわせて埼玉県産食材に着目、おいしく「地産地消」が楽しめるフェアを開催します。

注目は、さいたま市で自然栽培（栽培期間中、農薬・肥料不使用）に取り組む、「こばと農園」とのコラボレーション。埼玉県在来品種の「西田ねぎ」を使用した新作限定メニューが「カオマンガイ キッチン」より登場します。また日本最古のゆずの一つとされる埼玉県毛呂山町産「桂木ゆず」を使用した限定サンドイッチも新発売します。名産の「狭山茶」、ブランド苺「あまりん」など埼玉県産食材を使ったスイーツ、特産の「深谷ねぎ」を使用したメニューなど、エキュート大宮/大宮 ノース限定16商品を含む、全21商品が勢ぞろいします。ぜひこの機会に、エキュート大宮/大宮 ノースで、埼玉が誇る「食」の魅力を再発見してみませんか？

●「エキュート大宮」<https://www.ecute.jp/omiya>

●「エキュート大宮 ノース」<https://www.ecute.jp/omiyanorth>

Topic.1 さいたま市「こばと農園」の野菜を使用したコラボメニュー

栽培期間中に農薬も肥料も使わない「自然栽培」を行っている、さいたま市「こばと農園」の野菜と、エキュート大宮のショップがコラボレーション。「カオマンガイ キッチン」で「西田ねぎ」を使った商品を限定新発売します。「地産地消」で生産者の顔やこだわりが分かるおいしさを、気軽に味わいませんか？

●カオマンガイ キッチン × こばと農園「西田ねぎ」



NEW

エキュート大宮限定

こばと農園西田ねぎの香味野菜カオマンガイ

1,200円（イートイン限定）

／カオマンガイ キッチン（エキュート大宮）

人気の香味カオマンガイに、期間限定で埼玉県産の在来種「西田ねぎ」を贅沢に使用しました。香り豊かなねぎをたっぷりとあしらった、爽やかな味わいの一品です。

※数量限定：1日15食

「こばと農園」とは？

さいたま市の「見沼田んぼ」は、浦和駅や大宮駅といった人口の多いエリアからのアクセスが良いながらも、広大で豊かな自然が残るのどかな田園地帯。こばと農園は、見沼田んぼにて女性一人で新規就農した田島由里子さんの農園です。2016年に立ち上げ、栽培期間中に農薬も肥料も使わない「自然栽培」を実践し、自家採種・地産地消を大切にした農業スタイルを貫いています。

●「こばと農園」のこだわり

さいたま市の人と、さいたま市の畑で、さいたま市の人ための野菜をつくる「地産地消」を大切にしています。栽培方法は、栽培期間中、農薬も肥料も使わない「自然栽培」。見沼田んぼの豊かな土と、野菜本来の力だけで育った、おいしい野菜を生産しています。一般的な有機農家では自然由来の肥料を使用することが多いものの、ここでは栽培期間中、完全無肥料。何をしなくても草は自然に生えることと同じように、野菜も土の力で十分育ちます。畑のバランスを考えて、年間30～40種類の野菜を、少量多品目で生産しています。

●エキュート大宮/大宮 ノースのお客さまへのメッセージ

この土地で育った「自然栽培」のおいしい野菜を、たくさん味わっていただきたいです。今回コラボレーションした埼玉県の在来品種の「西田ねぎ」は、葉のやわらかさと豊かな味わいが魅力です。ぜひこの機会にお試しください。



※画像はイメージ

Topic.2 埼玉県産「桂木ゆず」「あまりん」など果物を使ったスイーツ

埼玉県産
かつらぎ
桂木ゆず



NEW

エキュート大宮限定

桂木ゆず生クリーム

1パック 540円（テイクアウト）、550円（イートイン）

／サンドイッチカフェ おいしいメルヘン。（エキュート大宮）

毛呂山町（もうやまち）の特産で、奈良時代から栽培記録があり日本最古のゆずの一つと言われる「桂木ゆず」。香りの成分が他県産と比べ約4倍と強く、由緒あるゆずを使用したデザートサンドが限定・新発売です。甘さ控えめな桂木ゆずのジャム・生クリームをサンドし、仕上げにゆずの皮もトッピング。やさしい香りと味わいの中に、ゆず本来の程よい苦みが広がる、爽やかなサンドイッチです。

あまりん

**あまりんパウンドケーキ****4個入 1,296円****/フルーリア (エキュート大宮)**

埼玉県オリジナルのいちご品種「あまりん」のピューレを使用し、いちごの香りが口の中でふわっと広がるパウンドケーキに仕上げました。プレーンといちごのマーブル生地で、見た目も華やかな一品です。

埼玉県産
ゆず**ゆずゼリー****1個 432円****/山田屋まんじゅう (エキュート大宮)**

香り高い越生町（おごせまち）産の「ゆず」果汁を使用した、ゆずゼリー。こしあんと一緒に召し上がると、さっぱりとした味わいが引き立ちます。
※3/1（日）から486円に価格改定予定

埼玉県産
梨**絹のけーき 埼玉の梨****1本 993円****/埼玉粉問屋 つむぎや (エキュート大宮)**

大正元年創業の埼玉県の粉問屋が手がける「絹のけーき」シリーズの、一番人気商品、梨バージョン。埼玉県産の「梨」を新鮮なうちにピューレに加工し、パウンドケーキに仕上げました。しっとりとなめらかな口どけと、梨の風味がふわりと広がります。

Topic.3 埼玉県名産・日本三大銘茶「狭山茶」のスイーツ

狭山茶

**エキュート大宮限定****狭山茶カヌレ****1個 350円/立町カヌレ OMIYA (エキュート大宮)**

生地とガナッシュの両方に、風味豊かな「狭山抹茶」をふんだんに使用しています。きな粉の香ばしさと抹茶の濃厚な風味が溶け合う、奥深い味わいの和風カヌレです。

※数量限定：1日20個

狭山茶

**エキュート大宮限定****狭山茶マフィン****1個 351円****/ナウオンチーズ♪ (エキュート大宮)**

チーズスイーツ専門店が手がける「狭山茶」スイーツ。「狭山茶」ペーストと、まろやかなカマンベールチーズを練り込んだマフィンです。仕上げに、エダムチーズのクランブル（クッキー）、かのこ豆、さらにチーズをトッピング。お茶の香りとチーズのコクが重なり合う、贅沢な味わいに仕上げました。

**エキュート大宮 ノース限定****狭山茶ロールケーキ****1本 2,376円****／那須ジャージーマリアージュ (エキュート大宮 ノース)**

那須産ジャージーミルクと「狭山茶」を贅沢に掛け合わせた、こだわりの一品。狭山茶を練り込んだふんわり生地で、ジャージーミルクのコクと茶葉の苦みが調和したなめらかクリームを包みました。お茶の芳醇な香と、まろやかなミルクの余韻が楽しめる、和洋折衷のスイーツです。

**エキュート大宮限定****狭山茶&くるみ&ホワイトチョコ****1枚 365円／marl (エキュート大宮)**

「狭山茶」の純粹な旨味と、ホワイトチョコレート、そして低温でじっくりローストしたくるみの濃厚な味わいが調和した、大判のクッキー。「もっちり」とした生地と「ザクザク」としたくるみが生み出す、コントラスト豊かな食感も魅力です。

**エキュート大宮 ノース限定****狭山茶クロワッサン (あんこ入り)****1個 120円****／MIGNON (ミニヨン) (エキュート大宮 ノース)**

サクサク＆モチモチの食感が特徴のミニクロワッサン専門店からは、「狭山茶」を練り込んだクロワッサン生地に、あんこが詰められた、ミニサイズのクロワッサンが登場します。抹茶の渋みとあんこの甘さがマッチした、満足感のある一品です。

**エキュート大宮限定****狭山抹茶とあずき豆乳クリームマフィン****1個 383円****／BAGEL&BAGEL my style plus (エキュート大宮)**

「狭山抹茶」を贅沢に練り込んだ生地で、粒あんと豆乳クリームを包み込みました。抹茶の心地よい渋みと、クリームのまろやかな甘みが絶妙に調和した、ふんわり食感をお楽しみいただけます。

Topic.4 埼玉県産「野菜」を使ったデリ・イートイン

**NEW****エキュート大宮限定****煮込み牛たんトマトハンバーグセット****1,600円 (イートイン限定)****／利久 ボウルズ (エキュート大宮)**

濃厚なトマトソースの酸味をまろやかに引き立てるのは、埼玉県産のホクホクとした「さつまいも」。牛たんハンバーグの重厚な旨みと、お芋の自然な甘みが口いっぱいに広がります。麦ごはん・テールスープ付で、ボリュームも満点！今しか味わえない、心も体も温まる特別な一皿をお楽しみください。

深谷ねぎ



エキュート大宮限定

深谷ねぎと高菜の焼きまんじゅう**1個 334円**

/パオパオ (エキュート大宮)

「深谷ねぎ」と高菜を贅沢に使用し、豆板醤でピリ辛に仕上げた焼きまんじゅうです。ねぎの甘みと高菜の風味に、ピリッとした刺激がクセになる、あと引くおいしさです。

※数量限定：1日50個

深谷ねぎ



エキュート大宮限定

深谷ねぎ天**1点 420円**

/てとて (エキュート大宮)

豊かな甘みとやわらかさが特徴の「深谷ねぎ」を主役に、食感のアクセントとして玉ねぎを加えました。この2種類のねぎにすり身を合わせて仕上げた、素材の甘みと食感を楽しめる味わい深い「揚げかまばこ」です。

※数量限定：1日20点

埼玉県産
小松菜

エキュート大宮 ノース限定

大宮ナポカツ**1,480円 (イートイン限定)**

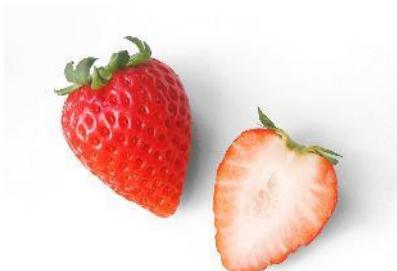
/全国ご当地グルメコート 大宮横丁 (エキュート大宮 ノース)

大宮のご当地グルメといえば「大宮ナポリタン」。大宮ナポカツは、大宮ナポリタン+とんかつボリューム満点メニューです。埼玉県産の「小松菜」を使用し、昔懐かしいナポリタンにサクサクのとんかつを添えて、鉄板スタイルでご提供します。こだわりの生パスタに王道のナポリタンソースを絡め、氷川神社の鳥居の朱色をイメージしました。

Topic.5 埼玉県の名産「狭山茶」「あまりん」「深谷ねぎ」とは？

**狭山茶**

日本三大名茶の一つ。茶産地としては冷涼であることから、冬の寒さが茶葉に厚みをもたらし、深いコクにつながります。仕上げには古来より「狭山火入れ」と称される独特の乾燥技術を採用。濃厚なコクと甘み、香ばしさが際立つ「味重視のお茶」として親しまれています。

**あまりん**

埼玉県オリジナルのいちご品種で、埼玉県の生産許諾を受けた農家でのみ栽培が許可されています。人気の高まっているブランドいちごで「甘さ」が推し。際立つ甘みと深みのある味わいがあり、鮮やかな赤色でツヤもきれいな品種です。

**深谷ねぎ**

埼玉県深谷市で生産される長ねぎの総称。白根が長く太めであり、繊維のキメが細かく、糖度が高く甘いことが特徴。栽培は明治30年頃から始まり、大正時代には「深谷葱」として商標登録されています。

Topic.6 大宮出身・在住のイラストレーター、高城琢郎さんによるメインビジュアル

本フェアのメインビジュアルを手掛けたのは、さいたま市大宮出身・在住のイラストレーター、高城琢郎さんです。見るだけで心が躍るようなワクワク感を表現するため、タイトルロゴに加え、エキュート大宮／大宮ノースで実際に販売する、6つの商品をモチーフに描いていただきました。地元を知る高城さんならではのイラストへのこだわりや、お客さまへのメッセージをご紹介します。



※ビジュアルイメージ

●イラストへのこだわり

「パオパオ」の深谷ねぎと高菜の焼きまんじゅう、「全国ご当地グルメコート 大宮横丁」の大宮ナポカツ、「利久 ボウルズ」の煮込み牛たんトマトハンバーグセット、「ブランジエ浅野屋」の狭山茶ラテ、「埼玉粉問屋 つむぎや」の絹のけーき 埼玉の梨、「山田屋まんじゅう」のゆずゼリーの6商品をモチーフに描きました。カラフルな色合いや、曲線を活かした躍動感のあるタッチで、埼玉産の食材の多様さやおいしさを表現しました。

●エキュート大宮/大宮 ノースのお客さまへのメッセージ

普段何気なく口に入れている料理や飲み物でも、そこに使われている食材が地元のものだと知るだけで、ちょっとうれしかったり、おいしく感じられたりするものです。私も先日、埼玉で作られているワインを飲む機会があり、とてもおいしく、誇らしい気持ちになりました。ぜひみなさまにもこのフェアを通して、埼玉の魅力に触れ、埼玉のことをさらに好きになっていただければ幸いです。

高城 琢郎 (たかぎ たくろう) 氏

1989年、埼玉県さいたま市大宮生まれ・大宮在住。東京の広告制作会社でグラフィックデザイナーとして働いた後、2016年にイラストレーターとして独立。現在は、雑誌、広告、商品パッケージ、壁画など、幅広い媒体で活躍している。

エキュート大宮/大宮 ノース 施設情報

【エキュート大宮 施設全体コンセプト】

エキュート大宮のコンセプトは、「マーケットアベニュー」。幅広い利用シーンに応えられるような、デイリー性の高い食物販から服飾雑貨まで、駅コンコースにバラエティ豊かなショップが軒を連ねています。賑やかなエキナカを気軽に散策しながらお気に入りのアイテムを発見する楽しみをお客さまに提案します。



※イメージ (エキュート大宮)

【エキュート大宮 ノース 施設全体コンセプト】

「NAKAMISE HOPPING～賑わいや路地裏感が楽しいエキナカ商店街～」をコンセプトに、2020年7月、エリアが生まれ変わりました。通勤・通学だけでなく、旅行や出張、帰省など新幹線が発着する駅ならではの長距離移動のお客さまにも便利にご利用いただけるショップが並びます。



※イメージ (エキュート大宮 ノース)

タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！



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

©Chiharu Sakazaki / JR東日本 / DENTSU SuicaはJR東日本の登録商標です。SuicaのペンギンはJR東日本の「Suica」のキャラクターです。

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

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。

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