

2026年7月14日(火)
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」

**生唐辛子は今が旬！希少な「国産唐辛子」を使用した、
ここでしか買えない夏の旨辛グルメ18商品が集結！**

スケールアップした唐辛子フェア

「十色の刺激」を今年も開催!!**地産地消**のニューウェーブ！さいたま市「十色とうがらしファーム」の唐辛子11種を
贅沢に。王道の激辛メニューや、**禁断の？！「唐辛子×チョコ」の新作**も登場！

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：白田義彰）は、運営するエキナカ商業施設「エキュート大宮/大宮 ノース」にて、**7月21日（火）から8月2日（日）の期間、埼玉県生産者「十色とうがらしファーム」の唐辛子を使用したグルメフェア、「十色の刺激」を今年も開催**します。

2年目を迎える本グルメフェアは、**昨年を上回る11種類の唐辛子を使用し、エキュート大宮/大宮 ノース限定の全18商品へと大幅にスケールアップ！**栽培期間中「農薬・化学肥料不使用」を徹底している「十色とうがらしファーム」とのコラボレーションも2年目を迎え、乾燥唐辛子だけでなく、**市場ではこれほど多彩に出回ることは珍しい希少な「国産生唐辛子（青唐辛子）（※1）」を使った新作メニューも豊富**に揃えました。今年の一押の目玉は、バリエーション豊かな辛さの提案です。唐辛子たっぷりの台湾ラーメンといった「激辛」メニューはもちろん、**ピリ辛がアクセントの「唐辛子×チョコ」スイーツが新発売！華やかでフルーティな香りが特徴の「スコッチボネット」を使用したチョコフィナンシェや、3種類の辛さを食べ比べできるフォンダンショコラ**など、新しいおいしさが登場します。また大ぶりの「牛角とうがらし」の肉詰め揚げなど、生唐辛子ならではの力強い旨みを活かしたメニューにも注目です。

国内自給率は10%にも満たない（※2）、希少ゆえに「贅沢」な国産唐辛子。ただ辛いだけでなく、素材本来の力強い旨みを感じられるラインアップは、激辛ファンの方はもちろん、辛いものが得意ではない方まで幅広くお楽しみいただけます。本格的な夏の幕開けにふさわしい、刺激的で華やかな地産地消・旨辛グルメを味わって、エネルギーに夏をスタートしてみませんか？

（※1）生唐辛子（青唐辛子）は天候により生育・入荷状況が変わるため、やむを得ず変更する可能性があります。（※2）唐辛子単体の公式自給率は公表されていませんが、財務省「貿易統計」の年間輸入量（約1万4,000トン）と農林水産省「地域特産野菜生産状況調査」の国内年間出荷量（約150～200トン）の比較から、国産の流通量は全体の1～2%程度（1割未満）と算出されるため、その需給バランスを根拠としています。

埼玉県産唐辛子11種使用！旨辛グルメ・スイーツ18商品が登場！

埼玉県さいたま市で唐辛子を生産する「十色とうがらしファーム」と今年もコラボレーション！埼玉県産唐辛子を使用した、魅力的な激辛・旨辛スイーツ&デリが、エキュート大宮/大宮 ノースに登場します。生唐辛子（青唐辛子）（※1）の収穫時期は、6月下旬～11月頃。なんと、今年収穫したばかりのフレッシュな唐辛子を使用したグルメも並び、**エキュート大宮/大宮 ノース限定の全18商品が登場**します！

●今回使用する唐辛子一覧			辛さレベル (5段階) (※3)	特徴
乾燥唐辛子	スコッチボネット			しっかりとした辛さがありつつ、華やかな香りと旨味が詰まった唐辛子です。
	レモンドロップ			名前の通りレモンのような爽やかな香りの後に、辛さがやってきます。セビーチェ（魚介のマリネ）をはじめとするペルー料理には必須。入れるだけで一気に本格的な味わいに仕上がります。
	黄金とうがらし			すっきりとしたクセのない辛さが特徴。きれいな黄色が華やかで、いつもの唐辛子を黄色に変えるだけで、料理の表情が変わります。
	韓国とうがらし			しっかり辛みもあり、赤も青も展開のある唐辛子です。刻んでチヂミやスンドゥブなどの韓国料理によく使われます。醤油漬けや味噌漬けにして薬味にもおすすめです。
	ハラペーニョ			ピクルスやサルサなどに使われる、メキシコを代表する唐辛子。収穫時期によって色が変わり、7月は緑、10月にかけて深緑～赤に成熟します。
生唐辛子（青唐辛子）	プサジュエラ（青）			辛さ、香り、旨みのバランスが取れた品種。インドではカレーの味付けによく使われ、生のまま箸休めにかじって食べられることも。味噌漬けや醤油漬けにも◎。
	セラーノ（青）			メキシコ料理好きにおすすめの品種で「ハラペーニョ」に見た目は似ているものの、よりシャープで強い辛みと爽やかな香りが特徴。実は隠れたファンが多く、フレッシュは香りも豊かです。
	はちふさ 八房とうがらし			日本原産、江戸時代に江戸周辺で栽培されていたとされる「新宿内藤唐辛子」はこの品種。古くから七味に使われ、しょうゆ漬けや柚子胡椒とよく合い、白飯と相性抜群です。
	牛角とうがらし			名前の通り、牛の角のような形が特徴。ピリ辛が使いやすい、大型の中国唐辛子です。ザクザク切って炒め物や、肉詰めにもおすすめ。辛味を活かしたいときは種やワタも使うと◎。
	露地のパドロン			スペイン原産で、出荷を心待ちにする人もいるほどの人気品種。素揚げやフリッターにすると、ビールとよく合います。露地で有機栽培しているので、小ぶりながら旨味があるのが特徴。
	万願寺唐辛子			京都発祥の京野菜。果肉が厚く、やわらかな甘みがあり、種が少なく食べやすい品種。さっと火を通した煮物、グリル、天ぷらなど、さまざまな調理法に合う万能唐辛子です。

（※1）生唐辛子（青唐辛子）は天候により生育・入荷状況が変わるため、やむを得ず変更する場合があります。（※3）辛さレベルは、生産者（十色とうがらしファーム）のデータに基づき、唐辛子単体（品種そのもの）の辛さを表したものです。この後に登場する唐辛子の開発商品は、唐辛子の使用量・調理法によって辛さが大きく変動します。ベースの辛さが控えめな品種であっても、多めに使用することで激辛メニューになる場合があります。

Topic.1 辛党必見！刺激的な「激辛」メニュー


NEW
エキュート大宮 ノース限定

乾燥ハラペーニョ入り激辛台湾ラーメン

980円（イトイン限定）
／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）
【乾燥】ハラペーニョ使用

台湾ラーメンに「ハラペーニョ」を掛け合わせた、激辛仕立ての一杯。ニンニクと唐辛子が効いた特製ひき肉は鮮烈な刺激で、一度食べたらクセになる味わいです。色鮮やかな赤が食欲をそそり、強烈な辛さの中にも野菜の甘みとスープのコクが見事に調和します。名前は台湾ながら、実は名古屋発祥の台湾ラーメン。未知なる刺激をプラスした、辛党必見の奥深い味わいです。

エキュート大宮限定

辛ウマ三元豚とんかつ

1パック 750円／平田牧場（エキュート大宮）
【乾燥】ハラペーニョ使用

昨年好評の「辛ウマ三元豚コースかつ」が、今年はさらなる辛さを追求して再登場。日本のお米を食べて育った平田牧場の「こめ育ち豚」は、舌先でとろける上質な脂と甘みが特長です。そのとんかつに、ハラペーニョを使用した特製辛ウマパウダーをたっぷりとまぶし、今年はさらに仕上げでチリペッパーを振りかけることで、鮮烈な辛みへと引き上げました。豚肉の豊かな旨味と容赦なく襲いかかる刺激が調和した、激辛好きのため一品です。

NEW
エキュート大宮限定

激辛ミートパイ

1個 290円／PIE mania（エキュート大宮）
【乾燥】黄金とうがらし使用

キレのある鋭い辛みが特徴の「黄金とうがらし」を、肉の旨味が詰まったミートフィリングに贅沢に合わせ、サクサクのパイ生地であっつりと包みしました。刺激的な辛さとパイの香ばしさの最高のコンビネーション。無性に食欲をそそる、大人の激辛パイをお楽しみください。



Topic.2 新感覚の味わい！ピリ辛がアクセントの「唐辛子×チョコ」スイーツ


NEW
エキュート大宮限定

こ、ふいなんしえ チリショコラ3入

1箱（3個入） 631円／埼玉粉問屋 つむぎや（エキュート大宮）
【乾燥】スコッチボネット使用

埼玉県産小麦100%の「こ、ふいなんしえ ショコラ」に、埼玉県産の唐辛子「スコッチボネット」を合わせた新作が登場。小麦の旨みあふれる生地とバトンショコラの食感に、スコッチボネットならではの華やかな果実の香りと、後からじんわり広がる心地よい辛みが重なります。甘さと辛さが心地よく溶け合い、奥行きのある味わいが楽しめる、大人のスイーツです。

NEW
エキュート大宮 ノース限定

フォンダンショコラ

1箱（辛さ別3種×各2個入） 1,404円
／那須ジャージーマリアージュ（エキュート大宮 ノース）
【乾燥】スコッチボネット使用

激辛ながらもフルーティーな辛みが特徴の「スコッチボネット」を合わせたフォンダンショコラ。唐辛子のピリッとした刺激が、チョコレートの濃厚なコクと甘みを鮮やかに際立たせます。唐辛子の配合率は0.5%、1%、2%の3種類でご用意。段階ごとに移り変わる未知の風味をご堪能ください。



Topic.3 バラエティ豊かな「旨辛」唐辛子デリ&ベーカリー



NEW

エキュート大宮限定

店内手仕込みたっぷり唐揚げ丼

1折 990円

／フーズステージ キタノ フォア (エキュート大宮)

【生】露地のパドロン使用

店内厨房で仕込んだジューシーな国産鶏の唐揚げを、たっぷりのせたボリューム満点の丼ぶり。「野沢菜わさびタルタル」の心地よい辛味と、旨みがありやさしい辛さがアクセントの青唐辛子「露地のパドロン」を合わせ、お肉の旨味を爽やかに引き立てます。

※数量限定：1日4折



NEW

エキュート大宮限定

生唐辛子使用チリチキンサンド

1パック 777円 (テイクアウト)、792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)

【生】セラノ (青) 使用

ジューシーなチキン竜田に、フレッシュな辛みが特徴の生唐辛子「セラノ (青)」を合わせました。旨辛い特製チリソースが絡む、ボリューム感たっぷりの新作サンドイッチは、夏の暑さを吹き飛ばすスパイシーなおしさです。



NEW

エキュート大宮限定

牛角とうがらしの肉詰め揚げ

1パック 648円／ビッグオープン (エキュート大宮)

【生】牛角とうがらし使用

独自ブレンドの鶏肉ミンチを「牛角とうがらし」にたっぷり詰め、ふんわりとした衣で揚げました。ジューシーな肉の甘みと唐辛子のピリッとした辛味がよく合い、おかずとしてはもちろん、お酒のおつまみにもぴったりな一品。辛さと甘みの黄金比が食欲をそそります。



NEW

エキュート大宮限定

チーズタッカルビいなり

1個 280円／いなりすし専門店 豆狸 (エキュート大宮)

【乾燥】スコッチボネット使用

いなり寿司専門店の新作は、上にピリ辛タッカルビソースを絡めたジューシーなチキンを2個のせ、濃厚なチーズソースと激辛唐辛子「スコッチボネット」をトッピング。いなりのお揚げの甘みと、刺激的でやみつきになる辛さが絶妙にマッチする一品です。



NEW

エキュート大宮限定

ピリ辛シューマイ

6個入 816円／PAOPAO (エキュート大宮)

【乾燥】韓国とうがらし使用

店内厨房で職人が一つひとつ丁寧に包み上げる、新作「ピリ辛シューマイ」。ジューシーな餡に粉唐辛子を練り込み、仕上げに粗挽きの唐辛子をトッピングしました。「韓国とうがらし」を2通りの状態で使用することで、ピリッとした心地よい刺激が、肉の旨味と調和します。

**NEW****エキュート大宮限定****プルコギとキムチの辛口キンパ****1パック 950 円／ハンビジェ デリ (エキュート大宮)****【生】プサジュエラ (青) 使用**

埼玉県産の青唐辛子「プサジュエラ」を使用した新作キンパ。本来は強い辛みが特徴の品種ですが、配合の妙でマイルドかつ旨味たっぷりに仕上げ、お子さまでも食べやすい味わいに。プルコギの甘みと青唐辛子の爽やかな辛さが光る一品です。

**NEW****エキュート大宮限定****万願寺唐辛子と一口揚げかま****1セット 700円／てとて (エキュート大宮)****【生】万願寺唐辛子使用**

肉厚でやわらかく辛みの少ない「万願寺唐辛子」に、人気の「もちこし揚げ」をひと口サイズにした「もちこしボール」、築地本店で愛される「いかしゅうまい」を合わせた手軽なセットです。唐辛子が苦手な方でも食べやすいやさしい味わいは、食卓を彩る一品にはもちろん、夏の晩酌のお供としても最高の相性です。

**NEW****エキュート大宮限定****赤い悪魔の明太ぱん****1個 400円 (テイクアウト・イートイン共通)****／サザコーヒー (エキュート大宮)****【乾燥】スコッチボネット使用**

もちもち食感の真っ赤なコッペぱんに、「スコッチボネット」を効かせた特製辛口明太クリームをサンド。ひと口目から明太子の濃厚な旨味、ガツンとした刺激的な辛さが後を引く、コーヒーとの相性もぴったりな限定メニューです。

**NEW****エキュート大宮 ノース限定****辛さマシマシめんたいこ****1個 99円～(100g 381円)／ミニヨン (エキュート大宮 ノース)****【乾燥】韓国とうがらし、スコッチボネット、黄金とうがらし使用**

人気の明太子クロワッサンに、埼玉県産3種の唐辛子をプラスした期間限定の新作が登場。自慢のサクふわ生地、明太子の濃厚な旨味、そしてピリッとした辛さが最高のハーモニーを奏でます。バターのコクと辛味が絡み合うクセになる味わいを、お好みの量を選べる量り売りでぜひご堪能ください。

※販売期間：～7月31日 (金)

**エキュート大宮限定****青唐辛子とレモングラスのタルタル****1パック 160円／濃厚卵のごちソース タルタルファクトリー by 塚田農場 (エキュート大宮)****【生】プサジュエラ (青) 使用**

キレイのある辛みが特徴の青唐辛子「プサジュエラ (青)」と、清涼感あふれるレモングラスを掛け合わせた、エスニック風味のタルタルソースです。爽やかな辛さと香りが後を引くおいしさで、唐揚げとの相性も抜群です。

※写真は盛り付けイメージです (唐揚げは商品に含まれません)。

**エキュート大宮限定****八房醤油のピリ辛漬け丼****1折 1,480円／サカナバツカ (エキュート大宮)****【生】八房とうがらし使用**

古くから七味に使われる唐辛子「八房 (はちふさ)」を、フレッシュなまま使った漬け丼です。特製の香り高い薬味と脂がのった白身魚との相性は抜群。箸が止まらないピリ辛丼です。

「十色とうがらしファーム」とは？

世界に3,000種以上存在し、知れば知るほど奥が深い唐辛子の魅力。「さいたまを激辛の聖地に！」をキャッチコピーに、ギネス記録級の激辛品種から辛みゼロの品種まで、世界各国のさまざまな唐辛子約50種類栽培する、2021年に立ち上げた農業法人です。

●「埼玉」への想い

立ち上げメンバーは、なんと異業種から就農した3人の女性！首都圏近郊ながら約1260haの広大な田園風景が広がる、さいたま市「見沼田んぼ」で農業を営んでいます。埼玉にゆかりのある代表をはじめ、3人に共通する想いは「次の世代、その次の世代へと、この豊かな環境を繋いでいくこと」。

そのために、栽培期間中は「農薬・化学肥料を一切使用しない」という方針を徹底しています。また、日本の唐辛子自給率はわずか10%にも満たない(※2)と言われます。「将来は埼玉から、唐辛子を通じた世界各国の文化交流を実現したい」という熱い夢を抱きながら、地域と未来に寄り添う農業を実践しています。



●「素材本来の力強い旨みを、より感じられる」こだわりのおいしさ

丹精込めて育てた国産唐辛子は、ただ辛いだけでなく「素材本来の力強い旨みを、より感じられる」という、うれしい声をいただいています。安心・安全はもちろん、首都圏にありながら豊かな大地が育む唐辛子から、奥深いおいしさをぜひ感じて頂きたいです。

また、唐辛子の生産では収穫時期には人手が一気に必要になることも。農業は、地域との連携が大切であり「さまざまな人が活躍できる場所を作りたい」という想いのもと、地元の福祉事業所と、収穫・検品・袋詰め・納品までを連携して取り組んでいます。困ったときはお互いさまの気持ちで「農福連携」を行っています。



●エキュート大宮/大宮 ノースと、2年目のコラボレーションへの想い

2年目を迎えた今夏のコラボ企画では、昨年以上に多くのショップが商品開発に参加、さまざまな味わいが登場します。ぜひ、ただ辛いだけではない、豊かな香りや旨みを引き出した多彩な味わいを楽しんでいただきたいです。夏が来たら「唐辛子の季節」と皆さまにワクワクしてもらえよう、今年もファーム一体となって魅力を発信し、頑張っていきます。

(※2) 唐辛子単体の公式自給率は公表されていませんが、財務省「貿易統計」の年間輸入量(約1万4,000トン)と農林水産省「地域特産野菜生産状況調査」の国内年間出荷量(約150~200トン)の比較から、国産の流通量は全体の1~2%程度(1割未満)と算出されるため、その需給バランスを根拠としています。

Topic.4【番外編】十色とうがらしファームの枠を超えてご紹介！異色の「旨辛シュークリーム」

Topic.3までは「十色とうがらしファーム」の唐辛子を使用したこだわりの商品をご紹介しましたが、Topic.4では【番外編】として、甘くて辛い中毒性がクセになる、他社の唐辛子を使用した旨辛スイーツもご紹介します。



NEW

エキュート大宮限定

唐辛子シュー

1個 430円／氷川の杜YAKUMO（エキュート大宮）

【乾燥】ハラペーニョ、ブートジョロキア、ハバネロ、中国産唐辛子、インド産唐辛子使用

新作の限定シュークリームは、世界中から厳選した5種類の唐辛子をブレンドし、仕上げるにアクセントとして振りかけた、「甘くて辛い」旨辛新感覚スイーツ。北海道産小麦で香ばしく焼き上げたシュー生地の中には、バニラ香るカスタードと北海道産生クリームを合わせた自家製ディプロマットクリームが、隙間なくたっぷり。ピリッと効いた唐辛子が、クリームの濃厚な甘さをより一層引き立てます。

Topic.5 オリジナルステッカーをプレゼント！

エキュート大宮/大宮 ノースの対象ショップにて、フェア対象商品を含む、一会計1,080円（税込）以上ご購入いただいたお客さまへ、先着でオリジナルステッカーをプレゼントします。

◆配布期間：7月21日（火）～8月2日（日）※なくなり次第終了

◆対象施設：エキュート大宮/大宮 ノース

◆対象ショップ：

【エキュート大宮】平田牧場・PIE mania・いなりすし専門店 豆狸・ハンビジェ デリ・濃厚卵のごちソース タルタルファクトリー by塚田農場・てとて・フーズステージ キタノ フォア・PAOPAO・ビッグオープン・かにとまぐろのクラクラ・サカナバッカ・サンドイッチカフェ おいしいメルヘン。・サザコーヒー・埼玉粉問屋 つむぎや・氷川の杜YAKUMO・みざさ茶屋

【エキュート大宮 ノース】全国ご当地グルメコート 大宮横丁・那須ジャージーマリアージュ・ミニヨン

◆配布条件：

対象ショップで、フェア対象商品を含む一会計1,080円（税込）以上ご購入※おひとりさま一会計につき1枚のお渡しです。



※イメージ

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/0061002102/>

©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：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/>