

2026年7月15日(水)
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立川駅「エキュート立川」

夏を楽しむ活力チャージ！トロピカルスイーツ & 旨辛スタミナデリが集合！夏フェアを2つ同時開催

トロピカルフルーツ満載の限定新作パフェや、マンゴーあんみつ、スパイシーなローストポーク、花椒が香る汁なし坦々焼きそばまで！
エキュート立川限定4商品を含む、全18商品が大集合！



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）の運営するエキナカ商業施設エキュート立川にて、8月3日（月）から9月6日（日）の期間、トロピカルフルーツを楽しむ「涼を彩る、Tropical Sweet Garden」フェアと、スパイシーメニューが揃う「夏が漲る、Vivid Spice Journey」フェアを、それぞれ初開催します。

エキュート立川では、夏の暑さをポジティブに楽しむ、2つの夏フェアを同時開催します。スイーツショップでは、夏の太陽を思わせるトロピカルフルーツや旬の果物が主役の「涼を彩る、Tropical Sweet Garden」を初開催、みずみずしい果汁感でひんやり涼感をお届けします。一方、デリ・イートインショップでは、夏バテ気味の身体にエネルギーをチャージする「夏が漲る、Vivid Spice Journey」を実施。真夏でも食欲をそそる「旨辛」「スパイシー」なパンチの効いたメニューが、毎日の元気を応援します。注目メニューでは、ドラゴンフルーツやスイカ・マンゴーなど南国の恵みをふんだんに盛り付けたパフェや、マンゴー×抹茶寒天のあんみつなど、エキュート立川限定の新作スイーツが登場。暑い夏を乗り切るスタミナメニューとあわせて、エキュート立川限定4商品を含む全18商品が大集合します。

さらに7月15日（水）、エキュート立川の改札外2階のデリゾーンに、おむすび専門店「ごちそう焼むすび おにまる」が新オープンします。「炙りたらこ」と「カマンベールチーズ」を組み合わせた和洋折衷おむすびなど、斬新なメニューにもご注目ください。

●「エキュート立川」ホームページ <https://www.ecute.jp/tachikawa>

Topic.1 エキュート立川「涼を彩る、Tropical Sweet Garden」フェア



NEW

エキュート立川限定

トロピカルパフェ

1皿 1,980円 (イトイン限定)

／果実園リーベル (改札外2F/OSOTO)

ドラゴンフルーツやスイカ、マンゴー、パイナップル、キウイなど、南国の恵みをふんだんに盛り付けた夏限定のトロピカルパフェです。果汁あふれる濃厚なフルーツの甘みと酸味が見事に融合し、エディブルフラワーが華やかな彩りを添えます。まるでリゾート気分を味わえる、目にも鮮やかな一皿です。※数量限定：1日20皿、11:00～販売開始

※天候・収穫状況により、内容が一部変更になる場合があります。



NEW

エキュート立川限定

マンゴーあんみつ

1皿 900円 (イトイン限定)

／お茶漬け 茶 甘味 山本山 (改札外2F)

とろける甘さのマンゴーを贅沢に使用した、夏限定のマンゴーあんみつ。ぶるんとした抹茶寒天に、もちもちの白玉、やさしい甘さの粒あんを合わせました。仕上げに濃厚なマンゴーミルクソースをかければ、すっきりと上品な味わいを楽しめます。ひんやり涼やかな、夏にぴったりの和スイーツです。



NEW

カクテルヴェリーヌピニャコラーダ

1個 800円／パティスリー ハルミエール (改札外2F)

ピニャコラーダリキュール(ラム、ココナッツミルク、パイナップルのカクテル)が上品に香るメレンゲをあしらった、大人のためのカクテルヴェリーヌ。トロピカルムースやココナッツジュレ、ライム風味のパイナップルソテーが美しい層を成し、ひと口ごとに夏を感じられる、爽やかで洗練されたカップスイーツです。

※アルコール使用



NEW

マンゴーとパイナップルのタルト

1個 480円／アンの工房 (改札内2F/エキナカEAST)

とろけるように濃厚なマンゴーと、ジューシーで甘酸っぱいパイナップルを華やかに飾りました。サクサクと香ばしいタルト生地、アーモンドクリームやさしい甘さ、そして自家製カスタードのkokoroがフルーツのみずみずしさを引き立てる、夏の新作タルトです。

※数量限定：1日20個



メロンパフェ

1個 918円／モナムール (改札外2F)

旬のフレッシュメロンを贅沢にトッピングした、季節限定のカップスイーツです。メロン果汁が豊かに香るなめらかなババロア、コク深いクリームブリュレ、後味のよいメロン果汁入りゼリーを美しい層に仕立てました。スプーンですくうたびに格別のおいしさが広がります。

**NEW****マンゴーのミルクレープ****1個 860円／パティスリー ルパン** (改札外2F)

みずみずしい完熟マンゴーを美しくトッピングした、夏限定のミルクレープ。薄焼きクレープに軽やかなスポンジを重ねたこだわりの2層仕立てに、上品な甘さの生クリームと濃厚なカスタードを合わせました。やさしい食感が、とろけるマンゴーの味わいをいっそう魅力的に高めます。

**NEW****夏のグラスケーキ****1個 540円****／ランメイシャスイーツファクトリー** (改札外2F)

バナナ、パッションフルーツ、マンゴー、ライムが絶妙なハーモニーを奏でる爽やかなムース。その上に、桃、マンゴー、そして酸味がアクセントを添えるグロゼイユ（赤スグリ）の果肉を贅沢に重ね、仕上げにバナナベースの特製ソースを添えました。フルーツの風味と濃厚なコクが調和する、至福のグラスケーキです。

**スペシャルメロン生クリーム****1パック（2切れ） 864円（テイクアウト）、880円（イートイン）****／サンドイッチハウス メルヘン** (改札外2F／南北自由通路)

旬のメロンを大きめにカットして贅沢に挟んだ、季節限定のフルーツサンドです。口どけの良い甘さ控えめの生クリームが、素材本来のメロンの果肉の甘みと香りを引き立てます。豊かな果実感が楽しめる、この時期だけの特別な味わいです。※天候・収穫状況により、産地や品種が変更になる場合があります。

Topic.2 エキュート立川「夏が漲る、Vivid Spice Journey」フェア**NEW****エキュート立川限定****ケイジャンローストポーク****100g 513円（※写真は600g 3,078円相当）****／Meat & Vegetables ITO** (改札外2F)

夏の暑さを吹き飛ばす、パワフルなスパイスローストポークが新登場。ジューシーで柔らかいお肉に唐辛子やガーリックの刺激を効かせ、食欲をそそる味わいに仕上げました。ブロッコリーやジャガイモなど相性抜群の野菜もゴロゴロと入り、大満足のボリューム。スパイスの刺激と素材の旨みが融合した、夏にぴったりの一品です。

※お客さまのご希望の量（グラム数）に合わせてレジにて計量し、販売します。

**NEW****エキュート立川限定****汁なし肉味噌担々焼きそば****1,280円（イートイン限定）****／焼SOBA osakaきっちん。** (改札内2F／エキナカEAST)

新登場の「汁なし担々焼きそば」は、花椒の華やかな香りとゴマのまろやかさ、濃厚な肉味噌の旨みが五感を刺激する一品です。専門店ならではの技術で、香ばしく焼き上げた麺は、濃厚なたれやシャキシャキ野菜と相性抜群。辛さは控えめでゴマ本来の風味とコクを堪能でき、お好みで辛さアップのカスタマイズも可能です。ご注文の際に小辛・中辛・大辛から辛さをお選びください。

**NEW**

※「オリジナル スパイスミックス」のみ

(左) オリジナル スパイスミックス 1袋 (10g) 248円**(右) タコライス弁当 1折 930円**

／マーコールデリ (改札外2F)

お弁当や惣菜の「いつもの味」を瞬時に旨辛グルメへ進化させる、万能な「オリジナル スパイスミックス」が新発売！数種のスパイスや唐辛子、ナッツを絶妙にブレンドし、ひと振りでお深い旨みと心地よい辛みをプラスします。おすすめの組み合わせは「タコライス弁当」。クミンやコリアンダーなどのスパイスを食べやすく配合してひき肉と炒め、ワンボウルで野菜もしっかり摂れる一品です。スパイスの爽やかな刺激が、タコライスの肉の旨みやトマトの酸味を引き立てます。

**冷やし麻辣麺****1折 896円**

／カンナムキンパ (改札外2F)

コシのある麺に、花椒や韓国唐辛子が香る特製麻辣ソースが絶妙に絡み合う自信作です。ひと口ごとに奥深い旨みとキレのある刺激が弾け、トッピングにはジューシーな旨辛麻辣鶏肉や味が染み込んだ麻辣大根などを贅沢にセレクト。多彩な食感と奥深い風味が重なる、満足感たっぷりのおいしさに仕上げました。マイルドな辛さに仕上がっており、辛いものが苦手な方でも食べやすい味わいです。

**濃厚だれで味わうトムヤムヌードル****1折 939円**

／RF1／いとはん (改札内2F／エキナカEAST)

世界三大スープの一つであるタイの「トムヤムクン」を、清涼感あふれる冷製の和え麺に仕立てた一品。味の決め手は、レモングラスやこぶみかんの葉、唐辛子が織りなす清々しい酸味とキレのある辛みがクセになる、トムヤムだれです。レモン酢でマリネした紫キャベツやライム、フライドオニオンが、味わいと食感に華やかなアクセントを添えています。

Topic.3 「ごちそう焼むすび おにまる」が7月15日（水）オープン！

エキュート立川の改札外2階のデリゾーンに、おむすび専門店「ごちそう焼むすび おにまる」が新オープンします。お出かけの合間や、お仕事帰りのご褒美、そして毎日の食卓の彩りに。見た目もインパクト抜群な、斬新なおむすびに注目です。

立川駅初 ニューオープン**ごちそう焼むすび おにまる【おむすび専門店】**

大釜で炊き上げる大粒の国産米を備長炭で熏り高く焼き上げた「ごちそう焼むすび」と、定番のふんわりとした「おむすび」。新しいおいしさと懐かしい味わいが同時に楽しめる、おむすび専門店です。店頭では、おむすびの味をいっそう引き立てるジューシーな唐揚げや出汁巻き玉子、食後にうれしいおはぎもご用意しております。

※営業時間：月～土10:00～21:00 日・祝 10:00～20:00

**看板商品****炙りたらことカマンベール****／1個 399円**

相性抜群のたらことカマンベールが織りなす、これまでにない「和洋折衷」の贅沢な味わいが魅力。香ばしい炙りたらこの旨味と、とろけるカマンベールに、極みの特製明太子マヨソースが見事に絡み合います。自分へのちょっとしたご褒美ランチや、軽食にぴったりな満足度の高い味わいです。



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