

2026年8月5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大宮駅「エキュート大宮/大宮 ノース」

8月下旬の夏の疲れに「発酵」でエネルギーチャージ！
「時を醸す贅沢～カラダ悦ぶ発酵のめぐみ～」フェア初開催！

埼玉県上尾市「北西酒造」とコラボレーション！日本酒を使用したフィナンシェが新発売！
日本酒とのペアリング提案や、味噌・チーズ・ヨーグルトを使用した発酵メニューも勢ぞろい



※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「エキュート大宮/大宮 ノース」にて、**8月17日（月）から8月30日（日）の期間、「時を醸す贅沢～カラダ悦ぶ発酵のめぐみ～」フェアを初開催**します。

8月下旬、まだまだ続く夏を元気に楽しんでいただきたい。エキュート大宮/大宮 ノースでは、手軽に楽しくコンディションを整えていただけるよう「発酵」をテーマにしたフェアを初開催します。

味噌や麹、日本酒など、発酵食品は日本の食卓に親しまれてきた存在であり、素材の旨味と深いコクを引き出す魅力にあふれています。本フェアでは、**地元・埼玉県上尾市の老舗酒蔵「北西酒造」とコラボレーション。「埼玉粉問屋 つむぎや」からは、埼玉県産の小麦粉と、オール地産原料で醸す日本酒「AGEO 純米大吟醸 無ろ過生原酒」を使用した日本酒フィナンシェが新登場**します。さらに、北西酒造担当者がエキュート館内を巡り、事前のペアリング会で実際に試飲・試食して厳選した「日本酒と相性抜群のメニュー」をご紹介します。そのほか、**味噌・チーズ・塩麹を使った限定メニューから、埼玉県の郷土料理「しゃくし菜」を乳酸発酵させた漬物まで、バラエティ豊かにエキュート大宮/大宮 ノース限定5商品を含む全16商品**を取り揃えました。“発酵の力”で、身体の内側からエネルギーチャージする、「新しい食の楽しみ方」をご提案します。

●「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 埼玉県上尾市の老舗「北西酒造」とコラボレーション！

今回は、埼玉県上尾市にある老舗酒蔵「北西酒造」とエキュート大宮/大宮 ノースがコラボレーション。「埼玉粉問屋 つむぎや」では、埼玉県産の小麦粉に、埼玉県産の米と酵母で醸す日本酒「AGEO 純米大吟醸 無ろ過生原酒」を使用した、埼玉の地産素材にあふれたフィナンシェを新発売します。また、北西酒造が実際にエキュート大宮/大宮 ノースのショッップを巡り、注目商品をピックアップ。事前のペアリング会での試飲・試食を通じ、相性抜群の組み合わせを選びました。北西酒造の銘柄とエキュート大宮のスイーツ・デリが織りなす、厳選のペアリングラインアップをご紹介します。

①北西酒造の日本酒を使った、コラボ開発スイーツ

●埼玉粉問屋 つむぎや × 北西酒造「AGEO 純米大吟醸 無ろ過生原酒」



NEW

エキュート大宮限定

こ、ふいなんしえ全粒粉×埼玉の日本酒

1箱（3個入） 631円

／埼玉粉問屋 つむぎや（エキュート大宮）

埼玉県産小麦を100%使用した「こ、ふいなんしえ 全粒粉」に、埼玉県産米100%・埼玉県産酵母で造られた純米大吟醸「AGEO」を惜しみなく使用した、埼玉づくしの新作。全粒粉の香ばしさと華やかな吟醸香、そして日本酒のフレッシュな味わいが引き立て合う、しっとり贅沢な一品です。

※アルコール使用

「埼玉粉問屋 つむぎや」開発コメント：埼玉県産の小麦と米を用いて、大人のための新しい埼玉土産を目指しました。こだわったのは焼成時間と火加減。生地のなめらかさと香ばしさを活かしつつ、日本酒の芳醇な香りを引き出すよう丁寧に焼き上げています。生地に混ぜ込んだマカダミアナッツのコクと食感もアクセント。ひと口でほろ酔い気分を味わえ、夏の宵や頑張った日のご褒美にオススメです。

②北西酒造おすすめ！日本酒×スイーツ・デリのペアリング

●銀のぶどう・シュガーバターの木 × 北西酒造「AGEO 純米大吟醸 無ろ過生原酒」

（チーズケーキかご盛り白らら）

「文楽 純米吟醸」（白桃バターホイップサンド）



左：チーズケーキかご盛り白らら

1個 1,404円

／銀のぶどう・シュガーバターの木（エキュート大宮 ノース）

コクがあるのにさっぱりとしたフレッシュチーズを、自然に水切りして仕立てました。みずみずしく、ふわっととけるようなやわらかな口どけが魅力です。素材本来のおいしさとフレッシュ感が存分に楽しめます。

酒造コメント：チーズケーキの酸味が「AGEO」の甘みと見事にリンクし、甘味と酸味が非常にバランスよくマッチ。今回の中で、一番記憶に残るベストペアリングです。

右：白桃バターホイップサンド

1箱（8個入） 1,296円

／銀のぶどう・シュガーバターの木（エキュート大宮 ノース）

ミルクィでなめらかな口どけのバターホイップショコラに、国産白桃の果汁感あふれる白桃ホイップショコラをぱっくりと絞った、夏限定デザートサンド。フルーティーな桃の風味とコク深いショコラが重なり合う、爽やかな味わいです。

酒造コメント：最初に広がる桃の華やかな香りが、純米吟醸の香りと調和し、「AGEO」ほど強すぎない程よい甘みが絶妙にマッチ。意外な相性の良さに、一番の驚きを感じたペアリングです。

●菓匠右門 × 北西酒造「AGEO 純米大吟醸 無ろ過生原酒」

芋ぽて**1個 200円／菓匠右門（エキュート大宮）**

「いも恋」で知られる埼玉・川越の菓匠右門の人気商品。フレッシュバターのコクと素材本来のおいしさが詰まった、カップ型のスイートポテトです。保存料・添加物不使用のやさしい味わいと、さつま芋の風味が活きるしっとりとした口当たりを楽しめます。

酒造コメント：常温に戻すことで生まれるやわらかくしっとりとした食感・豊かな甘みが、「AGEO」の持つやさしい甘みと響き合い、贅沢な余韻を残します。

●立町カヌレ OMIYA × 北西酒造「AGEO 純米大吟醸 無ろ過生原酒」

ショコラカヌレ**1個 340円／立町カヌレ OMIYA（エキュート大宮）**

フランス・ボルドー地方の伝統菓子「カヌレ」。外はカリッ、中はしっとりとした独特の食感に仕上げました。濃厚なチョコレートの味わいと芳醇なラム酒の香りがやさしく広がる、少し贅沢な大人向けのフレーバーです。

※アルコール使用

酒造コメント：「AGEO」のフルーティーな甘酸っぱさとショコラの濃厚な苦みがハーモニーを奏で、まるで苺チョコレートを味わっているかのような贅沢な甘味。すっきりとした後味で、心地よいキレも感じます。

●PAOPAO × 北西酒造「文楽 本醸造 シャレボトル」

枝豆シューマイ**1個 138円、6個 816円／PAOPAO（エキュート大宮）**

枝豆の食感を活かした、季節限定の職人手づくりのシューマイです。肉の旨味と枝豆の豊かな風味がベストマッチし、食卓のおかずにも、お酒のお供にもぴったりの一品です。

酒造コメント：本醸造がシューマイの油分をキリッと切り、塩が引き立てる枝豆のやさしい甘みとも相性抜群。「日本酒に塩を添える」という伝統的で粋な楽しみ方があり、その醍醐味を感じさせる絶妙なコンビネーションです。

●ビッグオープン × 北西酒造「文楽 純米吟醸」（奥の都どりもも串）

「文楽 本醸造 シャレボトル」（塩にんにく唐揚げ）左：奥の都どりもも串**1本 271円／ビッグオープン（エキュート大宮）**

一本一本丁寧に手焼きした、甘味とコクの強さが魅力の銘柄鶏「奥の都どり」のもも串塩焼き。香ばしい皮目とふっくらとした肉質が絶妙で、鶏本来の旨味をシンプルに味わえます。

酒造コメント：塩焼きが純米吟醸の味わいと見事に調和し、お酒のキレと酸味が口の中のお油感をさっぱりと切ってくれます。純米酒ならではの豊かな米の旨味がまるで「ご飯と焼き鳥」を楽しんでいるかのような最高の相性です。

右：塩にんにく唐揚げ**100g 432円（※写真は100g相当）
／ビッグオープン（エキュート大宮）**

青森県産にんにくの力強い風味と、伯方の塩のまろやかさが合わさったインパクト抜群の唐揚げです。カリッとジューシーな衣から、ガツンと効いた旨味が口いっぱい広がります。

酒造コメント：唐揚げのジューシーな旨味と油分を、日本酒のすっきりとした味わいが軽やかにリセット。交互に味わえば、一口サイズでどこまでも食べ続けられそうな、クセになるペアリングです。

「北西酒造」とは？

埼玉県上尾市で明治27年（1894年）に創業し、130年以上の歴史を重ねる老舗酒造。秩父山系の伏流水と職人の技から生まれる伝統銘柄「文楽」をはじめ、埼玉県産の米と酵母を用いた「AGEO」など、地域の風土を映す酒造りを展開しています。受け継がれてきた伝統に新たな技術と感性を融合し、国内外で評価を高めている埼玉の酒蔵です。

●フェアで紹介する日本酒



AGEO 純米大吟醸 無ろ過生原酒 ※お酒
720ml 3,279円
／フーズステージ キタノ フ
オア（エキュート大宮）

【芳醇/甘口】埼玉県産のお米と酵母を使って造り上げた純米大吟醸。華やかな吟醸香と豊かなふくらみがありながら、後味が綺麗で、フレッシュな味わいです。



文楽 本醸造 シャレボトル
※お酒
180ml 352円
／フーズステージ キタノ フ
オア（エキュート大宮）

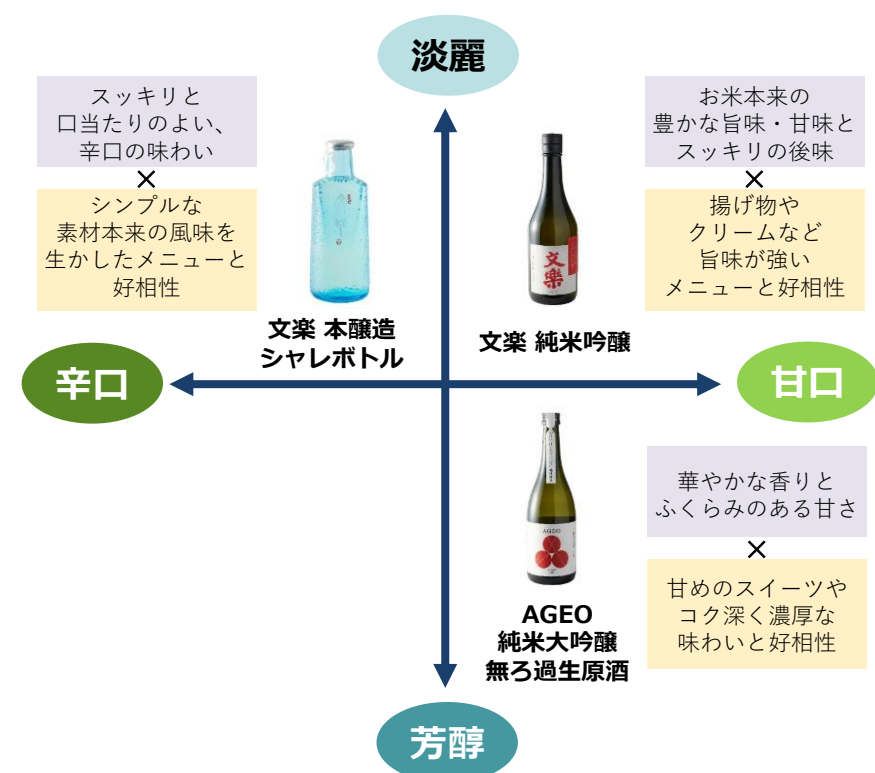
【淡麗/辛口】スッキリとしたのどごしで、料理との相性も良く、確かな呑み応えのある晩酌向きのお酒。



文楽 純米吟醸 ※お酒
720ml 1,980円
／フーズステージ キタノ フ
オア（エキュート大宮）

【淡麗/甘口】杜氏が厳選した酒造好適米を50%まで磨き、小さな仕込みで丁寧に醸した純米吟醸酒。お米本来の豊かな旨味と、すっと喉を通るキレの良い後味が絶妙なバランス。

●北西酒造おすすめペアリング



ペアリング会の様子



(右)北西酒造 荻野氏
(左)日本酒ナビゲーター 都築氏

Topic.2 味噌・チーズ・ヨーグルトなど、さまざまな発酵メニュー



NEW

エキュート大宮限定

★味噌

味噌キャラメルのバターサンド

1個 400円

／ランメイシャスイーツファクトリー（エキュート大宮）

日光醤油のろばたづけ「寒仕込み味噌」にクルミとキャラメルを合わせた、コクと香ばしさが際立つ味噌バタークリーム。その濃厚な味わいを際立てるため、甘さ控えめのクッキーで挟みました。味噌の旨みとコクがふわっと広がる、新感覚のバターサンドです。
※数量限定：1日20個



NEW

エキュート大宮限定

★チーズ

限定仕様Apple Cupマスカルポーネ

1個 572円

／PIE mania（エキュート大宮）

フェアにあわせ、マスカルポーネチーズの量を増やし、風味とコクを贅沢に高めた特製クリームを使用。アップルパイのおいしさを、さらに高めます。仕上げにサクサクとしたブラッククッキーをトッピングし、食感のアクセントも楽しめます。



NEW

エキュート大宮限定

★味噌

三元豚味噌漬け&角煮重

1折 1,680円

／平田牧場（エキュート大宮）

平田牧場のロングセラーである三元豚の特製味噌漬けと、トロトロの角煮を味わえる贅沢なお弁当です。味噌漬けには国産大豆や米を用いた長期熟成の天然醸造味噌、純米酒の酒粕、沖縄県産粗糖などを贅沢に使った特製ブレンドみそを使用。発酵の恵みがじっくり染み込んだ三元豚は、深いコクと豊かな旨味、奥深い風味が広がります。
※数量限定：1日20折



NEW

エキュート大宮限定

★塩麹

ばらちらし「醸」

1折 1,580円

／サカナバッカ（エキュート大宮）

人気商品「ばらちらし」に、塩麹バージョンが新登場。具材のネタを塩麹で漬け込むことで、魚本来の旨みをギュッと凝縮させ、さっぱりとした上品な味わいに仕上げた、この時期におすすめの一品です。



★ヨーグルト・埼玉県産地元食材使用

低温はっ酵のむヨーグルトを使った牧場ブレッド

1斤 756円

／日本百貨店おみや（エキュート大宮）

埼玉・上尾の荒川河畔にある「榎本牧場」で育まれた牛乳を使用した、こだわりの「低温はっ酵のむヨーグルト」を贅沢に練り込みました。ミルクの豊かな風味が口いっぱいに広がる、やさしい味わいに仕上がっています。
※数量限定：30斤



★乳酸発酵・埼玉県の郷土料理

しゃくし菜漬け

180g 539円

／フーズステージ キタノ フォア（エキュート大宮）

埼玉県秩父地方を中心に古くから親しまれている「しゃくし菜」を乳酸発酵。あっさりとした程よい酸味と心地よいシャキシャキの食感が魅力の、埼玉名産のお漬物です。夏の箸休めにもぴったりです。

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/>