

2024年9月18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

東京駅「グランスタ」 初開催！「おいもとバター。」フェア

鳴門金時を使用したスイーツや、スイートポテト入りデニッシュなど、
秋の幸せハーモニーを堪能するスイーツが大集合！

2024年10月1日（火）～10月31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（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：杉村 晶生）の運営する東京駅のエキナカ商業施設「グランスタ東京」「グランスタ丸の内」にて、2024年10月1日（火）～10月31日（木）の期間、「秋の幸せハーモニー おいもとバター。」フェアを初開催いたします。

秋の味覚といえば、さつまいも。さつまいもと相性の良いバターを使用した、おいもスイーツやパンが勢ぞろいしました。定番のスイートポテトをカップスイーツにアレンジした商品、鳴門金時のスイーツ専門店とサンドイッチ専門店がコラボレーションしたサンドイッチ、さつま芋ペーストとスティック状のバターを挟んだクロワッサンなど、おいもとバターの魅力を存分に堪能できるラインアップが**グランスタ限定13商品、合計15商品**も揃いました。この秋は、ほくっと優しい甘さのおいもにバターの風味とコクがマッチした“幸せの味わい”をお供に、至福のひとときをお過ごしください。



●「グランスタ」ホームページ <https://www.gransta.jp/>

※画像はイメージです。商品の一例です。

ご褒美や手土産にぴったり！おいも×バターの多彩なスイーツ



NEW

グランスタ東京限定

鳴門金時のスイートポテト

1個 864円/コロパン

(グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア)

定番スイートポテトをカップデザートにアレンジ。下には羊羹仕立てのお芋とスポンジを入れ、大納言の上に生クリーム、一番上には卵とバターを練り込んで焼き上げた、しっとり濃厚な鳴門金時のスイートポテトを載せました。和洋が融合したおいしいハーモニーを堪能できます。



NEW

グランスタ東京限定

ポットプリン-さつま芋&バター-ver-

1個 500円/RANMEISYA SWEETS FACTORY

(ランメイシャ スイーツ ファクトリー) (グランスタ東京/1F改札内 京葉ストリートエリア)

卵農家直営のスイーツショップより、運営する養鶏場産の卵黄と生クリームをたっぷり贅沢に使った、もったり系濃厚プリン。さつま芋を滑らかに濾して加えることで風味豊かな甘さが加わり、より豊かな味わいに仕上げました。プリンの上には、バターミルクソースもたっぷり。上品でリッチな味わいを楽しめます。



NEW

グランスタ東京限定

KASA-NETA 紅芋×ほうじ茶

2個入 850円/あまみカオリ研究所

(グランスタ東京/1F改札内 京葉ストリートエリア)

「KASA-NETA」シリーズは、バターが香るホロっとほどける食感のサブレと、口当たりなめらかな2種のバタークリームとの一体感がおいしい、スティック型のお菓子。秋にぴったりな季節フレーバーは、優しい甘さの紅芋と香ばしくほろ苦いほうじ茶の2層のクリームで登場。奥深い味わいを醸し、ワインのお供にもぴったり。



NEW

グランスタ東京限定

涼 あんバター

2個入 594円/鳴門金時本舗 栗尾商店

(グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア)

鳴門金時を使ったお菓子一筋の老舗が手がける、モチっとした食感が特徴的な創作系芋菓子。まるで石畳みのような独創的なスイーツは、鳴門金時を上品な甘さで仕上げた層と、コクのあるあんバターの層を組み合わせ、二層仕立てのキューブ型です。そのまま、または冷蔵庫で冷やしていただくのもおすすめです。



NEW

グランスタ東京限定

おいもバタークリームタルト

1個 702円/OIMO MERCI (オイモメルシー) ※イベントショップ

(グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア・プレシャススイーツ)

“お芋がパリに恋をした”がコンセプトのお芋スイーツ専門店が、期間限定で登場。ペーストしたさつま芋入り生地をしっとり香ばしく焼き上げたタルトに、たっぷりのバタークリームが好相性。トッピングの芋のダイスもアクセント。
※イベント展開期間：10/7～10/27 ※数量限定：1日50個

バラエティ豊かな、おいも×バターのパン

★コラボ商品 PREMIUM SAND+CAFÉメルヘン × 鳴門金時本舗 栗尾商店



NEW

グランスタ東京限定

栗尾商店の滴と練乳バター生クリーム

1パック 627円 (テイクアウト)、638円 (イトイン)

／PREMIUM SAND+CAFÉメルヘン

(グランスタ東京／B1改札内 丸の内坂エリア)

「鳴門金時本舗 栗尾商店」の芋羊羹を厚くカットし、自家製生クリームと練乳入りバターとともにサンド。皮も丸ごと加えて練った芋餡をそのまま固めた羊羹には、さつま芋の甘さと風味がたっぷり。芋羊羹とミルクィなココのあるクリームが美味しい、新感覚のサンドイッチです。



NEW

グランスタ東京限定

さつまいもブリュレデニッシュ

1個 550円 (テイクアウト)、561円 (イトイン)

／THE STANDARD BAKERS TOKYO

(グランスタ東京／1F改札内 中央通路エリア)

北海道産小麦とバターを使ったデニッシュ生地の中には、スイートポテトがたっぷり。ほくほくとした食感と優しい甘さにこだわり、まるで焼き芋そのままを味わっているかのような味わい。仕上げにカソナードをかけ、バーナーで炙って焦がすことで、風味と香ばしさがアップ。※数量限定：1日30個



NEW

グランスタ東京限定

いもあんバタークロワッサン

1個 410円 (テイクアウト)、418円 (イトイン)

／Curly's Croissant TOKYO BAKE STAND

(カーリーズ クロワッサン トウキョウ ベイク スタンド)

(グランスタ東京／B1改札内 スクエア ゼロエリア)

北海道産小麦を使った生地に高級発酵バターを折り込み、何層にも重ねて焼き上げたクロワッサン。その間に、さつま芋の優しい甘さを生かしたペーストと、スティック状のバターを挟みました。イトインで、でき立てサクサクをその場で味わうのもおすすめです。※数量限定：1日30個



NEW

グランスタ東京限定

2色のスイートポテトのクイニーアマン

1個 486円／DEAN & DELUCA

(グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア)

ほくほく食感の「紅はるか」のフィリングと、滑らかに仕上げた「紫芋」のスイートポテトを包みました。サクサクに焼き上げたクイニーアマンは、バターをたっぷり折り込んだ生地をキャラメリゼ。外側は、固めの食感、中はお芋のしっとり感をお楽しみいただけます。お芋とバターのハーモニーを存分にどうぞ。※数量限定：1日20～30個



NEW

グランスタ東京限定

プティレ・パタート

1個 540円 (テイクアウト)、550円 (イトイン)

／BURDIGALA TOKYO

(グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア)

チーズを作った際に副産物として作られるホエイを100%使用したパンに、ペーストした「紅あずま」の焼き芋、キャラメリゼしたクルミ、発酵バターをサンドしました。口の中でいくつものマリアージュが楽しめます。※数量限定：1日50個

タッチでエキナカ 入場券ポイントバック!

タッチでエキナカ
入場券ポイントバック!

エキナカのお買物で
入場券150円相当の
JRE POINTが
戻ってくる!

15駅で
開催

東京駅・品川駅・
上野駅・日暮里駅・
赤羽駅・御茶ノ水駅・
新宿駅・川崎駅・横浜駅・
立川駅・大宮駅・千葉駅・
西船橋駅・津田沼駅・
海浜幕張駅

ecute GRANSTA PEPiE LUMINE NEWoMan atré

詳しくはこちらをご確認ください! <https://www.jrepoint.jp/campaign/B240314001/>

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