

2025年2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東京駅「グランスタ」

春に食べたい、定番の桜餅・個性派いちご大福、
和洋コラボ進化系おもちパンの最新注目スイーツも！
「おもちのおやつ。」フェア初開催！

2月18日（火）～3月24日（月）



※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：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、2月18日（火）から3月24日（月）の期間、「定番の和菓子から進化系パンまで おもちのおやつ。」フェアを初開催します。

桜餅やいちご大福など、春に食べたいおもちスイーツをベースに、個性派いちご大福、和洋コラボの進化系おもちパンなど個性豊かな新しいスイーツが勢ぞろいしました。定番の桜餅だけでなく、コッペパンをイメージした「コッペパイ」のいちご大福バージョンなど「個性派いちご大福」、求肥をまとった珍しい和カヌレ、抹茶と白玉が楽しめる和洋折衷のマフィンなど「和洋コラボの進化系おもちパン」がずらり。オフィスでのおやつに、頑張った日のご褒美スイーツに。さらに手土産・お花見にもぴったりの一品を東京駅で探してみませんか？

◆「定番の和菓子から進化系パンまで おもちのおやつ。」フェア開催概要

場所：グランスタ東京、グランスタ丸の内

期間：2月18日（火）～3月24日（月）

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

パイやクレープ、タルトまで！「個性派いちご大福」



NEW

グランスタ限定

コッペパイ (いちご大福)

1個 648円/ゆーパイむ

(グランスタ東京/B1改札内 スクエア ゼロエリア)

ワンハンドで食べやすいコッペパンをイメージした「コッペパイ」シリーズに、求肥、あんこ、いちご、生クリームを挟んだ「いちご大福」が初登場！サクサクのパイと、もちもちのいちご大福が絶妙。パイ生地は軽やかな食感で、あんこは甘さが控えめなので、手軽なおやつにもおすすめです。

※数量限定：1日15個



NEW

グランスタ限定

いちごショコラ大福

1個 480円/SOBAP (ソバープ)

(グランスタ東京/1F改札内 吹き抜けエリア)

そば粉のミニクレープで、和×洋テイストがコラボしたいちご大福を丸ごと包んだ、見た目もごちそうな一品。求肥でスッキリした甘さの粒あんと生クリーム、ほろ苦の生チョコレートを包み、いちごを丸ごと1個トッピング。しっとりしたクレープ生地と一緒に食べれば、もちっと食感とともにそば粉の風味も感じられます。



NEW

グランスタ限定

もっちり苺ミルク大福

1個 700円/ジャージーモウモウ

(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)

那須のジャージー牛乳を使ったスイーツ店から、カップ入りいちご大福が登場。おもちのように伸びる求肥の下には、ミルク感たっぷりの生クリーム、さらに栃木県産いちご、ジャージー牛乳を使ったクッキーとふわふわなスポンジケーキも入っており、味わいや食感の違いも楽しめます。

※イベント展開期間：2/17~3/2



NEW

グランスタ限定

イチゴ大福のタルティミニ

1個 800円/AM STRAM GRAM nobolyquedaly (アム ストラム グラム ノボリクダリ) (グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア)

米粉を使ったパリカリな新食感タルトと、イチゴ大福の食感の違いが楽しめるタルト。タルト専門店が手がける米粉の和風タルトは、新潟県で自然栽培された米粉を使うことで、小麦粉のサクサクとは異なる新食感に仕上がっています。そこに、粒あん、求肥、カスタードクリームを重ね、最後にイチゴをたっぷりトッピング。

※販売時間：11:00~なくなり次第終了



NEW

いちご大福

1個 280円/香炉庵 KOURO-AN

(グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア)

究極にもちもち！もち米の弾力と旬のいちごがうれしい絶品大福。ふんわり柔らかな弾力のある大福餅で、滑らかな口当たりのこしあんを包み、上にいちごをのせました。いちごは「とちあいか」を使用、いちごのみずみずしさと大福の組み合わせがたまらないおいしさです。※数量限定：1日10個

和洋コラボの新鮮な組み合わせにも注目！「進化系おもちパン」



NEW

グランスタ限定

もちもち黒胡麻カヌレ

1個 450円/bob (グランスタ東京/1F改札内 京葉ストリートエリア)

求肥をまとった珍しい和カヌレ。黒ごまを生地に練り込み、表面はカリッ、中はしっとりとした焼きたカヌレの中には、コクのある白あん、生クリーム、ベリーのジャムが隠れており、カリッともちっとした2つの食感が楽しめます。上にはきな粉をトッピングした求肥をのせました。

※数量限定：1日15個



NEW

グランスタ限定

濃厚抹茶しらたまマフィン

1個 454円/DEAN & DELUCA

(グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア)

日本茶にも紅茶にも合う和洋折衷のマフィンが登場。生地に抹茶を練り込み、表面を抹茶チョコレートでコーティング、さらに上から抹茶パウダーを振りかけた抹茶づくしの一品。中には白玉とこしあん、アクセントにラズベリーを忍ばせ、リッチな味わいに仕上げました。※数量限定：1日30個



NEW

グランスタ限定

みかん大福生クリーム (ハーフ)

1パック 356円/サンドイッチハウス メルヘン

(グランスタ東京/B1改札内 スクエア ゼロエリア)

ジューシーな「みかん大福」がまるごとサンドイッチに！温州みかんを求肥で包んで、生クリームと白あんもサンドし、みずみずしいおいしさと、もちもち食感を楽しめます。店内厨房で製造しているので、作り立てのフレッシュなおいしさも魅力です。



NEW

グランスタ限定

黒豆求肥大福あんぱん

1個 346円 (テイクアウト)、352円 (イートイン)

/THE STANDARD BAKERS TOKYO

(グランスタ東京/1F改札内 中央通路エリア)

北海道産の小麦粉と自家製酵母にこだわったパンが人気のベーカリーより、大福をイメージしたあんぱんが新登場。ほくほくに焼き上げた丹波産黒豆がたっぷり入った生地で、求肥と風味豊かな北海道産の粒あんを包みました。モチっと食感の求肥と、粒あん・黒豆の相性は抜群です。※数量限定：1日30個



NEW

黒いもちクリームパン

1個 410円 (テイクアウト)、418円 (イートイン)

/デイジイ東京 (グランスタ東京/1F改札内 北通路エリア)

見た目のインパクトのある、真っ白なおもちをまとった真っ黒な竹炭パン。竹炭パウダーを練り込みふんわり焼いたパンの上に、パウダーシュガーをまぶした求肥をのせました。中にはバニラビーンズの香りが広がる、自家製の生カスタードクリーム入りです。

伝統の和菓子は間違いなしのおいしさ！「和のおもちスイーツ」



紅白道明寺

1個 258円／銀座甘楽 (グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア)

手の平に収まる小ぶりなサイズに、2色の桜餅が合わさった贅沢な一品。赤はこしあん、白は白あん、2種類の味を同時に楽しめる贅沢な道明寺です。桜の葉と花の塩漬けが添えられ、もち米の優しい甘さとあんの上品な甘さ、桜の塩漬けの塩味がハーモニーを奏でます。



苺の白玉しるこプレミアム

1個 660円／船橋屋 こよみ

(グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア)

優しい甘さの小豆にいちごソースを合わせた、ひんやり白玉のおしるこです。上品な甘さで小豆の風味が活かたおしるここと、甘酸っぱいいちごのソースは、白玉と相性ぴったり。船橋屋の無添加自然発酵くず餅から生まれた植物性乳酸菌も入っています。



まち子姉さんのごま餅

1個 330円／のもの (グランスタ丸の内／B1改札外)

製造元の秋田の和菓子屋の店長が、故郷の婦人会で作り方を教わり商品化したというごま餅。黒ごまと白ごまのペーストをふんだんに使い、ごまの香りが豊かな郷土の味わいです。しっとりとした生地はボリュームがあり、1個食べるだけで満足感のある一品です。

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 PEPLO LUMINE NEWoMan SHINJUKU 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