

【報道関係者各位】

2025年3月6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

JR秋葉原駅に、エキナカの"ちょっとミライ"が行き交う、
持続可能な次世代型商業施設が誕生！

「エキュート秋葉原」4月7日(月)オープン！

変化するニーズにクイックに対応する常設23ショップと催事1ショップが誕生！
限定商品の発売や新サービスの「モバイルオーダー」も

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）は、JR秋葉原駅構内においてエキナカ商業施設「エキュート秋葉原」を2025年4月7日（月）にオープンします。

「エキュート秋葉原」は、JR東日本グループが掲げる『Beyond Stations構想（※）』の取り組みとして、オールキャッシュレス化やセルフレジ・集中レジなどを導入することで、社会的課題となっている人手不足への対応と顧客体験価値向上の両立を目指すとともに、地球環境に配慮した取り組みやゲームを通じた地域への還元など、持続可能な次世代型の商業施設として誕生します。

「my gradation AKIHABARA」をコンセプトに、秋葉原駅をご利用になるオフィスワーカーやビジターをターゲットに、**365日、時間毎に異なるニーズに"クイック"に対応する常設23ショップと秋葉原の"イマ"をお届けする催事1ショップがオープン**します。そのうち16ショップでは**エキュート秋葉原の限定商品もラインアップ**します。

さらに、例えば電車の中で商品を注文し、降車後にスピーディーに商品を受け取れるモバイルオーダーやJR秋葉原駅から半径6km圏内に商品をデリバリーするサービスもスタートします。

よりクイックに、「ちょっとミライ」のお買い物を楽しめる「エキュート秋葉原」にご期待ください。

オールキャッシュレスやロボットスタッフの採用、メタバースでのお買い物サポートなど、エキュート秋葉原ならではの新しい機能の詳細については、2月5日(水)配信のプレスリリースをご覧ください。

<https://www.ecute.jp/resouces/news/2081/pdf/02027599d8fb44ca49e6ac551356b135.pdf>

※『Beyond Stations構想』 https://www.jreast.co.jp/press/2020/20210303_ho04.pdf

PLAY

ecute akihabara

エキュート秋葉原



エキナカの、ちょっとミライが行き交う場所

2025.4.7(月)

グランド

オープン

Grand Open

※画像はイメージです

●取材のお申し込み先●

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PR事務局（サニーサイドアップ内）
担当：新甫（しんぼ）（070-3258-4324）、櫻庭（080-3721-8953）、山崎（080-3457-3276）、
岡部（080-4652-1573）宇野、澤井

TEL：03-6894-3200 MAIL：jr-crossdvl@ssu.co.jp

掲載情報はリリース時点の情報です。内容は変更になる可能性があります。

大変お手数ですがご紹介の際は、PR事務局（サニーサイドアップ内）にご一報お願いいたします。

TOPIC 1 . エキュート初！集中レジでクイックにお買い物

エキュートでは初めて、複数ショップの商品をまとめてお会計する集中レジを設けたフードエリアが誕生。鶏惣菜・魚惣菜・揚げ物など、専門店ならではのこだわりの商品が並ぶ店内を自由に買いまわる楽しさを提供します。

さらに集中レジは、お客さまご自身で商品バーコードの読み取り・お会計・袋詰めまでを行っていただく「オールセルフレジ」です。お客さまのご利用シーンに合わせて、スタッフの接客を受けながらゆっくりと買い物を楽しんだり、集中レジでのお会計によりクイックにご利用いただいたり、多様なお買い物スタイルでエキナカでのショッピングをお楽しみください。

また、同エリア内ではロボットスタッフの「Ugo Pro」がお客さまのお問い合わせの内容に合わせて施設のご案内やおすすめショップのご紹介を行いますのでご注目ください。



集中レジでお買い物が楽しめる6つのフードショップ。秋葉原限定商品も登場！

ビッグオープン チキン・アサヒ

鶏惣菜専門店ならではの、素材や製法を活かしたこだわりの惣菜の数々を豊富に展開。みんなが大好きな「唐揚げ」や大人が好む「焼き鳥」に加え、こんがり焼き上げた「オープンメニュー」も。賑やかな食卓と楽しい食事シーンを演出します。



chicken asahi
ビッグオープン・チキン・アサヒ
since 1957



エキュート秋葉原限定

カップチキン

(ハニーマスタード/ハラペーニョ&マヨソース) 各500円

オリジナルフレーバーで味付けした国産鶏むね肉の唐揚げを食べやすいカップでご提供。優しい甘みのハニーマスタードソース、ピリッと辛いハラペーニョ&マヨソースの2種類の味わいをお楽しみください。

sakana bacca (サカナバッカ)

「毎日の食卓に感動と冒険を」をコンセプトに街の魚屋をアップデートした鮮魚専門店が手掛ける海鮮弁当ショップです。旬の魚を使った海鮮丼・握り寿司をはじめ、焼魚弁当・惣菜・おもたせやお酒に最適なおつまみをラインアップし、様々な魚の楽しみ方を提供いたします。



エキュート秋葉原限定

秋葉原本まぐろ山盛り丼 1折 1,580円

まぐろを小高く盛った、まぐろ好きのための特別まぐろづくし丼。脂のりがよく旨味たっぷりの本まぐろを満足ゆくまで味わえます。



サラダデリ MARGO (サラダデリ マルゴ)

野菜はもちろん魚も肉もしっかり摂れるサラダデリ専門店。毎日のサラダをおいしく、手軽に、ヘルシーに楽しめる充実のラインアップをご用意。食味や機能など、その日の気分や目的に合った“サラダ・サプリ”をお選びいただけます。



エキュート秋葉原限定

「生」エナジーベジカップ 各680円

「軽やかに、エネルギーを『生』チャージ」がコンセプトの新styleサラダ。より自然でフレッシュな栄養&エネルギーで、忙しい都市生活者の「食べる・満たす・整える」をスマートに支えます。

※1日各40個限定



日本橋 天井 天むす 金子半之助 (ニホンバシ テンドン テンムス カネコハンノスケ)

東京・日本橋に本店を構える江戸前天井専門店。

「金子半之助をご自宅で」をコンセプトに、大好評の天井弁当に加え、数量限定人気商品の「天むす」「海老天押し寿司」などをご用意しております。知る人ぞ知る、金子半之助の天井弁当、ぜひご賞味ください。



エキュート秋葉原限定

【秋葉原限定】特上海鮮天井 1個 2,600円

車海老、帆立、蟹爪等、拘りの食材を使用したもっとも贅沢な天井弁当に旨みのあるふぐを追加。

秘伝の丼たれと合わせて是非ご賞味ください。



THE STAND by KOBEYA (ザ スタンド バイ コウベヤ)

生活導線の中に存在する、上質で立ち寄りやすいSTAND型ベーカリー。「お客様の通勤や通学時にいつもと変わらない、何気ない日常にそっと寄りそうベーカリーになりたい。」という想いから誕生したブランドです。ちょっと気分を上げるためのお気に入りのパンをお昼に、おうちでの夕食や次の日の朝食に。お客様の日常に彩りを添えるベーカリーです。



エキュート秋葉原限定

フツェルブロード1/2 1個 1,944円

レーズンなどのフルーツを練りこんだ、お客様の日常に彩りを添えるドイツ生まれの上質なフルーツブレッドです。薄くスライスしてお召し上がりください。

※販売期間：～4/30



とんかつ まい泉 (トンカツ マイセン)

「箸で切れるやわらかいとんかつ」をはじめ、おなじみの「ヒレかつサンド」、各種お弁当やお惣菜の製造、販売。1965年の創業以来、豚肉、パン粉、ソース、ひとつひとつの素材にこだわった老舗の味は、国内外で多くのお客様に愛されています。まい泉自慢の「ヒレかつサンド」をはじめ、お弁当・揚げ物などまい泉の味をご家庭やご行楽のお供にお楽しみください。



TOPIC 2 . 「セルフレジ」エリアの注目ショップとメディアミックス型ショップ

① お惣菜もスイーツもセルフで自由にお買い物

はなまるKitchen (ハナマルキッチン)

「食事だってエンタメ！」店内調理にこだわり、出来立ての喜びと感動の美味しさをお届けします。ポップで楽しい食卓を彩る、個性豊かなお弁当、旬の食材を活かしたお惣菜、新鮮なサラダをラインアップ。忙しいアキバユーザーの皆さまも大満足の味と、選べる楽しさをモットーに、どれを選んでもワクワクが止まらない！アキバの熱気に負けない、こだわりの一品をぜひお楽しみください。

はなまる
Kitchen アキバ



エキュート秋葉原限定

から揚げと葱たまごのお弁当 1折 754円

ふっくらジューシーな若鶏のから揚げと、たっぷり葱が香る出汁のきいた玉子焼き。定番の美味しさをそのままに秋葉原限定の特別バージョンで登場！香ばしさと優しい風味が絶妙なA（味が）K（決め手の）B（バランス弁当）です。
※1日30折限定

<注目ポイント>

セルフレジと有人レジの両方を兼ね備えたショップ。セルフレジのスマートなお買い物も、従来通り有人レジで商品の内容やおすすめをスタッフに聞きながらのお買い物も、お客さまのお好みに合わせてお選びいただけます。



ARROW TREE (アローツリー)

時代が変わっても“おいしいフルーツ”こそが『ARROW TREE』のコンセプトです。素材本来のみずみずしさを余すところなく楽しめる青果卸ならではの品質と鮮度の良い選りすぐりのフルーツでつくったデザートをお届けします。農家の方々が丹精込めて育てた、その時季一番のフルーツを味わっていただくことが、私たちの何よりの喜びです。



Arrow Tree
Made of Fruits



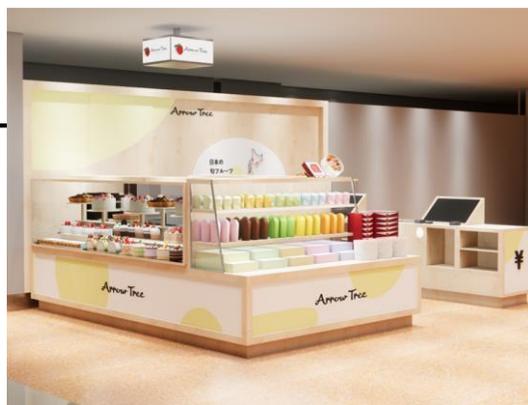
エキュート秋葉原限定

贅沢な彩りフルーツダイヤモンドスクエアタルト 1個 810円

アーモンドの香り豊かに焼き上げたタルトに、いちご・メロン・桃・パイン・オレンジ・ブルーベリー・キウイといった色とりどりのフルーツをデコレーションしました。
※入荷状況によりフルーツが変更になる場合がございます。

<注目ポイント>

タルトやパフェ、ホールケーキなどフルーツたっぷりの彩り豊かな姿・味はそのままに、完全個包装されたスイーツをご自身でお選び、お取りいただき、よりクイックに、より快適にご購入いただける「ARROW TREE」初の完全セルフレジショップです。



MIYUKA (ミユカ)

「伝統的なものと新しいもの。和のものと洋のもの。私たちとお客様。それらを美味しさを結びたい」という想いから、美結菓 = 「MIYUKA」というブランドは生まれました。京都銘菓「おたべ」や「京ばあむ」を製造・販売する美十がこれまでに培った技術を生かし、和と洋の美味しさを結びつけた、新しい東京のお菓子を創造するブランドです。特にあずきを様々な形で洋菓子にアレンジした、他にはないお菓子を多く提案しています。これからも、和の素材の新しい楽しみ方を創造していきます。



MIYUKA



エキキュート秋葉原限定

あんこぼこ (あずき・木の実・甘夏・いちご)

自家製のあんこに、バター・卵などを加えて焼き上げた、和のカップケーキです。バラエティ豊かなトッピングで彩りました。かわいらしい木のスプーン付きです。

<注目ポイント>

ブランド初となる完全セルフレジショップです。こだわりのスイーツをお客さまのお好みに合わせてお選びいただき、商品バーコードの読み取りやお支払いをご自身のペースでご利用いただけます。

「美味しく」「早く」「ストレスなく」お買い物体験をぜひお楽しみください。また、一部商品は包材を紙製に見直し、「使いやすさ」と「環境へのやさしさ」の両立を目指します。



② 最新テックも導入！秋葉原のエリア特性を活かしたコンテンツが入れ替わるメディアミックス型ショップ

TOPPA!!! BASE AKIBA (トッパ!!! ベース アキバ)

新業態

アニメやゲーム、音楽アーティストなど様々なコンテンツとのコラボグッズが揃う、エネルギッシュで刺激的なショップ。期間ごとに異なるコンテンツのここでしか手に入らない限定アイテムが並び、訪れるたびに新たな発見が生まれます。さらに、最新技術を活用した特別な体験コンテンツも提供。ショッピングだけでなく、思い出に残るひとときを楽しめるのも魅力です。思わず引き込まれるデザインやアイデアが詰まった商品を通じて、日常に小さな気付きやワクワクをプラス。ギフトにも、ご自身へのご褒美にもぴったりなアイテムをぜひ見つけてください。

TOPPA!!! BASE AKIBA



エキキュート秋葉原限定

WithShot® 1回 700円

まるでその場にキャラクターや芸能人がいるかのように登場し、臨場感のある撮影が体験できるデジタルフォトブースです。この店舗限定のフレームデザインで、特別な記念撮影をお楽しみください。



③ エキュート秋葉原×スイーツメディア「ufu.」の期間限定コラボショップ

焼き菓子博 (ヤキガシハク) <出店期間：4/7(月)～4/22(火)>

スイーツメディアとしてファンの多い「ufu.」の編集長である坂井勇太郎氏が、本当に美味しいと思うスイーツを日本全国から選び抜いて集めた期間限定ショップをエキュート秋葉原開業第1弾としてスタート。ufu.専属パティシエが作るお菓子や人気のアメリカンクッキーほか、フィナンシェ、レモンケーキなど全国の名店や新進気鋭のパティシエがこのイベントのために作った限定のスイーツが勢揃いします。



エキュート秋葉原限定商品

MOG 団子チャック 1個 600円

スイーツメディア「ufu.」がプロデュースする、アメリカンクッキー専門店「Chunk & MOG」から限定商品が登場。揚げ胡麻団子をクッキーにして、ブランドのトレードマークであるくまさんデザインのサブレをのせました。また、ドライ苺を散らし、その甘酸っぱさと胡麻団子の香ばしさ、中の餡との絶妙なマリージュを楽しめる春らしいひと品です。

※販売期間：～4/22

※1日30個限定

<イベントスペース「AKIBA LINK」について>

秋葉原が多面的な魅力を持つ街であるように、今話題のスイーツからアニメなど多岐にわたるコンテンツを定期的に入れ替えてご紹介いたします。「AKIBA LINK」に立ち寄れば、日常や最新的话题をアップグレードしていただけるよう、秋葉原の“イマ”をお届けいたします。

TOPIC 3 . 「モバイルオーダー」「デリバリー」でシームレスなお買い物

① 時間を無駄にしたいくないお客さまのために、事前のお会計でレジ待ち時間を短縮新システム「JRE MALL オーダー（モバイルオーダー機能）」を導入！

「時間をもっと効率よく使いたい」というお客さまのご要望に応えるために、エキュート秋葉原ではモバイルオーダーを導入します。

例えば、電車の移動時間にスマホで事前注文、エキュート秋葉原に着いたらすぐショップで商品を受け取り目的地へ。そんなスムーズなお買い物サービスを実現します。

システムは、東日本旅客鉄道株式会社が2025年4月にサービス提供開始予定の「JRE MALL オーダー（モバイルオーダー機能）」を採用します。

※エキュート秋葉原でのサービス開始時期は2025年4月中を予定しています。

JRE MALL オーダー

② デリバリーサービス「menu」のご利用が可能に！

JR秋葉原駅周辺の様々なお客さまのニーズにお応えするため、エキュート秋葉原としてデリバリーアプリ「menu」へ出店いたします。

これにより、JR秋葉原駅の近隣エリアはもちろん、半径6km圏内のご自宅やオフィスなどからでも手軽にエキュート秋葉原に出店するショップの味がお取り寄せ可能です。13ショップにわたる人気のお弁当やお惣菜、パン、スイーツなどをまとめて注文でき、注文から約60分以内にお届けします。

忙しい日やランチタイムなど手軽に美味しい食事を楽しみたいとき、会議やホームパーティーなどの大勢が集まるときにぜひご利用ください。

ショップ・限定商品 一覧 (1/2)

セルフ レジ	集中 レジ	カテゴリ	ショップ名 (フリカナ)	ショップ概要	エキユート秋葉原限定商品	
		フード	sakana bacca (サカナバッカ)	「毎日の食事に感動と冒険を」をコンセプトに街の魚屋をアップグレードした鮮魚専門店が手掛ける海鮮弁当ショップです。旬の魚を使った海鮮丼・握り寿司をはじめ、焼魚弁当・惣菜・おもちやお酒に最適なおつまみをラインアップし、様々な魚の楽しみ方を提供いたします。	秋葉原本まぐろ山盛り丼 1折 1,580円 まぐろを小高く盛った、まぐろ好きのための特別まぐろづくし丼。脂のりがよく旨みたっぷりの本まぐろを満足くまで味わえます。	
		フード	サラダデリ MARGO (サラダデリ マルゴ)	野菜はもちろん魚も肉もしっかり摂れるサラダデリ専門店。毎日のサラダをおいしく、手軽に、ヘルシーに楽しめる充実のラインアップをご用意。食味や機能など、その日の気分や目的に合った「サラダ・サブリ」をお選びいただけます。	「生」エナジーベジカップ 各680円 「軽やかに、エネルギーを『生』チャージ」がコンセプトの新しいstyleサラダ。より自然でフレッシュな栄養&エネルギーで、忙しい都市生活者の「食べる・満たす・整える」をスマートに支えます。	
		フード	とんかつ まい泉 (トンカツ マイセン)	「箸で切れるやわらかいとんかつ」をはじめ、おなじみの「ヒレかつサンド」、各種お弁当やお惣菜を製造、販売。1965年の創業以来、豚肉、パン粉、ソース、ひとつひとつの素材にこだわった老舗の味は、国内外で多くのお客様に愛されています。自慢の「ヒレかつサンド」をはじめ、お弁当、揚げ物などまい泉の味をご家庭やご行楽のお供にお楽しみください。		
		フード	日本橋 天井 天むす 金子半之助 (ニホンバシ テンドン テンムス カネコハンノスケ)	東京・日本橋に本店を構える江戸前天井専門店。「金子半之助をご自宅で」をコンセプトに、大好評の天井弁当に加え、数量限定人気商品の「天むす」「海老天押し寿司」などをご用意しております。知る人ぞ知る、金子半之助の天井弁当、ぜひご賞味ください。	【秋葉原限定】特上海鮮天丼 1個 2,600円 車海老、帆立、蟹爪等、拘りの食材を使用したもっとも贅沢な天井弁当に旨みのあるふくを追加。秘伝の丼たれと合わせて是非ご賞味ください。	
		フード	ビッグオープン チキン・アサヒ	鶏惣菜専門店ならではの、素材や製法を活かしたこだわりの惣菜の数々を豊富に展開。みんなが大好きな「唐揚げ」や大人が好む「焼き鳥」に加え、こんがり焼き上げた「オープンメニュー」も。賑やかな食卓と楽しい食事シーンを演出します。	カップチキン (ハニーマスタード/ハラペーニョ&マヨソース) 各500円 オリジナルフレーバーで味付けした国産鶏むね肉の唐揚げを食べやすいカップでご提供。優しい甘みのハニーマスタードソース、ピリッと辛いハラペーニョ&マヨソースの2種類の味わいをお楽しみください。	
		ベーカリー	THE STAND by KOBeya (ザ スタンド バイ コウベヤ)	生活動線の中に存在する、上質で立ち寄りやすいSTAND型ベーカリー。「お客さまの通勤や通学時にいつもと変わらない、何気ない日常にそっと寄りそうベーカリーになりたい。」という思いから誕生したブランドです。ちょっと気分をアゲるためのお気に入りのパンをお昼に、おうちの夕食や次の日の朝食に。お客さまの日常に彩りを添えるベーカリーです。	フツェルブロード1/2 1個 1,944円 レーズンなどのフルーツを練りこんだ、お客さまの日常に彩りを添えるドイツ生まれの上質なフルーツブレッドです。薄くスライスしてお召し上がりください。 ※販売期間：~4/30	
		フード	エイミーサンドウィッチ	マスケットキャラクターのエイミーちゃんはお客様の日々の生活を応援するチアリーダー！「ほんの少しの非日常、ほんの少しの贅沢」をコンセプトに掲げ、安心安全な食文化への貢献と何気ない日常をほんの少しだけ豊かにするパンとサンドウィッチを提供しています。	栄養サンドウィッチ 1個 594円 栄養バランスの取れた若鶏のから揚げを使用したサンドウィッチです。食物繊維、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB12、ビタミンE、ビタミンK、鉄分、亜鉛、タンパク質など10種以上が含まれています。	
		フード	はなまるKitchen (ハナマルキッチン)	「食事だってエンタメ！」店内調理にこだわり、出来立ての喜びと感動の美味しさをお届けします。ポップで楽しい食卓を彩る、個性豊かなお弁当、旬の食材を活かした惣菜、新鮮なサラダをラインアップ。忙しいアキバユーザーの皆さまも大満足の味と、選べる楽しさをモットーに、どれも選んでワクワクが止まらない！アキバの熱気に向けない、こだわりの一品をぜひお楽しみください。	から揚げと煮たまごのお弁当 1折 754円 ふっくらジューシーな若鶏のから揚げと、たっぷり葱が香る出汁のきいた玉子焼き。定番の美味しさをそのままに秋葉原限定の特別バージョンで登場！香ばしさと優しい風味が絶妙なA(味が) K(決め手) B(バランス)です。 ※1日30折限定	
		フード	ほんのり屋 x marukome (ホンノリヤ x マルコメ)	2002年に東京駅で誕生した、首都圏のエキナカを中心に店舗展開しているおむすび専門店です。創業以来「手づくり」「会津産コシヒカリ」「店内炊飯」の3つのごたわりを大切に守り続け、「あの頃、お母さんがつくってくれた愛情いっぱいのおむすびを再現したい」という思いで、毎日お店で丁寧に炊き上げたお米を、ひとつひとつ心を込めておむすんでいます。秋葉原店では、マルコメの商品を使用したコロバおむすびなどを限定販売いたします。	クリームチーズ西京みそローストアーモンド 1個 350円 クリームチーズにまろやかに焼き上げたタルトに、いちご・メロン・桃・バナナ・オレンジ・ブルーベリー・キウイといった色とりどりのフルーツをデコレーションしました。 ※入荷状況によりフルーツが変更になる場合がございます。	
		フード	羅家 東京豚饅 (ラケトウキョウブタマン)	「羅家 東京豚饅」は、大阪土産の定番「551蓬莱」創業者の孫が、「東京でも豚饅を気軽に味わってほしい」と出店した豚饅専門店。具材は厳選された質の高い豚肉と玉ねぎの2種類のみで、ふっくらと蒸し上がるよう熟練の職人が愛情を込めて1つ1つ丁寧に包んでいます。秋葉原店では、差し入れやお土産にもご利用いただける商品を中心に、その場でも気軽に召し上がりいただける出来立ての豚饅もご用意しております。		
		スイーツ	ARROW TREE (アローツリー)	時代が変わっても「おいしいフルーツ」こそが『ARROW TREE』のコンセプトです。素材本来のみずみずしさを余すところなく楽しめる青果卸ならではの品質と鮮度で大切に切り揃えられた選りすぐりのフルーツでつくったデザートをお届けします。農家の方々が丹精込めて育てた、その時季一番のフルーツを味わっていたことが、私たちの何よりの喜びです。	贅沢な彩りフルーツダマンドスクエアタルト 1個 810円 アーモンドの香り豊かに焼き上げたタルトに、いちご・メロン・桃・バナナ・オレンジ・ブルーベリー・キウイといった色とりどりのフルーツをデコレーションしました。 ※入荷状況によりフルーツが変更になる場合がございます。	
		スイーツ	新杵KIKUJIRO (シンキネキジロウ)	「米」から生まれた菓子で世の中を豊かにしたいそんな想いから生まれた和洋菓子店です。「米×伝統の美味しさ×新しいアイデア」というコンセプトで開発した『東京くまひる大福』をはじめ、エキユート秋葉原店で買えない限定商品の『東京ふっくらどらもちもち求肥』などをお届けいたします。	東京ふっくらどらもちもち求肥 1個 380円 米粉をブレンドした生地をふっくらと焼き上げ、北海道十勝産小豆のつぶあんとお求肥を挟みました。香りが高いつぶあんに、求肥のやさしい甘さともちもちとしたわりかさが加わった贅沢などら焼きです。	
		スイーツ	フルーツピークス	フルーツタルトや焼き菓子等を取り扱うテイクアウト専門店。シーズン商品も含めたフルーツタルトをご用意しており、色とりどりのフルーツのおいしさを味わっていただけるほか、大人気商品の「フルーツソフト」、さっぱりとしたゼリー「フルーツパニエ」や焼き菓子など、フルーツのフロアが美味しい時期を見極めたフルーツを使った、様々なスイーツをご提供します。	スカイベリー 1ピース 961円 「大きさ、美しさ、美味しさのすべてが空に届くようないちご」という意味が込められたスカイベリーをふんだんに使用した秋葉原店限定タルト。自家製クリームと、スカイベリーの上品な香りと甘みが相性抜群です。 ※販売期間：~5/6 ※なくなり次第終了	

ショップ・限定商品 一覧 (2/2)

セルフレジ	集中レジ	カテゴリ	ショップ名 (フリガナ)	ショップ概要	エキュート秋葉原限定商品	
●		スイーツ	MIYUKA (ミユカ)	「伝統的なものと新しいもの。和のものと洋のもの。私たちとお客様。それらを美味しく結びたい」という想いから、美結菓 = 「MIYUKA」というブランドは生まれました。京都銘菓「おたべ」や「京はあむ」を製造・販売する美しがこれまで培った技術を生かし、和と洋の美味しさを結びつけた、新しい東京のお菓子を創造するブランドです。特にあずきを様々な形で洋菓子にアレンジした、他にはないお菓子を多く提案しています。これからも、和の素材の新しい楽しみ方を創造していきます。	あんこぼこ (あずき・木の実・甘藷・いちご) 自家製のあんこに、バター・卵などを加えて焼き上げた、和のカップケーキです。バラエティ豊かなトッピングで彩りました。かわいらしい木のスプーン付きです。	
		スイーツ	RANMEISYA SWEETS FACTORY (ランメイシャ スイーツファクトリー)	RANMEISYA SWEETS FACTORYは、豊かな自然に囲まれた栃木で1935年から代々続く老舗のエッグファーム「卵明舎」が卵の一番近くからお届けするオーセンティックなエッグスイーツブランドです。素材を熟知している私たちだからこそできる、高級卵の良さを存分に引き出した新しい発見をお楽しみください。	エッグドシャ 秋葉原限定缶 1缶 2,000円 ラングドシャは、卵でさらにおいしくなる。起泡性の高い卵白がかなえるサクッとした軽快な食感と、お口でほろりとくずれる繊細なくちどけ。秋葉原を思い切り楽しむめんどり母さんと子猫のストーリーを描いた限定のデザイン缶です。 ※1日20缶限定	
●		飲食 ※ フードホール	関谷スパゲティ EXPRESS (セキヤスパゲティエクスプレス)	ロメスパを追求した中目黒「関谷スパゲティ」がさらに「炒め」にこだわり進化させた「関谷スパゲティEXPRESS」としてオープン。熱伝導効率の高い鉄製中華鍋を使用し高火力で一気に香ばしく仕上げる独自の調理法を取り入れています。新しさや懐かしさが同居する秋葉原の地で、関谷が愛する「吾ながらの味」を大切にしながらも常に進化し続ける「関谷のスパゲティ」を提供してまいります。人気のナポリタンや醤油パスタ、そして毎月替わるスペシャルスパゲティと何度通っても飽きのこないボリューム満点のメニューで心もお腹もいっぱい！		
●		飲食 ※ フードホール	タイ料理研究所 (タイリョウリケンキュウジョ)	「エキナカで、タイにトリップ」ハーブや調味料にこだわり、タイの有名ホテルやレストランにて修行を積んだタイ人シェフたちが、本場のタイ料理を日々追求しています。自社農場にてゾウの糞肥を作り、育てた新鮮なタイ野菜と共に、香り高く刺激溢れるタイ料理をお楽しみください。		
●		飲食	そばいち	自社工場毎日製麺する生そばと店内で揚げるサクサクのかき揚げがおすすめの蕎麦専門店。老若男女幅広いお客さまにご利用いただきたいという思いから、酒席をベースにした清潔で明るい空間に仕上げております。「毎日でも寄り道したくなる」そんなお店を目指します。		
●		飲食	TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂 (トウキョウトンコツベース メイドバイ イップウドウ)	「どんな人でもどれか好き、いろいろ選べるとんこつラーメンバラエティ」。TOKYO豚骨BASEは、世界をまたにかけたラーメンブランド「一風堂」プロデュースの本格豚骨ラーメン店です。スタンダードな豚骨ラーメンをはじめ、豚骨醤油、味噌豚骨などタイプの違うスープが楽しめるバラエティ豊かなラーメンがラインアップ。国内産食材を使用したこだわりの餃子やシューマイもご用意。誰もかきつとお気に入りの味に出会えます。	東京豚骨スペシャル 1食 1,300円 辛味の豚骨スープに、ガーリックのきいた香油と特製辛味噌を加え、トッピングにチャーシュー2枚と味玉をプラスした、エキュート秋葉原限定のスペシャルな一杯です。	
●		飲食	ベックスコーヒーショップ	一杯のコーヒーを通して、お客さまの毎日に寄り添い、お客さまの生活に新しい価値を提供するお店でありたい。それがベックスコーヒーショップの想いです。世界各地の農園から厳選された上質な豆を店内で挽いた、香り高いとっておきのブレンドコーヒーに、こだわりの焼ききた自家製パニーニをはじめ、シーズンごとに様々なフェアメニューを展開し、何度訪れても新しい発見に出会えます。		
		グロッサリー	のもの	東日本の各地域の食を中心に地域の魅力を紹介する地産品ショップです。「旬のもの」「地のもの」「緑のもの」をテーマに銘菓・地酒・加工品などを取り揃え、お客さまが地域へ足を運ぶきっかけづくりをお手伝いしています。エキュート秋葉原店では、地域のこだわりのある商品を気軽に楽しんで頂ける工夫を凝らし、様々な文化が共存する秋葉原で新たな食文化の発信をしていきます。		
		雑貨	TOPPA!!! BASE AKIBA (トッパ!!! ベース アキバ)	アニメやゲーム、音楽アーティストなど様々なコンテンツとのコラボグッズが揃う、エネルギーで刺激的なショップ。期間ごとに異なるコンテンツのここでしか手に入らない限定アイテムが並び、訪れるたびに新たな発見が生まれます。さらに、最新技術を活用した特別な体験コンテンツも提供。ショッピングだけでなく、思い出に残るひとときを楽しめるのも魅力です。思わず引き込まれるデザインやアイデアが詰まった商品を通じて、日常に小さな気付きやワクワクをプラス。ギフトにも、自分へのご褒美にもぴったりなアイテムをぜひ見つけてください。	WithShot@ 1回 700円 まるでその場にキャラクターや芸能人がいるかのように登場し、臨場感のある撮影が体験できるデジタルフォトブースです。この店舗限定のフレームデザインで、特別な記念撮影をお楽しみください。	
●		コンビニエンスストア	NewDays (ニューデイズ)	エキナカコンビニとして、「行きも、帰りも、いつも近くに。」をテーマに、お客さまの日常に寄り添った魅力ある商品・サービスを提供し、毎日の生活をサポートします。エキュート秋葉原店はオールセルフ・キャッシュレス決済専用ショップです。お客さまご自身で商品のバーコードを読み取っていただき、レジ画面でご購入商品をご確認の上、各種電子マネー、バーコード決済、クレジットカード、JRE POINT等でお支払いいただけます。		
		催事	焼き菓子博 (ヤキカシノク)	スイーツメディアとしてファンの多い「ufu.」の編集長である坂井勇太郎氏が、本当に美味しいと思うスイーツを日本全国から選び抜いて集めた期間限定ショップをエキュート秋葉原開業第1弾としてスタート。ufu.専属パティシエが作るお菓子や人気のアメリカンクッキーほか、フィナンシェ、レモンケーキなど全国の名店や新進気鋭のパティシエがこのイベントのために作った限定のスイーツが勢揃いします。	MOG 団子チャック 1個 600円 スイーツメディア「ufu.」がプロデュースする、アメリカンクッキー専門店「Chunk & MOG」から限定商品が登場。揚げ胡麻団子をクッキーにして、ブランドのトレードマークであるくまさんデザインのサブレのをせました。また、ドライ苺を散らし、その甘酸っぱさと胡麻団子の香ばしさを、中の餡との絶妙なマリージュを楽しむ春らしいひと品です。 ※販売期間：~4/22 ※1日30個限定	

エキュートについて

ecute

Development Company -Purpose-

ちょっと、ホットする時間を。

エキュートは、いつもお客さまの生活のそばで、お客さまが本当に必要としているモノやコトを想像し、提供しています。いつも通りの自分に戻るようなちょっとホットする空間で、ぜひあなたのお気に入りを探してみてください。

もっと、素敵な発見を。

彩り豊かなスイーツからお気に入りにしたくなるような雑貨まで、さまざまなモノが並ぶエキュート。日常をもっと素敵にするきっかけをご用意して、あなたのお越しをお待ちしております。

ずっと、豊かになるきっかけを。

どこかに向かう途中でも、どこかから帰る途中でも。あなたの日常とともにあるエキュートは、買い物はもちろん、ときには息抜きの場所として、あなたの生活をずっと豊かにするための身近な施設です。

■「ecute (エキュート)」の名称の由来：

「ecute」は、駅 (eki) を中心 (center) に、あらゆる人々 (universal) が集い (together) 楽しむ (enjoy)、快適空間に「生まれ変わる」という意味。また、「楽しいことがキューっと詰まっている駅」を表しています。

■ブランドロゴ：

「ecute」のブランドロゴは、目指すエキナカ空間を視覚的に象徴化したもの。コロコロとして今にも動き出しそうな文字は、駅を中心にあらゆる人が集う「にぎわい」や「楽しさ」を表現しています。また、「e」から飛び出すオレンジは「やさしさ」や「居心地のよい空間」だけでなく、未来へ向かってダイナミックに発展・成長し、新しい駅に生まれ変わろうとする意志を表しています。

エキュート秋葉原について

■開発概要：

エキュートが誕生し20年の節目に開業する「エキュート秋葉原」は、JR秋葉原駅1階の中央改札・電気街改札間の約900㎡のエリアを中心に、持続可能な次世代型の商業施設として新しいステージに挑みます。

通勤・通学で駅をご利用になるお客さまをはじめ、秋葉原に魅力を感じて来訪されるお客さまにもお食事やお買い物、イベントなどを楽しんでいただけるようなエキナカ空間を目指します。

また、「エキュート秋葉原」においては、新たな技術を取り込んだ売場を創出するとともに、持続可能な社会の実現、環境負荷の低減などに取り組んでまいります。



■コンセプト：my gradation AKIHABARA

秋葉原には日常生活と趣味をそれぞれアップグレードさせたいと願う人が往来します。まるでグラデーションのように、朝も晩も、平日も休日も、様々な目的の人々が行き交う秋葉原の街において、多面的なニーズをワンストップで応えるエキナカを展開します。エキュート秋葉原では、移ろうお客さまの気持ちを満たす、さまざまな機能がレイヤーのように重なり合います。

機能や目的、時間の有無で
買いやすいゾーニング

昼/夜、平日/休日の
客層の変化に対応したMD

外に向けてしみ出る
エキナカサービス

■ターゲット：

メインターゲット

秋葉原駅を乗り換え拠点にする
多忙なオフィスワーカー

サブターゲット

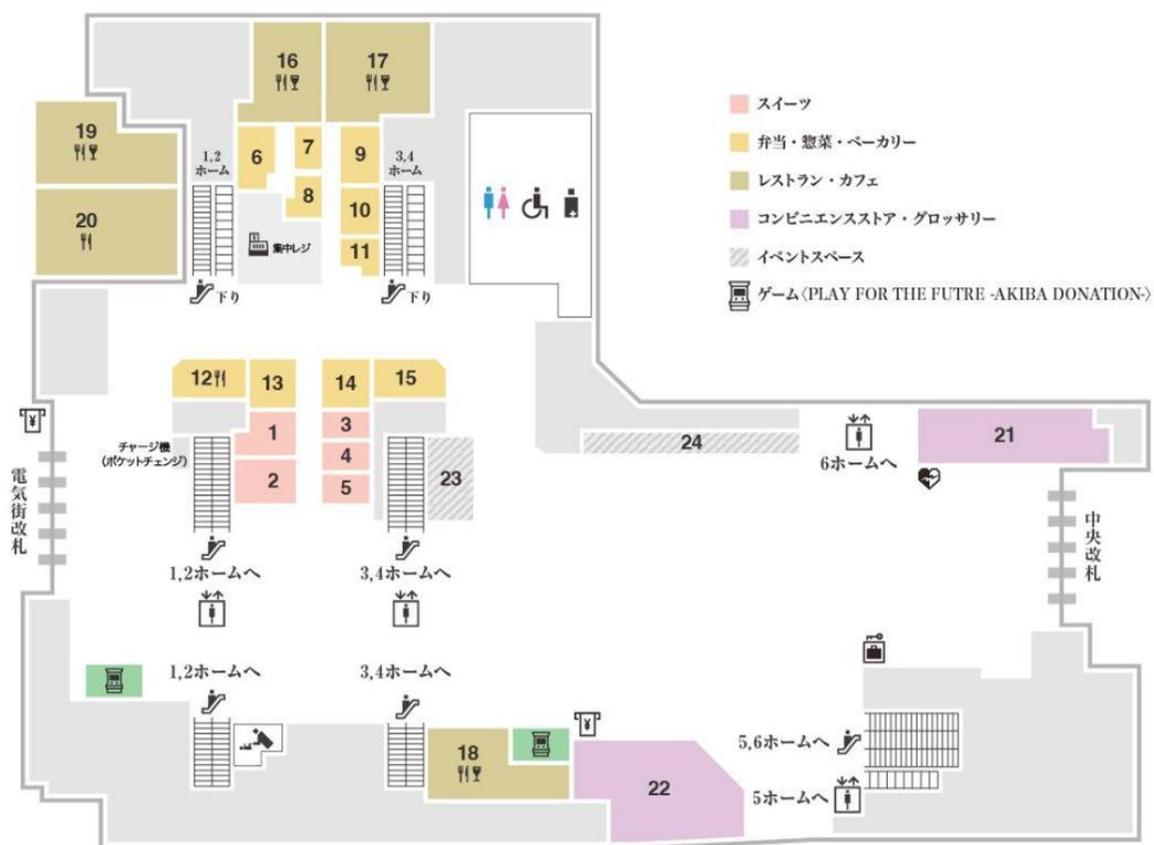
秋葉原のカルチャーを楽しむ
趣味型ビジター & 旅行者

エキュート秋葉原 施設概要

- 施設名称：エキュート秋葉原
- 開発運営：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
- 開業日：2025年4月7日(月)
- 営業時間：[初日] 10:00オープン ※「のもの」は11:00オープン
[4月8日(火)以降]
 - <改札内>
 - ※ほんのり屋×marukome 平日7:00~21:00 / 土日祝 8:00~20:00
 - ※そばいち 平日 7:00~22:00 / 土日祝 8:00~20:00
 - ※NewDays 全日 6:40~23:00
 - ※のもの 全日 11:00~21:00
 - <改札内・外>
 - ベックスコーヒーショップ 平日 6:30~22:00 / 土日祝 7:00~22:00
 - <改札外>
 - TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂 平日 10:00~22:30 / 土日祝 10:00~22:00

- 施設所在地：〒101-0021 東京都千代田区外神田1丁目 JR秋葉原駅1階（改札内・改札外）
- 店舗面積：約900㎡
- 店舗数：24ショップ（内1ショップは催事区画）
- 公式HP：<https://www.ecute.jp/akihabara>

【フロアマップ（JR秋葉原駅1階）】



- | | | |
|-----------------------------|---------------------|-----------------------------|
| 1： RANMEISYA SWEETS FACTORY | 9： サラダデリ MARGO | 17： 関谷スパゲティEXPRESS |
| 2： ARROW TREE | 10： sakana bacca | 18： そばいち |
| 3： 新杵KIKUJIRO | 11： ビッグオープン チキン・アサヒ | 19： TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂 |
| 4： MIYUKA | 12： ほんのり屋×marukome | 20： ベックスコーヒーショップ |
| 5： フルーツピークス | 13： エイミーサンドウィッチ | 21： のもの |
| 6： とんかつ まい泉 | 14： はなまるKitchen | 22： NewDays |
| 7： THE STAND by KOBAYA | 15： 羅家 東京豚饅 | 23： TOPPA!!! BASE AKIBA |
| 8： 日本橋 天井 天むす 金子半之助 | 16： タイ料理研究所 | 24： AKIBA LINK（イベントスペース） |

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 PPR 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」など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