ecute



2025年8月28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ー・

JR大宮駅「エキュート大宮/大宮 ノース」 SDGsフェア「Heartful E Life」を今年も開催! おいしく廃棄ロス削減・地産地消にも

SDGs17の目標: 「8.働きがいも 経済成長も」「11.住み続けられる街づくりを」 「12.つくる責任 つかう責任」「14.海の豊かさを守ろう」の達成を目指す取り組み



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、9月8日(月)から9月28日(日) の期間、SDGsフェア「Heartful E Life」を開催します。

エキュート大宮/大宮 ノースのSDGsをテーマとしたフェアは昨年に続き2回目の開催となり、昨年を上回る **全30商品**より一部をご紹介します。①**「ロスの削減」につながる取り組み**※1(出荷できない端材・流通に出回 らない食材・未利用魚などを使用した商品開発、同じ味わいながら割れてしまい規格外で正規品として販売で きない商品などをご紹介)、②「地産地消」の取り組み※2(埼玉県で生産された食材・商品を使用、もしくは 埼玉県の企業が生産した商品を販売することで、地域経済の活性化につながる取り組み)、<a>③「リユース・アップサイクル」の雑貨<a>※3(本来なら廃棄するはずだった素材をアップサイクルした雑貨をご紹介)など、生活 に身近なエキナカ商業施設で実施しているSDGsの取り組みをご紹介します。ぜひ、おいしく食べて、楽しく利 用して、手軽に未来へ貢献してみませんか?

- ※1 SDGs17の目標: 「12.つくる責任 つかう責任」「13.気候変動に具体的な対策を」「14.海の豊かさを守ろう」の達成を目指す取り組み※2 SDGs17の目標: 「8.働きがいも 経済成長も」「11.住み続けられる街づくりを」「12.つくる責任 つかう責任」の達成を目指す取り組み
- ※3 SDGs17の目標:「12.つくる責任つかう責任」の達成を目指す取り組み
- ●「エキュート大宮」ホームページ https://www.ecute.jp/omiya
- ●「エキュート大宮 ノース」ホームページ https://www.ecute.jp/omiyanorth

①「ロスの削減」につながる取り組み

出荷できない端材・流通に出回らない食材・未利用魚などを使用した商品開発、同じ味わいながら割れてしまい 規格外で正規品として販売できない商品などをご紹介します。

12.つくる責任 つかう責任 13.気候変動に具体的な対策を 14.海の豊かさを守ろう



エキュート大宮限定 NEW

★埼玉県本社ショップ

アプリコットタルト 1個 550円

/氷川の杜YAKUMO (エキュート大宮)

大宮の象徴の一つでもある「氷川神社」と正式にコラボしている洋菓子店より、 荷崩れなどにより販売に出すことができない廃棄予定のアプリコットを使用し たタルトケーキ。シロップ漬けにした大きなアプリコットを贅沢に2個も使用し、 自家製のカスタードをたっぷり合わせました。

※数量限定:1日30個



★埼玉県本社ショップ

絹のけーき 埼玉のあまりん 1個 1,080円 /埼玉粉問屋 つむぎや (エキュート大宮)

地元・埼玉のつむぎやは、大正元年創業の粉問屋です。しっとりなめらかな絹 のけーきに、埼玉県オリジナルのいちごで人気品種の「あまりん」を使用。**傷** ついたもの・粒が小さいなどの理由で青果として出荷できない果実を新鮮なう ちにピューレに加工し、パウンドケーキに練り込みました。



<u>ディプロマット</u> 1個 450円 /アンドメルシイ(エキュート大宮)

ショートケーキを作る際、カットされるスポンジ部分を活用したケーキ。端材 のスポンジを生クリームや卵を入れた液に浸し、蒸しケーキにすることで新し いおいしさに生まれ変わりました。中にはオレンジピールやクランベリーが入 っており、紅茶と相性抜群です。

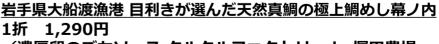
※数量限定



ブレッドエール 1杯(350ml) 528円(イートイン限定) /ブランジェ浅野屋(エキュート大宮ノース)

製造過程で発生する廃棄せざるを得ないパンの一部をアップサイクルし、クラ フトビールとして生まれ変わりました。小麦由来の濃厚なテクスチャーに、ジ ューシーなホップフレーバーと程よい甘みがよいバランスが感じられ、なめら かな飲み口に仕上げました。

- ※販売時間:各日16時~ ※未開封の状態での販売はございません。
- ※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。



/濃厚卵のごちソース タルタルファクトリー by塚田農場 (エキュート大宮)

岩手県大船渡漁港で水揚げされた天然の真鯛ながら、サイズを理由に規格外扱い **されている未利用魚を活用。**ふっくらと蒸し上げた真鯛は皮まで柔らかく、小さ いながらも旨味たっぷりの贅沢な味わいです。ごはんは秋田県大潟村産のあきた こまちを使い、天然真鯛から取った芳醇な出汁で 丁寧に炊き上げました。「若鶏 のチキン南蛮」や「こだわり卵の塚だまを使った出汁巻き」など、人気メニュー も詰め込んだ、満足度の高いお弁当です。

※数量限定





<u>また食べたくなるバナナ カラメルソース添え</u> 1個 450円/横浜クレープサンドウィッチクレッチ (エキュート大宮 ノース/イベント)

片手でパクっと食べることができるワンハンドクレープの専門店が、期間限定で展開。エクアドル産「また食べたくなるバナナ」というブランド名のバナナを使用したクレープの製造で発生する、**トッピングに使えず捨てていた端材のバナナを活用**。程よい甘さの生クリームと、バナナの濃厚な甘さ・ほろ苦いカラメルソースが相性抜群です。

※展開期間:9/16(火)~10/5(日)



<u>ミニヨンの食パン</u> 1本 980円 /ミニヨン (エキュート大宮 ノース)

クロワッサンの成形時に出てしまう余剰生地を、おいしく活用。 クロワッサン 生地を使ってデニッシュタイプに仕上げた食パンは、香ばしいバターの香りと 贅沢な食べ応えをお楽しみいただける、外はサクサク、中はしっとりしたリッチなおいしさです。



<u>エッグトンヌ SDGs</u> 1個 300円 /RANMEISYA SWEETS FACTORY (エキュート大宮)

フランス伝統の厚焼きサブレ「ガレット・ブルトンヌ」を良質な卵でリッチに進化させたのが「エッグトンヌ」。 濃厚な黄身が新鮮なバターの甘味に奥深いコクを与え、お口でほろほろとほどける独特の食感を生み出します。 <u>おいしさは同じなのに、製造途中で崩れてしまった商品をSDGs商品として販売します。</u>

※製造時の状況により提供数が異なるため、日により販売のない場合がございます。

②「地産地消」の取り組み

埼玉県で生産された食材・商品を使用、もしくは埼玉県の企業が生産した商品を販売することで、地域経済の活性化につながる取り組みをご紹介します。

8.働きがいも 経済成長も

11.住み続けられる街づくりを

12.つくる責任 つかう責任



エキュート大宮 ノース限定

★埼玉県産食材 ※小松菜使用

大宮ナポカツ 1,480円(イートインのみ) (全国ズンサイン、 大宮様工 (フェート・ウェ

/全国ご当地グルメコート 大宮横丁 (エキュート大宮 ノース)

大宮のご当地グルメといえば「大宮ナポリタン」。大宮ナポカツは、大宮ナポリタン+とんかつのボリューム満点メニュー! 埼玉県産の「小松菜」を使用し輸送距離短縮による環境負荷を低減。 昔懐かしいナポリタンに、サクサクのとんかつを添えて鉄板スタイルでご提供します。 こだわりの生パスタに王道のナポリタンソースを絡め、氷川神社の鳥居の朱色をイメージしました。



★埼玉県のブランド ※弓削多醤油(埼玉県坂戸市)使用

<u>木桶醤油から揚げ</u> 100g 432円 /ビッグオーブン(エキュート大宮)

埼玉県坂戸市「弓削多醤油」の木桶仕込み醤油は、木桶でじっくり自然発酵させ旨みが凝縮された味わいが特徴。こだわりの埼玉県産の醤油に、鹿児島いいとこ鷄を漬け込んで味付けしました。国産米粉をブレンドした衣を店内で一つひと粉づけして揚げることで、衣もサックリ。醤油の香ばしさと鶏肉の旨さを味わえます。





エキュート大宮限定

★埼玉県産食材 ※狭山茶使用

<u>狭山茶ふくさ</u> 1個 237円

/銀座甘楽 (エキュート大宮)

埼玉県所沢市で生産された狭山茶を練り込み、ふっくらと焼きあげた生地 で、契約農家産の小豆で炊いたこだわりの粒餡を包みました。

★埼玉県のブランド ※製造者:大泉工場(埼玉県川口市)

_SHIP KOMBUCHA (シップ コンブチャ) 各種 各 800円/日本百貨店おみや (エキュート大宮)

コンブチャとは、フルーティな酸味と爽やかな飲み口が特徴の「発酵スパークリングティー」です。「_SHIP KOMBUCHA」は、日本でも数少ない非加熱製法のコンブチャ専用ブルワリーで、お茶の抽出から発酵・ボトリングまで職人の手で丁寧に時間をかけて醸造するオーガニックコンブチャブランド。2023年には有機JAS認証も取得しており、 埼玉県川口市の工場より出荷しています。オリジナル・ゆず・しそ・ホップブリーズの4種類を展開し、オリジナルは白のスパークリングワインを感じさせるシュワシュワ感と、爽やかな酸味がクセになる味わいです。

③「リユース・アップサイクル」の雑貨

本来なら廃棄されるはずだった素材をアップサイクルした雑貨を、ご紹介します。

12.つくる責任 つかう責任



<u>アジャスタートートバッグ</u> 1個 9,900円 /ear PAPILLONNER (イアパピヨネ) (エキュート大宮)

本体には、ペットボトルをリサイクルした環境にやさしい素材を使用。ハンドルの長さはお好みで調節ができ、A4サイズも入る大きさなので通勤や習いごとなどにもおすすめです。ちらっと覗く中生地のドット柄もコーディネートのポイントに。



ペットボトルのアップサイクルアクセサリー 1セット 3,300円 /INFORMEL(アンフォルメル)(エキュート大宮/イベント)

廃棄されるはずだったペットボトルをアップサイクルし、透明感ある花びらのアクセサリーに再生!アクセサリーは2WAY仕様で、花びらの部分を外してスタッドピアスにも変更可能です。

※展開期間:9/16(火)~9/28(日)

④フードロス削減「TABETE」の導入

「TABETE(タベテ)」とは、飲食店や販売店に存在する、まだおいしく安全に食べられるのに捨てざるを得ない状況にある弁当やパン・スイーツなどを、アプリ登録ユーザーがおいしくお得に購入することで、もったいない食品をレスキューできるフードシェアリングサービスです。フードロスを減らすことに繋がります。

エキナカでは、長い営業時間の中で欠品が起こらないよう在庫を多めに確保したり、電車の運行 状況や天候によって見込み客数が大きく変わったりといった理由から、やむを得ず想定以上に在 庫が残ってしまう場合があります。食品ショップの多いエキュート大宮も食品ロスの削減を課題 と捉えていて、お弁当・ベーカリースイーツの一部ショップで「TABETE」を導入し、もったい ない食品を救済しています。



12.つくる責任 つかう責任 13.気候変動に具体的な対策を

〈TABETE参加ショップ〉ゐざさ茶屋、 ベーグル&ベーグル マイスタイルプラス、 銀座木村家

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/B250324001/

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

ecute ### GRANSTA