

【報道関係者各位】

2025年10月2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東京駅「グランスタ」が贈るクリスマスケーキ！

グランスタ初企画！BOXを開けるまでお楽しみなシークレットケーキ、
食材も技もこだわったプレミアムケーキ、毎年完売必至の「Suicaのペンギン」ケーキまで、
東京駅限定のケーキ16種が登場！

「TOKYO XMASTATION 2025」開催

開催期間：2025年11月4日（火）～12月25日（木）



※画像はイメージ

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）は、運営する東京駅構内のエキナカ商業施設「グランスタ」にて、2025年11月4日(火)～12月25日(木)の期間、クリスマスフェア「TOKYO XMASTATION 2025」を開催します。

今年の東京駅「グランスタ」のクリスマスは、“サプライズ”と“プレミアム”をお届けします。

グランスタ初めての取り組みとして、どのケーキが受け取れるかはBOXを開けるまで分からない「Secret Merry Cake by GRANSTA」を数量限定でご用意しました。人気ショップ7店舗・8種類によるグランスタ限定の華やかなケーキを、まるでクリスマスプレゼントを開けるようなサプライズ感とともに楽しみいただけます。

また、「GRANSTA Special Ordered PREMIUM CAKES」として8種類9商品が登場します。クリスマスケーキ販売開始から18年の集大成として、各ショップの魅力とこだわりをとことん詰め込んだ新しいグランスタ限定ケーキが完成しました。ぶどうの希少品種「オリエンタルスター」や北海道・阿寒エリアの乳牛から搾った純生クリームなど、厳選された食材を使用。各ショップのパティシエが腕によりをかけ、華やかで洗練されたケーキに仕立てています。食材と技の両軸が織りなす、ここでしか味わえないプレミアムなラインアップです。

さらに、毎年完売必至のSuicaのペンギンモチーフケーキをはじめ、魅力的なケーキが勢ぞろい。ご家族や大切な人とのひとときをより華やかに、より特別に彩る、グランスタのクリスマスケーキをぜひお楽しみください。

※予約期間・店頭販売期間・限定数量等は変更となる可能性があります。※掲載の商品は一部の商品です。※ケーキの点数は号数・サイズ違いの商品も1アイテムとしてカウントしております。※画像はイメージです。商品の一例です。

※SuicaのペンギンはJR東日本の「Suica」のキャラクターです。

Topic.1 グランスタ初！何が受け取れるかはBOXを開けるまで お楽しみなシークレットケーキ

初めての試みとして、グランスタでは「Secret Merry Cake by GRANSTA」を数量限定でご用意いたします。「JRE MALLオーダー」限定で、4,000円の本商品をお申込みいただくと、通常販売価格4,860円～12,960円相当のケーキのいずれかが、“シークレットで受け取れる”特別企画です。どのケーキに出会えるかは、BOXを開けるまでのお楽しみです。

対象となるのは、人気ショップ7店舗によるグランスタ限定の華やかなケーキ8種です。苺をふんだんに使ったショートケーキや、濃厚なチョコレートで仕上げたブッシュドノエル、希少なフルーツをあしらったタルトなど、多彩なラインアップをご用意しました。まるでクリスマスプレゼントを開けるようなサプライズをお届けします。

< 「Secret Merry Cake by GRANSTA」 詳細 >

- 販売価格：4,000円
- 予約期間：11月4日(火)～12月15日(月) ※売り切れ次第終了
- サイズ：4号以上
- 限定数：70台 ※商品の内訳は対象ケーキ一覧に記載
- 対象：7店舗 8商品
- お申込みページ（JRE MALLオーダー）：
<https://shopping.jreast.co.jp/order/stores/M011-T118/?mode=take-out>
※11月4日(火)10:00頃 公開予定
※グランスタクリスマス特設ページ (<https://www.gransta.jp/cp/christmas/>) からもお申込みいただけます。
※アレルギー情報はお申込みページからご確認ください。
- お渡し日時：12月23日(火) 16:00～19:00
12月24日(水)・25日(木) 12:00～20:00
- お渡し場所：JR東京駅 改札内B1 「スクエア ゼロ」クリスマスお渡し特設カウンター



< 「Secret Merry Cake by GRANSTA」 対象ケーキ >



**クリスマス
マスクメロンショート5号**
5号 12,960円
京橋千疋屋
(5台)



**苺づくしの
スペシャルショートケーキ**
6号 11,880円
Terra Saison
(4台)



**グランスタ限定
フォレ・ブランシュ**
6号 10,800円
アンリ・シャルパンティエ
(7台)



スノークリスマス
4号 6,480円
京橋千疋屋
(8台)



POCO-POCO
6号 5,900円
あまみカオリ研究所
(10台)



**オリエンタルスターとシャインマ
スカットのプレミアムタルト
(山形庄内鶴岡カラフルぶどう園直送)**
5号 5,400円
AM STRAM GRAM nobolyquedaly
(10台)



苺のクリスマスショートケーキ
4号 4,900円
Fairycake Fair
(10台)



**ジャンドウヤ
ブッシュドノエル**
長さ16cm×幅10cm 4,860円
カファレル
(16台)

Topic.2 グランスタ渾身！プレミアムなケーキでより特別な夜を彩る

「GRANSTA Special Ordered PREMIUM CAKES」として8種類9商品を販売します。クリスマスケーキ販売開始から18年の集大成として、各ショップの魅力とこだわりをとことん詰め込んだ新しいグランスタ限定ケーキが完成しました。ぶどうの希少品種である「オリエンタルスター」をはじめ、北海道・阿寒エリアで育った乳牛の原乳から作る「純生クリーム」、果物の専門家がこだわり抜いた静岡県産の最高級「マスクメロン」など、上質な素材を惜しみなく使用し、各ショップが腕によりをかけた特別なラインアップです。

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake

グランスタ限定フォレ・ブランシュ (4号：5,400円 ※80台限定／6号：10,800円 ※32台限定)
アンリ・シャルパンティエ <グランスタ東京／改札内B1 丸の内坂エリア>



★森に降り積もった雪と白薔薇をイメージ、熟練パティシエが紡ぐ特別なフォレ・ブランシュ

創業当時から愛され続ける「フォレ・ブランシュ」を、グランスタ限定デザインで特別に仕立てました。雪のように儂い口どけのオリジナルクリーム、しっとり焼き上げたスポンジ、程よい酸味のダークチェリーが織りなす絶妙なハーモニー。仕上げには、森に降り積もった雪と白薔薇をイメージした繊細な絞りを、選抜された熟練パティシエが一台ずつ手作業で施します。東京駅限定の特別な感が、聖夜の食卓を華やかに彩ります。

(サイズ) 4号：直径約12.4cm×高さ約5.7cm／6号：直径約18cm×高さ約5.7cm
(アルコール) 不使用
(WEB予約) 11/4～12/15 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake

オリエンタルスターとシャインマスカットのプレミアムタルト

(山形 庄内鶴岡カラフルぶどう園直送)

(5,400円)

※100台限定

AM STRAM GRAM nobolyquedaly <グランスタ東京／改札内B1 銀の鈴エリア>



★低温で守られた希少ブドウ、特別な夜を彩るジューシーなプレミアムタルト

山形県・鶴岡の「カラフルぶどう園」から直接届く、巨峰よりも糖度が高い希少品種〈オリエンタルスター〉を贅沢に使用。通常は8～10月が旬のブドウを、特別な低温保存でクリスマスまで大切に守り抜き、芳醇な甘みとジューシーな味わいを実現しました。さらにシャインマスカットを組み合わせ、ひと粒ごとに上品な香りと弾ける果汁感を楽しめます。艶やかな果実をふんだんに飾ったタルトは、見た目も華やかで、クリスマスの夜にふさわしい珠玉のひとつ品です。

(サイズ) 5号：直径約15cm×高さ約4.5cm (アルコール) 不使用
(WEB予約) 11/4～12/17 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake

莓づくしのスペシャルショートケーキ (11,880円)

※34台限定

Terra Saison <グランスタ東京／改札内B1 丸の内坂エリア>



★契約農家の莓と阿寒の純生クリームで仕立てる、すべてが特別なプレミアムケーキ

定番の莓ショートケーキを、今年は究極のスペシャルバージョンで表現。契約農家から届く莓を贅沢に使用し、阿寒湖エリアで育った乳牛の原乳から作る濃厚でコクのある純生クリームが、そのフレッシュな甘酸っぱさを引き立てます。フランボワーズと莓ジャムをアクセントに、さらにベルローズの花弁と金箔を添えて華やかな装いに。美しく計算された断面や配置も魅力的な、グランスタ東京でしか出会えない記憶に残るプレミアムケーキです。

(サイズ) 6号：直径18cm×高さ12cm (アルコール) 微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度
(WEB予約) 11/4～12/18 (お渡し) 12/23～12/25 (店頭販売) なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

栃木県産プレミアム 苺のデコレーション (4,800円) ※40台限定
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/改札内1F 京葉ストリートエリア>



★栃木県産素材を厳選！地元の誇りをギュッと込めた渾身の一台

地元・栃木県の選び抜かれた素材を贅沢に用いた、地域の誇りが詰まった特別なケーキ。契約農家から届く苺は一粒一粒を丁寧に選別し、最適な状態のものだけを使用。乳製品をはじめとした地元ならではの品質素材が織りなす豊かな味わいは、素材本来の風味を最大限に引き出しています。華やかさと奥深さを両立し、クリスマスにふさわしい彩りを添える、ここでしか味わえないプレミアムな逸品です。

(サイズ) 4号：直径12cm×高さ8cm (アルコール) 不使用

(WEB予約) 11/4~12/18 (お渡し) 12/20~12/25 (店頭販売) なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake

POCO-POCO (5,900円) ※50台限定
あまみカオリ研究所 <グランスタ東京/改札内1F 京葉ストリートエリア>



★ケーキの販売はクリスマスだけ！ユニークなデザインと味の変化で唯一無二の味わいを創造

ポコポコとしたユニークな形状が目を引く、特別感あふれる一台。サブレを土台にバニラムース、スポンジ、ピスタチオクリーム、ホワイトチョコムースを重ね、なめらかな口どけに仕上げました。別添の3種フルーツソース(苺・オレンジ・カシス)を好みに合わせてかければ、彩りと味わいの変化が楽しめます。普段はケーキを販売しない東京駅限定のブランドが、クリスマスの期間だけ限定でお届けする希少な一台。プレミアムなクリスマス体験を彩ります。

(サイズ) 6号：約縦18cm×横18cm×高さ5cm (アルコール) 不使用

(WEB予約) 11/4~12/18 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake

クリスマスマスクメロンショート5号 (12,960円) ※10台限定
京橋千疋屋 <グランスタ東京/改札内B1 丸の内坂エリア>



★最高級マスクメロンを贅沢に使用した、究極のクリスマスショートケーキ

果物の老舗・京橋千疋屋が誇る最高級の静岡県産マスクメロンを、一番おいしい食べ頃で厳選。「一茎一果」という特別な栽培方法で育てられた希少なメロンを、通常のケーキよりもさらに多く使用しました。芳醇な香りにとろけるような食感が、上質な生クリームと自家製スポンジと出会い、口の中で極上のハーモニーを奏でます。見た目も華やかで、クリスマスの食卓を格別なものにする東京駅限定の特別なひと品です。

(サイズ) 5号：直径15cm×高さ約7cm (アルコール) 不使用

(WEB予約) 11/4~12/14 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定 Secret Merry Cake

ジャンドウヤ ブッシュドノエル (4,860円)
カファレル <グランスタ東京/改札内B1 丸の内坂エリア>



★ジャンドウヤを惜しみなく使った、東京駅限定の可憐なブッシュドノエル

ブランドを象徴するジャンドウヤを贅沢に使用。ココア生地でジャンドウヤクリームとガナッシュを包み込むことで、一口ごとに濃厚で奥深い風味が広がります。仕上げにはジャンドウヤの削りチョコをトッピング。森から拾ってきた薪をイメージしたデザインに、きのこやてんとう虫などカファレルならではのモチーフを添えて、愛らしく上品な仕上がりに。東京駅限定で楽しめる、聖夜にふさわしい華やかなケーキです。

(サイズ) 長さ16cm×幅10cm×高さ約8cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 11/4~12/1 (WEB予約) 11/4~12/18 (お渡し) 12/22~12/25

(店頭販売) なし

NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

クリスマスソバープ8本セット (4,500円)

※60セット限定

SOBAP <グランスタ東京/改札内1F 吹き抜けエリア>



★厳選素材と多彩な味わいを詰め込んだ、至高クリスマスソバープ8種セット

「大切な人と分かち合う、心ときめくクリスマス」をテーマにした特別な8本セット。国産苺や北海道純生クリーム、イタリア産ピスタチオなど素材の一つひとつ厳選し、華やかな見た目と繊細な味わいを両立しました。苺やベリーのスイーツから、和と洋を融合させた「苺とピスタチオのリース大福」、さらにクランベリーソースを合わせたチキンなど食事系まで幅広くそろえ、最後まで飽きずに楽しめる構成に。ギフトにも手土産にもふさわしい、スペシャルなパッケージに入れてお渡しいたします。

(サイズ) 1本: 直径5cm×高さ16cm (アルコール) 不使用

(店頭・WEB予約) 11/4~12/18 (お渡し) 12/24~12/25 (店頭販売) なし

Topic.3 予約必須! 毎年大人気のSuicaのペンギンモチーフのケーキ

東京駅らしい「Suicaのペンギン」モチーフのケーキは毎年大人気! 予約必須のシリーズです。



NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

Suicaのペンギン ナターレ ジェンドウーヤ (5,200円)
カファレル <グランスタ東京/改札内B1 丸の内坂エリア>

リースに囲まれたSuicaのペンギンがかわいらしい、カファレルの特別なクリスマスケーキです。ジェンドウーヤブリュレをビターチョコレートムースで覆い濃厚な味わいに。中に忍ばせたラズベリージャムの爽やかさが絶妙なハーモニーを奏でます。

(サイズ) 4号: 直径12cm×高さ4cm (アルコール) 不使用

(WEB予約) 11/4~12/18 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし



NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

Suicaのペンギン ナターレ ビアンコ (5,200円)
カファレル <グランスタ東京/改札内B1 丸の内坂エリア>

今年のSuicaのペンギンケーキに、世界観をより楽しんでいただける特別なデコレーションをご用意しました。しっとりとしたスポンジの中にはたっぷりのいちご、トップにはカットしたいちごとSuicaのカード (チョコ) やプレゼント型の砂糖菓子のオーナメント、さらにSuicaのペンギン (顔) のチョコを2つトッピング。SuicaのペンギンとSuicaのカード (チョコ) の、愛らしいコンビネーションをご堪能ください。

(サイズ) 縦10cm×横15cm×高さ5cm (アルコール) 微量 ※成分は飛んでおり、香りづけ程度

(WEB予約) 11/4~12/18 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし



NEW グランスタ限定 WEB予約対応 予約限定

SuicaのペンギンとXmasツリーケーキ (5,400円)
コロパン <グランスタ東京/改札内B1 銀の鈴エリア>

※90台限定

Suicaのペンギンとクリスマスツリーの夢の共演。コロパン伝統のバタークリームで仕上げたツリーは、風味豊かな抹茶味。そして、ツリーに駆け寄るキュートなSuicaのペンギンをマカロンにプリント。心温まるストーリーが詰まった特別なデコレーションケーキです。

(サイズ) 4号: 直径12cm×高さ13.5cm (アルコール) 使用

(店頭予約) 10/1~12/15 (WEB予約) 11/4~12/15 (お渡し) 12/20~12/25

(店頭販売) なし



グランスタ限定 WEB予約対応

Suicaのペンギン Xmasワッフルケーキ2個セット (1,620円)
R.L waffle cake <グランスタ東京/改札内B1 丸の内坂エリア>

サンタ帽がお似合いのSuicaのペンギンが仲良く並ぶプチケーキ2個セット。ひとつにはフルーティな黄桃の果肉とホイップクリームを、もうひとつにはクリスマスカラーをイメージした抹茶やストロベリーのクリームをどちらも竹炭ペースト入りワッフル生地でふわわりと包み込みました。2種類の食べ比べと愛嬌のある表情をお楽しみください。

(サイズ) 3号以下: 1個/直径6.5cm×高さ5.5cm (アルコール) 不使用

(店頭・WEB予約) 11/4~12/15 (お渡し) 12/19~12/25 (店頭販売) 12/19~12/25

Topic.4 見た目も味もときめく！各ショップの限定クリスマスケーキ

華やかなフルーツやかわいいデコレーションなど、グランスタでしか味わえない特別なケーキが登場します。



NEW **グランスタ限定** **WEB予約対応** **Secret Merry Cake**

スノークリスマス (6,480円)

※33台限定

京橋千疋屋 <グランスタ東京/改札内B1 丸の内坂エリア>

キャラメルムースとオレンジ風パバロアの2層仕立て。中にはチョコレートムースとオレンジシロップ煮が入っています。

(サイズ) 4号: 直径約12cm×高さ約5cm (アルコール) 不使用

(店頭予約) 11/1~12/14 (WEB予約) 11/4~12/14 (お渡し) 12/23~12/25

(店頭販売) 12/23~12/25



NEW **グランスタ限定** **WEB予約対応** **予約限定** **Secret Merry Cake**

苺のクリスマスショートケーキ (4,900円)

Fairycake Fair <グランスタ東京/改札内B1 銀の鈴エリア>

真っ白な生クリームに真っ赤な苺、ふんわり軽やかなスポンジ。定番愛されスイーツ・苺のショートケーキに、かわいい動物やクリスマスツリーをのせたオリジナルのクリスマスケーキです。優しい甘みをしっかりと感じる、手づくりならではのおいしさを堪能できます。

(サイズ) 4号: 直径12cm×高さ9cm (アルコール) 不使用

(WEB予約) 11/4~12/18 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし



NEW **グランスタ限定** **WEB予約対応** **予約限定**

ミルクチョコレートのムースと赤い果実のタルト (4,000円)

※100台限定

shodai bio nature <グランスタ東京/改札内B1 銀の鈴エリア>

ブルーベリー、サワーチェリーをレモン風味のアーモンドクリームと一緒に焼き上げ、苺のジュレを仕込んだミルクチョコレートのムースと一体のタルトにしました。

(サイズ) 4号: 直径12cm×高さ6.5cm (アルコール) 不使用

(WEB予約) 11/4~12/16 (お渡し) 12/23~12/25 (店頭販売) なし



グランスタ限定

いちごズコット/シャインマスカットズコット (各2,160円)

※各40台限定

Be! FRUITS SANDWICH <グランスタ東京/改札内1F 中央通路エリア>

フレッシュないちごやシャインマスカットをたっぷりと贅沢に使用した、見た目もかわいいお手軽サイズのズコットケーキです。さっぱりとしたクリームチーズ入りホイップときめ細やかなスポンジケーキがそれぞれのフルーツのおいしさを引き立てます。

(サイズ) 3号以下: 直径10cm×高さ9cm (アルコール) 不使用

(WEB・店頭予約) なし (店頭販売) 12/24~12/25

東京駅 グランスタ クリスマスフェア「TOKYO XMASTATION 2025」

■開催期間: 2025年11月4日(火)~12月25日(木)

■予約期間: <グランスタ限定ケーキ・Secret Merry Cake by GRANSTA先行予約>

2025年11月4日(火)~12月18日(木)

<その他のケーキ・ディッシュ等予約>

2025年11月10日(月)~12月18日(木)

※一部ショップ、商品により異なります。

■WEB予約 (グランスタクリスマス特設ページ): <https://www.gransta.jp/cp/christmas/> ※11月4日(火)10:00頃 公開予定

■予約商品受取: お渡し特設カウンター、もしくは各ショップでお受け取りいただけます。

※商品によりお渡し場所・お渡し日時が異なりますので、詳しくはご予約ページにてご確認ください。

<お渡し特設カウンターについて>

【日時】2025年12月23日(火) 16:00~19:00

12月24日(水)・25日(木) 12:00~20:00

【場所】JR 東京駅 改札内B1 グランスタ東京「スクエア ゼロ」 ※改札内への入場には入場料がかかります。

●取材のお申込み先●

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: 岡部(080-4652-1573)、山崎(080-3457-3276)、渡邊(080-7637-4643)、櫻庭

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

タッチでエキナカ 入場券ポイントバック!

改札内のお店によろこそ!
タッチ⇒**エキナカ**⇐**入場券ポイントバック!**
 Suicaで**500円**以上お買いもので
入場券150円分のポイントバック!

詳しくはこちらをご確認ください! <https://www.jrepoint.jp/campaign/B250324001/>

©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：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