

2018年6月28日(木)
東京ステーションシティ運営協議会

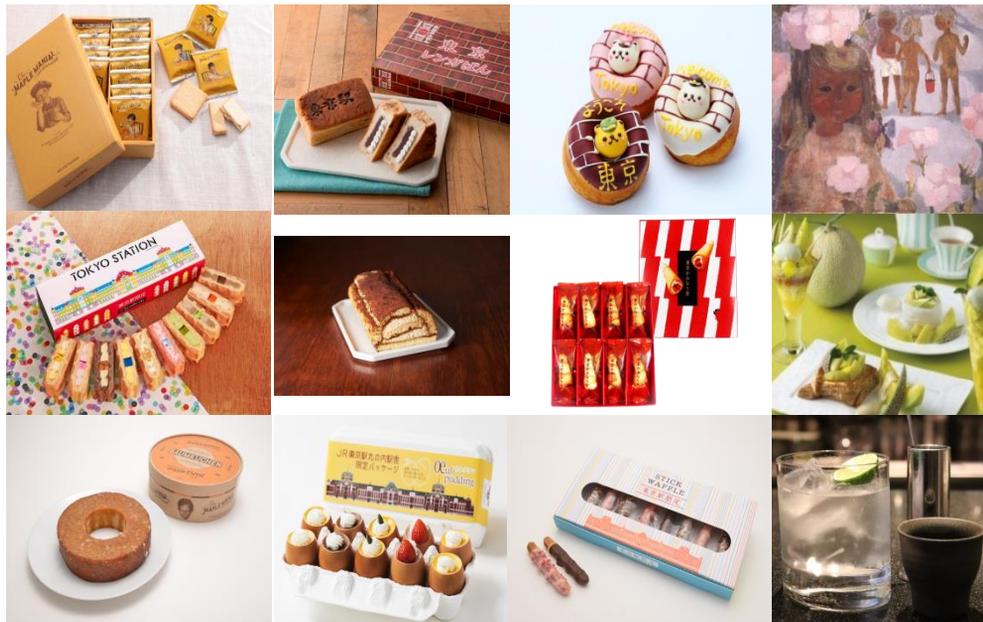
<報道関係者各位>

グランスタ・エキュート東京・京葉ストリート・・・3つの人気商業施設協力のもと、
東京駅の手土産約2,200種から1年分の売上を集計！

<夏の手土産特集第一弾>

東京駅「値段別」手土産売上ランキング

～その他、東京駅直結の東京ステーションホテルやホテルメトロポリタン丸の内から夏限定情報もお届け～



まだ梅雨は続いておりますが、今回一足先に、東京ステーションシティ(運営:東京ステーションシティ運営協議会)より夏の手土産特集第一弾を実施します。今回のテーマは、「値段別」手土産売上ランキング。帰省や東京土産にぴったりのオススメ手土産を、約2,200種の中からランキング形式でご紹介します。その他にも、東京ステーションホテルとホテルメトロポリタン丸の内、東京ステーションギャラリーからは暑い夏にぴったりの素敵なランチやディナー、イベントなどをご用意。今年の夏、おでかけ前にはぜひ東京駅にお立ち寄りください！

【CONTENTS INDEX】

Topic 1. 夏の手土産特集第一弾 “値段別”手土産売上ランキング・・・2～4p

⇒来月のニュースレターと合わせて「手土産特集」を実施。第一弾の今回は、「値段別」手土産売上ランキング」と銘打って、3箇所の人気商業施設にご協力いただき、約2,200種の手土産を値段別、売上順に集計。ランキング形式でご紹介します！

Topic 2. 夏限定で楽しめる、東京ステーションホテル・ホテルメトロポリタン丸の内おすすめコンテンツ・・・5～7p

⇒東京ステーションホテルからは、食欲をそそる料理やフレッシュメロンをたっぷり使ったスイーツ、爽やかなハイボールをご紹介。そしてホテルメトロポリタン丸の内では、野菜が美味しい山陰の食材をふんだんに使用したディナーコースのスタートします。

Topic 3. 東京ステーションシティ NEWS TOPICS(エリア内のその他最新情報)・・・8p

Tokyo Station City公式サイト : <http://www.tokystationcity.com/>

東京駅Facebook : <https://www.facebook.com/TheTokyoStation>

Topic1. 夏の手土産特集第一弾“値段別”手土産売上ランキング

今回、来月のニュースレターと合わせて「手土産特集」を実施します。第一弾の今回は、「“値段別”手土産売上ランキング」。3箇所の人気商業施設にご協力いただき、約2,200種の手土産を値段別、売上順に集計。「1,000円未満」「1,000円以上」「2000円以上」別のランキング形式でご紹介します。

※ランキングを掲載する際は、「東京ステーションシティ調べ」と注釈入れていただけたらと存じます。

【1,000円未満】

第1位

メープルバタークッキー 9枚入り

(ザ・メープルマニア/グランスタ)

920円(税込)

メープルシュガーと発酵バターを生地に練り込んで焼き上げたクッキーに、バターチョコレートをサンドしました。焼きたてあつあつのパンケーキに、バターとたっぷりのメープルシロップをかけたような味わい、サクサクの食感に仕上げています。イメージキャラクター「メープル坊や」がデザインされたパッケージや個別包装は、レトロな雰囲気がかわいらしく女性にも好評です。

※グランスタ限定



※写真は18個入り

第2位

銀のぶどうのチョコレートサンド

8個入り

(銀のぶどう/グランスタ)

712円(税込)

独自開発したハードクリスピーなチョコレートナッツ生地に、なめらかにとろけるミルクショコラとホワイトショコラをはさんだチョコレートサンドです。サンドは「生地が命」と考え、とにかく生地にこだわって、秘密の特別製法を駆使して独自の生地を作り上げました。

※グランスタ限定



第3位

東京レンガぱん

(東京あんぱん豆一豆/エキュート東京)

287円(税込)

東京駅丸の内駅舎の赤レンガをモチーフにした「東京レンガぱん」。人気のパン4個が赤レンガの箱に入った、エキュート東京売上No.1のお土産セット！中はこし餡と特製ホイップクリーム2層仕立て、ホイップクリームには白餡も使用したこだわりのおいしさです。

※エキュート東京限定



第4位

とろとろ焼きカップチーズ

(フロマージュ・テラ/京葉ストリート)

216円(税込)

焼きたてをそのまま、さくさく、とろとろの食感を楽しめます。チーズクリームをスプーンですくって食べて、ホットミルク、コーヒーを入れて、タルトを食べながら飲んで、また一味違った美味しさを楽しんでください。



第5位

グミツツェルBOX 6個セット

(ヒトツツカンロ/グランスタ)

800円(税込)

外はパリッ、中はしっとりとしたプレツツェル型のグミ“グミツツェル”。グレープ、コーラ、ラフランス、アップル、ソーダ、グレープフルーツの全6種入りです。

※グランスタ限定



第6位

恋する☆TOKYOクマゴロン

(シレットコーナツ/京葉ストリート)

950円(税込)

東京駅丸の内駅舎の歴史や風格が感じられる赤レンガをイメージしたデコレーションドーナツ。インパクトのある3個セットです。キュートな見た目も手土産に喜ばれる人気の理由です。



第7位

抹茶のショコラサンド 5個入り

(銀のぶどう/グランスタ)

560円(税込)

サンド生地にもショコラにも厳選宇治抹茶をふんだんに使用しています。京都宇治の抹茶ショコラとミルクレープなホワイトショコラをサクサクの抹茶生地で挟んだサンドクッキーです。口のなかで2種類のショコラが溶け、まるで抹茶ラテのような味わいになっています。

※グランスタ限定



第8位

東京駅と駅長クマゴロン

(シレットコーナツ

/京葉ストリート)

980円(税込)

一口サイズのミニドーナツがギョシリ入ったお得なセット。東京駅のパッケージはお土産に最適！



第9位

かみなりチーズ10枚入り

(東京かみなりや

/京葉ストリート)

750円(税込)

こくのあるゴーダチーズの香りが広がるサブレ。雲のかたちにくすく焼き上げ、表面にシュガーとポップライスをのせました。やさしい甘さと塩気がクセになるおいしさです。



第10位

コロコロ赤

(シレットコーナツ

/京葉ストリート)

780円(税込)

東京駅赤レンガをモチーフにした、シレットオリジナルシールのパッケージに入ったミニドーナツの詰合せです。コロコロかわいくマゴロン付です。



第1位

東京駅限定ワッフル10個セット

(ワッフル・ケーキの店 エール・エルノグランスタ)

1,300円(税込)

一枚一枚ふっくらと焼き上げたワッフル生地でクリームや果物をサンドしたメーカー創業以来の看板商品です。味は全部で600以上あり、店頭には季節のフレーバー約20種類が並びます。

※グランスタ限定



第2位

メープルフィナンシェ 6個入り

(ザ・メープルマニアノグランスタ)

1,069円(税込)

メープルシロップをたっぷり使ったお菓子で人気のお店。表面をかりっと焼き上げたフィナンシェは、中がしっとりリッチな味わい。

※グランスタ限定



※写真は12個入り

第3位

東京かみなりや 8個入り

(東京かみなりやノ京葉ストリート)

1,062円(税込)

ふわふわクリームにナッツとごまの餡がけをトッピング。かみなり様のツノをイメージして香ばしく焼いた米粉入りラングドシャでくるくる巻きました。



第4位

東京ジャンドゥーヤチョコパイ

8個入り

(カファレルノグランスタ)

1,080円(税込)

イタリア・トリノの老舗チョコレートブランド「カファレル」のグランスタ限定スイーツ。150年以上の歴史をもつ看板商品「ジャンドゥーヤ」の濃厚なヘーゼルナッツの風味が口いっぱい広がります。チョコレートパイなら夏でも溶けなくて安心。

※グランスタ限定



※写真は12個入り

第5位

東京駅限定クッキー詰合せ

20枚入り

(東京ミルクチーズ工場ノ京葉ストリート)

1,965円(税込)

人気のソルト&カマンベールクッキーと蜂蜜&ゴルゴンゾーラクッキーの各10枚入りセットを、東京駅丸の内駅舎限定パッケージで包みました。



第6位

パンダの旅 5袋入り

(桂新堂ノグランスタ)

1,080円(税込)

かわいらしいパンダや東京タワーや雷門など東京の名所が描かれたえびせんべい。東京駅でしか手に入らない美味しく楽しい逸品です。

※グランスタ限定



第7位

オリジナルアソート

(フォルマノグランスタ)

1,944円(税込)

それぞれに濃さや味わいが異なるチーズケーキが6種類アソートされていて、紅茶やワインと合わせながら食べ比べたり、お気に入りを探したりと楽しめます。

グランスタ限定の「完熟チーズケーキ」はクリームチーズをたっぷりを使用したバイクドチーズケーキ。濃厚なのにクセがなく、程よい甘さが特徴です。

※グランスタ限定



第8位

メープルクルミダックワーズ

6個入り

(ザ・メープルマニアノグランスタ)

1,080円(税込)

表面はサクッと中はふわとしたメレンゲ生地にメープルクリームとクルミをサンドしました。メープルの香りとクルミの歯ごたえがたまらないダックワーズです。

※グランスタ限定



第9位

東京ティラミスロール

(ティラミス スペシャルリテシーキューブ

ノエキュート東京)

1,188円(税込)

なめらかでコクのある北海道産マスカルポーネとエスプレッソの深い旨みを重ねた、自慢のティラミスロールケーキに仕上げたエキュート東京限定スイーツ。全体的に甘さが控えめなので、男性や甘いものが苦手な方にもおすすめです。

※エキュート東京限定



第10位

東京駅焼きショコラ

12個入り

(コロパンノグランスタ)

1,080円(税込)

手土産におすすめの東京駅限定パッケージの焼きショコラです。中におさめた焼きショコラは、ビター感が味わい深く、一粒で食べ応えがあります。

※グランスタ限定



第1位

メープルバームクーヘン
 (ザ・メープルマニア/グランスタ)
 2,268円(税込)
 カナダの原生林で採取した自然甘味のメープルシシューガーをたっぷりと使用したバームクーヘン。濃密なメープルの香りに酔いしれます。
 ※グランスタ限定



第2位

マルコリーニビスキュイ 4個入り
 (ピエール マルコリーニ/グランスタ)
 2,484円(税込)
 ベルギー王室御用達のショコラティエピエール マルコリーニによる、グランスタ限定スイーツ。芳醇なカカオのアロマが広がるクーベルチュールと、ほのかに香るジンジャーが見事にマリアージュしたスイーツです。帽子箱みいたなシックなボックスも素敵。
 ※グランスタ限定



第3位

メープルギフト 18個入り
 (ザ・メープルマニア/グランスタ)
 2,460円(税込)
 1番人気の「メープルバタークッキー」が12枚とたっぷりのメープルを含ませて表面をカリッと焼き上げた「メープルフィナンシェ」が6個入ったアソートギフトです。お手土産にはもちろんのこと、夏の帰省やご挨拶にメープル坊やの笑顔をご一緒にお贈りしてはいかがでしょうか？
 ※グランスタ限定



第4位

スティックワッフル 20本入り
 (ワッフル・ケーキの店 エール・エル/グランスタ)
 2,700円(税込)
 「スティックワッフル」は、スティック状のワッフルにチョコをかけ、華やかにデコレーションしたかわいい新感覚ワッフルです。さくさく、しつとり不思議な食感をお楽しみいただけます。おいしさはもちろんのこと、キュートなルックスも魅力的です。
 ※グランスタ限定



第5位

東京チーズケーキ 10個入り
 (フォルマ/グランスタ)
 2,160円(税込)
 プチサイズのしつとりとしたクリームチーズのケーキ。個包装になっているのでギフトにも最適です。
 チーズケーキ専門店がお届けするチーズ好きにはたまらない逸品です。
 ※グランスタ限定



第6位

東京鈴せんべい 4種32袋入り
 (富士見堂/グランスタ)
 2,470円(税込)
 「銀の鈴」をモチーフにしたかわいらしい鈴型と、噛みしめるほどに味わいが広がるお米の香りが特長の東京駅限定商品。かつお七味や黒米揚げなど、4種の味が楽しめます。
 ※グランスタ限定



第7位

焼きティラミス 12個入り
 (ティラミス スペシャルティ シーキューブ/エキュート東京)
 2,160円(税込)
 ティラミスが、しっとりふんわりの焼き菓子に。北海道産マスカルポーネ使用のスポンジに、エスプレッソが香る人気商品。焼きティラミスとのアソートギフトもご用意しています。



第8位

和ラスク 30枚入り
 (和楽紅屋/エキュート東京)
 2,000円(税込)
 パティシエ「辻口博啓」が作る「和スイーツ」専門店。ラスク専用のフランスパンで一枚一枚丹念にこんがり焼上げた「和ラスク」は和三盆、黒糖、三温糖の上品な味わい。東京のお手土産だけではなく、社用ギフトにも大人気の詰合せです。



第9位

うふプリン 4種ミックス10個入り
東京駅限定駅舎パッケージ
 (柿の木坂 キャトル/京葉ストリート)
 2,340円(税込)
 卵の殻を器に使用し、パッケージも卵のバックにそっくりなユニークなプリン。味にもとことんこだわり、奥久慈の地卵のなめらかで濃厚な味わいが楽しめます。東京駅丸の内駅舎が描かれたパッケージは東京駅限定です。
 ※東京駅限定



第10位

ラ・ガナッシュ 28個入り
 (資生堂パーラー/エキュート東京)
 2,340円(税込)
 ココアクランチを加えたなめらかなチョコレートを、ベルギー産の上質なチョコレートを包み込み、さらにココアクランチをまぶしました。3層の味と食感をお楽しみいただける、ひとくちサイズのリッチなチョコレートです。



Topic2. 夏限定で楽しめる、東京ステーションホテル・ホテルメトロポリタン丸の内おすすめコンテンツ

▼東京ステーションホテル

2018年6月から8月までのサマーシーズンに、和の食材にフレンチの技法を用いたランチ&ディナーコース、フレッシュメロンをたっぷり使ったスイーツや爽やかさを誘うハイボールなど、期間限定メニューをご用意しております。東京ステーションホテルで夏を快適にお過ごしください。

◇ランチ&ディナーコース「ムニュ エテ」 レストラン〈ブラン ルージュ〉

羽太や鮎、穴子、夏野菜など、日本の夏を彷彿とさせる食材にフレンチの技法を用い、さっぱりとお召し上がりいただくスペシャルコース。総料理長石原雅弘が得意とする和洋折衷の世界をご堪能いただけます。ふんわりサクッとソテした穴子に、茄子やグリーンの野菜、香草を合わせて涼しげに。また赤身の旨みが際立つ土佐あかうしはたたきにして夏野菜とともに冷製コンソメジュレ風味で。盛夏にぴったりのフレンチです。ランチ限定コースもございます。

期間：7月11日(水)～8月31日(金)
 時間：11:30～14:00 L.O. / 17:30～21:00 L.O.
 価格：15,800円(税込サ別) *ランチ限定コース「プティ エテ」7,200円
 お問い合わせ：03-5220-0014(ブラン ルージュ直通)



「ムニュ エテ」イメージ

◇飲み放題付ディナーコース「スパークリングナイト」 ゲストラウンジ〈アトリウム〉

宿泊の方専用の朝食buffetで人気の〈アトリウム〉では、毎週木・金・土曜限定でディナープランをご提供。今年の夏は“弾ける泡！”をテーマに、3種のスパークリングドリンクをフリーフローで楽しめる内容に。お食事はアルコールと相性の良い7種の前菜など、ボリュームたっぷりのフレンチフルコース。オプションでホテル館内ツアーも体験できます。駅舎最上階で夏の夜長をお仲間と楽しくお過ごしいただけます。

“弾ける泡！”3種のスパークリングドリンク
 アサヒスーパードライ生/アサヒブラックニッカハイボール/スパークリングワイン
 * 赤白ワインやソフトドリンクも飲み放題に含まれます。

「サースティ サーズデイ スパークリングナイト」(木曜開催) 価格：13,000円(税込サ別)
 「シズナルディナー スパークリングナイト」(金・土曜開催) 価格：14,000円(税込サ別)
 期間：6月～8月の毎週木・金・土曜限定 * 除外日あり
 お問い合わせ：03-5220-0514(アトリウム直通) * 要予約



「スパークリングナイト」の7種の前菜とスパークリングドリンクイメージ

◇年間プロモーション「チーズマニア」 バー&カフェ〈カメリア〉

見慣れた食材を美味しくアレンジしてお届けする、カメリアの年間プロモーション。今年のテーマは人気が高まっている〈チーズ〉。“チーズマニア”と題して、季節ごとに様々なチーズ料理をご用意します。6月の第2弾は3種のメニューが登場。熱々のラクレットチーズをたっぷりかけるドイツソーセージ&ポテトや、チーズのコクが引き立つお肉とキャベツのピリ辛煮込み、とろとろのモッツアレラを載せたチーズハンバーグなど、お酒がすすむ料理です。第3弾は、定番の熱々ラクレットチーズに10種類もの季節野菜を合わせた一品や、アスパラガス・コンテチーズ・生ハムと濃厚オランダーズソースが相性抜群のクレープ巻、チーズソースでいただくフランス産牛肉のカツレツをお届けします。暑い夏に食欲を満たす料理です。

期間：第2弾6月1日(金)～7月14日(土)
 第3弾7月15日(日)～9月15日(土)
 時間：11:30～23:30 L.O.
 価格：2,780円～(いずれも税込サ別)
 お問い合わせ：03-5220-1951(カメリア直通)



チーズマニア第2弾 イメージ



チーズマニア第2弾 お肉とキャベツのピリ辛煮込み イメージ

チーズマニア第3弾 チーズとアスパラガスのクレープ巻 イメージ

◇夏季限定スイーツ「3種のマスクメロンスイーツ」 〈ロビーラウンジ〉

昨年夏に大好評だったマスクメロンスイーツを、今回さらにバージョンアップしてお届けします。スイーツの提供期間中は、フレッシュマスクメロンをたっぷり使った“大人のメロンソーダ”もご用意します。

「マスクメロン パフェ」

フレッシュとシロップ漬けたマスクメロンをふんだんに使い、マスクメロンアイス、マスクメロン風味のムース、エルダーフラワーフレーバーのジュレをトッピングしました。まさにマスクメロンづくしのパフェです。

「マスクメロンレアチーズケーキ」

白とグリーンカラーが目目を惹くスイーツ。北海道のクリームチーズを使い、メロンの香りをほのかに纏わせました。ケーキの濃厚な味わいとメロンの芳醇な甘さのバランスを楽しめます。

「マスクメロンタルト」

サクサクのパイ生地にバニラフレーバーのカスタードクリームを加えて、その上に新鮮なマスクメロンを盛りつけました。なめらかなクリームとパイ生地、マスクメロンが織り成すハーモニーが美味の一皿。

期間：7月1日(日)～8月31日(金)
 時間：11:00～L.O.
 価格：パフェ2,780円、レアチーズケーキ2,880円、タルト2,880円、(いずれも紅茶orコーヒー付/税込サ別)
 お問い合わせ：03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)



3種のマスクメロンスイーツ イメージ



マスクメロンレアチーズケーキイメージ

◇「オークスタイルハイボール」 バー(オーク)

ウイスキーの個性に素材を合わせた、オークスタイルのハイボール。
5種の中から好みの味わいに出会えます。夏の暑さを忘れさせる、清涼感に溢れた一杯です。

- ・シーバスリーガル18年 チルドハイボール 1,800円
キンキンに冷やしたシーバスリーガルのハイボール
- ・アードベッグ スモーキーソルトハイボール 1,900円
スモーキーフレーバーに燻製塩を合わせて
- ・ブランドンゴールド ミントハイボール 2,200円
ブランドンのコクにミントの清涼感をプラス
- ・グレンモーレンジ18年 オレンジハイボール 2,400円
華やかな香りと長い余韻が特徴のウイスキーに、オレンジのアクセント。柑橘の清涼感が広がる
- ・タリスカー18年 ブラックペッパーハイボール 2,400円
スパイシーなモルトと黒胡椒で、より一層個性的に

期間：8月1日(水)～9月30日(日)
時間：17:00～23:30 L.O.
お問い合わせ：03-5220-1261(オーク直通)



グレンモーレンジ18年 オレンジハイボール



バー(オーク)イメージ

JR東日本グループホテル*初!

**東京ステーションホテルのチーフコンシェルジュが
ホテルコンシェルジュのプロフェッショナル組織「レ・クレドール」の一員に**

2018年5月3日、東京ステーションホテルのチーフコンシェルジュ・森マリーアントワネットが、国際的に名高いコンシェルジュ組織「レ・クレドール(Le Clefs d'Or)」の正式会員となりました。「レ・クレドール」は、1929年にフランスで発足されたホテルコンシェルジュの組織で、80カ国以上、約4,000名の優れたコンシェルジュによる国際的なネットワークを形成しています。

厳しい基準を満たした者のみがつけられる鍵の形をした襟章は“お客さまのために、どんな扉も開けて差し上げましょう”というレ・クレドールの精神を表し、高いサービスクオリティの証として世界中に知られています。「レ・クレドールジャパン」はその日本支部としてゲストサービスの向上や社会貢献活動に取り組んでいます。レ・クレドールジャパンに2名の名誉会員と28名のメンバーが在籍しているなか、この度、東京ステーションホテルの森マリーアントワネットが、JR東日本グループホテルとしては初めて一員に加わることであります。

森マリーアントワネットは、東京ステーションホテルの再開業時に初期メンバーとして2012年から加わり、日本ホテル株式会社初となるコンシェルジュのセクションを東京ステーションホテルで立ち上げました。現在チーフコンシェルジュとして後進の育成に励みながら、東京駅を含む幅広いネットワークを構築し、国内外のお客さまをお迎えしております。森は「レ・クレドールの一員になることは大きな目標でした。今後、世界中のレ・クレドールの方々とのコミュニケーションを密に図り、お客さまの滞在がより素晴らしいものになるよう力を尽くしてまいります。」と述べております。

2020年にむけて東京が益々注目されているなか、東京ステーションホテルは“東京の玄関口”のこの場所で、ホテルや周辺地域、そして日本の魅力を国内外の多くのお客さまにお届けしてまいります。

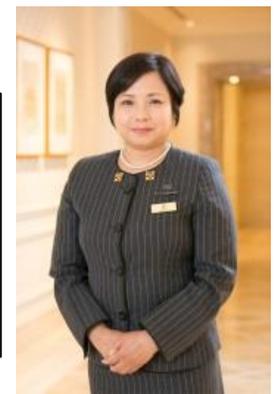
* JR東日本グループホテルとは、東京ステーションホテルを含むJR東日本グループの47ホテルを指します。

森マリーアントワネット プロフィール
東京ステーションホテル チーフコンシェルジュ

1964年6月にフィリピン・マニラ市に生まれる。大学時代に日本文化に興味を持ち、卒業後渡日し国際ツーリズムや日本語、日本文化を学ぶ。

日本語を習得後、フィリピンに戻りホテルマンとしてキャリアをスタート。その後日本や海外のグローバルチェーンホテルで経験を積む。

2012年に東京ステーションホテルの開業準備スタッフとして加わり、宿泊部門のサービス構築に携わる。リニューアルオープン1年後、日本ホテル株式会社初となるコンシェルジュのセクションを東京ステーションホテルで立ち上げ、現在はその責任者として後進の指導にあたっている。フレンドリーで明るく人柄に加え、30年以上日本に滞在している経験と日本文化の知識から行う接客で、国内外の多くのお客さまから高い評価と信頼を得ている。



森マリーアントワネット

▼ホテルメトロポリタン丸の内

◇野菜が美味しい季節だからこそ、山陰の魅力を楽しまう！ 「産地と技の饗宴 山陰フェア」開催

開催日時：2018年7月15日（日）～9月14日（金）
場所：ホテルメトロポリタン丸の内 27F「Dining&Bar TENQOO（テンクウ）」

・山陰の食材をふんだんに使用したディナーコースの展開

「山陰スペシャルディナーコース」10,000円（税サ込）

島根県の大山ハムや島根県の宍道湖の大和じみなど鳥取県と島根県が誇る食材をふんだんに使用した全10品のディナーコース。お食事には島根県の郷土料理「うずめ飯」をテンクウ風にアレンジしたものをご用意。

デザートには鳥取県の「白バラ牛乳」やフルーツなどもお召し上がりいただけます。

【うずめ飯について（島根県津和野町公式HPより抜粋）】

うずめ飯は、島根県津和野の名物。小さく刻んだ具がご飯の下に“うずめ”であることから、その名がつけました。この料理、混ぜる前はご飯で具が隠れていて、中が見えません。出汁をかけた白いご飯の上に、海老と山葵。一見すると、ただのお茶漬けに見えますが、ところが、その中身をすくってみると豆腐や三つ葉、椎茸などの具が次々に現れます。



山陰スペシャルディナーコースイメージ
宍道湖のしじみで仕立てたフイヨンスープの魚料理
やしまね和牛の旨味が存分に楽しめるグリエを提供。
前菜からデザートまで山陰の魅力をたっぷりお楽しみ頂けます。

・島根県の地酒を販売 各1合1,200円（税サ込）

①十旭日 純米酒 五百万石「旭日酒造、島根県出雲市」

明治2年（1869年）創業の歴史ある酒造。島根県産「五百万石」を使用し、自家精米で磨いて使用。丁寧に仕込んだ純米酒で、穏やかな香りと米の味をしっかりと楽しめる辛口タイプ。

②天穂 辛口特別純米酒 馨「板倉酒造 島根県出雲市」

明治4年（1871年）創業の歴史ある酒造。島根県産「佐香錦」を使用。上品で穏やかな香りが広がり、口当たりは穏やかでやさしい米のうま味ときれいな甘味がゆっくりじんわりと広がります。



左：天穂 辛口特別純米酒 馨
右：十旭日 純米酒 五百万石

◇夏向け商品！ホテルオリジナルカクテル 国産クラフトジン使用のカクテル販売

販売日時：2018年6月1日（金）～8月31日（金） パータイム17:00～23:00（22:30L.O）
場所：ホテルメトロポリタン丸の内 27F「Dining&Bar TENQOO（テンクウ）」

「ジャパニーズクラフトジン”ROKU”のすだち香るジントニック」1,500円（税サ込）

日本ならではの植物から出る香りと日本ならではの柑橘である「すだち」の酸味を生かしました。お好みに合わせてジンを追加しながらお召し上がりいただけるよう、ジンを別添えにして提供いたします。はじける炭酸と共に立ちあがる香り豊かな香りをお楽しみください。

【ジャパニーズクラフトジン「ROKU」について（サントリーHPより抜粋）】

サントリースピリッツ（株）とビームサントリー社が互いの知見を活かし共同による商品開発。

ジャパニーズクラフトジン「ROKU」は日本ならではの6種のボタニカル（桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子）を使用。

商品名の由来にもなっている6種のボタニカルをそれぞれ旬の時期に収穫、素材の特徴に合わせた製法で蒸溜することで、桜の香りや爽やかな柚子とお茶の風味、後味に感じる山椒のスパイシーさを引き出しました。



ジャパニーズクラフトジン”ROKU”のすだち香る
ジントニック イメージ
お好みに合わせて調整が出来るよう、
ジンはあらかじめ別添えになっています。

Topic3. 東京ステーションシティ NEWS TOPICS(エリア内のその他最新情報)

▼夏向け新ドリンク「とびっきりレモネード2種」期間限定発売 (BECK'S COFFEE SHOP)

瀬戸内レモン果汁100%使用、濃厚さをさらに追及したレモネードも！
エキナカカフェベックスコーヒーショップ 夏向け新ドリンク「とびっきりレモネード2種」を期間限定販売致します。
昨年度よりさらに美味しくなって再登場！

期間限定で夏のドリンクメニューとして瀬戸内レモン果汁100%使用の「レモネード」と、レモンピールを凝縮したソースを加え濃厚な味わいが楽しめる「濃厚レモネード」を販売いたします。昨年度の販売実績が好調だったことから、「とびっきり濃厚レモネード」は濃厚感をさらに追及し、昨年度に比べて、レモンピールソースを25%増量、しっかりとしたレモンの味わいをお楽しみいただけます。
※一部取扱い商品や価格が異なる場合がございます。



とびっきりレモネード
Mサイズ370円(税込)/Lサイズ420円(税込)
瀬戸内レモン果汁100%を使用した爽やかなレモネード。爽やかなレモンの味わいが特徴です。
※スライスレモンは、瀬戸内産ではありません。



濃厚とびっきりレモネード
Mサイズ390円(税込)/Lサイズ440円(税込)
とびっきりレモネードに、さらに濃厚レモンピールソース(重量前年比25%UP)とレモンスライスを加えた濃厚なしっかりレモネード。しっかりとしたレモンの味わいをお楽しみ頂けます。
瀬戸内レモン果汁100%使用。
※スライスレモンは、瀬戸内産ではありません。

取扱店舗:ベックスコーヒーショップ ※一部店舗を除く
販売期間:8月31日(金)まで(予定) ※終日提供

▼生誕100年 いわさきちひろ、絵描きです。(東京ステーションギャラリー)

2018年、いわさきちひろ(1918-74)は生誕100年を迎えます。にじむ色彩で描かれた子どもたち、花々、そして大きく空けられた余白。絵本、挿絵、カレンダーなど、さまざまなメディアを通じてその絵は生活の隅々にまで浸透し、没後40年を超えてなお膨らみ続ける人気は今や世界に広がりつつあります。

一方で、その作品に関しては、「子ども、花、平和」などのモチーフ、あるいは「かわいい、やさしい、やわらかい」といった印象ばかりが目されやすいようです。「いわさきちひろ、絵描きです。」——のちの伴侶(夫・松本義明)と出会った際に自己紹介したちひろの言葉をタイトルに掲げる本展は、「絵描き」としてのちひろの技術や作品の背景を振り返る展覧会です。ちひろはどのような文化的座標に位置し、どのような技術を作品に凝らしたのか。新出の資料も交えた約200点の展示品を通じて作品の細部に迫り、童画家としてのちひろイメージの刷新を試みます。

2018年7月14日(土)～9月9日(日)
東京ステーションギャラリー 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-9-1
Tel 03-3212-2485 <http://www.ejrcf.or.jp/gallery/>
交通:JR 東京駅丸の内北口改札前

開館時間:10:00～18:00(金曜日は20:00まで 入館は閉館30分前まで)
休館日:7月16日、8月13日、9月3日をのぞく月曜日、7月17日(火)
入館料:一般1,000(800)円/高校・大学生800(600)円/中学生以下無料
*()内は前売料金および20名以上の団体料金
*障がい者手帳等持参の方は100円引き(介添者1名は無料)
前売券:ローソンチケット(Lコード:37888)、イープラス、CNプレイガイド、セブンチケットで7月13日まで販売。
当館受付での販売は、7月1日の開館日(閉館30分前まで)に限ります。
主催:東京ステーションギャラリー(公益財団法人東日本鉄道文化財団)、日本経済新聞社、ちひろ美術館
協賛:野崎印刷紙業



ハマビルガオと少女 1950年代中頃 ちひろ美術館蔵

▼【東京駅にエキュートが2つ「どっちもいいね！」photoキャンペーン】

この度京葉ストリートは、今年7月1日(日)より「エキュート京葉ストリート」として施設名を変更します。それに伴い、東京駅構内に「エキュート」が2つになったことを記念し、7月1日(日)から8月19日(日)までの期間、「東京駅にエキュートが2つ「どっちもいいね！」photoキャンペーン」を実施します。

「エキュート東京/京葉ストリート」の公式Instagram・Twitter・Facebookいずれかをフォローし、①「エキュート東京・エキュート京葉ストリートで購入した商品の楽しみ方」②「エキュートに立ち寄ったら、ぜひ見ておきたい東京駅散策の楽しみ方」が伝わる写真を#ecuteが2つ #東京駅のハッシュタグをつけて投稿してください。抽選で25名様に商品券や商品詰め合わせをプレゼント。一部作品は各エキュート館内の休憩スペースにコラージュとしてデザイン加工し、展示します。

◇応募期間:7/1(日)～8/19(日)

◇館内展示:10/1(月)～14(日)

◇抽選プレゼント:A賞 エキュート商品券(5,000円相当) 5名様

B賞 エキュート東京・エキュート京葉ストリートの商品詰め合わせ(3,000円相当) 20名様

ecute
Keiyo Street



【参考1】「東京ステーションシティ」の新しいブランドメッセージ「START with YOU」～新ビジュアルが登場～



東京ステーションシティは昨年10周年を迎えました。これを機に2018年3月20日(火)から新しいブランドメッセージのもと黒島結菜さんを起用した広告展開を開始しています。引き続き、より多くのお客さまにご愛願いただけるよう様々な取り組みを行ってまいります。特設ページもオープンしています(<http://www.tokystationcity.com/special/startwithyou/>)。また7月から順次、上図の新ビジュアルが公開されます。ぜひお楽しみください。

▼ブランドメッセージについて

ブランドメッセージの「START with YOU」には、日本の中心に位置するターミナル駅を擁する東京ステーションシティが、通勤・通学者、駅利用者、旅行者、来街者など、そこを訪れる人たち一人ひとりにとっての新しい何かのはじまりの地(起点)であり、彼らに寄り添う存在でありたい、という想いが込められています。

▼ブランドロゴについて

ロゴの中央にあしらった東京駅舎とその中に記した「with」の文字は、東京ステーションシティ自身を表しており、“新しくスタートする人々や地域をつなぐハブでありたい”という気持ちが込められています。

また、キーカラーには、東京駅丸の内駅舎の煉瓦が、輝きを放つ様子をイメージした「Sunrise Brick(サンライズ・ブリック)」を採用しました。

▼ブランド広告展開について

2018年3月20日(火)より、東京ステーションシティの新たなブランドメッセージとエリアの魅力について広く訴求することを目的とした広告展開を行います。各種広告物には、ドラマ『アシガール』(NHK)や映画『プリンシパル～恋する私はヒロインですか?～』の主演、「カゴメ企業広告」のテレビCMなどで注目を集める若手女優の黒島結菜さんを起用。ブランドメッセージに込めた想いを、黒島さんのフレッシュな演技や表情で表現しました。

START  YOU



ブランドロゴ

TVCMイメージ

【参考2】「東京ステーションシティ」と「東京ステーションシティ運営協議会」について

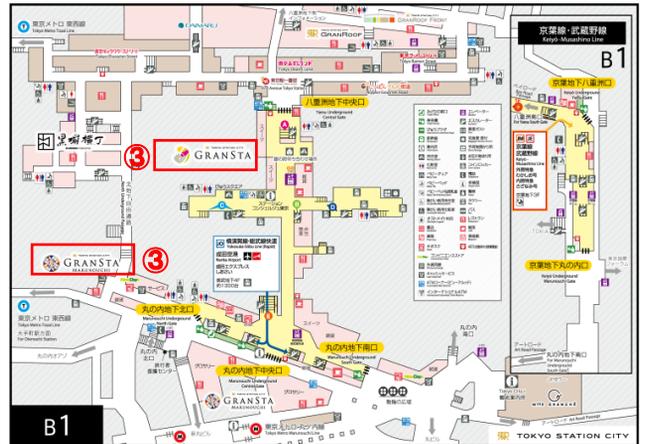
「東京ステーションシティ(TOKYO STATION CITY)」は、東日本旅客鉄道株式会社(JR東日本)が、東京駅とその周辺エリアを“一つの大きな街”と捉え、駅構内、丸の内口、八重洲口、日本橋口などの周辺エリアを「東京駅が街になる」というコンセプトのもと2006年に命名しました。

その後、同エリアの魅力を最大限に引き出し、エリア全体の価値を継続的に高めていくことを目的とし、2013年6月、東日本旅客鉄道株式会社と東京ステーションシティに関係するJR東日本グループ23社(公益財団法人を含む)※を会員とする「東京ステーションシティ運営協議会」が発足。東京ステーションシティに関する情報発信・イベントの企画実施・エリア内環境整備などの活動を通して同エリアの活性化に取り組んでいます。

※ジェイアールバス関東(株)、(株)鉄道会館、(株)ジェイアール東日本ビルディング、日本ホテル(株)、(株)JR東日本リテールネット、(株)日本レストランエンタプライズ、ジェイアール東日本フードビジネス(株)、(株)JR東日本ウォータービジネス、(株)紀ノ國屋、(株)ジェイアール東日本商事、(株)ジェイアール東日本物流、(株)びゅうトラベルサービス、JR東日本レンタリース(株)、(株)ジェイアール東日本スポーツ、(株)ジェイアール東日本都市開発、(株)JR 東日本パーソナルサービス、(株)ビューカード、(株)JR 東日本テクノハート TESSEI、(株)東日本環境アクセス、(株)JR 東日本ステーションサービス、JR 東日本ビルテック(株)、JR 東日本メカトロニクス(株)、セントラル警備保障(株)、公益財団法人東日本鉄道文化財団

計24社

※本ニュースレターでご紹介する施設の場所は下記の通りです。



- ①エキュート東京／②京葉ストリート／③グランスタ
④東京ステーションホテル／⑤東京ステーションギャラリー／⑥ホテルメトロポリタン丸の内