【NEWS LETTER 2017-18 Vol.19】

2018年11月20日（火）

＜報道関係者各位＞

東京ステーションシティ運営協議会

今年のクリスマスは平日。ケーキにチキンに、オードブルやデザート・・・
仕事終わりにどこで買う？東京駅なら、「東京ステーションシティ」で全てが揃う！！

東京駅“エキナカクリスマス”情報

■各商業施設の担当者自らがコーディネート！「エキナカ・クリスマスディナー」カタログ

■今年もとびっきり素敵なプランをご用意！ホテルでのクリスマスランチ＆ディナー

■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）

東京ステーションシティ（運営：東京ステーション運営協議会）では、エリア内の各施設で11月より順次クリスマス商品の販売をスタートします。今年も、各店選りすぐりのケーキやスイーツ、ディナーなど、クリスマスの定番商品や今年限定商品など、東京駅ならではの豊富なラインアップをご用意しています。そこで今回は「デリ」に注目。家でのクリスマスディナーを、各施設担当者が自らセレクトしました。また駅直結の2つのホテルでも、本格的なランチ＆ディナーをご用意しています。今年の冬も、東京駅エリアにぜひご注目ください。

【CONTENTS INDEX】

Topic 1. 各商業施設の担当者自らがコーディネート！「エキナカ・クリスマスディナー」カタログ・・・2、3p

①グランスタ：家族だけではなくホームパーティーにも最適！当施設ならではの可愛らしい限定クリスマスケーキも。
②エキュート東京：15m圏内で全てが購入できる！エキュート東京オリジナルのクリスマスディナープランをご提案。
③エキュート京葉ストリート：山梨県産の葡萄“甲州”や国産苺を贅沢に使用した数量限定のシュトーレン2種が登場。

Topic 2. 今年もとびっきり素敵なプランをご用意！ホテルでのクリスマスランチ＆ディナー・・・4～6p

①東京ステーションホテル：今年のテーマは〈共に喜びをわかちあうひとときを〉。様々なシチュエーションで楽しめるディナーやライブイベントをご用意。
②ホテルメトロポリタン丸の内：館内の装飾も施されクリスマスムード一色に。丸の内・日本橋エリアのお買い物と共に、「TENQOO」でのクリスマスタイムをお楽しみください。

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）・・7、8p

現代アート界の異色の画家・吉村芳生の全貌を62件600点以上の作品により3部構成で紹介する「吉村芳生 超絶技巧を超えて」を開催！

Tokyo Station City公式サイト： http://www.tokyostationcity.com/
東京駅Facebook： https://www.facebook.com/TheTokyoStation

Topic1．各商業施設の担当者自らがコーディネート！「エキナカ・クリスマスディナー」カタログ

▼グランスタ

①シュトーレン
（デイジイ東京）
3,456円（税込）
香ばしい食感のナッツと風味豊かなドライフルーツをふんだんに使った味わい深いシュトーレンで、メリークリスマス!

【店頭販売】
11月20日（火）～12月25日（火）
※アルコール使用
※長さ26cm

②ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ
（ワインショップ・エノテカ）
750ml 7,776円（税込）
375ml 4,104円（税込）
ナンバーワンという名前のシャンパーニュ。シャンパーニュ&スパークリング世界選手権2017でNo.1に輝いた、芳醇かつエレガントな味わいです。

③シェフおすすめスペシャルオードブル
（マンゴツリーキッチン“ガパオ”）
1,350円（税込）
エビのガーリックフライ・トムヤム唐揚げ・フライドポテトガパオフレーバー・豚バラ肉のガパオチーズかけなど、スパイシーなおかずの盛り合わせ。限定20台での販売。

【店頭販売】
12月25日(火)まで

④アペリティーボセット
（イータリー）
2名分 3,240円（税込）
厳選の生ハム、チーズのセット。気軽にイタリアンスタイルのアペリティーボをお楽しみください。

【ご予約】
12月14日（金）まで
【お渡し】
12月21日（金）～12月25日（火）
【店頭販売】
12月21日（金）～12月25日（火）

⑤国産丸焼和風（1羽）
（鳥麻）
2,700円（税込）
国産丸鶏をしょうゆベースのタレに漬け込みじっくり焼き上げました。オードブルの目玉としてテーブルを盛り上げます。

【ご予約】
12月1日（土）～12月20日（木）
【お渡し】
12月22日（土）～12月25日（火）
【店頭販売】
12月22日（土）～12月25日（火）

⑥和saiの国 魚介のパエリア（1包）
（今日のごはん和saiの国）
1,080円（税込）
多彩なシーフードと野菜、きのこを使い、ゆず果皮と果汁、醤油を隠し味にしたパエリアでクリスマスのテーブルを一際おいしく。数量限定販売。

【ご予約】
12月20日（木）～12月23日（日・祝）
【お渡し】
12月22日（土）～12月25日（火）
【店頭販売】
12月22日（土）～12月25日（火）

⑦oju
（ブランジェ浅野屋）
2段タイプ（3～4人前）3,500円（税込）
3段タイプ（4～5人前）5,300円（税込）
プチサンドイッチ、プチデニッシュ、プチパン、自家製ディップを詰め合わせたクリスマスボックスです。

【ご予約】
12月24日（月・振休）まで
【お渡し】※10時以降
12月22日（土）～12月25日（火）
※2段タイプ：20cm四方の箱2段
※3段タイプ：20cm四方の箱3段

⑧グランスタ東京駅舎ノエル
（コロンバン）
5,400円（税込）
東京駅丸の内駅舎がプリントされたサブレをあしらったクリスマスケーキ。トッピングには5種類のフルーツを贅沢に使用しました。グランスタ限定150台での販売。

【ご予約】
12月15日（土）まで
【お渡し】
12月21日（金）～12月25日（火）
※アルコール使用
※縦19.6cm×横9.6cm×高さ12cm

＜＜番外編＞＞　グランスタならではの可愛らしいクリスマスケーキもご用意。

カファレル with Suica
（カファレル）
2,808円（税込）
SNS映え必至！毎年発売から2日間で予約完売のケーキ。イタリアチョコレートブランドならではの素材にこだわった本格派のチョコレートケーキの上に、かわいく楽しいSuicaカードをあしらっています。グランスタ限定250台での販売。

【ご予約】
12月18日（火）まで
【お渡し】
12月21日（金）～12月25日（火）
【店頭販売】
12月21日（金）～12月25日（火）
※予約台数なくなり次第終了
※アルコール不使用
※縦7cm×横12cm×高さ6cm

Suicaのペンギン アーシテクスチュール
（ダロワイヨ）
5,400円（税込）
かわいらしいSuicaのペンギンを模したケーキ。ムースショコラとトンカ豆風味のクリームを組み合わせました。グランスタ限定120台での販売。

【ご予約】
12月17日（月）まで
【お渡し】
12月22日（土）～12月25日（火）
【店頭販売】
12月22日（土）～12月25日（火）
※予約台数なくなり次第終了
※アルコール不使用
※直径約14cm×高さ約4cm

cuteなSuicaのペンギンケーキ
（京橋千疋屋）
4,860円（税込）
濃厚なホワイトチョコムースと甘酸っぱいラズベリージュレが相性抜群。フルーツ盛りだくさんのケーキにSuicaのペンギンが加わり、さらにcuteに。グランスタ限定60台での販売。

【ご予約】
12月15日（土）まで
【お渡し】
12月22日（土）～12月25日（火）
【店頭販売】
12月22日（土）～12月25日（火）
※予約台数なくなり次第終了
※アルコール不使用
※直径12cm×高さ8cm

※上記3商品は　©Chiharu Sakazaki/JR東日本/DENTSU　Suica by JR東日本　SuicaはJR東日本の登録商標です。

▼エキュート東京

①国産地養鶏もも肉を使用したつばめグリル特製ローストチキン
（つばめグリル デリ）
1本990円（税込）
甘みとコクのある国産地養鶏のもも肉を特製の醤油ダレで1本ずつ丁寧に焼き上げたクリスマス定番の人気の美味しさです。

【店頭・ネット予約】
12月22日（土）まで/お渡しの2日前まで
【引渡・販売期間】
12月23日（日・祝）～12月25日（火）

②アンティパストセット
（平田牧場）
5種入り 2,500円（税込）
生ハムコッパ、ジャーマンサラミ、ベビーサラミ、荒挽きフランク、レバーペーストの5種が入ったご自宅で盛り付けて、簡単にオードブルが楽しめるお得なセット。エキュート東京限定で販売。

【店頭・ネット予約】
12月21日（金）まで　※お引渡しの2日前まで
【引渡・販売期間】
12月10日（月）～12月25日（火）

③プチトマトとモッツァレッラのカプレーゼ
（大地を守るデリ）
1パック 950円（税込）
土づくりからこだわり、安心とおいしさを大切にして育てられた自慢のプチトマト。
ミルキーなチーズと風味豊かなオリーブオイルでワインにもぴったり。
エキュート東京限定で販売。

④レモ缶ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬／レモ缶宮島ムール貝のオリーブオイル漬
（ニッコリーナ）
各40g 各540円（税込）
広島レモンの皮と果汁を瀬戸内産の藻塩を合わせて熟成させた「熟成藻塩レモン」に、広島牡蠣と宮島ムール貝を漬け込みました。天然の旨みがたっぷり。

⑤花織（ミード酒）
（ニッコリーナ）
180ml　1,404円（税込）
トチの花の蜜を発酵させてつくる珍しいお酒。
さわやかな酸味とやわらかな甘みが特長です。キンキンに冷やすと蜜本来の香りとさらりとした喉越しを味わえます。

▼エキュート京葉ストリート

桜島鶏 もも焼き
（東京 京鳥）
1本 1,100円（税込）
鹿児島県産「桜島鶏」を使用。やわらかなもも肉をタレにじっくりと漬け込み焼き上げました。
【店頭・ネット予約】
12月22日（土）まで
【引渡・販売期間】
12月23日（日・祝）～12月25日（火）

ローストチキン
（東京 京鳥）
1羽 2,200円（税込）
国産ハーブ鶏を使用した、クリスマスの定番商品。毎年大人気の限定商品です。

【店頭・ネット予約】
12月22日（土）まで
【引渡・販売期間】
12月23日（日・祝）～12月25日（火）

①苺づくしのシュトレン（左）
②山梨県産葡萄のシュトレン（右）
（ブーランジェリー ラ・テール）
①2,160円（税込）／②1,944円（税込）
国産苺を生地に混ぜ入れ、仕上げにも苺パウダーを使った赤のシュトーレンと、山梨県産の葡萄“甲州”を贅沢に使った白のシュトーレンの2種を数量限定でご用意しました。

【店頭・ネット予約】
12月19日（水）まで
【引渡・販売期間】
12月25日（火）まで
※アルコール使用
※①長さ約13cm②長さ約13cm

Topic2. 今年もとびっきり素敵なプランをご用意。ホテルでのクリスマスランチ＆ディナー

▼東京ステーションホテル

東京ステーションホテルでは、今年も〈共に喜びをわかちあうひとときを〉をテーマに、「Share the Joy of Christmas 2018」と題して館内をクリスマス装飾で彩り、各レストランでクリスマスディナーやオリジナルカクテルをお届けいたします。また毎年人気のクリスマスディナー＆ライブを今年も開催いたします。一つのホテルで、様々なシチュエーションに合わせてディナーを楽しめます。

[グルメの方へ]
ディナーコース「ムニュ ノエル」
レストラン〈ブラン ルージュ〉

フランス産キャヴィア、雲丹、たらば蟹、仙台牛…。
総料理長石原雅弘が冬に美味しくなる食材を選び抜き、贅沢の極みといえるスペシャルコースをお届けします。
米粉を使った小さなパンケーキにキャヴィアを合わせたアミューズ。
クリスマスプレゼントをイメージして、ラングスティーヌを雲丹のムースリーヌで包んだ前菜。
そしてメインディッシュは、最高級と評されるA5ランクの仙台牛フィレ肉とフォワグラを取り合わせたロッシーニ風。特別な夜にふさわしいスペシャルディナーです。
期間：12月21日（金）～12月25日（火）
時間：17：30～21：00 L.O.
価格：27,800円（税込サ別）
お問い合わせ：03-5220-0014（ブラン ルージュ直通）＊要予約
＊ランチコース「プティ ノエル」10,800円もご用意

「ムニュ ノエル」イメージ

[カップルの方へ]
クリスマスディナー＆ペントハウスライブ2018
ゲストラウンジ〈アトリウム〉

クリスマスの夜は、東京駅丸の内駅舎の屋根裏空間がライブスペースに大変身。
昨年好評だったことから、今年は5日間開催します。
お料理はグラスシャンパーニュと相性のよい白海老マリネからはじまり、
熱々でいただくパイ包み焼、黒毛和牛ロースに濃厚赤ワインソースのメインディッシュ、
といった贅沢なディナーコースです。
ライブは様々なアーティストを招聘して、テーマに合うナンバーを披露。
お好みで日にちを選び、一緒に盛り上がる夜をお楽しみいただけます。
期間：12月21日（金）～12月25日（火）
時間：21・25日18:30開場、22・23・24日17:30開場
価格：2名で35,000円（税込サ別）
＊乾杯用のグラスシャンパーニュ1杯つき
お問い合わせ：03-5220-0514（アトリウム直通）＊要予約

クリスマスディナーコース イメージ

ペントハウスライブ2018 出演アーティスト日程

〈大人のクリスマス〉
Glenn M. Ray
12月21日（金）・22日（土）
ディナーライブの幕開けはパワフルな歌声とメロウなサックスで魅了するGlennのステージ。特別に2日間お届けします。

〈Soulful〉
富永 TOMMY弘明
12月23日（日）
ジャズ、ポップス、ゴスペルと数多くのレパートリーを持つヴォーカリストTOMMY。時に繊細に時にソウルフルな歌声を披露します。盛り上がること間違いなし。

〈Romantic Christmas〉
Saasha with Little Sweet Child
12月24日（月・祝）・25日（火）
伸びやかな歌声のSaashaと、特別編成のLittle Sweet Childが登場。
男女ボーカルによるアコースティックにアレンジした名曲で、ロマンティックなクリスマスへと誘います。

［お仲間同士でも］
クリスマス プレジャー オブ マルノウチ
バー＆カフェ〈カメリア〉
ドリンクがついた“オールインワン”の、お得なクリスマスディナー。
フォワグラムース、テリーヌ、アヒージョなど6種を盛り付けた一皿は、
見た目も華やかで気分が盛り上がります。
メインディッシュはしっとりと焼き上げた七面鳥に2種のフルーティーなソースがぴったりのお料理。
シェフがワインとの相性を考えて構成したクリスマスコースです。
オリジナルのシャンパーニュカクテルなど、お好きなドリンク3杯もセットに。
カップルの方だけでなく、お仲間同士でのご利用にもおすすめです。
期間：12月21日（金）～12月25日（火）
時間：17:00～21:00 L.O.
価格：8,980円（税込サ別）＊選べるドリンク3杯つき
お問い合わせ：03-5220-1951（カメリア直通）＊要予約

「クリスマス プレジャーオブ マルノウチ」 イメージ

［カップルの方へ］
グルマンディーズ2018
〈ロビーラウンジ〉
クリスマスナイトを気軽に楽しみたい方におすすめのディナーコースです。
やさしい甘みが特徴の白人参にトリュフの香りをまとわせたクリームスープは、
体を芯から温めます。
メインディッシュは、和牛のなかでも旨みの強い土佐あかうしのハンバーグ仕立てと
ミニッツステーキを一皿にしてサーヴ。
デザートやコーヒーもついて、東京ステーションホテルで最もお得なクリスマスディナーコースです。
洗練された空間のなかでハープの調べに包まれながら、優雅なひとときをお過ごしいただけます。
期間： 12月21日（金）～12月25日（火）
時間：18:00～／18:30～／19:00～
価格：6,580円（税込サ込）
お問い合わせ：03-5220-1260（ロビーラウンジ直通）＊予約可

「グルマンディーズ2018」 イメージ

カメリア シャンパーニュカクテル
バー＆カフェ〈カメリア〉
今年のカメリアのウィンターカクテルは、フレッシュフルーツを贅沢に使った3種。
佇まいや味わいから華やかな気持ちになる、バーテンダー渾身の一杯です。

（右から）
・ポワールシャンパーニュ
芳醇な味わいの洋梨がシャンパーニュで一層華やかな香りに

・ロイヤルモヒート
フレッシュミントが瑞々しいメロンの甘みに爽やかさをプラス

・フローズンストロベリーシャンパーニュ
クリスマスツリーに見立てた苺のフローズンは、
別添えのシャンパーニュで味わいの変化を楽しんで
期間：12月1日（土）～2019年1月31日（木）
時間：11：30～23：30 L.O.
価格：各2,150円(税込サ別)
お問い合わせ：03-5220-1951（カメリア直通）

「カメリア シャンパーニュカクテル」イメージ

クリスマス宿泊プラン「Two of Us」
特別な夜をおふたりでゆっくりとお過ごしいただける限定プラン。
ハーフボトルのシャンパーニュ、プチスイーツをお部屋にセット。
今年のクリスマスチャリティオーナメントもついています（プランの売り上げの一部を寄付）。
翌朝は東京駅丸の内駅舎の屋根裏空間で、
110種以上のバラエティに富んだ朝食ブッフェをお召し上がりいただけます。
期間：12月14日（金）～12月25日（火）
価格：1泊1室2名様55,428円～（消費税・サービス料・宿泊税込）

Two of Us イメージ

▼ホテルメトロポリタン 丸の内

ホテルメトロポリタン 丸の内では、Dining & Bar「TENQOO」（ホテルメトロポリタン 丸の内 27 階）」では、
12 月のクリスマスシーズンにランチ、ディナー、カクテルの販売をいたします。
館内の装飾も施されてクリスマスムードー色に。丸の内・日本橋エリアのお買い物と共に、「TENQOO」でのクリスマスタイムをお楽しみください。

クリスマスランチコース

全9品のランチコース。
フランス・モンサンミッシェル産ムール貝を使った前菜、フォワグラのソテー、
メインディッシュには熊本県が誇る大型の地鶏“天草大王”をご用意しております。
クリスマスシーズンのご友人とのご会食のみならず、忘年会ランチにもおススメです。
期間：12月1日（土）～12月25日（火）
時間：11:30～14:00
価格：6,500円（メインディッシュを黒毛和牛にアップグレードする場合は＋1,500円）

（左）クリスマスランチコース イメージ
（右）メインディッシュをアップグレードする場合の黒毛和牛ランプのポワレ

クリスマスディナーコース

キャビア、フォワグラ、オマール海老など贅沢食材を盛り込んだ
豪華なディナーコース。
全10品でゆったりとしたクリスマスタイムをお過ごしいただけます。
尚、今年からお料理に合わせてソムリエが選んだワインとのペアリングも
お楽しみいただけるようになりました。（★参照）
期間：12月14日（金）～12月25日（火）
時間：17:00～22:00
価格：18,000円
（メインディッシュを黒毛和牛にアップグレードする場合は＋2,000円）

（左）メインディッシュの「フランス・トゥーレーヌ産仔鳩のロティ」
（右）メインディッシュをアップグレードする場合の黒毛和牛ロースの炭火焼き

★ソムリエセレクトによるワインペアリングについて

ディナーコースに合わせてソムリエがワインのペアリングを2種類または3種類ご提案します
※ご利用はクリスマスディナーコースをお召し上がりのお客さまに限らせていただきます。

「マリアージュｄｕｅｘ（ドゥー）ペアリングプラン」

クリスマスディナーコースに合わせてソムリエが選んだブルゴーニュ地方の辛口白ワイン、
同じくブルゴーニュ地方の赤ワインの2種類をお料理に合わせて提供いたします。
価格：2,000円（税サ込）

「マリアージュｔｒｏｉｓ（トロワ）ペアリングプラン」

クリスマスディナーコースに合わせてソムリエが選んだブルゴーニュ地方の辛口白ワイン、
ボルドー地方の赤ワイン、デザートワインとして貴腐ワインの3種類をお料理に合わせて提供いたします。
価格：3,500円（税サ込）

ワインペアリング イメージ

ディナーをお召し上がりの方へのプレゼント

「クリスマスディナーコース」をお召し上がりの皆さまに、「TENQOO」からのクリスマスプレゼントとして
リースをモチーフとしたピンバッヂをプレゼントいたします。

クリスマスジャズコンサートについて

12月22日(土)～25日（火）はディナー前のお楽しみとしてジャズのミニコンサートをお楽しみいただけます。
ロビーに響き渡るピアノ・サキソフォン・コントラバスによるクリスマスナンバーで、館内のクリスマス装飾と共に、
一層クリスマスムードを満喫していただけます。
期間：12月22日（土）～25日（火）の4日間
場所：ホテルメトロポリタン丸の内27階ロビーにて
時間 ： 22日～24日16:30～17:10／20:00～20:40
25日17:00～17:30／19:30～20:15
その他：予約不要・鑑賞無料

クリスマス限定カクテル

クリスマスシーズンに相応しいカクテル2種類をご用意しました。
うち1種類はノンアルコールタイプです。
食前酒としてもおススメです。
「Petit Princess」（ノンアルコール）1,300円
「Snow Garden」1,500円

クリスマス限定カクテル イメージ

▼東京ステーションギャラリー

超絶技巧？ それとも？
新聞紙の上に鉛筆で描かれた自画像。
よく見ると、じつは新聞紙そのものが、鉛筆で一字一字描かれている！
吉村芳生の代名詞とも言うべき〈新聞と自画像〉シリーズです。
花や風景をテーマにした作品でも、吉村の緻密な描写は一貫しています。
一見すると、徹底的に対象に肉迫する超絶技巧の写実主義かと思えますが、吉村の作品は、単純に対象を熟視して描かれたわけではありません。超絶技巧を超える制作のヒミツとは。ぜひ会場で発見してください。

2007年、57歳で現代アート・シーンに再登場した奇跡の画家
1950年、山口県に生まれた吉村芳生は、版画のフィールドで内外の美術展に出品を重ね、いくつかの美術館に作品が収蔵されるなど、高い評価を得ましたが、その評価は一部にとどまっており、決して知名度の高い作家ではありませんでした。1990年代以降は、山口県展や画廊での個展が中心の地道な活動を続けていました。それが一変したのは2007年のこと。吉村が57歳のときのことです。この年、森美術館で開催された「六本木クロッシング2007：未来への脈動」展に出品された作品群が大きな話題を呼びます。その後、各地の美術館で作品が展示され、特に山口県立美術館で開催された個展には多くの観客が押し寄せました。遅咲きの花として、快進撃を続けていた吉村はしかし、2013年に突然亡くなってしまいます。

吉村芳生の全貌を紹介する展覧会
現代アート界の異色の画家・吉村芳生の全貌を62件600点以上の作品により3部構成で紹介します。日常生活の中で目にするありふれた風景をモノトーンのドローイングや版画で表現した初期の作品群、色鉛筆を駆使してさまざまな花を描いた後期の作品群、そして生涯を通じて描き続けた自画像の数々。膨大な時間を費やして制作された吉村の驚くべき作品群は、写実も超絶技巧も超越し、描くこと、表現することの意味を問い直します。
本展は、中国・四国地方以外の美術館では初めて開催される吉村芳生の個展となります。

《新聞と自画像2008.10.8 毎日新聞》2008年、鉛筆・色鉛筆ほか／紙、個人蔵

「吉村芳生 超絶技巧を超えて」
開催期間：11月23日（金・祝）～2019年1月20日（日）
開催時間：10:00～18:00（金曜日は20:00まで、入館は閉館の30分前まで）
休館日：月曜日（12月24日、1月14日は開館）、12月25日（火）、12月29日（土）～1月1日（火・祝）
入館料：一般900円/高校・大学生900円/中学生以下無料
※20名以上の団体は、一般800円、高校・大学生600円
※障がい者手帳等持参の方は100円引き（介添者1名は無料）
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］、毎日新聞社
企画協力：アートワン

▼南通路エリア

東京ばな奈ラッコ
コーヒー牛乳味
（東京ばなな/赤レンガ館）
8個入 1080円（税込）
秋冬限定版の新作東京ばな奈。可愛いラッコ印のスポンジケーキに、
“なつかしのコーヒー牛乳味のバナナクリーム”を包みました。
【販売期間】
2月上旬まで

【参考１】「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

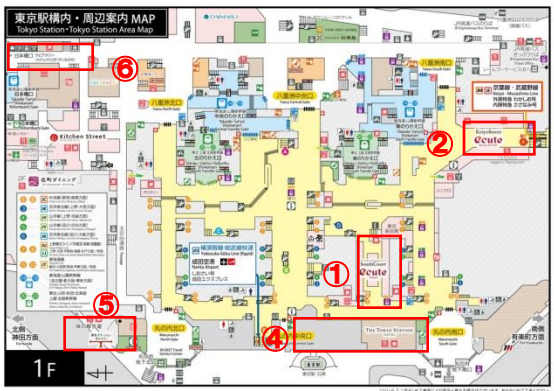
「東京ステーションシティ（TOKYO STATION CITY）」は、東日本旅客鉄道株式会社（JR東日本）が、東京駅とその周辺エリアを“一つの大きな街”と捉え、駅構内、丸の内口、八重洲口、日本橋口などの周辺エリアを「東京駅が街になる」というコンセプトのもと2006年に命名しました。

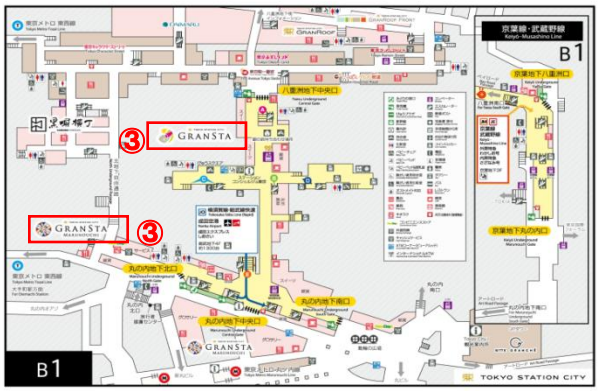
その後、同エリアの魅力を最大限に引き出し、エリア全体の価値を継続的に高めていくことを目的とし、2013年6月、東日本旅客鉄道株式会社と東京ステーションシティに関係するJR東日本グループ24社（公益財団法人を含む）※を会員とする「東京ステーションシティ運営協議会」が発足。東京ステーションシティに関する情報発信・イベントの企画実施・エリア内環境整備などの活動を通して同エリアの活性化に取り組んでいます。

==========

※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）、JR東日本スポーツ（株）、（株）ジェイアール東日本都市開発、（株）JR 東日本パーソネルサービス、（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、
東日本旅客鉄道（株）

※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。　　計24社





①エキュート東京／②エキュート京葉ストリート／③グランスタ・グランスタ丸の内
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

【参考２】「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」

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顧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.tokyostationcity.com/special/startwithyou/）。また上図の新ビジュアルが10月から公開されています。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 with YOU

ブランドロゴ

TVCMイメージ