

<報道関係者各位>

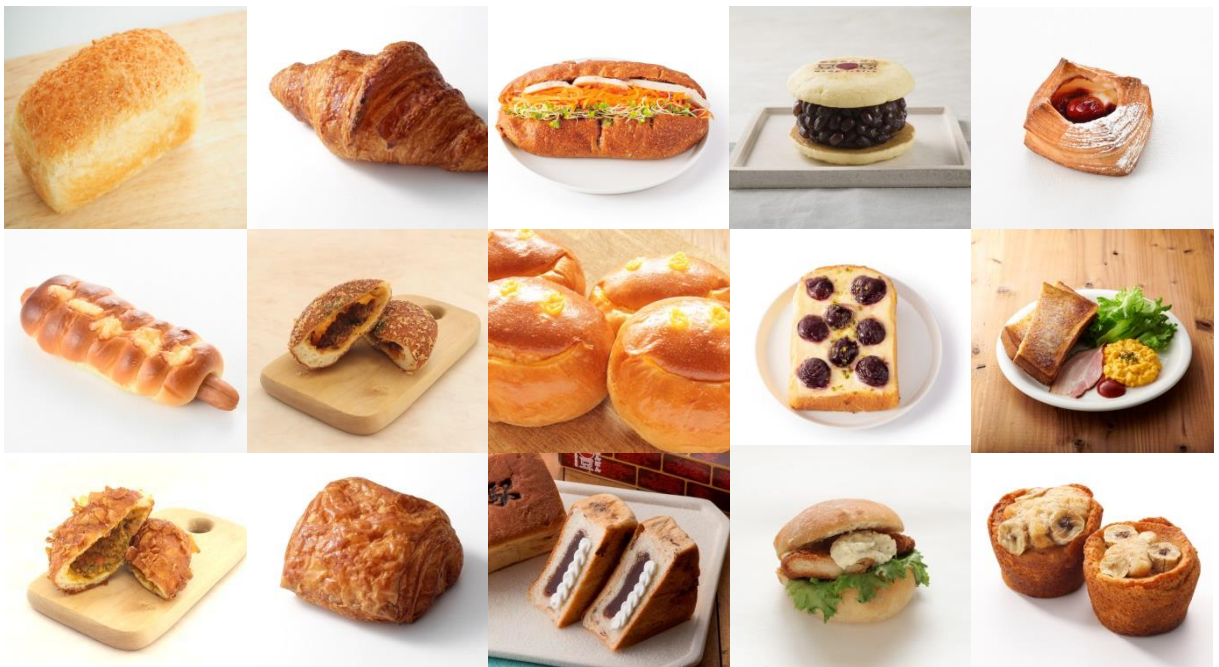
2019年3月28日(木)
東京ステーションシティ運営協議会

<春からの新生活、東京駅から通勤・通学する方々、必見です！>
～駅の魅力は朝にあり？エキナカ朝食特集～
その数、200種類以上！東京駅の大人気グルメ「パン」

①エキナカ人気商業施設 パン 売上個数ランキング

②組み合わせは自由自在！ジャンル別おすすめ「パン」カタログ

その他 東京ステーションホテル、東京ステーションギャラリーの4月最新情報も掲載！



そろそろ季節は春、そして新生活が始まる時期となりました。新しく東京駅から通勤・通学する方々に、ぜひ知って欲しい魅力。それは朝食です。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)は、200種類以上が販売されている“パン激戦区”。東京駅で、ぜひ朝食を楽しんで欲しいと考えています！また、東京ステーションホテルではパランスのとれた朝食セットもご提供。是非、ご覧ください！

【CONTENTS INDEX】

Topic 1. ～エキナカ朝食特集～その数、200種類以上！東京駅の大人気グルメ「パン」

その1 エキナカ人気商業施設 パン 売上個数ランキング

その2 組み合わせは自由自在！ジャンル別おすすめ「パン」カタログ

…2p-6p

Topic 2. 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)…7p-8p

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

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

Topic1.～エキナカ朝食特集～

その数、200種類以上！“パン激戦区”である東京駅の大人気グルメ「パン」

東京ステーションシティ実行委員会は、東京駅で楽しめる、魅力あるグルメをぜひ知ってほしいと考えています。そこで注目したのは、「パン」です。実に200種類以上ものパンが販売されている“パン激戦区”である東京駅。通勤・通学途中にぜひお店に立ち寄り、忙しい朝を少しでも楽しめるようなパンに出会って欲しいため、今回は2つのコンテンツを用意しました。ぜひご覧ください！

【その1 エキナカ人気商業施設 パン 売上個数ランキング】

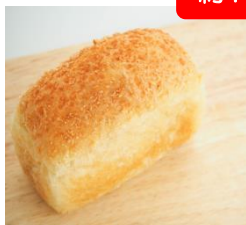
※2018年3月1日～2019年2月28日までの売上個数を集計

グランスタ		エキキュート東京		エキキュート京葉ストリート	
順位	商品名/店舗名	順位	商品名/店舗名	順位	商品名/店舗名
1位	カレーパン /ブルディガラ エクスプレス	1位	東京レンガぱん /東京あんぱん豆一豆	1位	ビーフシチュー /ブーランジェリー ラ・テール
2位	クロワッサン /ブルディガラ エクスプレス	2位	デンマークソーセージロール /アンデルセン	2位	しあわせを呼ぶクリームパン /ブーランジェリー ラ・テール
3位	パン・オ・ショコラ /ブルディガラ エクスプレス	3位	東京あんぱんケーキ /東京あんぱん豆一豆	3位	ひよこ豆のカレー /ブーランジェリー ラ・テール
4位	クロワッサンB.C. /デジイ東京	4位	とちおとめイチゴクリームあんぱん /東京あんぱん豆一豆		
5位	国産玉葱のこくうま焼きカレー /ブランジェ浅野屋	5位	ミルクフランス /アンデルセン		

【グランスタ】

第1位

約11万個



カレーパン

(ブルディガラ エクスプレス)

1個 220円(税込)

スパイスでココのあるフィリングを入れて焼き上げたブルディガラオリジナルのカレーパンです。

※4月1日(月)より226円(税込)に価格変更

第2位

約8万5千個



クロワッサン

(ブルディガラ エクスプレス)

1個 220円(税込)

風味豊かな国産の発酵バターを丁寧に折り込んで作られた、口当たり軽やかなサクサクのクロワッサンです。

※4月1日(月)より226円(税込)に価格変更

第3位

約6万8千個



パン・オ・ショコラ

(ブルディガラ エクスプレス)

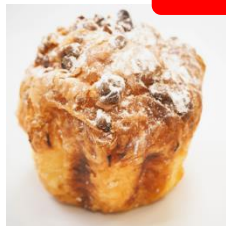
1個 240円(税込)

南フランスでは「ショコラティエヌ」と呼ばれている、サクサクの生地の中にチョコレートが入った人気商品です。

※4月1日(月)より248円(税込)に価格変更

第4位

約6万個



クロワッサンB.C.

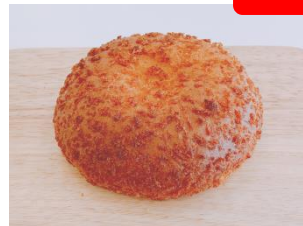
(デジイ東京)

1個 292円(税込)

アーモンドケーキをクロワッサン生地で包み、上にクッキー生地をそぼろ状にしたものと、砕いたアーモンドをトッピングして焼き上げました。

第5位

約5万7千個



国産玉葱のこくうま焼きカレー

(ブランジェ浅野屋)

1個 324円(税込)

国産玉葱のココが旨いカレーパン。外はサクサクなのに油っこさがなく、飽きのこない一品です。

【エキュート東京】

第1位

約37万8千個



東京レンガぱん
(東京あんぱん豆一豆)
1個 287円(税込)

こだわりの小豆入り生地で赤練り餡を包み、ふっくらと焼き上げ特製のクリームを入れ東京駅の赤レンガをモチーフにした商品。東京駅の文字入りなので土産にも最適です。

第2位

約6万2千個



デンマークソーセージロール
(アンデルセン)
1個 291円(税込)

デンマーク産ソーセージをソフトな生地で巻き、チーズをトッピング。ランチやおやつにおすすめです。

第3位

約4万9千個



東京あんパンケーキ
(東京あんぱん豆一豆)
1個入 480円(税込)

全国のあんぱん好きにおくる、北海道十勝産の低糖あんのまわりに大納言かのこをたっぷりつけ、バターと共にパンケーキでサンドしました。

第4位

約3万8千個



とちおとめイチゴクリームあんぱん
(東京あんぱん豆一豆)
1個 280円(税込)

とちおとめ苺の芳醇な香りがクリームと粒あんでマイルドに調和した、見た目にも可愛らしいあんぱんです。

第5位

約3万7千個



ミルクフランス
(アンデルセン)
1個 172円(税込)

さつくり歯切れの良い生地に、ミルク風味のクリームを絞りました。口どけがよく、クリームと生地が一体となったおいしさが特徴。おやつにおすすめの人気商品です。

【エキュート京葉ストリート】

第1位

約3万7千個



ビーフシチュー
(ブーランジェリー ラ・テール)
1個 292円(税込)

ことこと煮込んだビーフシチューとももちもちのドーナツ生地を合わせた一品です。お子様から大人の方まで幅広く楽しめるマイルドな味わいです。

第2位

約3万4千個



しあわせを呼ぶクリームパン
(ブーランジェリー ラ・テール)
1個 195円(税込)

ジャージー牛乳で炊き上げたカスタードクリームはコクもあって軽く仕上がった完成度の高いクリームです。ふわふわの生地で包んだ「しあわせ」を呼ぶクリームパンです。

第3位

約2万5千個



ひよこ豆のカレー
(ブーランジェリー ラ・テール)
1個 216円(税込)

ひよこ豆をごろっと入れたカレードーナツ。ことこと煮込んだルーは牛肉と野菜の旨味が染み込んだ自慢のルーです。

【その2 組み合わせは自由自在！ジャンル別おすすめ「パン」カタログ】

【ヘルシーなパン】

×

【甘いパン】

×

【しょっぱいパン】

×

【スープ&サラダ】

【イトイン】

皆さんは、朝食などでパンを購入する際、どのような組み合わせを考えられますか？「少しカロリーなど考慮したい」「王道の甘いパンとしょっぱいパン！」「スープも買って少しリッチに」「今日は時間があるのでイトインで焼き立てのパンを食べたい」・・・東京駅構内・構外にあるパン屋を巡れば、様々なバリエーションが楽しめます。今回はイチオシの「ヘルシーなパン」「甘いパン」「しょっぱいパン」「スープ&サラダ」ジャンルにわけ、オススメの商品をご紹介します。十数店舗が点在する東京駅だからこそ可能な、自分ならではの組み合わせを探していただければと思います！

【ヘルシーなパン】



全粒粉くるみパン (キャロットとチキン)
 (ブランジェ浅野屋/グランスタ)
 1個 432円(税込)
 全粒粉のパンを使用した食べやすいワンハンドサンドイッチ。彩り鮮やかなキャロットとチキンはさんで見た目も華やかな一品です。



フロツゲンセザム (2枚入り)
 (デザイン東京/グランスタ)
 1個 270円(税込)
 ライ麦を40%配合したパンに、オーツ麦・ひまわりなどの穀物と、レーズン・くるみを練りこみました。



haluta (ケアナープロ)
 (ガーデンハウス カフェ/グランスタ丸の内)
 1個 410円(税込)
 上田産小麦「ゆめあさひ」全粒粉、「黒小麦」全粒粉と焙煎五穀粉の生地に、消化しやすいように仕込みをした亜麻仁、ひまわりの種、かぼちゃの種、白ごま入りのやわらかい種入りパンです。気軽に栄養豊かな種子を丸ごと食べてほしい、という願いを込めています。



レモンカードの全粒丸パン
 (ガーデンハウス カフェ/グランスタ丸の内)
 1個 300円(税込)
 手作りの甘酸っぱいレモンカードが病みつきになる全粒粉のまるパンです。



芸北りんごのロールパン
 (アンデルセン/エキュート東京)
 1個 248円(税込)
 焼き皮は香ばしく、中にはしっとりとした生地に、りんご(シナノゴールド)の優しい甘さがじゅわつと広がります。
 ※4月1日(月)～販売開始



豆乳クリーム
 (ブランジェリー ラ・テール/エキュート京葉ストリート)
 1個 173円(税込)
 有機大豆から作った豆乳を、はちみつと一緒に炊き上げて、柔らかいクリームを包んだ女性に人気の一品です。

【甘いパン(今回はフルーツ!)】



**ダークチェリーと
クリームチーズカスタードの
フレンチトースト**

(ブランジェ浅野屋/グランスタ)

1個 388円(税込)

ロイヤルブレッドを使用したフレンチトーストです。クリームチーズとダークチェリーが良く合います。



フルーツサンド

(ディジイ東京/グランスタ)

1個 562円(税込)

低温長時間熟成で小麦の旨味を引き出したしっとりとした口当たりの食パンに、フルーツとケーキで使う上質な生クリームを贅沢にサンドした、ショートケーキのようなサンドイッチです。



ウィリアム

(ブルディガラ エクスプレス/グランスタ)

1個 270円(税込)

サクサクのデニッシュ生地に、風味豊かなカスタードクリームと、濃厚なシロップとバニラビーンズで炊き上げた洋梨を重ねた定番人気商品です。

※4月1日(月)より280円(税込)に価格変更



国産苺のジャムサンド

(ディジイ東京/グランスタ)

1個 496円(税込)

低温長時間熟成で小麦の旨味を引き出したしっとりとした口当たりの食パンに、苺ジャムと甘さ控えめの生クリーム、苺をサンドしました。酸味と甘みが絶妙です。少し冷やしてお召し上がり下さい。



バナナマフィン

(ディーン & デルーカ/グランスタ)

1個 320円(税込)

グレープシードオイルを使用した生地に、バナナの果肉を贅沢にゴロっと混ぜ込みました。焼き上がりに染み込ませたオレンジジュースが味のアクセントになっています。



TAKデニッシュ(ラズベリー)

(アンデルセン/エキュート東京)

1個 172円(税込)

サクサクのデニッシュペストリー生地に、ホワイトチョコ、ラズベリーフィリングを重ね、ラズベリーの粒をトッピングしました。

【しょっぱいパン(今回はサンドイッチ!)】



ベジタブルサンド

(バルサミコドレッシング)

(ファイブクロスティーズコーヒー/グランスタ ※改札内外から利用可)

1個 580円(税込)

不足しがちな野菜を美味しく摂れるサンドイッチです。



ローストビーフサンド

(ハニーマスタードフレンチドレッシング)

(ファイブクロスティーズコーヒー/グランスタ ※改札内外から利用可)

1個 620円(税込)

ローストビーフをふんだんに使用した、食べ応えのあるサンドイッチです。ハニーマスタードが味のアクセントになっています。



モッツアレラと生ハムのチャバタサンド

(ディーン & デルーカ/グランスタ)

1個 929円(税込)

自家製チャバタにモッツアレラとプロシュートを挟んだシンプルなサンドイッチ。瑞々しいトマトにルッコラのフレッシュな香りが口の中に広がります。トスカーナ産オリーブオイルの香りと、マルドンの塩味が決め手です。



野菜サンド

(デジイ東京/グランスタ)
1個 270円(税込)

キャベツ、人参、キュウリ、玉ねぎを合わせて塩もみしてマヨネーズで味付けした自家製コールスロー風サラダをドッグパンにはさみました。シャキシャキとしたサラダのサンドイッチです。



ヨード卵のだし焼きサンド

(サンドイッチハウス メルヘン/エキュート東京)
1パック 756円(税込)

ブランド卵のヨード卵を使用しただし焼き卵とアケセントの大葉を添えてサンドしました。



～タルタルたっぷり～

無添加チキンカツバーガー

(ブルーージェリー ラ・テール
/エキュート京葉ストリート)

1個 454円(税込)
チキン南蛮風に自家製タルタルソースを合わせました。調味料まで保存料、着色料、香料など不使用の無添加のチキンカツバーガーです。

【パンとセットで！スープ&サラダ】



オニオンスープ

(ブランジェ浅野屋/グランスタ)
380円(税込)

パイオンにたっぷりのオニオンソースを加えたスープです。



カリカリベーコンのポテトサラダ

(アンデルセン/エキュート東京)
302円(税込)

粒マスタードと和えたポテトサラダにカリカリに焼いたベーコン、フライドオニオンをトッピング。



こだわりキャベツのコールスロー

(大地を守るデリ/エキュート東京)
280円(税込)

程よい酸味とキャベツのシャキシャキした食感がおいしいコールスロー。野菜のうまみを引き出した特製ドレッシングで混ぜてあり、さっぱりといただけます。

【落ち着いて食べたいときに。イトイン編】



ブラウントーストセット

(ファイブクロスティーズコーヒー
/グランスタ ※改札内外から利用可)

500円(税込)

通常の食パンとは違う黒糖胚芽の甘みと風味を楽しめるトーストのセットです。

内容:

ブラウントースト/スクランブルエッグ/
ベーコン/サラダ

※ドリンク付き。

ドリンクによっては差額にて対応。

※提供時間:7:00~10:00



**スクランブルエッグ&
フルグラヨーグルトセット**

(ヒントインデックスブック/エキュート東京)
620円(税込)

腸まで届くヨーグルトがついたバランスの良いモーニングメニューです。

内容:

厚切りトースト/スクランブルエッグ/フルグラ
&ヨーグルト/もち豚ハム/サラダ

※ドリンク付き

※提供時間:7:00~10:00



ハム&チーズサンドイッチセット

(マダム・プロ/エキュート京葉ストリート)
650円(税込)

内容:

焼きたてのトーストにルッコラ、スモークハム、肩ロースとデンマーク産チーズをサンドしました。ほんのりマスタードの風味が決め手の朝食にぴったりの一品です。

ドリンクはコーヒー・紅茶・みかんジュース・りんごジュースの中から選べます。

※+80円でカフェラテ・ココアも選べます。

※提供時間:7:00~11:00

Topic2. 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)

▼東京ステーションホテル

“エキソト”の東京駅丸の内駅舎の中にある東京ステーションホテルでは、1階の〈ロビーラウンジ〉で提供している平日限定の朝食セットを、4月から全日で販売。そのほか、“はじまりの4月”にぴったりの飲み放題付ディナープランやカクテル&フードメニューなども。お仕事前&帰り、ON&OFFの丸の内ウオーカーにおすすめてです！

ホテルの朝ごはん！

「ムニュ ナチュラル」ロビーラウンジ

オーガニックジュースやフルーツ、ヨーグルトサラダ、ホットサンド、たっぷりの野菜、スモークサーモン&生ハムなど、カラダにやさしくバランスのとれたモーニングセット。JR東京駅改札からほど近い場所にロビーラウンジがあるので、お仕事前に優雅な朝時間を楽しめます。

時間：平日の8:00～9:45L.O. *4月1日から全日
 価格：2,380円(税込サ別)
 お問い合わせ：03-5220-1260(ロビーラウンジ直通)



ムニュ ナチュラル イメージ

限定プラン

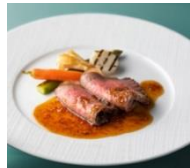
【木曜限定！】飲み放題付ディナープラン「サースティー サーズデイ」 ゲストラウンジ〈アトリウム〉

宿泊者限定の朝食buffetを提供しているゲストラウンジ〈アトリウム〉が、予約制のディナースペースに。“週末まであと1日！”の木曜の夜に、飲み放題付のお得なフルコースディナーをお楽しみいただけます。ディナーコースは和牛のトップレベルと評される上州牛を、ローストビーフでお召し上がりいただけます。ホテルスタッフによる館内ツアーを無料で体験することも可能です(18時来館で事前予約)。ご家族やグループでのご利用におすすめのプランです。

期間：4月1日(月)～9月30日(月)の木曜限定 * 除外日あり
 時間：館内ツアー付18:00/お食事のみ18:30or19:00
 価格：11,000円(税込) * ソフトドリンクのみ9,800円
 お問い合わせ：03-5220-0514(アトリウム直通) * 要予約



サースティー サーズデイ イメージ



上州牛のローストビーフ わさび風味ソース イメージ

年間プロモーション

「ハーブ&スパイス」 バー&カフェ〈カメラリア〉

今人気の高い“ジャパニーズクラフトジン”。カメラリアでは国産ジン「ROKU」をベースに山椒やわさび、和の柑橘類を加えて仕上げる「ハーブ&スパイスカクテル」を、シーズンごとに素材の組み合わせを変えてご提供いたします。またオリジナルカクテルに合うハーブ&スパイスフードもご用意いたします。

- ハーブ&スパイスカクテル
- ・和ロマ ジンバック 1,800円(税込サ別)
自家製生姜シロップと山椒で仕上げた、爽やかな一杯
- ・和ロマ ジントニック 1,800円(税込サ別)
大葉やわさび塩を合わせて。ROKUの個性が際立つカクテル

- ハーブ&スパイスフード
- ・ひな鶏のクリスマス揚げ ハーブソース 2,880円
味を染み込ませて素揚げしたハーブサイズの国産ひな鶏に、オリジナルミックススパイスをまぶしてさらに揚げて、外はカリッと中はジューシーに。お好みで甘酸っぱいチリソースを合わせて。
- ・土佐あかうしと季節野菜のポイル ハーブピカントソース 2,880円
土佐あかうしの肩バラ肉や季節野菜を丁寧に茹でて、パセリ、ケッパー、白バルサミコなどの酸味の効いたさっぱりソースをかけていただきます。

期間：2019年4月1日(月)～5月31日(金)
 時間：17:00～23:30 L.O. (フードは11:30からご提供)
 価格：いずれも税込サ別
 お問い合わせ：03-5220-1951(カメラリア直通)



ハーブ&スパイスカクテル イメージ



ハーブ&スパイスフード イメージ

▼東京ステーションギャラリー ルート・ブリュック 蝶の軌跡

北欧・フィンランドを代表するアーティスト、ルート・ブリュック。

名窯アラビアの専属アーティストとして約50年にわたって活躍し、初期の愛らしい陶板から膨大なピースを組み合わせた晩年の迫力あるモザイク壁画まで、幅広い作品を手がけました。重厚でエレガントな釉薬の輝きと、独自の自然観にもとづく繊細な図や形態は、今も多くのひとを魅了しています。

本展は、約200点のセラミックやテキスタイルなどを通じて、その多彩な仕事を日本で初めて網羅する展覧会です。

作品の空間効果にこだわったブリュックにちなんだ、ダイナミックな展示構成も予定しています。

ブリュック没後20年、日本-フィンランド外交樹立100周年の2019年春。

「明るく、かわいい」印象で語られがちな「北欧・フィンランド」のイメージを刷新する展示をお楽しみいただけます。

ルート・ブリュック (Rut Bryk 1916 -1999)

1942年より、アラビア製陶所・美術部門の専属アーティストとして活動。

版画の技法を応用して独自の釉薬や型の技術を開発し、51年のミラノトリエンナーレでグランプリを受賞。

60年代からタイルピースを組み合わせた抽象的で立体的な作品へと移行し、市庁舎、銀行、大統領邸などの大型インスタレーションを手がけた。

開催概要

会期: 2019年4月27日(土)～6月16日(日)

開館時間: 10:00～18:00 * 金曜日は20:00まで開館 * 入館は閉館の30分前まで

休館日: 4月29日、5月6日、6月10日をのぞく月曜日、5月7日(火)

入館料: 一般1,100(900)円 / 高校・大学生900(700)円 / 中学生以下無料

* () 内は前売料金(4月26日まで販売)

* 20名以上の団体は、一般800円、高校・大学生600円

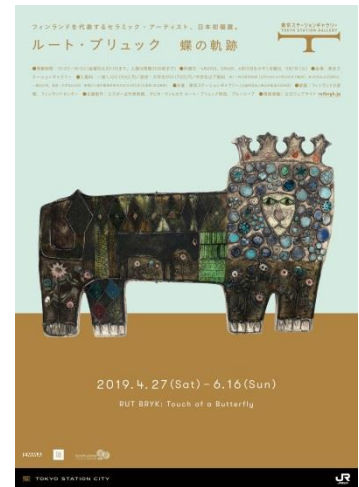
* 障がい者手帳等持参の方は100円引き(介添者1名は無料)

会場: 東京ステーションギャラリー(JR東京駅丸の内北口改札前)

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)

後援: フィンランド大使館、フィンランドセンター

企画制作: エスポー近代美術館、タピオ・ヴィルカラ ルート・ブリュック財団、ブルーシープ



【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、東日本旅客鉄道(株)

※本ニュースターでご紹介する施設の場所は下記の通りです。

計25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