

<報道関係者各位>

＜朝を制すものは一日を制す！新年度は東京駅のパン屋で朝活を！＞

## ～東京駅エキナカパン特集～

### ①2019年東京駅で一番売れたパンは！？

18種類のパンをジャンルごとに比較！“パンの種類別売上数No.1”

### ②いちご、さくら、旬の野菜などを使った春の新作・期間限定パン12品

■今年はお花見が主流？見ても食べても春を感じられる、  
東京駅おすすめ華やか春の新作・期間限定スイーツ

■「東京ステーションホテル」、「東京ステーションギャラリー」の最新情報も掲載



今回の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）ニュースレターTopic1は、エキナカで販売しているパン特集です。東京駅で様々なパンを豊富に扱っている7店舗（※）（アンデルセン、ガーデンハウスカフェ、デイジイ東京、DEAN & DELUCA、ブランジェ浅野屋、ブーランジェリーラ・テール、ブルディガラ エクスプレス）の商品を対象に発表します。4月は新たな目標を掲げたり、新しいことを始める人も多い時期。いつもより少し早起き、出勤前・通学前の時間を有意義に過ごすために東京駅のパン屋に是非お立ち寄りください。パン特集1つ目は、パンのジャンル別、売上数No.1商品を発表。2019年の1年間で最も販売数の多かったパンをジャンルごとに発表します。続いてパン特集2つ目は、今年の春に発売される新作パン特集です。いちごやさくら、旬の野菜など春を感じる食材を使った新作パンを厳選してご紹介します。Topic2では、さくらやいちごなど、見た目も華やかなスイーツをご紹介します。見ても食べても春を感じられるスイーツがたくさん。外でのお花見が厳しくても、家でお花見気分を味わえるスイーツをご用意しました。お出かけ自粛モードが続く中、家での過ごし方を充実させるためにも、東京駅で販売している美味しいパン、スイーツに是非ご注目ください。

※東京駅構内のパン屋、グロサリー店を対象とする。ただし、1ジャンルを扱う専門店（Zopf（カレーパン専門店）、豆一豆（あんぱん専門店）、サンドイッチハウスメルヘン（サンドイッチ専門店））は除く。

## 【CONTENTS INDEX】

Topic 1. ①2019年東京駅で一番売れたパンは！？

18種類のパンをジャンルごとに比較！“パンの種類別売上数No.1”・・・2-3p

②いちご、さくら、旬の野菜などを使った春の新作・期間限定パン12品・・・4p

Topic 2. いちご、さくらなど見た目から華やかな春の新作・期間限定スイーツ9品・・・5p

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）・・・6-7p

**Topic1【東京駅エキナカパン屋特集①】2019年東京駅で一番売れたパンは！？**  
**18種類のパンをジャンルごとに比較！“パンの種類別売上数No.1”**

東京駅で販売されているパンをジャンルごとに比較！パンの種類別売上数No.1を発表します。  
 カレーパンやクロックムッシュなどの総菜パンから、クリームパンやメロンパンなどの菓子パン、  
 「萌え断」が話題のサンドイッチまで、魅力的な商品が勢ぞろいです。

**カレーパン**

約11万2千個



**カレーパン**  
 ブルディガラ エクスプレス  
 (グランスタ) / 210円 (税抜)

東京駅限定！スパイシーでコクのあるオリジナルカレーを入れて焼き上げました。  
 四角い形が特徴。  
 ※グランスタ限定

**パンオショコラ**

約10万5千個



**パン・オ・ショコラ**  
 ブルディガラ エクスプレス (グランスタ) /  
 230円 (税抜)

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

**クロワッサン**

約9万7千個



**クロワッサン**  
 ブルディガラ エクスプレス  
 (グランスタ) / 210円 (税抜)

発酵バターの高い香り、外はサクサク、中はふんわりとした食感のクロワッサン。

**塩パン**

約6万5千個



**バター塩パン**  
 ブランジェ浅野屋 (グランスタ) /  
 160円 (税抜)

温めると発酵バターの香りがジュワッと広がる人気の塩パンです。

**タルト**

約5万7千個



**ウィリアム**  
 ブルディガラ エクスプレス  
 (グランスタ) / 260円 (税抜)

さくさくのデニッシュ生地に風味豊かなカスタードクリームと洋梨をかさねた定番商品。最後にパーナーであぶることで、見た目にも表情を出しています。

**クロックムッシュ**

約5万1千個



**クロックムッシュ**  
 ブルディガラ エクスプレス  
 (グランスタ) / 360円 (税抜)

ロースハムとベシャメルソース、チーズをトッピングし焼き上げました。温めて食べると更にカリッとした食感が楽しめます。

**パイ**

約5万個



**ミートパイ**  
 ブランジェ浅野屋 (グランスタ) /  
 360円 (税抜)

ゴロっとした牛肉をデミグラスソースと合わせ、たっぷりパイに閉じ込みました。風味豊かな人気商品です。

**ウィンナー**

約4万9千個



**ソツシ**  
 ブルディガラ エクスプレス (グランスタ) /  
 270円 (税抜)

荒挽きソーセージと粒マスタードをさくさくのデニッシュ生地で巻き、焼き上げました。

クリームパン

約4万3千個



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  
(エキュート京葉ストリート) /  
180円 (税抜)

自家製のカスタードクリームは北海道美瑛町から届くジャージー牛乳を使って、職人が毎日手炊きで作っています。ラ・テールオリジナル北海道産小麦粉「美瑛の丘」を使ったふわふわの生地で包みました。

あんぱん

約4万1千個



十勝産小豆のあんぱん

ブルディガラ エクスプレス (グランスタ) /  
170円 (税抜)

黒ゴマと黒糖を練り込んだパンに、北海道十勝産の粒あんを入れました。

メロンパン

約4万1千個



メロンパン

ブランジェ浅野屋 (グランスタ) /  
180円 (税抜)

ふわわりと焼き上げたメロンパンはお子さまから大人の方までリピーターが多い定番商品です。

ベーコンエピ

約3万1千個



エピ

ブルディガラ エクスプレス (グランスタ) /  
210円 (税抜)

フランス語で「麦の穂」を意味するエピ。生地の味わい深さと、ベーコンのコクが合わさり、おつまみにもぴったりな逸品。

シナモンロール

約3万個



シナモンロール

ブランジェ浅野屋 (グランスタ) /  
330円 (税抜)

シナモンの香り豊かなパンにたっぷりクリームを絞りました。クリームの上のアーモンドがアクセントです。

サンドウィッチ (野菜系)

約2万8千個



クラブハウスサンド

ブランジェ浅野屋 (グランスタ) /  
600円 (税抜)

ベーコンやタマゴ、野菜をたっぷり挟んだ浅野屋定番の食べ応えのあるサンドイッチです。

ドーナツ

約2万5千個



ビスケットドーナツ

アンデルセン (エキュート東京) /  
180円 (税抜)

卵やバターを加えたドーナツ生地を揚げました。外はカリッと、中はソフトな食感です。ティータイムにおすすめです。

バーガー

約1万8千個



牛肉コロッケサンド

デイジイ東京 (グランスタ) /  
300円 (税抜)

レタス、キャベツ、牛肉コロッケをはさんで、ソースで味付けしたバーガータイプのサンドイッチ。

たまごサンド

約1万5千個



無添加ハム卵&ツナサラダサンド

ブーランジェリー ラ・テール  
(エキュート京葉ストリート) /  
460円 (税抜)

ラテール人気の食パンに無添加ハムと卵サラダのサンドイッチとツナのサンドイッチが2種類入った当店定番のサンドイッチです。ご移動中のお食事にもピッタリな一品となっています。

サンドウィッチ (フルーツ系)

約8千個



フルーツサンド

デイジイ東京 (グランスタ) /  
521円 (税抜)

ホイップクリームと苺、キウイ、桃、リンゴのサンドイッチ。食べやすい小さめサイズなので、お子さまのおやつにも最適です。

<対象商品> エキュート東京、エキュート京葉ストリート、グランスタ、グランスタ丸の内にあるパンを豊富に扱っているパン屋、グロサリー店。  
※1ジャンルを扱う専門店 (Zopf (カレーパン専門店)、豆一豆 (あんぱん専門店)、メルヘン (サンドイッチ専門店)) は除く。  
<対象商品の売上集計期間> 2019年1月1日~2019年12月31日  
<本ランキング紹介の際の表記> 「東京ステーションシティ運営協議会調べ」

Topic1【パン特集②】いちご、さくら、旬の野菜などを使った春の新作・期間限定パン12品

エキュート東京・エキュート京葉ストリート・グランスタ・グランスタ丸の内より、  
この春販売を開始する新作パンを紹介！  
いちごやさくら、春の野菜を使った見た目から華やかなパンが盛りだくさんです。

新作



**苺とホワイトチョコレートの  
バトン**

ガーデンハウスカフェ（グランスタ丸の内）／350円（税抜）  
低温長時間製法の人気のバゲットに爽やかなレモンのシロップ漬けを練りこみ、苺とじゅわつと溶けたホワイトチョコレートをくるんで焼いた春のバゲットです。  
（店頭在庫は直接店舗へお問い合わせください）  
※販売開始：3/9～

新作



**エスカルゴ 苺ピスタチオ**

ガーデンハウスカフェ（グランスタ丸の内）／390円（税抜）  
サクサクのクロワッサン生地に香り高いイタリア産のピスタチオを使ったクリームと、甘酸っぱい苺とクランベリーをふんだんに巻いた春らしいデニッシュ。ピスタチオの食感も面白いです。  
※販売開始：3/9～

新作



**アーモンド生クリームサンド**

メルヘン（エキュート東京）／360円（税抜）  
香ばしいアーモンドクリームを挟んだ新商品です。  
※販売開始：4/1～

新作



**フルーツマトとアスパラの  
サンド**

メルヘン（エキュート東京）／500円（税抜）  
糖度8以上の甘いフルーツマトを挟んださっぱりとしたベジタブルサンドです。  
※販売開始：4/1～

新作



**ウフジュール**

ブルディガラ エクスプレス（グランスタ）／380円（税抜）  
バター香るクロワッサンにたまごをサンドした、朝食にぴったりの逸品です。隠し味に少しだけガーリックを効かせました。  
※販売開始：2/16～

新作



**あまおうのバトン**

ブーランジェリーラ・テール（エキュート京葉ストリート）／350円（税抜）  
北海道産小麦粉を使った生地に、ドライ苺、フレーク苺を混ぜ入れ自家製のあまおうジャムを包みバトン状に。  
※販売期間：2/15～3/31



**いちごちゃん**

ブーランジェリーラ・テール（エキュート京葉ストリート）／230円（税抜）  
人気のクリームパンから季節限定苺味！あまおうピューレとルビーチョコレート合せた苺クリームと自家製カスタードクリームを合せたたっぷり包みみました。  
※販売期間：2/15～3/31

**パストラミビーフと菜の花の  
トルティーヤ**

DEAN & DELUCA（グランスタ）／820円（税抜）  
パストラミビーフ・たまご・キャロットラペのオーソドックスな組み合わせに春らしい菜の花をプラスしたラップサンド。  
※販売期間：3月上旬～4/5予定  
※テイクアウト専用



**桜あんぱん**

ブランジエ浅野屋（グランスタ）／220円（税抜）  
やわらかい桜生地に春らしいピンク色の桜あんを入れた見た目と味の両方から春を感じられる商品。  
※販売期間：3/12～4/22  
（期間が変更になる場合がございます）



**さくらsweet**

ブランジエ浅野屋（グランスタ）／210円/100g（税抜）  
桜の香りの生地に桜の塩漬け、若桃の甘露煮を加え、桜吹雪をイメージしたマーブル状に焼き上げました。  
※販売期間：3/12～4/22  
（期間が変更になる場合がございます）



**パンキッシュ**

（空豆&ベーコン）  
アンデルセン（エキュート東京）／¥270（税抜）  
空豆、ベーコン、オニオン、チーズ入り。たまごの黄色に空豆の黄緑が春を感じさせてくれる色合いです。  
※販売開始：3/15～



**ホワイトチョコとレモンの  
マフィン**

アンデルセン（エキュート東京）／¥270（税抜）  
ホワイトチョコ、レモン入り。サクッとしたマロンをトッピングして焼き上げました。ほんのりレモンが香ります。  
※販売開始：3/1～

Topic2 いちご、さくらなど見た目から華やかな春の新作・期間限定スイーツ9品

外でのお花見が難しい今年は家でスイーツを食べながら春を感じてはいかがでしょうか。  
お出かけのお土産に、会社帰り自分へのご褒美に  
カラフルで見て楽しい、食べて美味しい、春を感じるスイーツ9点を紹介。

新作



**お花見BOX**

フェアリーケーキフェア (グランスタ)  
／4個入 1,666円 (税抜)  
春限定「さくらのケーキ」や、新登場の「バラの生バタークリーム」が入った見た目華やかなBOXセットです。  
※販売期間：3/15～4/19  
※グランスタ限定



**春のチーズケーキ(さくら味)**

3個入  
資生堂パーラー (エキウト東京) /  
925円 (税抜)  
桜の花由来のペストを加えた濃厚なデンマーク産のクリームチーズを北海道産の小麦を使った桜の香りのビスキュイで包み焼き上げました。



**さくらもち**

銀座あけぼの (エキウト京葉ストリート) / 230円 (税抜)  
北海道産小豆のこしあんを秘伝のふくさ包みで仕上げ、小田原に咲く、八重桜の花をのせた春のお菓子です。  
※販売期間：～4/7

リニューアル



**フラゴロール**

カファレル (グランスタ) /  
1本 1,700円 (税抜)  
ほんのり苺の香りと果肉をちりばめた口当たりの滑らかなクリームを、苺ジャムを塗ったチョコレートスポンジで優しく巻き上げました。  
※販売期間：3/15～4月上旬  
※グランスタ限定



**桜餅**

菓匠禄兵衛 (エキウト東京) /  
1個 220円 (税抜)  
塩味の効いた桜葉を巻くことであんの甘味が引き立つ桜の風味が季節感たっぷりの和菓子です。  
※販売期間：3/15～4/12予定



**東京鈴もなか(桜もち)**

元町 香炉庵 (グランスタ) / 4袋入 (1袋2玉入) 1,111円 (税抜)  
東京駅の待ち合わせの名所“銀の鈴”をモチーフにした、桜あんと求肥のもなかです。桜の香りが日本らしい春の逸品です。  
※販売期間：3/15～4月上旬  
※グランスタ限定



**桜いちごミルフィーユ**

柿の木坂キャトル (エキウト京葉ストリート) / 630円 (税抜)  
桜の花をイメージしたサクサクのパイに苺クリームとイチゴをたっぷり重ねた季節限定のミルフィーユです。  
※販売期間：～4/5予定



**桜のティラミスL**

ティラミススペシャルティシューキューブ (エキウト東京) / 1,500円 (税抜)  
ビスキュイには刻んだ桜の葉を、生地とクリームの間には桜餡をサンドしており、桜の香りが際立ちます。淡いピンクのクリームで満開の桜と花びら型の飾りで風にまう桜をイメージしました。日本の春らしいデザインです。  
※販売期間：3/20～4/12



**くり抜きでこぼんゼリー**

京橋千足屋 (グランスタ) / 1個 800円 (税抜)  
旬のでこぼんをまるごとゼリーに仕立てた、フルーツ専門店ならではのデザートです。  
※販売期間：3/15～4/19  
※グランスタ限定

Topic3 東京ステーションシティ NEWS TOPICS「東京ステーションホテル」

■春のスイーツ「Penthouse Afternoon Tea – ペントハウス アフタヌーンティー」

東京駅丸の内駅舎の中央屋根裏に位置し、光が降り注ぐ解放的なゲストラウンジ<アトリウム>で楽しめるアフタヌーンティーを、4月よりお日にち限定で開始します。



アフタヌーンティー イメージ



エッグベネディクト イメージ

・「Penthouse Afternoon Tea – ペントハウスアフタヌーンティー」

東京ステーションホテルの朝食ブッフェで人気のエッグベネディクトをはじめ、スペシャルドリンクも用意。季節の食材を使用した5種のスイーツと、多彩な味わいを楽しめる8種のセイボリー、ドイツの高級紅茶ブランド「ロンネフェルト」の紅茶も楽しむことができます。

期間：2020年4月2日（木）、12日（日）、18日（土）、26日（日）

※次回は6月実施を予定

場所：東京ステーションホテル 4階 ゲストラウンジ<アトリウム>

価格：6,280円（おかわり自由のコーヒー・紅茶付／税サ込）

時間：13:30～ or 14:00～（2時間制、ドリンク30分前 L.O）※1日限定20食、要予約

問い合わせ：03-5220-0514（アトリウム直通）

■ダイナメニュー「チーズマニア 2nd 春」

一昨年、カメラアで人気を博したチーズ料理のプロモーション「チーズマニア」が復活。春シーズンの今回は4種類の様々なチーズ料理をお届けします。



イメージ

・海老とアスパラガス 5種のチーズ風味焼 2,280円

たっぷりの海老をパルメジャーノなど数種のチーズで焼き上げました。

・ドイツソーセージ&野菜 ラクレットチーズがけ 2,980円

熱々のプレートにのせて、目の前でラクレットチーズをかけます。

・10種のチーズピッツァ 3,280円

はちみつの甘さで10種のチーズの複雑な味わいが見事に調和。

・国産サーロインステーキ チーズトマトソース 4,580円

迫力満点の180gステーキにたっぷりの5種のチーズで豪快に。

期間：2020年4月1日（水）～6月30日（火）

時間：17:00～23:30 L.O.

場所：バー&カフェ「カメラア」

価格：いずれも税込サ別

問い合わせ：03-5220-1951（カメラア直通）

Topic3 東京ステーションシティ NEWS TOPICS「東京ステーションギャラリー」

■神田日勝 大地への筆触（東京ステーションギャラリー）

北海道の大地で、農業に従事しながら絵を描き続けた孤高の画家、神田日勝。2020年は没後50年にあたります。これを記念し、東京での42年ぶりの個展となる大規模な回顧展を開催します。

勝田日勝は、NHK連続テレビ小説「なつぞら」の山田天陽のモチーフになった画家でもあります。馬や労働者を力強いリアリズムで描いた作品で知られますが、一方で同時代の美術にも敏感に反応し、多くの新しい試みを行いました。本展では、最新の研究成果も反映し、日勝の全貌に迫ります。

開催初日の4月18日（土）には神田日勝夫人、神田ミサ子さんと富田章（当館館長）によるトークショーも開催予定です。

期間：2020年4月18日（土）～6月28日（日）

時間：10:00～18:00（金曜は20:00まで／入館は閉館の30分前まで）

入館料：一般（当日）1,100円、高校・大学生（当日）900円、一般（前売）900円、

高校・大学生（前売）700円

休館日：月曜日（5月4日、6月22日は開館）

※中学生以下無料

※20名以上の団体は4/19～6/19に限り、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）

※前売券は入館料より200円引き、ローソケット（Lコード=33776）、イープラス、CNプレイガイド、セブンチケットで2/8～4/17販売、当館受付での前売券販売は4/5までの開館日

場所：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）



【参考】「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)紀ノ国屋、(株)JR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)JR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) 計25社

※本ニュースターで紹介する施設の場所は下記の通りです。

