

<報道関係者各位>

＜暑い夏も外出しなければいけないビジネスパーソンを応援！＞
外出ついでに購入できる
～テイクアウト可能な免疫力UPグルメ特集～

- 東京駅限定多数おすすめひんやりスイーツ&猛暑日乗り越える、夏バテ対策グッズ
- エキナカ新店舗オープン情報
- 東京ステーションシティ会員各社のコロナ禍における新たな取組み&感染症対策情報



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）のニュースレターTopic1は、今の時期に嬉しい「テイクアウト可能な免疫力UPグルメ」特集です。新型コロナウイルス感染拡大による外出自粛宣言が解除されたことをうけ、外出する機会が増えました。そこでいわれているのが、夏場の熱中症の危険性です。夏場にマスクをしていることで例年以上に熱中症になる危険性が高まります。新型コロナウイルスのみならず、健康でいるためには免疫力をあげることが重要です。東京駅でテイクアウトができる免疫力UPお弁当／お惣菜／スイーツをご紹介します。続いて、Topic2/3は「ひんやりスイーツ」&「夏バテ対策グッズ」を紹介。東京駅限定商品も多数。エキナカの涼しい場所で買い物を楽しめます。また、7月に新たにオープンする店舗や、6月にオープンした店舗情報もご紹介します。

【CONTENTS INDEX】

Topic 1. ビジネスパーソンを応援！東京駅おすすめ“免疫力UPグルメ”特集・・・2-3 p

Topic 2. 暑い夏に食べたくなる、ひんやりスイーツ・・・4 p

Topic 3. 猛暑、酷暑を涼しく乗り切ろう！夏バテ対策グッズ・・・5 p

Topic 4. 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や各社のコロナ禍における新たな取組み）・・・6-9 p

Topic1.夏場でも頑張っているビジネスパーソンを応援します！東京駅おすすめの“免疫力UPグルメ”

今年新型コロナウイルスの影響により、夏場もマスクが手放せません。高温や多湿といった環境下でマスクを着用していると、マスクを着用していない場合に比べ、心拍数や呼吸数、血中二酸化炭素濃度、体感温度が上昇するなど、身体に負担がかかり、熱中症のリスクが高くなる恐れがあります^(※)。そこで東京ステーションシティ運営協議会は熱中症対策として“免疫力”に注目。東京駅で購入することができる、免疫力UPグルメをご紹介します。



※出典：厚生労働省ホームページ https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_coronanettyuu.html

がっつり嬉しい！【免疫力UPお弁当】

紀ノ国屋ココナツ香る
辛口グリーンカレー



紀ノ国屋entrée（グランスタ丸の内・グランスタ）／599円（税抜）

ココナツ、香辛料、ハーブの香りが食欲をそそる、グリーンカレー。ふもと赤鶏と自家製フォンブランを使用し、旨みが溶け込んだコク深い味わい。甘く洗練された香りが特長のジャスミンライスとの相性は抜群。爽やかな辛さがやみつきになる一品です。
《Point》ココナツミルクに多く含まれるミネラルのカリウムは、**血圧を安定**させたり、**むくみを予防**したり、**筋肉の動きをコントロール**するなど健康的な身体作りをサポートします。

KaKeごはんサーモン
アボカドのわさび醤油



今日のごはん 和saiの国（グランスタ丸の内）／646円（税抜）

サラダ仕立てのKaKeごはん。酢めしはわさび醤油ドレッシングとの相性もよく、さっぱりと食べられます。
《Point》アボカドは水溶性の食物繊維が豊富です。そしてアボカドに含まれる脂質はコレステロールを下げる成分を含んでいるといわれているので、ダイエットの強い味方です。また、サーモンは、**体の基礎を作ってくれる動物性たんぱく質**や、**気になる脂肪を撃退**するのにひと役買ってくれるDHAやEPAが含まれています。

サーモン・いくら丼

限定



魚力海鮮寿司（エキュート京葉ストリート）／880円（税抜）

鮮魚専門店の目利きバイヤーが選んだこだわりのネタを使用。コンパクトサイズで女性やお子さまにも人気。
《Point》地球上で最も栄養価の高い食材の一つとも言われるサーモン。いくらと共にビタミンDが豊富に含まれ、**ホルモンバランスを調整**し、**免疫力アップ**が期待される最強の親子丼です。

※エキュート京葉ストリート限定

野菜美人弁当



V PALETTE（エキュート東京）／1,000円（税抜）

季節の旬野菜をたっぷり使ったお弁当です。
《Point》免疫力をアップするには**バランスの良い食事**も重要です。バランスの良い食事の合言葉は「主食・主菜・副菜」。主食（お米）に、タンパク質源となる主菜（鶏肉唐揚げ）、副菜（10種類以上の野菜を使用した料理）が添えられており、炭水化物・脂質・タンパク質から由来するエネルギーの理想的な摂取割合に近づくよう計算されています。

鶏つくねと彩り野菜+ごはん



えさきのおべんとう（エキュート東京）／1,000円（税抜）

通常よりも、つなぎの少ない鶏つくねはお肉の味そのものをしっかりと味わうことができ、彩り豊かなたっぷりのお野菜の甘味は最大限に鶏つくねの旨味を引き立ててくれます。
《Point》緑黄色野菜には、不足しがちな食物繊維がたくさん含まれています。白米と混ぜ合わせているこんにやく米にも食物繊維がたっぷり。低カロリー、低糖質で肥満予防に繋がり、また**バランスの良い食事が免疫力アップ**につながります。

うなぎ弁当

限定



つきじ喜代村（エキュート東京）／1,482円（税抜）

脂ののったウナギを香ばしく焼き上げ、甘辛いタレをかけた極上の一品です！
《Point》暑い夏を乗り切るために、栄養価の高い鰻を取り入れ**抵抗力アップ**。ビタミン群やミネラルが豊富で、程よく乗った脂が吸収力を高めてくれるスーパーフードです。香ばしい香りが食欲をそそる夏にピッタリのお弁当。

※エキュート東京限定

小腹がすいた時や、あまり食欲がない時にもおすすめ！【免疫力UPお総菜&パン】

黒豚シューマイ



PAOPAO (エキュート東京) / 1ヶ118円 (税抜)

九州産黒豚を使用した、コクと旨味のあるまるやかな味わいのPAOPAOの看板商品です。《Point》アミノ酸やビタミンB群など、美容や健康を保ち、**エネルギー**を作るうえで欠かせない成分をたっぷり含んだ黒豚のお肉。美味しいだけでなく、からだにも嬉しいパワーフードです。

うなぎいなり



豆狸 (グランスタ) / 362円 (税抜)

ふっくら焼き上げた宮崎県産うなぎと甘いタレが絶妙に合う一品です。 ※販売期間：7/18～7/21 ※200個限定 《Point》鰻はビタミンA、ビタミンB類が豊富に含まれているので、**夏バテ、食欲減退防止**に効果的と言われています。今年の土用の丑の日は7月21日。暑い夏を元気に過ごしたい方を応援してくれる逸品です。

冷や汁



茅乃舎 (グランスタ丸の内) / 500円 (税抜)

温かいごはんに、極みだしと専用たれをかけて、最後に冷たい水を注ぐだけ。自社製味噌に3種の胡麻の風味と鰹魚醬でコクのある上品な味わいです。《Point》麦味噌は原料に大麦を使っているので、**大麦の栄養素**である水溶性食物繊維とたんぱく質がたっぷり入っているとわれ、**腸内環境**が気になる方にオススメです。

豚キムチキンパ



韓美膳 (グランスタ丸の内) / 723円 (税抜)

食欲そそる鮮やかな食材は、栄養バランスもGOOD！ランチはもちろん、晩酌のお供にも最適です。《Point》キムチをはじめとする発酵食品には乳酸菌が豊富に含まれているといわれています。また、キムチには食物繊維やカプサイシンも含まれているので、**健康的な身体作り**をサポートしてくれます。

パニーニ チキン&オリーブ



イタリー (グランスタ丸の内) / 720円 (税抜)

チキンソテーに特製オリーブソースがマッチング！ボリューム満点なので、ランチにサクッとエネルギーチャージするのに最適です。《Point》鶏肉はヘルシーで有名な優秀食材。そしてオリーブの実にはオレイン酸やポリフェノールを豊富に含んでいるので、**健康維持**に最適です。

青パイヤ酵素入り 有機梅醤野菜スープ



ピープル バイ コスメキッチン (グランスタ丸の内) / 1,000円 (税抜)

日本が誇るスーパーフード、梅醬にインナーケアの定番「青パイヤ酵素」と野菜スープがトクキング！お湯を注ぐだけの手軽で美味しい&体に優しいスープ。《Point》梅醬とは、梅干しをすりつぶした梅肉と醤油を練り合わせ、熟成させた食べ物です。お腹の調子が優れないときやお酒の飲み過ぎたとき、**夏バテや冷え性**などの症状にお悩みの方へオススメです！

スイーツでも免疫力UPできる！【免疫力UPスイーツ】

とろとろ焼きカップチーズ **限定**



フロマージュ・テラ (エキュート京葉ストリート) / 1個 200円 (税抜)

外はサクサク中はとろとろのチーズタルトです。《Point》チーズにはビタミンAが含まれているため、身体に抵抗力をつけたり、**免疫力アップ**が期待できます。カルシウムも多く含まれ、強い身体づくりにオススメです。

※エキュート京葉ストリート限定

宇治抹茶しるこプレミアム **限定**



船橋屋こよみ (エキュート東京) / 556円 (税抜)

江戸から代々受け継がれてきた植物性乳酸菌「くず餅乳酸菌®」を配合した抹茶の白玉しるこ。《Point》くず餅乳酸菌®が約10億個含まれているバイオジェニックススイーツです。使用している「くず餅乳酸菌®」には**腸内フローラを改善**させる効果、**免疫力アップ**の効果が期待されています。

※エキュート東京限定

北海道チーズフォンデュケーキ



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) / 1,500円 (税抜)

北海道産の素材にこだわり、相性の良いチーズと白ワインを組み合わせました。チーズフォンデュのようなトロとした食感を楽しめるチーズケーキです。《Point》ビタミンB2が豊富に含まれるチーズ。ビタミンB2は、体内の**脂肪を分解し**燃焼させ、身体のバランスを整えます。夏の暑さで**疲れた身体**の癒しに最適なご褒美スイーツです。

Topic2. 暑い夏に食べたくなる、ひんやりスイーツ

食欲が減っても、スイーツは別腹！暑い夏でも食べたくなる、「エキナカ」で購入することのできるひんやりスイーツをご紹介します。仕事の合間に、夜お風呂から出た後に、いつ食べても美味しいひんやりスイーツです。

瀬戸内レモンサンデー

限定



フェアリーケーキフェア（グランスタ）／
580円（税込）

※テイクアウト・イートインに関わらず

自家製のレモンソースをかけたソフトクリームに、カップケーキのラスクがちょこんと乗った夏限定のサンデー。レモンの爽やかな風味と、ミルクの味わいがリッチなひんやりソフトクリームは、夏のティータイムにぴったりです。

※グランスタ限定 ※夏季限定

フルーツゼリー

限定



京橋千疋屋（グランスタ）／
650円（税抜）

いちご・キウイ・マンゴーなど色とりどりの、フルーツが入った見た目も華やかなゼリーです。

※グランスタ限定 ※夏季限定

オレンジはちみつのかっさータ風

限定



カファレル（グランスタ）／
600円（税抜）

イタリアドルチェ「かっさータ」風に仕上げました。リコッタチーズ、生クリームにオレンジはちみつを合わせて、アーモンドダイス、オレンジピール、チョコレートを混ぜ合わせた口どけやわらかなドルチェです。やわらかい甘さのはちみつの香りが広がります。

※グランスタ限定 ※夏季限定

くりむパン もも



八天堂/edocco（エキウト京葉ストリート）／268円（税抜）

生クリーム&カスタードと混ぜ合わせたもものクリームが入っています。どこから食べても桃を感じることができて夏にぴったりの商品です。

※夏季限定

チョコスチームケーキ

限定



Ura（グランスタ）／778円（税抜）

“ぎゅっとなめらかな口どけ”を追求したチョコレートケーキ。常温で「生チョコのようななめらかさ」、冷やして「ガトーショコラのようなしっとり感」が楽しめます。夏は冷凍もオススメ。食べ比べて、お気に入りの食感を見つけてみてください。常温で持ち歩けるので、夏の土産に最適です。

※グランスタ限定

贅沢バニラミルク / 贅沢バニラミルク 抹茶



アキアの自販機 / 各140円（税込）

「贅沢バニラミルク」は、北海道産牛乳を60%と贅沢に使用し、本格的なコクと甘みが“まるで飲むソフトクリーム”とも言われ、SNS発で人気となったスイーツ系飲料です。今年新たに「贅沢バニラミルク 抹茶」（北海道産牛乳50%）も発売。

マンゴープリン



柿の木坂 キャトル（エキウト京葉ストリート）／444円（税抜）

アルフォンソマンゴープリンに杏仁豆腐とココナッツゼリーを添えた夏限定デザート。

※夏季限定

ビューティープリンセス 7本セット



資生堂パーラー（エキウト東京）／
3,000円（税抜）

美味しく飲んで、美しく輝く。美感成分コラーゲンペプチド1,000mgとヒアルロン酸35mgを配合したドリンクタイプのジュレです。（マンゴーwithアロエ、ピーチwithローズ、マスケットwithパイナップル×各2、ブラッドオレンジwithアセロラ×1）

※夏季限定

水菓傳6個入



奈良天平庵（エキウト東京）／
1,602円（税抜）

十勝産小豆を使った「小豆」。京都宇治産の「抹茶」+十勝産小豆と栗を一粒入れた「栗」フレッシュな「夏みかん」上品な甘さの「白桃」の5種を詰め合わせた夏の人気商品です。

※夏季限定

Topic3. 猛暑、酷暑を涼しく乗り切ろう！夏バテ対策グッズ

東京駅では、雑貨も数多く取り揃えています。その中で今回は暑い日におすすめの冷感グッズをご紹介します。家の中で使えるものから、外出中に使えるものまで、多様な場面で活躍するものばかりです。マスクが手放せず、熱中症の危険性が例年以上に高いといわれている今夏、少しでも涼しく過ごすことができるラインナップをご紹介します。

-℃(マイナスディグリー)ハンカチ



ノイシュタットブルーダー (グランスタ) / 1枚 1,400円 (税抜)

-℃(マイナスディグリー)タオルは冷たく感じる不思議なタオル。乾いた状態でももちろん、水に濡らすと更に冷たく感じます。暑さを感じるこの季節のギフトにオススメ！

ボディゲル Ryo



オサジ (グランスタ) / 1,700円 (税抜)

レモン、ハッカ、レモングラスの精油をブレンドした甘酸っぱく爽やかな香りの夏季限定ボディゲル。うるおいと肌が一体化し、べたつかないのですぐに服を着ることもできます。

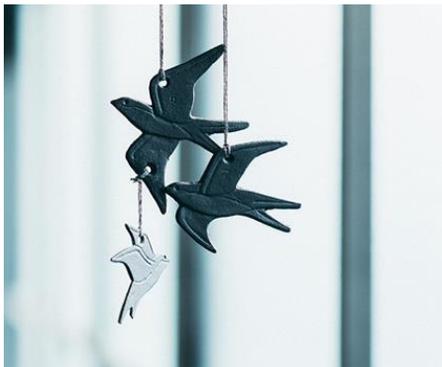
WFan Hands-Free



ノイエ (グランスタ丸の内) / 3,000円 (税抜)

いつでもどこでも首にかけるだけの携帯扇風機。軽量かつ静寂性に優れ、あらゆる場面で活躍するアイテムです。ファンにつながるアームは、上に向けたり左右へ最大180度お好みの方向にすることができるので、卓上に置いても使えます。

南部鉄の燕鈴



日本市 (エキウト東京) / 3,300円 (税抜)

南部鉄器の産地として知られる岩手県でつくった、音のなるツバメのお飾りです。夫婦で子供を育てるツバメは、夫婦円満や家庭安泰、安産など家族の幸せをイメージする縁起のいい鳥。触れ合うとチリンチリンと金属ならではの軽やかで涼しげな音がします。

水うちわ (家田紙工)



神保町いちのいち (グランスタ丸の内) / 8,340円 (税抜)

非常に薄くて繊細な美濃手漉き和紙を使用した透明で美しいうちわ。天然のニスが塗られているので、水につけて、扇いだ時に飛ぶ水しぶきを楽しむことができます。

**紫外線しっかりカット
mino×中川政七商店**



日本市 (エキウト東京) / 16,500円 (税抜)

長方形のニット地の両端に2個スリットの入った、羽織タイプのポンチョ「nico」。首元から二の腕までをしっかりと覆い、日焼け対策・冷房対策に効果的です。紫外線を95%以上カットし、麻の涼やかさと軽やかさ、絹のしなやかさをあわせ持った素材でつくりました。絹特有の消臭抗菌効果もあります。

Topic4. 東京ステーションシティ NEWS TOPICS

■7月29日（水） ローストキャラメルマーケットがエキュート京葉ストリートにオープン！

新店オープン！

生キャラメルの芳醇なコク。甘さをより際立たせるキャラメルソース。
キャラメリゼの香ばしさと深い旨み。
ROAST=火入れによってあらゆる表情を見せるのに、
どの状態においても素晴らしい風味と食感を生み出すキャラメル。
熱の入り具合によって液体や固体に動性を変え、
あらゆる風味と食感を生み出すキャラメルの旨味を
一つに凝縮させた究極の菓子を目指しました。

<おすすめ商品>

- ・「ローストキャラメルマーケット」
12個入 1,080円（税込）/1,000円（税抜）
- ・「キャラメルアップル」
6個入 972円（税込）/900円（税抜）
- ・「キャラメルブラウニー」
8個入 1,123円（税込）/1,040円（税抜）



■7月9日（木） ブルディガラ トーキョー リニューアルオープン！

リニューアル
オープン！

ベーカリーカフェ「BURDIGALA EXPRESS」が装いを新しく、
「BURDIGALA TOKYO」として生まれ変わります。
ベーカリーカフェに加えてパティシエが考案した繊細な焼き菓子
「BURDIGALA PATISSERIE」も登場します。

BURDIGALA TOKYO



<おすすめ商品>

「モンブラン・ブリオッシュ」 イートイン 825円(税込) / 750円(税抜)

ご注文をいただいてから作る、自家製和栗クリーム
のモンブラン。
カシリキュールを染み込ませた自家製ブリオッシュに、
和栗のクリームを絞りさわやかさを演出するため、最後にレモンをひとつり。
今回誕生する店内の仕上げスペースにて、お客様の目の前で和栗クリームをしぼり、
出来立てをご提供いたします。



「広尾のビスチーヌ」4個入 864円/8個入 1,728円/12個入 2,592円(税込)

クローブ、カルダモン、ナツメグ、ジンジャー、シナモンを独自にブレンドし焼き上げた
ビスクイにクランベリーとチーズガナッシュを挟んだお菓子です。
「大人の手軽なご褒美おやつ」として東京土産に。
そして頑張った自分へのご褒美にお楽しみいただきたい、
とっておきのスペシャルティ。パッケージでは、広尾在住の女性が愛犬と
散歩をしている様子や広尾の街並み、BURDIGALA 広尾本店、
有栖川宮記念公園をオリジナルイラストで描いております。

※「ビスターシュ」「焦がしキャラメル」は東京駅限定



■6月29日(月) ブツサンドウィッチがエキュート京葉ストリートにオープン!

新店オープン!

ドイツ本国のゲゼレ有資格者が丁寧に作りあげた本場のハムやソーセージなどのミートデリを中心に、自家製のサラダやソースなどのフィリングと、パンの一体感にこだわったサンドイッチ専門店です。

季節に合わせたフルーツや専門店ならではの個性的なメニューもご用意しております。

<おすすめ商品>

- ・「ローストビーフサラダ」510円(税抜)
- ・「フルーツサンドBOX」1602円(税抜)
- ・「エビ&ブロッコリーサラダ」445円(税抜)



■6月17日(水) ザスタンダード ベイカース トウキョウ オープン!

新店オープン!

栃木県宇都宮市西部の郊外に位置する“石の街、大谷町”に本店を構える「Think Local, Eat Local」をコンセプトとした、本格派のベーカリー&カジュアルレストランの新業態。地域に根付く事業として、生産者の想いを“パン”という作り手の技術とこだわりを「直接的に消費者と繋げること」をテーマにしています。

<おすすめ商品> **東京駅限定**

「御養卵のクリームパン」302円(8%) 308円(10%)

栃木県産御養卵と北海道産の牛乳を使用したカスタードクリームを、薄く焼き上げたプリオッシュ生地に溢れ出しそうなほどたっぷり入れました。お召し上がりいただくときの喜び、笑顔、驚きを思い浮かべた一品です。型に入れて焼き上げることで新幹線などの長距離移動も可能です。



■6月1日(月) Ura (ウーラ) オープン!

新店オープン!

おもてなしの気持ちを、ぎゅっと凝縮した洋菓子ブランド。おいしさはもちろん、驚きの食感、持ち運びのしやすさ、日持ちの長さまで、お土産のニーズを追求し、おもてなしの気持ちで応えた商品を展開します。

<おすすめ商品> **東京駅限定**

「チョコスチームケーキ」4個入 840円/8個入 1,650円(税込)

“ぎゅっとなめらかな口どけ”を追求したチョコ レートケーキ。

冷やして「ぎゅっと口どけなめらかな生ケーキ食感。」

常温で「口に入れた瞬間からなめらかなふんわり生チョコ食感。」が楽しめます。



■6月1日(月) アンリ・シャルパンティエ オープン!

新店オープン!

アンリ・シャルパンティエが大切にしてきた想いは、1969年の創業から変わりません。お客さまに洋菓子を通じて「幸せ」「喜び」「驚き」を届け、新しい文化を作ること。アンリ・シャルパンティエがつむぐ物語をご覧ください。

<おすすめ商品>

「プティ・タ・プティ」M(9種・44個入) 2,160円(税込)

おしゃれで、味わい深く、個性豊かで、本格派。9種のひと口クッキー。

9種のかわいらしいひと口クッキーが美しく並びました。

エッフェル塔のかわいいピックも付いて、遊び心がうれしい贈りものです。



人気のブッフェが再開!

■東京ステーションホテル 人気の朝食ブッフェが7月1日から復活!

東京ステーションホテルのご宿泊者限定のアトリウム朝食ブッフェは世界最大の旅行サイト、トリップアドバイザーによる国内ホテル朝食ベスト20において、東京都で唯一ランクインしています。新型コロナウイルスの影響により休止したところ多くのお客さまから惜しむ声をいただいたことから、プロの監修・指導による衛生管理の強化を図って新しいスタイルを構築して再開しました。新メニューを含めた100種類以上の朝食アイテムで、これまで以上に「ワクワクする朝食」をお届けします。

<朝食ブッフェの新スタイル>

- ・ソーシャルディスタンスを確保したテーブル・ブッフェ台の配置。
- ・お料理を取り分けるトングを廃止し、個々盛りにしてディスプレイ。
- ・お持ち帰り可能な、オールインワンのプラスチック製ナイフ&フォークをご用意。
- ・シェフが目の前で作るライブステーションを1か所から4か所に増設。
- ・ご希望の方には炊き立ての土鍋ごはんをテーブルにサーブ。



※個々盛り イメージ

<朝食ブッフェ新メニュー>

・季節のフルーツを使ったフレンチトースト グラチネ

バニラ風味のサバイونسソースをかけたフレンチトーストを焼き上げ、フレッシュフルーツをトッピング。見た目も華やかな一品です。



※季節のフルーツを使ったフレンチトーストグラチネ イメージ

・季節の和食メニュー「雪消飯（ゆきげめし）」

江戸や東京をテーマにしたコーナー。今回は江戸時代に人気だったとされる雪消飯をご用意。昆布と鰹の出汁に有機大豆で作った豆腐、特別栽培のお米、おろし大根を加えていただきます。やさしい味は朝にピッタリです。

・フレッシュスムージー

新鮮な野菜やフルーツに熟成フルーツビネガーを合わせて作るスムージー。目の前で仕上げるので格別の美味しさです。※1種類を週替わりで提供

【新型コロナウイルス感染拡大防止対策について】

衛生管理の世界的なリーディングカンパニーである「ECOLAB（エコラボ）」の日本法人・エコラボ合同会社と連携し、ホテル全体で衛生管理のさらなる強化に努めています。

ホテルの感染症対策についてはこちら：<https://www.tokyostationhotel.jp/event/engagement202006-2/>

○東京ステーションホテル 朝食サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/event/breakfastbuffet2020/>

■「東京ステーションシティ withコロナ 応援メッセージ」を7月20日より公開

コロナと闘うすべてのかたへ

世界的な未曾有の事態に不安を抱える人も多くいる中、東京ステーションシティ運営協議会会員各社は「ともに頑張ろう・withコロナをともに乗り切ろう」という思いをもとにメッセージを作成しました。東京ステーションシティ運営協議会に加盟する25社の社員が東京駅をご利用される方に向けてエールメッセージをお届けします。

- ・7/20（月）東京ステーションシティ運営協議会のHP及びデジタルサイネージにて配信予定
- ・8/3（月）駅構内のポスターに掲示予定

東京ステーションシティ公式HP：

<http://www.tokyostationcity.com/event/>

東京ステーションシティ公式facebook：

<https://www.facebook.com/TheTokyoStation/>



7/17よりスタート!

■ **東京ステーションギャラリー7/17 (金) より**
【開校100年 きたれ、バウハウス –造形教育の基礎–】開催

1919年、ドイツの古都ヴァイマルに、建築家ヴァルター・グロピウスにより開校した造形学校「バウハウス」が、昨年その誕生から100年目を迎えました。ナチスの弾圧を受け1933年に閉鎖されるまで、わずか14年という短い活動期間でしたが、実験精神に満ち溢れたこの学校は、造形教育に革新をもたらし、今日にいたるまでアートとデザインに大きな影響を及ぼしています。本展覧会では、バウハウスの基礎教育を中心に各教師の授業内容を紹介するとともに、その一端を体験していただけます。さらに、そこから発展した様々な工房（金属、陶器、織物、家具、印刷・広告、舞台など）での成果や資料など約300点を展示。また、バウハウスに入学した日本人留学生、水谷武彦・山脇巖・山脇道子・大野玉枝ら4名の活動を一堂に紹介する初めての機会となります。

<開催概要>

日時：2020年7月17日（金）－9月6日（日）

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】、
 バウハウス100周年委員会

後援：ドイツ連邦共和国大使館、スイス大使館、ハンガリー大使館、
 一般社団法人 日本建築学会

特別協力：ミサワホーム株式会社、東京国立近代美術館

協力：専門学校 桑沢デザイン研究所、大阪芸術大学、株式会社アトリエ ニキテキ

協賛：アウディ ジャパン株式会社、株式会社インターオフィス

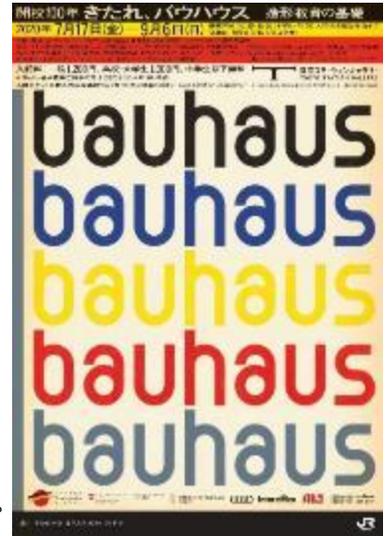
企画協力：株式会社アートインプレッション、株式会社ミサワホーム総合研究所

開館時間 | 10:00-18:00（金曜は-20:00）入館は閉館30分前まで

休館日 | 月曜日（8/10、8/31は開館）

入館料 | 一般1,200円、高校・大学生1,000円、中学生以下無料

- * 入館チケットはローソンチケットのみで販売します。
- * 障がい者手帳等持参の方は100円引き（介添者1名は無料）。
- * 前売券と団体券の販売は行いません。
- * 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、開館日時が変更になる場合があります。
- * 関連イベントはすべて中止となりました。



【**新型コロナウイルス感染拡大防止対策について**】

東京ステーションギャラリーでは、お客様ならびにスタッフの健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してご鑑賞いただけるよう感染予防の様々な取り組みを行います。また、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、チケット販売は日時指定の事前購入制としております。【ご来館のみなさまへのお願い】は下記ホームページよりご確認ください。

○東京ステーションギャラリー<http://www.ejrcf.or.jp/gallery/>

■ **ジェイアールバス関東株式会社の新型コロナウイルス対策について**

お客さまに安心してご利用いただくため、新型コロナウイルスの感染拡大防止に努めています。

- ・バス車内の消毒
- ・運行中のバス車内の換気扇の運転、または外気を導入することで換気し空気の入替えを行う
- ・従業員の手洗い・うがいの徹底、マスクの着用
- ・バスターミナルへの消毒液の設置、密を防ぐため待合室の座席の撤去（待合室閉鎖）
- ・窓口の飛散防止シートの設置や、窓口混雑緩和のためにバス乗車券、定期券購入のインターネット決済の推奨 など

○ジェイアールバス関東株式会社<http://www.jrbuskanto.co.jp/>



▲待合室閉鎖の案内



▲消毒液の設置

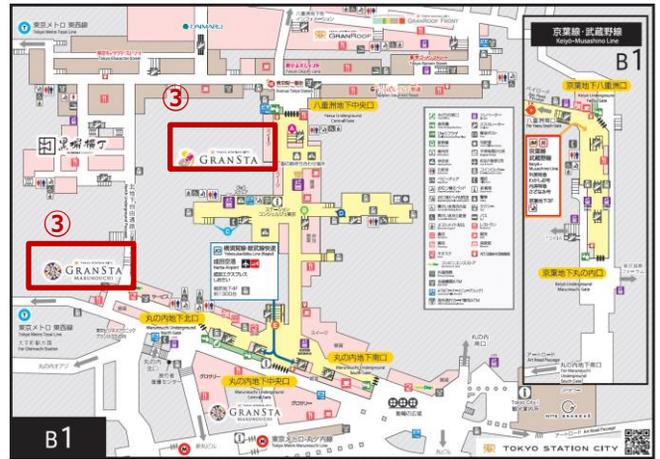
【参考】「東京ステーションシティ」と「東京ステーションシティ運営協議会」について

「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)JR東日本フーズ／(株)JR東日本ウォータービジネス／(株)紀ノ國屋／(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／(株)JR東日本サービススクエーション／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ジェイアールバス関東