

<報道関係者各位>

2021年6月29日
一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会

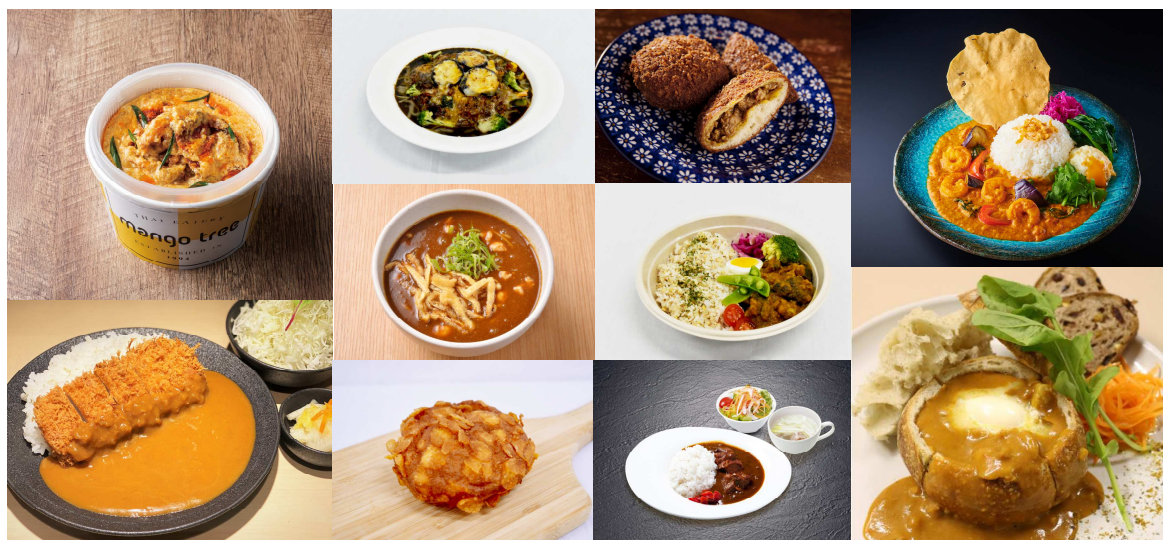
夏といったら、みんな大好き・大定番のコレで決まり。

東京ステーションホテルの総料理長ら専門家たちが採点！

東京駅エキナカおすすめ

「カレーグルメ※ランキングTOP10」

※対象：カレーライス、カレーパン、カレーそば、カレーうどん



まもなく7月！梅雨が続いていますが、こんなジメジメした状況、そして暑い夏にぴったりなグルメ・カレーに、東京ステーションシティ運営協議会は注目しました。そこで今回、東京ステーションホテルの総料理長、グランスタ東京内の「STATION RESTAURANT THE CENTRAL」総料理長などにご協力いただき、エキナカのカレーグルメを試食、採点してもらう企画「カレーグルメランキングTOP10」を実施しました。「非常にどれも個性的だった」と評価をいただいたエキナカのカレーグルメ。ぜひご注目ください！

【CONTENTS INDEX】

Topic 1. 専門家が自ら採点！！エキナカおすすめカレーグルメランキングTOP10・・・2-5 p

Topic 2. 「これから私たちが安全・安心の東京駅を守ります」

東京ステーションシティ運営協議会会員23社による応援メッセージ・・・6p

Topic 3. 東京ステーションシティ NEWS TOPICS・・・7-9p

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

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

Topic1. 専門家が自ら採点！！エキナカおすすめカレーグルメランキングTOP10

ジメジメした梅雨の時期をこえると、まもなく暑い夏がやってきます。夏と言えばカレー。実は東京駅はカレーグルメが豊富にあります。そこで今回は、「**専門家が自ら採点！！エキナカおすすめカレーグルメランキングTOP10**」を発表いたします。審査員に、東京ステーションホテルの総料理長、「STATION RESTAURANT THE CENTRAL」総料理長、東京駅駅員のカレー愛好家の計3名を迎え、東京駅で楽しむことのできるカレーグルメの中から選び抜かれた10品を、独自の視点で採点。東京駅へ寄ったついでに、「気軽に」「美味しい」さまざまなカレーグルメをぜひお楽しみください。

ランキング

※Topic1で紹介している商品はすべて税込価格です。

第1位

“プーニン パッ ポン カリー” ソフトシェルクラブの玉子カレー炒め



辛 さ ★★★★★
具 の 量 ★★★★★
スパイス感 ★★★★★
コ ク ★★★★★
手 軽 さ ★★★★★

マンゴツリーキッチン“ガバオ”(グランスタ東京)
／1,000円

円筒状の弁当の上段には大きめのソフトシェルクラブの唐揚げが乗っていて、そのまわりにふわふわの玉子炒めとネギがトッピングされています。下段にはタイの香り米のジャスミン米がセットされています。上段のソフトシェルクラブ炒め等を下段のジャスミン米の上にかけて食べるとカニの旨味と玉子のふわふわ感、そしてカレーの風味の辛さが絶妙のまさにタイ料理のプーニンパッポンカレーです。

※テイクアウト商品

【審査員コメント】

このコスパでこのクオリティはほぼパーフェクト！カニを食べても手が汚れず、ストレスなく食べられます。ご飯もカレーソースに良く合い、バランス・贅沢感・コストパフォーマンス良し。カップに入っていて食べやすいのもエキナカのメニューとして良いと思います。

第2位

牛たんカレーライス



辛 さ ★★★★★
具 の 量 ★★★★★
スパイス感 ★★★★★
コ ク ★★★★★
手 軽 さ ★★★★★

仙臺たんや 利久(グランスタ東京)
／1,210円

仙台の牛たんの代名詞ともいえる利久。10種類以上の特製スパイスで大きめのごろっとした牛たんをじっくり柔らかく煮込みました。定食もごさいます。

(ミニサラダ・ミニテールスープ付き 1,595円)

※イートイン商品

【審査員コメント】

主役は牛たん！と言えるほど、どこを探しても牛たんが沢山入っている大満足のカレーライス。お得感も食べごたえもある逸品です。

第3位

恋の海老ベジカレー 恋盛りトッピング



辛 さ ★★★★★
具 の 量 ★★★★★
スパイス感 ★★★★★
コ ク ★★★★★
手 軽 さ ★★★★★

恋とスパイス 新宿中村屋(グランスタ東京)/1,480円

日本で初めてインドカレーを発売した「新宿中村屋」と、日本食堂から数え80年超の「JR東日本クロスステーション」がタッグを組むカレー専門店。プリプリの海老と彩り野菜、海老のエキスを閉じ込めた“海老香るカレーソース”が美味しい一品です。パパド、ほうれん草ソテー、パクチー、フライドオニオン、揚げたまごをトッピングしました。

※イトイン商品

※グランスタ東京限定

【審査員コメント】

見た目が華やかで美しいです。スパイスオイルで自分の好みのスパイス感に調整しながら楽しめるところが良いと思います。自分へのご褒美カレーとしてぴったりです！

第3位

かつカレー(ヒレ)



辛 さ ★★★★★
具 の 量 ★★★★★
スパイス感 ★★★★★
コ ク ★★★★★
手 軽 さ ★★★★★

とんかつ まい泉食堂(グランスタ東京)/1,080円

1965年創業の老舗とんかつ屋。自慢の「箸で切れるやわらかなとんかつ」に、まい泉がかつカレー用に開発したカレーソースをかけました。厳選した豚ヒレ肉を一枚一枚丁寧に仕込み、オリジナルレシピで焼いたパンを指定した大きさに挽いたパン粉をまといせ、ひまわり油でカラッと揚げた「ヒレかつ」。ふわっと花が咲いたような衣の広がりやまい泉では「剣立ち」と呼び、これがサクサク食感のひみつです。このとんかつの美味しさを堪能していたために、野菜やフルーツをとことん煮込み、旨みを溶け込ませたカレーソースを作りました。かつカレー好きのためのカレーソースです。

※イトイン商品

※グランスタ東京限定

【審査員コメント】

揚げたてカツとカレーのバランスがとても良く、柔らかなカツの味を引き立たせるようなカレーソースが相性ばっちりです！コストパフォーマンスも良く、ご飯も漬物も美味しかったです。

第5位

TOKYO カレーパン



辛 さ ★★★★★
具 の 量 ★★★★★
スパイス感 ★★★★★
コ ク ★★★★★
手 軽 さ ★★★★★

ブルディガラ トーキョー(グランスタ東京)/880円

カレーが包まれていない、カレーパン！ブルディガラ トーキョーの限定メニュー。酸味の効いた長時間発酵の味わい深いオリジナルパンをくり抜き、バターチキンカレー、クロデットクリームをトッピング。アツアツのバターチキンカレーに、クロデットクリームが溶けて食べるほどに味に変化する、マリアージュをお楽しみいただけます。添えてある、ライ麦入りのフルーツのパン「セーブル・フリュイ」とカレーの相性の良さもお楽しみください。 ※ランチ 10:00～14:00限定 ※数量限定 ※イトイン商品

※グランスタ東京限定

【審査員コメント】

パン2種、ソースにクリームがトッピングしており最後まで美味しく食べられました。思わず写真を撮りたくなるような、見た目も楽しいカレーです！

第6位

蕎麦屋のカレーそば



辛 さ ★★★★★
具 の 量 ★★★★★
スパイス感 ★★★★★
コ ク ★★★★★
手 軽 さ ★★★★★

江戸切り 助六そば める爛佐藤(グランスタ東京)/980円

こだわりの蕎麦と天ぷら、ミシュラン星獲得の和食職人考案の約20種類の蕎麦メニューを通して「江戸らしさ・日本らしさ」を発信する江戸切り 助六そば める爛佐藤。国産そば粉を使用した蕎麦とかつお出汁と熟成されたかえしの旨みがおいしい蕎麦つゆをカレーそばにしました。

※イトイン商品

【審査員コメント】

出汁の香りが際立ちとても個性的な一品。和風だしの旨みが強く、蕎麦を楽しむためのカレーでした。一口目の出汁のインパクトがすごい！

第7位

Zopfオリジナルカレーパン



辛 さ ★★☆☆☆
具 の 量 ★★☆☆☆
スパイス感 ★★☆☆☆
コ ク ★★☆☆☆
手 軽 さ ★★☆☆☆

Zopf(ツオッフ) カレーパン専門店(グランスタ東京)／324円

松戸の人気店「Zopf (ツオッフ)」のオリジナルカレーパン。牛挽き肉をたっぷり使い、玉ねぎ、にんじん、きのこを加えて煮込み、十数種類のスパイスで仕上げたカレーと、粗めのパン粉をつけて長時間揚げたパンが見事にマッチ。ガリッとした食感でモチっとした甘めのパン生地がスパイシーなカレーを引き立て、熱々でもお土産にしても美味しいいただけるカレーパンです。※テイクアウト商品

【審査員コメント】

ザクザク感やモチモチ感、様々な食感が嬉しいカレーパン。揚げたてカレーパンのライブ感を楽しむことができるのが良かったです。

第9位

北海道"ポテドーナッツ" ひよこ豆のカレー



辛 さ ★★☆☆☆
具 の 量 ★★☆☆☆
スパイス感 ★★☆☆☆
コ ク ★★☆☆☆
手 軽 さ ★★☆☆☆

ブーランジェリー ラ・テール(エキュート京葉ストリート)／238円

生地は北海道産じゃがいも・インカのめざめ、北海道産小麦粉・キタノカオリ使用。ひよこ豆入りのカレードーナッツ。野菜と牛肉をコトコト煮込んだカレーは、ドーナッツ生地との相性抜群です。
※テイクアウト商品

【審査員コメント】

甘いドーナッツ生地と具の割合とスパイス感がちょうど良いカレーパン。ひよこ豆によるコクのあるカレーソースで、とても美味しかったです。

第8位

東京 TOKYO STATION CITY

東京BLACKカレー 4種の野菜炙りチーズ



辛 さ ★★☆☆☆
具 の 量 ★★☆☆☆
スパイス感 ★★☆☆☆
コ ク ★★☆☆☆
手 軽 さ ★★☆☆☆

ブックコンパスカフェ(エキュート東京)／1,050円

東京駅構内にある書店「ブックコンパス」に併設されているカフェ「ブックコンパスカフェ」から、彩り豊かな野菜を4種類使用した東京BLACKカレー。炙りチーズが香ばしい一品です。
※イトイン商品

【審査員コメント】

ボリューム多めでコスパ抜群、がっつり食べたい人におすすめです。炙ったチーズが香ばしく、野菜がしっかり入っているので女性も嬉しいと思います。

第10位

お豆腐と野菜のカレー (大豆ミート使用)



辛 さ ★☆☆☆☆
具 の 量 ★★☆☆☆
スパイス感 ★☆☆☆☆
コ ク ★★☆☆☆
手 軽 さ ★★☆☆☆

えさきのおべんとう(エキュート東京)／1,080円

ミシュラン三ツ星シェフが仕立てる大豆ミートカレー。適度な辛さに酸味と甘みも感じる、味わい深いカレー。しっかり旨味を感じる大豆ミートとたっぷりの野菜が嬉しいヘルシーなカレーライス。
※テイクアウト商品

【審査員コメント】

野菜が具たくさんで優しい味わい。ヘルシーなカレーライスなのでダイエット中でも罪悪感なく食べられそう。彩りが豊かでつい手に取りたくなります。

【一覧】専門家が自ら採点！！エキナカおすすめカレーグルメランキングTOP10

順位	商品名	店名	エリア
1	"ブーニン パッ ポン カリー"ソフトシェルクラブの玉子カレー炒め	マンゴツリーキッチン"ガバオ"	グランスタ東京
2	牛たんカレーライス	仙臺たんや 利久	グランスタ東京
3	恋の海老ベジカレー 恋盛りトッピング	恋とスパイス 新宿中村屋	グランスタ東京
3	かつカレー(ヒレ)	とんかつ まい泉食堂	グランスタ東京
5	TOKYO カレーパン	ブルディガラ トーキョー	グランスタ東京
6	蕎麦屋のカレーそば	江戸切り 助六そば める爛佐藤	グランスタ東京
7	Zopfオリジナルカレーパン	Zopf (ツオッフ) カレーパン専門店	グランスタ東京
8	東京BLACKカレー 4種の野菜炙りチーズ	ブックコンパスカフェ	エキュート東京
9	北海道"ポテドーナッツ" ひよこ豆のカレー	ブーランジェリー ラ・テール	エキュート京葉ストリート
10	お豆腐と野菜のカレー (大豆ミート使用)	えさきのおべんとう	エキュート東京

審査員総評

「東京ステーションホテル」の総料理長 石原雅弘氏

1988年、ホテルエドモント(現：ホテルメトロポリタン エドモント)入社。
1999年、同ホテルのフレンチレストラン「フォーグレイン」の料理長就任。2007年渡仏、ミシュランのレストランで修行。
2011年、東京ステーションホテル再開業準備室時に、総料理長として着任。

選び抜かれた10品、それぞれのカレーを味わいました。どれも非常に個性的で美味しくいただきました。優しい味わいからスパイシーなものまでバラエティーに富んでいるので、例えば、優しい味の料理から順々に、最後はスパイシーな料理に行きつくように各店をご利用いただくと、東京駅の中で“カレーの旅”を楽しめると思います。

日常的にリピートしやすいカレー、海外で食べるようなテイストのカレー、ここでしか味わえないカレーなど、1週間毎日カレーを食べても飽きないようなラインナップでした。10品以外にも個性的なカレーがあるので、ぜひ東京駅の中でお気に入りのカレーを見つけてみてください。

「STATION RESTAURANT THE CENTRAL」総料理長 五十嵐章氏

1985年、ホテルエドモント(現：ホテルメトロポリタンエドモント)開業時に入社。
1990年、日本食堂株式会社(現：株式会社JR東日本クロスステーション)入社。
2000年、鉄道ロマン夢空間で巡る旅の調理担当として乗務、芝弥生会館パステル亭、GOOD TIMES、日本食堂グランドスタディング店の調理長を経て調理指導役を務める。
2009年、カシオペア・北斗星の洋食メニューを監修。
2020年、STATION RESTAURANT THE CENTRAL 総料理長として着任

カレー屋さんでなくても、それぞれのお店の特徴を活かしたカレーメニューが多くありました。一口目から感動を与えるような料理や、食べる前の見た目からでも美味しさを感じるような料理もあり、総じて素晴らしかったです。お腹を空かせて東京駅の中を歩きながら、カレー巡りをしてもらっても楽しいと思います。もちろんテイクアウトも利用していただいて。そのようにカレー三昧の日を作って、このコロナ禍を乗り切ってもらえたら嬉しいです。

点数はそれぞれ違いますが、みんなそれぞれ違った美味しいカレー料理でした。

東京駅駅員 カレー愛好家

カレー専門店ではないけれど、それぞれのお店の特徴とメインメニューが引き立つようなカレー料理が多く、バリエーション豊かに楽しめると感じました。(例えば、蕎麦やカツなどが引き立つようなカレーなど) 東京駅の中にこんなに美味しいお店やカレー料理がたくさんあるとは知らなかったので、カレー愛好家として猛省しました！笑

東京駅には、老若男女、どなたでも味わっていただけるようなカレー料理がたくさんあります。駅の中を散策しながら、お気に入りのカレー料理を見つけていただく楽しみもあると思いますので、ぜひ試してみてください。

■対象商品

グランドスタ東京、エキュート東京、エキュート京葉ストリートなど駅構内で販売されている、各エリアのデベロッパー担当者がオススメするカレー商品39品。(対象：カレーライス、カレーパン、カレー蕎麦、カレーうどん ※レトルト販売商品は対象外)

■概要

2021年6月8日(火)に上記対象商品から選抜した10品それぞれを、3名の審査員が全て実食。「辛さ」、「具の量」、「スパイス感」、「コク」、「手軽さ」を5段階で、総合評価を10段階で採点。

■審査員(3名)

- ・「東京ステーションホテル」総料理長 石原雅弘氏
- ・「STATION RESTAURANT THE CENTRAL」総料理長 五十嵐章氏
- ・東京駅駅員 カレー愛好家

■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」

Topic2 東京ステーションシティ運営協議会会員23社による応援メッセージ

東京駅を支える
スタッフのメッセージ

■「これからも私たちが安全・安心の東京駅を守ります」

東京ステーションシティ運営協議会会員23社による応援メッセージの第2弾を7月1日より公開！

新型コロナウイルス感染症の影響により、旅行やお出かけを控えざるを得ない状況が続き、不安な日々をお過ごしのことと思います。東京ステーションシティ運営協議会では昨年の第1弾に続き、東京駅で働く23社の会員とともに、東京駅を安心してご利用いただけるよう、業務中に心掛けていることやお客さまに伝えたいことをメッセージにし、ポスターを作成しました。お客さまに安心感を与えるメッセージをみなさまにお届けいたします。

●掲出期間

2021年7月1日より

●掲出場所

東京駅構内のポスターに掲示予定

●公式HP、SNS

東京ステーションシティ公式HP：

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

東京ステーションシティ公式facebook：

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



メッセージイメージ



東京 TOKYO STATION CITY

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の総料理長・石原氏が目の前で実演「ペントハウス クッキングスタジオ」を開催！

各回30名限定の
クッキングセミナー開催

東京ステーションホテル総料理長の石原雅弘(イシハラマサヒロ)が腕を振るう姿を、目の前でご覧いただくクッキングセミナーを全4回開催いたします(1回目は終了)。ご自宅で美味しいお料理が作れるちょっとしたコツや簡単な技を、総料理長自ら伝授。調理実演の後には、総料理長が各テーブルに回りお客様の個別質問にもお答えいたします。その後、実演したお料理を加えた特別ランチコースをご賞味。東京駅舎の屋根裏・ゲストラウンジ(アトリウム)という開放的な空間で各回30名様限定の、美味しく、ためになるひとときをシリーズでお届けいたします。

●開催日

2021年7月28日(水)、10月27日(水)、2022年1月26日(水)

●時間

受付開始 12:15

調理実演 12:30～

(目の前で調理しながら、スクリーンにモニターライブ投影)

ランチタイム 13:30～

●会場

東京ステーションホテル 4F ゲストラウンジ(アトリウム)

●料金

各1回15,000円(消費税・サービス料込)

※季節のスペシャルドリンク付(ノンアルコール)

●予約

いずれかの方法で、参加日2日前の12時までに要予約

・オンライン <https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant02/cookingstudio/>

・お電話 03-5220-0514 (アトリウム直通/10:00～16:00)



総料理長 石原雅弘



実演お料理イメージ



ゲストラウンジ(アトリウム)イメージ

■世界生まれ、日本育ちの食文化を体感！ 食を通じてつながる世界「WORLD GOURMET FAIR」

おもてなしの心・探求心・発想力
日本の誇り×世界のグルメ

東京オリンピック・パラリンピックの開催にともない、世界への興味関心や、改めて日本の魅力を見直す機会になることが予想されます。「駅で手軽にたのしめる、世界のグルメ」のフェアを「エキュート×グランスタ」合同で開催いたします。エキュート東京・エキュート京葉ストリート・グランスタ東京では、「世界にルーツを持ち、日本で独自に進化」してきたグルメにスポットをあて、『世界生まれ、日本育ち。』をテーマに展開します。食を楽しみながら、改めて日本の食の魅力に気づききっかけになるかもしれません。

●開催日： 2021年7月23日(金)～8月8日(日)、
8月24日(火)～9月5日(日)

●場所： エキュート東京、エキュート京葉ストリート・グランスタ東京

※すべて税込価格です



ナポリタン

つばめグリル デリ
(エキュート東京) / 420円

日本で生まれた和製イタリアン代表。老舗洋食店が手掛けるモチットした太麺がトマトソースとよく絡んでやみつきなナポリタン。



ハントンライス

ふるさと料理 福膳
(エキュート東京) / 850円

ケチャプライスにふんわり卵をぼろ、海老フライと白身魚のフライにタルタルソースをたっぷりかけて。ハンガリーの郷土料理が由来と言われる金沢民熱愛のご当地グルメ。

※エキュート東京限定



東京カレーウィッチ

資生堂パーラー(エキュート東京) / 10枚入り 1,080円

秘伝のカレー粉に数種のスパイスを合わせた生地を香ばしく焼きあげ、相性の良いチーズクリームをサンドしました。インド人もびっくりなカレー味の手土産好適品です。



サーモンアボカドケーキ寿司

魚力海鮮寿司(エキュート京葉ストリート) / 1,200円

ノルウェーがルーツのサーモングルメ。豪華海鮮が美しく飾り付けされた、まるでケーキのようなデコレーションお寿司へ進化。

※エキュート京葉ストリート限定

グランルーフで
ウェルビーイングな体験を

■健康と障がいを考えるスペース「ウェルネスステーション東京2021」 東京駅 グランルーフで開催中！

9月5日(日)まで、東京駅八重洲口(改札外) グランルーフ2階で「ウェルネスステーション東京2021(Wellness Station TOKYO 2021)」を開催しています。期間中は、健康について考え、障がい者の健康促進と自立支援について理解を深めていただけるようなコンテンツをご用意。血管年齢・ストレス点数・脳年齢・骨密度・体内糖化度(AGEs)を無料で測定できるヘルスチェックコーナーやパラスポーツ(ボッチャ)体験ゾーンの設置、競技用車いすレーサーの展示を行っています。

また、「パラスポ農福連携マルシェ」(パラマルシェ)では、新鮮な野菜や果物、健康食品の販売や、障がい者が描いたキャラクターや絵画を使用した商品を販売。展示コーナーでは、パラスポーツ競技や選手、サポーターの活動紹介や、企業・自治体のSDGs・社会貢献活動、共生社会づくりに向けた取り組みをご紹介します。その他にも、全世代が楽しめる音楽イベント「Music Station Tokyo」の開催など、ウェルビーイングを感じることができる様々なコンテンツやイベントを実施しております。

●開催期間

2021年5月12日(水)～9月5日(日)

平日・土曜：11時～21時

日曜・祝日：11時～20時

※翌日が休日の日曜・祝日は21時まで

●場所

東京駅八重洲口(改札外)グランルーフ2階

●イベントHP

一般社団法人 日本パラスポーツ推進機構

<https://apspj.org/wellness-station-tokyo-2021/>

※新型コロナウイルス感染症の状況により、
実施内容は変更となる可能性があります。



■東京ステーションギャラリー

「木彫り熊の申し子 藤戸竹喜 アイヌであればこそ」7月17日から開催！

藤戸竹喜作品
東京で初公開！

北海道美幌町で生まれ、旭川市で育った藤戸竹喜(ふじとたけき/1934-2018)は、木彫り熊の職人だった父親の下で12歳の頃から熊彫りを始めました。藤戸竹喜の作品の特徴は、大胆さと繊細さ、力強さと優しさといった、相反するものが同居していることにあります。一気呵成に彫り進められる熊や動物の姿は、まるで生きているかのように躍動し、旺盛な生命力を感じさせる一方で、仕上げに行われる毛彫りは細密で、硬い木であることを忘れさせるような柔らかな質感を生み出しているのです。本展は、その初期作から最晩年にいたる代表作80余点によって、この不世出の木彫家、藤戸竹喜の全貌を、東京で初めて紹介する機会となります。

●開催期間

2021年7月17日(土)～9月26日(日)

10時～18時(金曜日：10時～20時) ※入館は閉館30分前まで

(7/19(月)、8/10(火)、8/16(月)、8/23(月)、9/6(月)、9/13(月)は休館)

●入館料

一般1,200円、高校・大学生1,000円、中学生以下無料

※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]

※入館チケットは原則として日時指定の事前購入制(ローソンチケットで販売)。
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催内容が変更になる場合があります。
※本展は当館のみで開催されるものです。



【参考】「東京ステーションシティ」と「一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会」について

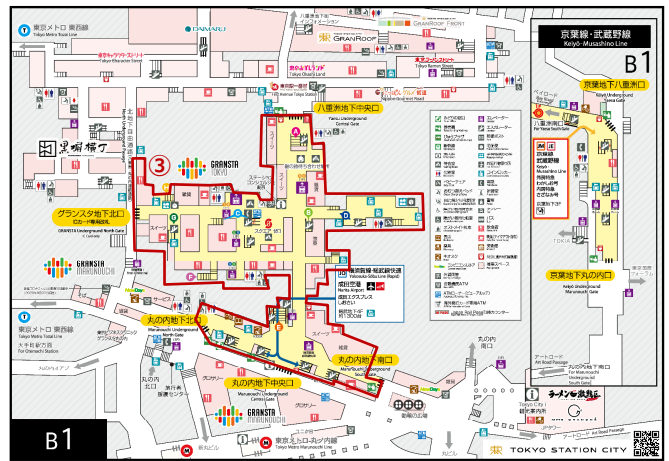
「東京ステーションシティ(TOKYO STATION CITY)」は、東日本旅客鉄道株式会社(JR東日本)が、東京駅とその周辺エリアを“一つの大きな街”と捉え、駅構内、丸の内口、八重洲口、日本橋口などの周辺エリアを「東京駅が街になる」というコンセプトのもと2006年に命名しました。

2013年、日本のセントラルステーションにふさわしいサービスを提供することを目的に、グループ会社とともに任意団体「東京ステーションシティ運営協議会」が発足。2021年4月より、23社の正会員とともに「一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会」として新たなスタートを切りました。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。

【正会員】

(株)紀ノ國屋／ジェイアールバス関東(株)／(株)JR東日本環境アクセス／(株)ジェイアール東日本企画／(株)JR東日本クロスステーション／(株)JR東日本サービスクリエーション／(株)JR東日本商事／(株)JR東日本ステーションサービス／JR東日本スポーツ(株)／(株)JR東日本テクノハートTESSEI／(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)ジェイアール東日本ビルディング／JR東日本ビルテック(株)／(株)ジェイアール東日本物流／JR東日本メカトロニクス(株)／JR東日本レンタリース(株)／セントラル警備保障(株)／日本ホテル(株)／(公財)東日本鉄道文化財団／東日本旅客鉄道(株)／(株)びゅうトラベルサービス／(株)ビューカード 計23社(2021年5月現在)

※本ニュースレターで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グランスタ東京／④東京ステーションギャラリー／⑤東京ステーションホテル