

【NEWS LETTER Vol.41】

<報道関係者各位>

2021年7月20日
一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会

エキナカから爽やかな夏をお届け！

マンゴー、パイナップル、梅、スイカ、メロン・・・などなど、
夏を彩るフルーツたっぷりのスイーツが勢揃い。

「エキナカ・フルーツカタログ2021」



ジメジメとした梅雨がようやく明け、暑い夏が始まります。なかなか食欲も気分も前向きにならない時には、ぜひフルーツをふんだんに使ったスイーツなどいかがでしょうか。東京ステーションシティ運営協議会では、東京駅構内で手に入る約70種類以上から、選りすぐりの商品をレターにまとめました。政府より、8月22日（日）までの緊急事態宣言が発令されましたが、どうしても電車での移動が欠かせないワーカーの方々も多くいらっしゃるかと思います。ぜひそんな方々の気分だけでも、エキナカの商品を通して晴らすことができたらと考えています。

【CONTENTS INDEX】

エキナカから爽やかな夏をお届け！暑い夏は旬のフルーツでリフレッシュ・・・2-4p / 番外編・・・5p

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

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

エキナカから爽やかな夏をお届け！暑い夏は旬のフルーツでリフレッシュ

今年の夏は全国的に暑く、さらに早めに梅雨が明ける地域が多いと言われています。そのため、平年よりも猛暑日が続くことが予想されています。そんな今年の暑い夏を爽やかに過ごせるよう、東京駅のエキナカで購入できるフルーツ商品をご紹介します。夏に旬を迎えるフルーツ商品をメインに、爽やかなゼリー、気軽に楽しめるドリンク、見た目でも楽しめる商品などを揃えました。色とりどりのフルーツでリフレッシュしてみたいかをご紹介します。

※全て税込価格です。

さっぱり爽やか♪涼しさを演出するゼリー商品9選

テリーヌ・ドゥ・フリユイ



アンリ・シャルバンティエ(グランスタ東京)／各453円

まるでフルーツの宝石箱のよう。フランス料理でおなじみのテリーヌをイメージした形は、カップのままではなく、お皿に盛り付けることでより一層フルーツのみずみずしさと美しさを楽しめます。色とりどりのフルーツは、濃厚なマンゴーと甘酸っぱいみかん、ぶどうとまろやかな洋なし、そして芳醇な白桃とさくらんぼといった6つの組み合わせが登場。

**フルーツアラモード
マスクメロン**



日本百貨店とうきょう(グランスタ東京)／567円

1本の木から1個しか収穫できない高級なマスクメロンをビューレ状にして使用し、フレッシュな食感に仕上げました。

カラフルボールゼリー



日本百貨店とうきょう(グランスタ東京)／464円

マンゴー、洋梨、パイナップル、メロン、さくらんぼの5種のフルーツと、キウイゼリー、サイダーミルクゼリーの2種のゼリーをカップの中におりばめました。彩り豊かできれいな楽しいデザートです。

甘夏ゼリー



治一郎(エキウト東京)／350円

夏らしい柑橘果実の甘夏ゼリー。国産の甘夏果肉がゴロッと入っています。すっきりとした甘さの中に甘夏特有の爽やかな苦味がアクセントです。食べ応えのある食感と、みずみずしくさっぱりとした味わいをお楽しみください。

※夏季限定

フリュージュレFG30



資生堂パーラー(エキウト東京)／8個入り 3,240円

ほどけるような口どけ、果実を味わう贅沢ゼリー“果汁がぱつと口の中に広がる感覚が印象的なゼリーに、ボリューム感のある果肉をどじ込めました。ほろっと繊細、とろけるような喉ごしで、香りたつ果実のみずみずしい美味しさをお楽しみいただけます。ノンアルコールなのでお子さまやアルコールに弱い方にも喜んでいただけ、ギフトにも最適です。

まるごと温州みかんゼリー



和楽紅屋(エキウト東京)／432円

生産者を限定した有田産温州みかん果汁を使ったゼリーで、温州みかんの果実をまるごと包み込んだ、贅沢なゼリーです。爽やかな味わいと、のど越しの良さをお楽しみいただける、夏季限定の涼菓です。

※夏季限定

オープストオーゼ



マイスターシュトゥック ユーハイム(エキウト東京)／10個入 3,456円

とろける食感のゼリーに豊富な果実をふんだんに入れた「オープストオーゼ」。6種類の果物の味を楽しめる彩り豊かなデザートです。

夏ゆず



銀座あけぼの(エキウト京葉ストリート)／324円

甘夏と柚子が香るとろけるゼリー。凍らせるとシャリシャリ食感のシャーベットになります。56キロカロリーと低カロリーな部分も注目。

フルーツジュレ



柿の木坂 キャトル(エキウト京葉ストリート)／1個360円

常温でも保管可能なジュレ。全5種あり。自家需要もあり、小さいお子様にもお薦め出来るジュレ。南高梅のジュレはお酒が使われており、自社で付け込まれた梅を使用し、大人の方へお薦めしたいジュレ。

サクッと気軽に楽しめるバリエーション豊かなドリンク商品9選

トロピカルフルーツスムージー
3本入



ベルン(グランスタ東京)/810円

アメリカ西海岸生まれのスムージーをベルン独自のトロピカルデザートに仕上げました。少し凍らせて軽くかき混ぜ、とろけるような不思議な口当たりをお楽しみください。

- 詰合せ内容：〈ポリネシアン パワーパンチ〉
〈ジャスト デュエット〉
〈カフナアロハ〉

ICHIBIKO
いちごミルクのもと



日本百貨店とうきょう(グランスタ東京)/
1本 1,360円

CHIBIKOカフェNo.1人気の「いちごミルク」は、角切りいちごを砂糖に漬け込んだ特製いちごミルクのもとに、冷凍いちごと牛乳を加えたメニュー。味の決め手のICHIBIKO特製いちごミルクのもとを、濃縮タイプの瓶詰にしました。お好みで4~5倍を目安に牛乳と混ぜるだけで手軽においしいいちごミルクが出来上がります。

うめスパークリングジュース



TOKYO!!!(グランスタ東京)/294円

手で摘み取ったうめはまるごと絞って兵庫県の天然水と有機さとうきびだけで作りました。うめはビタミンCとポリフェノールが豊富で、高い抗酸化作用があります。

ウォーターメロンブリーズ



Jamba Kitchen Labo (グランスタ丸の内)/S 610円/M 690円/L 740円

世界で大人気のJambaのラインアップから、スイカ・ラズベリー・ストロベリーの果実味が爽やかに溢れる夏季限定スムージーがついに日本初上陸します。本国アメリカでは大人気のSUMMER SPECIALのメニューです。リコピンたっぷりのスイカと、ポリフェノールを含むラズベリーのブレンドジュースを使用し、ストロベリーの甘酸っぱさでさっぱりと仕上げたスムージー。チアシードを追加してスイカ感をアップさせるカスタマイズもオススメです。

※数量限定販売のため無くなり次第終了

ジンジャーレモンカイエン



Jamba Kitchen Labo
(グランスタ丸の内)/390円

アメリカでエナジーチャージの定番として愛されているショットは、ジンジャーベースで日本初展開です。テキーラのようにカッツとどこかを味わった後、冷たいスムージーで整える等、2段階で楽しむ通な飲み方もオススメです。目覚めの一杯や集中力を高めたいときにも人気の一杯です。

※グランスタ丸の内限定

ピーチジュース



EATALY MARUNOUCHI
(グランスタ丸の内)/594円

アルト・アディジェ地方に広がるアルプス山脈のひとつプローズ山から湧き出る水を使用。保存料なし、無添加で果物本来の味わいを楽しめる北イタリアを代表するミネラルウォーター会社のフルーツジュース。

とまとぶんとドリンク



ニッコリーナ(エキュート東京)/216円

高知県を代表する果物の一つで上品な酸味の中のかすかなほろ苦さが特徴の文旦。この文旦と高知県産の糖度8度以上のフルーツトマトをミックスしたドリンクです。トマトは契約農家さんのフルーツトマトを使用しています。

土佐文旦の風味がトマト特有の青っぽさを消しているような味わいで、トマトが苦手な方でも飲みやすいそう。トマトの甘みとぶんとんの苦みが爽やかにマッチした新しい組み合わせの商品をお楽しみください！

福島あかつきもも



アキュアの自販機 他/ 180円

「福島あかつきもも」は濃縮還元ではなく、ストレート果汁 100%のジュース。桃の果実から搾った果汁をそのまま容器に詰め込みました。色味や香味、糖度などの味わいは使用する桃の作柄状況によって微妙に異なります。

そして農作物ゆえ作柄状況も、その年の気象状況等により毎年異なります。桃の風味がそのまま活かしているストレート果汁ならではの醍醐味として、その違いも是非お楽しみください。

澄んだ甘み、爽やかな香り
デラウェア



アキュアの自販機 他/ 150円

山形県産のデラウェア果汁を 30%使用したジュースです。種無しぶどうの一種であるデラウェアは家庭用にスーパーなどで見かけることも多いですが、ジュースとして登場することは珍しく、手に取りやすい280ml ペットボトルで登場するのは、アキュアでは今回が初めてです。

豪華なフルーツをふんだんに使った見た目も華やかなスイーツ9選

クラシックフルーツポンチS



DEAN & DELUCA(グランスタ東京)
/1,620円

自然の恵みをたっぷり受けた色とりどりの果物を使った「フルーツポンチ」。そのまま冷やして楽しむのももちろん、ソーダで割ってデザートに。スパークリングワインで割れば夏のパーティーにぴったりのフルーツカクテルの出来上がりです。

オムレット チョコバナナ



CACAO HUNTERS Plus
(グランスタ東京)/432円

バナナの木陰で育つカカオをイメージしたスイーツ。カカオの産地・南米コロンビアで、カカオの栽培からチョコレートの製造まで行う「カカオハンターズ」ならではの香り豊かなチョコレートとバナナの甘みが絶妙にマッチします。明るい卵色の生地とバナナ、チョコレートクリームのコントラストも鮮やかです。

※**グランスタ東京限定**

まるごといちごサンド



Be! FRUITS SANDWICH
(グランスタ東京)/680円

一年を通して人気が高い「まるごといちごサンド」には、その時期に最もおいしく、サンドイッチに合ういちごを厳選。コクがあり口どけのよい練乳入り生クリームと、カスタードクリームがいちごのみずみずしい甘酸っぱさと相性抜群。

マンゴーとパッションのプリン



Jamba Kitchen Labo
(グランスタ丸の内)/480円

マンゴーとパッションフルーツのプリンと、ココナッツミルクベースのムースが2層になった、とろとろ食感の甘酸っぱいマンゴープリン。テイクアウトのお土産にも、ティータイムのおやつにもぴったりの夏らしい爽やかなオリジナルプリンです。

※**グランスタ丸の内限定**

マンゴーメドレーボウル



Jamba Kitchen Labo
(グランスタ丸の内)/990円

アメリカで人気のマンゴーメドレーボウルが、日本に上陸！国内では東京駅でのみお楽しみいただけます。ジューシーなバナナとストロベリーと、食感も楽しいグラノーラに、マンゴーの滑らかさがプラスされたボリュームミーな一皿です。

※**グランスタ丸の内限定**

タルト・メリメロ



ル・ピエ プロデュイ パー ア ラ カンパニー(エキウト東京)1カット 788円

8種類のフルーツをたっぷりを使い、それぞれの甘みや酸味、食感が一度に楽しめます。みずみずしく彩りも鮮やかで、人気の商品です。

桃のティラミス



ティラミス スペシャルティ シークューブ
(エキウト東京)/
L : 1,620円、カップ : 594円

桃をたっぷり盛り付けた季節のティラミスです。ティラミスクリームの濃厚さと桃の甘さに加え、中の層に仕込まれたフランボワーズソースの甘酸っぱさが程よいアクセントになったティラミスです。

パイナップル生クリーム



サンドイッチハウス メルヘン
(エキウト東京)/496円

パイナップルを大胆に使用した見た目にもインパクトのある夏の限定商品です。生のパイナップルをカットしているため、フレッシュな酸味が生クリームとマッチします。

銀座メロン



銀座あけぼの(エキウト京葉ストリート)
/5個入 648円

爽やかな黄緑色とメロンの特徴的なパッケージはとてもかわいらしく、ちょっとしたお土産やプレゼントに最適です。北海道富良野産の赤肉メロンを使用したみずみずしく香り豊かなメロンクリームを、ふんわりとした蒸しカステラで包みました。

エキナカから爽やかな夏をお届け！暑い夏は旬のフルーツでリフレッシュ ～番外編～

■東京ステーションホテルより期間限定でマスクメロンを贅沢に味わう「マスクメロンパフェ&ショートケーキ」と「フレッシュフルーツ カクテル」が登場！

フルーツをぜいたくに使ったスイーツ&カクテル

東京ステーションホテルでは、ロビーラウンジでフレッシュな“マスクメロン”をふんだんに使った夏限定スイーツを販売いたします。また、バー&カフェ カメリアでは、夏シーズンに人気のカクテル「ベリーニ」。フレッシュな白桃とサクランボを華やかなシャンパーニュと組み合わせたフレッシュフルーツカクテルが登場します。

●マスクメロンパフェ

1/2個のマスクメロンを器に見立てた、インパクト抜群の贅沢パフェ。メロンジュレやカットしたマスクメロンを中心に忍ばせて、その上にクインシーメロンアイス、ふわふわのメロンエスプーマ、フレッシュのマスクメロンやクインシーメロン、プティフルなどをトッピング。器のメロンをスプーンですくいながら食べ進めることで、その芳醇な香りと甘みを心ゆくまで味わえます。メロンづくしのフォトジェニックなパフェです。

期間：7月19日（月）～8月15日（日）
時間：11:00～L.O.

*1日10個限定、なくなり次第終了
価格：5,800円（コーヒーor 紅茶付/税込）
場所：ロビーラウンジ



●マスクメロンショートケーキ

ふわりと軽い食感に仕上げたスポンジと2種の生クリームをバランスよく合わせて、マスクメロンの瑞々しい甘みを引き立たせたショートケーキ。シンプルだからこそ素材の持ち味を最大限に活かした、シェパティシエ渾身の一品です。丸くり抜いたマスクメロンもケーキの上にふんだんにのせました。バニラビーンズをたっぷり使った濃厚バニラアイスと爽やかなライムジュレが添えられ、様々な味わいをお楽しみいただけます。

期間：8月16日（月）～8月31日（火）
時間：11:00～L.O.

*1日10個限定、なくなり次第終了
価格：5,000円（コーヒーor 紅茶付/税込）
場所：ロビーラウンジ



●フレッシュフルーツ カクテル

夏シーズンに人気のカクテル「ベリーニ」。フレッシュな白桃とサクランボを華やかなシャンパーニュと組み合わせました。いずれもモクテル(ノンアルコールカクテル)でもご用意。

期間：6月1日（火）～8月31日（火）
時間：11:30～19:00 L.O.

*酒類の提供時間は今後変更になる可能性あり
価格：いずれも1杯2,600円(税込)
場所：バー&カフェ カメリア



■金沢の老舗フルーツパーラーが東京駅初出店！

東京駅初出店！

フルーツの可能性を追求する金沢の老舗フルーツパーラー「金澤パフェむらはた」が東京駅初出店。瑞々しいフルーツが美しく飾り付けられた人気のパフェが、持ち運びしやすいテイクアウトスタイルになって登場します。桃やメロンなど旬のフルーツを使ったパフェや地元石川県産のブドウをスナック感覚で食べる事ができるようにパック。お土産はもちろん、まだまだおうち時間が続く今、おうち時間を特別な時間にアップデートしてくれる商品たちが目白押しです。

- 開催日：2021年8月16日（月）～8月29日（日）
- 場所：東北・上越・北陸新幹線 南のりかえ口改札前「臨時販売スペース」

※各種パフェ販売価格：1,100円～1,300円（税込）
※画像はイメージです。
季節により果物の産地や種類が変わります。

水蜜桃パフェ



ジューシーで甘とろける桃をコンポートしました。自家製のももジュレは桃本来の上品な甘さとプルプル食感が楽しめます。

メロンパフェ



夏の北海道を代表する赤肉メロンをたっぷり使用しました。鮮やかなオレンジ色の果肉の中にとろけるような食感と上品な甘みが楽しめます。

和パフェ（和菓子村上パフェ）



「和菓子村上」×「フルーツむらはた」のコラボパフェです。和菓子専門店のあんこ、わらび餅、ほうじ茶クリーム、どら焼きを、新鮮なフルーツと自家製ババロアと合わせてパフェに仕上げました。

【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

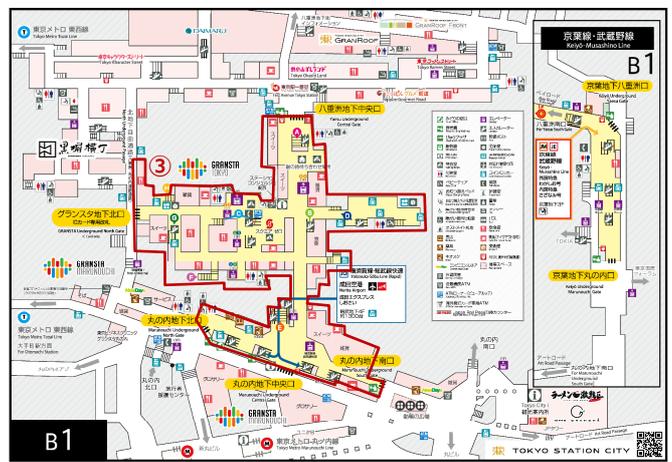
「東京ステーションシティ(TOKYO STATION CITY)」は、東日本旅客鉄道株式会社(JR東日本)が、東京駅とその周辺エリアを“一つの大きな街”と捉え、駅構内、丸の内口、八重洲口、日本橋口などの周辺エリアを「東京駅が街になる」というコンセプトのもと2006年に命名しました。

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)

【今回のご紹介エリア】



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東京ステーションホテル