



2023年1月12日
東日本旅客鉄道株式会社大宮支社
宇都宮ステーション開発株式会社
株式会社JR東日本クロスステーション

ご好評につき第二弾「出前！エキュート&グランスタ東京 in 宇都宮」を開催！ 東京駅から新幹線で人気商品を直送します！

JR東日本大宮支社は宇都宮ステーション開発(株)、(株)JR東日本クロスステーションと連携し、東京駅限定商品や人気スイーツ、パンなどが集う「出前！エキュート&グランスタ東京 in 宇都宮」を好評につき今回も宇都宮駅で開催します。選りすぐりの人気商品を東京駅から新幹線で直送するほか、会場を含めた宇都宮PASEOでのお買い物も、通常の2倍ポイントがもらえる「JRE POINT Wポイント」キャンペーンを開催し、お得なお買い物をお楽しみいただけます。ぜひこの機会に、東京駅でしか味わえない「美味しさ」をお楽しみください。

1 「出前！エキュート&グランスタ東京 in 宇都宮」概要



(1) 日時 2023年1月27日(金) 10時00分～19時30分
28日(土) 10時00分～18時00分

(2) 販売箇所 宇都宮駅改札外 宇都宮 PASEO とちぎグランマルシェ前

(3) 内容 ① エキュート・グランスタ東京の人気商品の販売
② 新幹線で輸送する生菓子等の販売

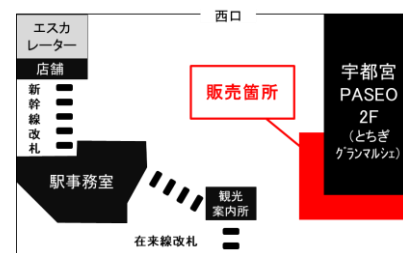
※商品により販売開始時間が異なります。

※商品が無くなり次第、販売終了となります。

(4) 取扱商品 東京駅限定商品を多数取り揃えます。詳細は別紙をご参照ください。

(5) 催事主催 JR東日本大宮支社、宇都宮ステーション開発(株)、(株)JR東日本クロスステーション

(6) 催事運営 宇都宮ステーション開発(株)



2 列車荷物輸送サービス「はこビュン」を活用した生菓子等の輸送

(1) 日程 2023年1月27日(金)・28日(土)

(2) 輸送列車 東北新幹線 やまびこ 57号(東京発・盛岡行)
東京駅 10時36分発 ⇒ 宇都宮駅 11時24分着

(3) 輸送商品 スイーツ、パン等 計16商品(全20箱程度)

(4) 販売時間 各日13時00分頃より販売予定

※列車の運行状況等により内容が変更となる場合があります。



「東京レンガぱん」
(東京あんぱん豆一豆)



「チーズフォンデュケーキ」
(テラ・セゾン)

3 「JRE POINT Wポイント」キャンペーン開催

宇都宮 PASEOにおいて、2023年1月27日(金)・28日(土)・29日(日)の3日間、「JRE POINT Wポイント」キャンペーンを開催いたします。お買いものやご飲食の際に JRE POINT カードやアプリのバーコードをご提示いただくと通常100円(税抜)につき、1ポイントのところ、2ポイント貯まります。ぜひこの機会にお得にお買いものをお楽しみください。

※一部対象外ショップもございます。

※軽減税率適用の有無にかかわらず、お買上げ金額から8%分を差し引いて税抜金額相当といたします。

※本リリースの画像はすべてイメージです。

【報道機関お問い合わせ先】

●催事の運営に関する問い合わせ

宇都宮ステーション開発株式会社 運営推進グループ TEL:028-627-8505

●販売商品に関する問い合わせ

株式会社 JR 東日本クロスステーション デベロップメントカンパニーPR 事務局 (朝日奈・新甫)
TEL:03-6894-3200

●取材申込みに関する問い合わせ

東日本旅客鉄道株式会社 大宮支社 広報室 TEL:048-642-7420

『出前！エキュート&グランスタ東京 in 宇都宮』の販売商品詳細

別紙

※価格はすべて税込

※当日の状況により、販売個数を制限させていただく場合があります。なお、なくなり次第終了します。

【東京駅から「はこビュン」でお届け！おすすめ商品】※各日 13 時 00 分頃より販売予定



東京駅限定ブランド

「東京レンガぱん」 / 東京あんぱん豆一豆

1 個 360 円 【1 日限定 50 個】

東京駅の赤レンガをモチーフにした、お手土産人気商品「東京レンガぱん」。あんぱん専門店らしさを追究した、豆一豆こだわりの、赤練り餡・特製クリームを小豆入りのふっくらで、しっとりとしたパンで包みました。



栃木県初

「チーズフォンデュケーキ」 / テラ・セゾン

3 個入 940 円 【1 日限定 24 箱】

北海道産クリームチーズを使用したふんわりしっとりとした生地で、マスカルポーネや生クリーム、練乳を使用したとろ〜としたクリームを閉じ込めたふわふわの食感をぎりぎりに残したベイクドチーズケーキです。



「八天堂くりむパン あんバター」 / 八天堂

1 個 350 円 【1 日限定 50 個】

毎年大人気の季節限定フレーバー！そのままでも温めてもお召し上がれます。温めることで隠されていたバターとクリームがとろ〜っと広がり、餡子とバターのあまじょっぱいバランスが何とも言えない絶妙な美味しさです。



東京駅限定商品

「チーズケーキサンド」 / Now on Cheese♪ Hello, Tokyo Station!

1 個 378 円 【1 日限定 50 個】

北海道産生クリームとオーストラリア産クリームチーズを使用し、じっくりと低温で焼き上げたなめらかなチーズケーキを、しっとりとしたサブレでサンドしました。本格的な味わいが手軽に楽しめるので、手土産にもぴったりです。



栃木県初

「ににぎのフルーツ大福 4 種セット」 / 祇をん ににぎ

1 セット 1,771 円 【1 日限定 16 セット】

京都東山八坂神社のすぐ近くに本店を構える和菓子店「ににぎ」が、旬のフルーツを使用した大福をご用意いたしました。王様いちごの福、みかんの福、抹茶クリームと渋皮くりの福、祇園ぼっちりの 4 種が楽しめるセットです。



「豆大福」 / 銀座甘楽

3 個入 618 円 【1 日限定 18 セット】

東京駅で 1 日に最大 3,500 個を売り上げた人気の豆大福。契約農園の小豆を炊いた粒あんの風味を感じられるようにシンプルながらも丹精込めて作っています。新幹線での輸送により、コシのある柔らかなお餅を堪能いただけます。



「カップくず餅」 / 船橋屋

1個 500円 【1日限定30個】

和菓子唯一の発酵食品にて、植物性乳酸菌も入っており、お身体に優しいスイーツです。おひとりさまでも食べやすいカップタイプでご用意しました。

できたて

東京駅限定ブランド



「サーモンカツサンド」 / TOUBEI

1箱 600円 【1日限定30箱】

やわらかな食パンにサーモントラウトのすり身を使用して揚げたカツ、国産卵と玉ねぎをたっぷりを使用したタルタルソースをサンド。合成保存料・合成着色料・化学調味料不使用です。

できたて

「松露サンド」 / つきち松露

1個 648円 【1日限定30個】

具材は伝統の玉子焼「松露」とマヨネーズのみ。玉子焼の味そのものを楽しんでいただけるよう分厚くボリュームミーに、しっとり滑らかなパンとの間に塗ったマヨネーズの酸味が美味しさを引き立てています。



東京駅限定商品

「ポケットサンド（グランスタ限定焼き印）」 / とんかつ まい泉

1個 486円 【1日限定40個】

まい泉自慢のやわらかなヒレかつと、オリジナルの甘めのとんかつソースと、とろーりとしたたまごをはさみこんだ、丸いかたちのサンドイッチです。



【エキュート・グランスタで大人気！おすすめ商品】 ※各日 10時00分より販売予定



「ソルト&カマンベールクッキー」 / 東京ミルクチーズ工場

10枚入 1,080円

新鮮な北海道産牛乳とフランス産ゲランドの塩を使った生地に、カマンベールチーズのチョコプレートをサンドしたクッキーです。



「メープルバタークッキー」 / ザ・メープルマニア

9枚入 999円

メープルシュガーと発酵バターを生地にたっぷり練りこみ、サクサクと軽い食感に焼き上げたクッキーでバターチョコレートをサンドしました。



「バターフィナンシェ」 / バターバトラー

4個入 864円

ヨーロッパ産発酵バターとフランス産ゲランドの塩を使ったバターフィナンシェ。表はカリッと焼き上げ、中はメープルシロップを染み込ませ、しっとり仕上がっています。



東京駅限定商品

「広尾のビスティーン アソート3種【TOKYO 駅限定】」 / BURDIGALA TOKYO

8個セット 2,250円

JR東日本おみやげグランプリ 2020 で新人賞を受賞した「広尾のビスティーン」から東京駅限定セットが登場。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た香りよいビスキュイ。クランベリーチーズ・ピスターシュ・マロングラッセ3種のフレーバーをお楽しみいただけます。



栃木県初

「ローストキャラメルマーケット」 / ローストキャラメルマーケット

12個入 1,209円

サクサクのウエハースに、キャラメリゼした香ばしいアーモンドをお楽しみいただけます。芳醇な香りとキャラメルのコクを織り交ぜた一品です。



栃木県初

東京駅限定ブランド

「メープルカスティーラ」 / nuevo by BUNMEIDO

6個入 1,080円

しっとり、じゅわ~な食べきりサイズの焼き菓子。カナダ産メープルの香りと甘さが口いっぱい広がります。



栃木県初

東京駅限定ブランド

「角 和三盆」 / 鳴門金時本舗 栗尾商店

1箱 864円

厳選した鳴門金時を蒸かし、創業以来80年以上継ぎ足しながら守り続けられた秘伝の蜜床に漬け込んで乾燥させ、阿波和三盆糖をふんだんに使用して仕上げた贅沢な逸品です。