

2024年9月12日(木)
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

エキュートエディション御茶ノ水・有楽町・新橋／マーチエキュート神田万世橋／リエール藤沢／五反田駅店舗

エキでお馴染みのショップが施設の垣根を越えてサステナブルコラボ！
美味しく食べて、未来を考えるメニューが23種類登場

『Sustainable Menu Campaign』開催！

売れ残りのバゲットが美味しいクラフトビールに生まれ変わり、フードロス削減！
たくさん食べて海を守る、低利用魚“コノシロ”を使用したつみれスープも登場！

開催期間：9月17日(火)～10月14日(月・祝)



美味しく食べて、
未来を一緒につなぐ

Start!
2024. **9.17**_{com} - 10.14_{oz}



エキにあるショップ同士がコラボ！
サステナブルなメニューが出来上がりました



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(所在地:東京都渋谷区、カンパニー長:杉村晶生)は、運営する商業施設「エキュートエディション御茶ノ水・有楽町・新橋」「マーチエキュート神田万世橋」「リエール藤沢」「五反田駅店舗」にて、2024年9月17日(火)～10月14日(月・祝)の期間、ショップ同士が施設の垣根を越えてコラボレーションしたオリジナルのサステナブルメニューを展開する「Sustainable Menu Campaign」を開催します。

本キャンペーンでは、サステナブルな世の中を目標に、パン・スープ・弁当・サラダ・アルコールドリンクをはじめとした、合計23種類のメニューを開発しました。お客さまに美味しく商品をお召し上がりいただきながら、一緒に環境問題を考える機会を提案します。

持続可能な漁業を支えるために、普段は飼料や肥料に使われる低利用魚“コノシロ”を積極的に使用し、魚価向上を目指した「ベトナム風サテム豆乳“コノシロ”つみれスープ」をはじめ、活用しきれないバゲットを麦芽とあわせて醸造したクラフトビール「サステナビリティ・ブレッドエール」など、アイデアと手間暇をかけた商品を多数ご用意しました。

ぜひ、本キャンペーンでしか味わうことのできない、美味しく食べて未来へ貢献できる、サステナブルな限定メニューをお楽しみください。

1. 本キャンペーンへの想いととも、参画ショップおすすめメニューをご紹介します!

PLUSOUPLE (エキュートエディション御茶ノ水)



PLUSOUPLE
Bread - Soup & more...

創業から100年以上の歴史を持つPasco (敷島製パン) が手掛けるベーカリーショップ「PLUSOUPLE (プラスプレ)」。

PLUSOUPLEは、日本古来のしなやかな暮らしをもとに、パンとスープとスプレッドなど、自分らしい組み合わせが楽しめる旬の食をご提案するベーカリーです。



8.働きがいも経済成長も 12.つくる責任つかう責任 14.海の豊かさを守ろう
17.パートナーシップで目標を達成しよう

★コラボ先: サカナバッカ (エキュートエディション新橋 / 五反田駅店舗)

ベトナム風サテトム豆乳“コノシロ”つみれスープ

／¥550 (テイクアウト: ¥540) ※ エキュートエディション御茶ノ水 限定

小骨が多く、低利用魚となってしまうコノシロを食べやすいつみれにして積極的に利用。価値をアップすることで漁業の発展に貢献。コノシロのつみれをベトナム風スープで美味しく仕上げました。



8.働きがいも経済成長も 12.つくる責任つかう責任 14.海の豊かさを守ろう
17.パートナーシップで目標を達成しよう

★コラボ先: サカナバッカ (エキュートエディション新橋 / 五反田駅店舗)

伊吹島産釜揚げいりこ&たまごサラダ／¥506 (テイクアウト: ¥496)

※ エキュートエディション御茶ノ水 限定

いりこにできないほど脂がのった“脂イワシ”のフライを使用し、持続可能な漁業を支えます。国産小麦の石臼挽き小麦粉の胡桃ロールに伊吹島いりこフライ、たまごサラダをサンドし、仕上げのアクセントに自家製ベリージャムをかけました。

【リテール推進グループ 中山 珠洲 氏 コメント】

他ショップさまとのコラボを通じて、美味しい食材に出会うことができ、とても有意義な経験となりました。今回開発したパンとスープは、日本の美味しいものを、美味しく食べるための工夫がたくさん詰まった商品に仕上がったと思います。これからも、持続可能な未来を実現するために、環境への配慮と美味しさを両立した商品を、たくさんの方に楽しんでいただけるようにしたいです。



サカナバッカ (エキュートエディション新橋 / 五反田駅店舗)

毎日の食卓に感動と冒険を。サカナバッカは『いつも新しい発見のある魚屋』をコンセプトに、食べて美味しいだけでなく、見て、知って、食べて楽しむ体験型の鮮魚店です。魚を知り、魚を体験できるお店づくりを目指しています。

sakana
bacca



12.つくる責任つかう責任 17.パートナーシップで目標を達成しよう

★コラボ先: 常陸野ブルーイング・ラボ (マーチエキュート神田万世橋)

木内酒造の酒粕漬け海苔弁当 (銀ざけ) / テイクアウト: ¥1,380

※ エキュートエディション新橋 限定 (五反田駅店舗では銀だらを販売)

人気の西京漬け切り身の海苔弁当をサステナブルにアレンジ。日本酒の製造時に発生する酒粕を酒粕漬けとして漬け魚に活用し、また、循環型の体制づくりに取り組む「常陸野BARREL SMOKEハム工房」において製造時に発生する、ベーコンの切り落とし端材も弁当に取り入れました。

【sakana bacca事業部 リーダー 近井 荘太 氏 コメント】

今回のキャンペーンについて、異業種のショップさんとのコラボによって今まで我々と接点のなかった層やお客さまへ環境問題を通してつながりを生むきっかけになるかな、と思い参加いたしました。普段は刺身や海鮮丼の、魚の素材・原料をメインで販売しているので、他の食材を組み合わせる商品を作るという取り組みは初めてでした。どんなものを作ることができるか、というアイデアを考えるのは大変でしたが、魚を味わう調味料として酒粕を使った漬け魚を生み出すことができてよかったです。自店だけでなく、コラボ先のショップでも日常では味わう機会が少ない魚を使った商品が多々ございます。今回のキャンペーンを通して新たな魚を知るきっかけになればと思います。



常陸野ブルーイング・ラボ (マーチエキュート神田万世橋)

茨城の酒蔵“木内酒造”から誕生した「常陸野ネストビール」の直営店。樽生で8〜9種類の常陸野ネストビールが楽しめ、直営店ならではの限定ビールや、自社醸造のウイスキーやジン、清酒もご用意しています。自分だけのオリジナルビール造りを学ぶこともでき、味わい、楽しみ、学べるラボバーは、ビールファンにはたまらない醸造研究所です。



12. つくる責任つかう責任

17. パートナースhipで目標を達成しよう

★コラボ先：サザコーヒー (エキュートエディション新橋)

日の丸ジン 蔵風土COFFEE

300mlボトル/テイクアウト：¥1,550 ※数量限定：180点

700mlボトル/テイクアウト：¥3,300 ※数量限定：20点

※ マーチエキュート神田万世橋 限定

いずれも茨城県に拠点を置く木内酒造とサザコーヒーによる、サステナビリティをテーマにおいたコラボ商品。有償で廃棄をしていた、ドリップコーヒー製造時に除去された微粉末や、チャフ（コーヒーの皮）を原材料として使用しました。また、加工商品のために搾汁したあとの、希少な国産ライムや国産レモンを引き取り一緒に蒸留しています。

【経営企画室 室長 木内 芽生 氏 コメント】

今回この環境プロモーションに参加させていただき商品を提案するにあたって、サザコーヒーさんとのコラボは一番最初に頭に思い浮かびすぐにご提案をさせて頂きました。(参加企業の中で唯一の茨城県の企業同士、本社もお互い車で15分ほどの距離です。)弊社では地域を巻き込み日々サステナブルな取り組みを心がけていますので、今回の商品も全ての原材料が廃棄予定原料を使った商品となっております。廃棄材料といってもサザコーヒーさん提供のコーヒーの引き殻をはじめ希少な国産オーガニックライム・レモン等、厳選した原材料のみ使用したジンに仕上げました。特別な日の夜の乾杯の一杯、休日の昼下がりにはコーヒーブレイクの代わりに一杯、香り高く飲みやすい仕上がりとなっておりますので是非お気に入りの飲み方を探してみてください。



サザコーヒー (エキュートエディション新橋)

茨城県ひたちなか市に本店を構えるコーヒー専門店。世界各国の産地へ足を運んで豆を選び、コロンビアの自社農園では美味しいコーヒーを求め品種や製法の改良を重ねています。スペシャルティコーヒーをはじめとしたこだわりの食材を使用し、お客さまのコーヒー時間にごできる限りのおもてなしを提供しています。



12. つくる責任つかう責任

17. パートナースhipで目標を達成しよう

★コラボ先：常陸野ブルーイング・ラボ (マーチエキュート神田万世橋)

HINOMARUウイスキーのアイリッシュコーヒー / ¥1,000

※ エキュートエディション新橋 限定

酒米の精米時に出る、酒造りに使わない部分を活用して造るウイスキーと、サザコーヒーの自社農園で栽培しているコロンビアコーヒーを使用した、風味豊かなカクテルドリンク。



8. 働きがいも経済成長も

12. つくる責任つかう責任

14. 海の豊かさを守ろう

17. パートナースhipで目標を達成しよう

★コラボ先：サカナバツカ (エキュートエディション新橋 / 五反田駅店舗)

サザバツカぱん ~伊吹島産いりこペースト入り~

/ ¥650 (テイクアウト：¥650) ※ エキュートエディション新橋 限定

低利用魚の脂イワシのペーストと、商品製造過程で発生するクロワッサン生地の切れ端を活用した、コーヒーにも合う惣菜パン。

【店舗事業部 次長 櫻谷 朋香 氏 コメント】

今回のプロモーション企画では、ひとつの大きなテーマに対して異なる業界の課題を知ることができました。また1つの会社では解決できない部分をもう1つの会社との協力で解決するといった、コラボ企画ならではの商品作りを行うことができ、嬉しく思います。仕上がった商品は、いずれも今回の企画がなければ皆さまに届くことの無かった商品です。今回の商品を美味しく召し上がっていただくことによって食のサステナブルについて少しでも考えるきっかけとなれば幸いです。



デリフランスエクスプレス (エキュートエディション新橋)

デリフランスは、世界10ヶ国に230店舗以上を展開するフランスのブーランジェリーカフェブランド。フランスでは、“ブーランジェリー”はパリのような大都市でも田舎でも、世代を超えた人々が交差する特別な空間です。ヨーロッパのオーセンティックなパン、日本オリジナルのパン、サンドウィッチ、パティスリー等を多数取り揃えています。



12. つくる責任つかう責任 15. 陸の豊かさを守ろう
17. パートナースhipで目標を達成しよう

★コラボ先：サザコーヒー (エキュートエディション新橋)

コーヒーあんぱん (将軍珈琲のコーヒーパウダー使用)

／¥366 (テイクアウト：¥360) ※ エキュートエディション新橋 限定

コーヒーを豆ごと超微細のパウダー状にして廃棄ゼロ。国産の米粉、小麦、小豆、ホイップを使うことで、国内自給率もアップ。コーヒー風味が絶妙なあんぱんです。米粉の持つもちりとした食感と、コーヒーの豊かな香り、甘さをおさえたこし餡とホイップの絶妙なバランスに仕立てています。

【運営部 運営課 マネージャー 高田 一大 氏 コメント】

今回のキャンペーンに参加させて頂き、環境に対する認識や食品ロスに対する取り組みについて、改めて深く考えるいい機会になりました。お客さまに喜んでご利用いただける店作りを常に心がけておりますが、人や環境に優しいサステナブルな製品開発は、より多くのお客さまに喜んで頂けると思います。「コーヒーあんぱん」を召し上がっていただいて、多くのお客さまにSDGsの取り組みのきっかけとなっていただけならと思います。



TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM

(エキュートエディション有楽町)

クラフトシーンに革命を起こしている都内のブルワリー「東京エールワークス」の新業態。板橋醸造所で造られた有楽町駅限定クラフトビールを含む16種類のフレッシュなクラフトビールを提供。オープンキッチンで開放的な飲食スペースにおいてビールやフードメニューを楽しめるほか、タップから直接ビールを注ぐテイクアウトにも対応しています。



12. つくる責任つかう責任 14. 海の豊かさを守ろう
17. パートナースhipで目標を達成しよう

★コラボ先：函館まるかつ水産 (リエール藤沢)

養殖VS自然サーモン比べ／¥1,200 ※ エキュートエディション有楽町 限定

天然と養殖で育ったサーモンを食べ比べるメニュー。両方のサーモンを同じレシピのジン酒ブライン漬してあり、ビールの麦芽の搾りかすを再利用されたパンズに巻いています。



12. つくる責任つかう責任 17. パートナースhipで目標を達成しよう

★コラボ先：デリフランスエクスプレス (エキュートエディション新橋)

サステナビリティ・ブレッドエール (IPA)

／¥1,300 (テイクアウト：¥1,300) ※ エキュートエディション有楽町 限定

活用しきれないバタールやバゲットを使用し、ビールの麦芽とミックスすることで、豊かな本物の味の美味しいIPAビールに生まれ変わらせました。

※ 数量限定：300杯

【醸造所所長 兼 ヘッドブルワー ランディー・カーンクロス 氏 コメント】

クラフトビールを醸造するうえでサステナブルは切り離せないものです。その中でも今回は食品ロスにフォーカスしました。「サステナビリティ・ブレッドエール (IPA)」は、コラボ先のデリフランスエクスプレスで通常は廃棄してしまうパンを使って醸造したクラフトビールです。このIPAは、柑橘類・スパイス・ハーブの風味が決め手となっており、バランスのとれた苦みのある仕上がりになっています。ほのかに香るパンの味わいを楽しみながら食品ロスについて考えてみましょう。



函館まるかつ水産 (リエール藤沢)



函館の老舗鮮魚店が営む北海道鮭の専門店、魚屋直営だからこそできる鮮度の良さが自慢。まるかつ水産では毎朝市場で魚を仕入れています。本業である魚屋の目利きで、納得のいくものだけを仕入れ、こだわりぬいた品々はすべて自慢の一品です。



12. つくる責任つかう責任

17. パートナーシップで目標を達成しよう

★ **コラボ先: PLUSOUPLE (エキュートエディション御茶ノ水)**

国産小麦のクルトン入り海鮮シーザーサラダ / ¥770

※ **リエール藤沢 限定**

国産小麦を使用したパンをクルトンにして、刺身を切り分ける際に出てくる魚の端材と組み合わせました。刺身には、日替わりで新鮮な魚を使用しています。フレッシュな野菜、ごろごろ入った刺身、アクセントとなるクルトン、そこへまるやかなシーザードレッシングが加わることで、絶妙な味わいのコラボレーションを生むシーザーサラダです。

【リエール藤沢店 ショップマスター 津島 裕一 氏 コメント】

サステナブルは飲食店業界でもホットな話題で、それを推進する1つの取り組みとしてとても共感をもって今回のプロモーションに参加しております。当店で取り扱う海鮮ものと、PLUSOUPLEさんで取り扱うクルトンを和洋どう組み合わせるか大変悩みましたが、メイン商品を引き立てるサイドメニューとして、ヘルシーかつ満足度ある一品に仕上がりました。お酒のつまみにもなりますし、お寿司や海鮮丼のアクセントにもちょうど良い商品ですのでこの機会に是非ご賞味ください。



2. 美味しく再利用し、フードロスに貢献！

★ <販売ショップ> **PLUSOUPLE (御茶ノ水)** × <コラボ先> **常陸野ブルーイング・ラボ (神田万世橋)**

12. つくる責任つかう責任

17. パートナーシップで目標を達成しよう

常陸野ソーセージ&ベーコンのタルティエヌ

／¥539 (テイクアウト: ¥529) ※ **エキュートエディション御茶ノ水 限定**

「常陸野BARREL SMOKEハム工房」のスライス加工の過程で発生、処分されるソーセージ、ベーコン、サラミの切れ端部分を使用し、食品廃棄削減に貢献。石臼挽きライ麦粉入りのカンパニユとベシャメルソースでタルティエヌに仕上げました。お肉は、日の丸ウイスキー熟成に使用した樽を利用してスモーク仕立てにしているため、独特の旨味や風味が味わえます。

12. つくる責任つかう責任

17. パートナーシップで目標を達成しよう

常陸野ボロニアソーセージ&アボカド

／¥704 (テイクアウト: ¥691) ※ **エキュートエディション御茶ノ水 限定**

「常陸野BARREL SMOKEハム工房」のスライス加工の過程で発生、処分されるソーセージの切れ端部分を使用し、食品廃棄削減に貢献。国産小麦の石臼挽き小麦粉のチーズたっぷりのパンとソーセージ、アボカドを組み合わせたリッチなサンドイッチです。

12. つくる責任つかう責任

17. パートナーシップで目標を達成しよう

常陸野ボロニアソーセージの焼きカレーパン

／¥473 (テイクアウト: ¥464) ※ **エキュートエディション御茶ノ水 限定**

「常陸野BARREL SMOKEハム工房」のスライス加工の過程で発生、処分されるソーセージの切れ端部分を使用し、食品廃棄削減に貢献。また表面のパン粉にはロスになる食パンを使用しています。衣のサクサク感とソーセージの歯ごたえがマッチしています。

★ <販売ショップ> PLUSOUPLE (御茶ノ水) × <コラボ先> サザコーヒー (新橋)



12. つくる責任つかう責任 17. パートナーシップで目標を達成しよう

珈琲&マスカルポーネのクーヘン / ¥495 (テイクアウト: ¥486)

※ エキュートエディション御茶ノ水 限定

コーヒー抽出後の絞りカス(コーヒーグラウンズ)が出ないように、豆をまるごと粉碎した超微細なパウダーを使用。クリーム of 甘さとコーヒーの苦味が良く合います。

★ <販売ショップ> サカナバッカ (新橋・五反田) × <コラボ先> 常陸野ブルーイング・ラボ (神田万世橋)



12. つくる責任つかう責任 17. パートナーシップで目標を達成しよう

木内酒造の酒粕漬け海苔弁当(銀だら) / テイクアウト: ¥1,380

※ 五反田駅店舗 限定

サカナバッカの定番商品「西京漬け切身の海苔弁当」を、サステナブルに沿ってアレンジを行いました。木内酒造の酒の製造時に発生する酒粕をペースト状にして酒粕漬けとして漬け魚に活用。製造時に発生するベーコンの切り落としも美味しく調理しました。

★ <販売ショップ> サザコーヒー (新橋) × <コラボ先> 常陸野ブルーイング・ラボ (神田万世橋)



12. つくる責任つかう責任 17. パートナーシップで目標を達成しよう

HINOMARUジンのエスプレッソトニック

/ ¥1,000 (テイクアウト: ¥1,000) ※ エキュートエディション新橋 限定

木内酒造の製造する「HINOMARU GIN CRAFT」と、サザコーヒーの自社農園で栽培しているコロンビアコーヒーのエスプレッソを合わせた、コーヒーカクテルです。果汁搾汁後の国産レモンや希少な国産ライムを買い取り、コーヒー製造工程内で出るコーヒーの微粉末と一緒に蒸溜。本来コストをかけて廃棄していた原材料を使用した、コーヒージンに仕上げました。コーヒージンの風味を活かしながらも、しっかりとコーヒーの味わいを楽しめる爽やかなカクテルです。

★ <販売ショップ> デリフランスエクスプレス (新橋) × <コラボ先> サザコーヒー (新橋)



12. つくる責任つかう責任 15. 陸の豊かさを守ろう

17. パートナーシップで目標を達成しよう

コーヒーシナモンロール(将軍珈琲のコーヒーパウダー使用)

/ ¥366 (テイクアウト: ¥360) ※ エキュートエディション新橋 限定

コーヒー抽出後の絞りカス(コーヒーグラウンズ)が出ないように、豆をまるごと粉碎した超微細なパウダーをアイシングに使用。生地には北海道産牛乳が練りこまれ、北海道産牛乳入りミルククリームを折り込み、シナモンフィリングを巻き込みました。

★ <販売ショップ> デリフランスエクスプレス (新橋) × <コラボ先> 常陸野ブルーイング・ラボ (神田万世橋)



12. つくる責任つかう責任 17. パートナーシップで目標を達成しよう

常陸野生ハム入りカスクート / ¥622 (テイクアウト: ¥610)

※ エキュートエディション新橋 限定

ウイスキーの製造過程で排出する麦芽のカスを餌として育った「プロシュート生ハムもも肉スライス」を挟んでおり、生地は佐賀県産の小麦「さちかおり」を95%使用しています。フランスパンに塩味の効いた生ハムとフィラデルフィアクリームチーズの相性が抜群です。素材の味を楽しんでいただくために、余計な具材はあえて省きました。

★ <販売ショップ> TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM (有楽町)

× <コラボ先> PLUSOUPLE (御茶ノ水)

12. つくる責任つかう責任 15. 陸の豊かさを守ろう
17. パートナーシップで目標を達成しよう**サステナビリティ・ブレッドエール (ライトラガー)**
/¥1,300 (テイクアウト: ¥1,300)

※ PLUSOUPLE エキュートエディション御茶ノ水店でも販売 (イートイン限定)

ロスになる食パンやフランスパンをビールの麦芽とミックスし、美味しいビールに生まれ変わらせました。PLUSOUPLEとタグを組み、サステナビリティをモチーフにしたライトラガービールを実現。パンとビールの麦芽をミックスして使用することで、味わい豊かなクラフトビールに仕上がりました。



3. たくさん食べて、食料自給率UPに貢献！

★ <販売ショップ> PLUSOUPLE (御茶ノ水) × <コラボ先> サカナバッカ (新橋・五反田)

8. 働きがいも経済成長も 12. つくる責任つかう責任 14. 海の豊かさを守ろう
17. パートナーシップで目標を達成しよう**プラスプレセット (選べるスープ: ベトナム風サテトム豆乳“コノシロ”
つみれスープ)** /¥1,320 ※ エキュートエディション御茶ノ水 限定

低利用魚“コノシロ”つみれスープをセットにしました。国産小麦のトーストなど、食感の違うトーストを3種類と、石臼挽きライ麦粉入りのカンパーニュを合わせてご提供します。コノシロを積極的に商品利用して魚価を上げ、漁業の安定に貢献します。



★ <販売ショップ> PLUSOUPLE (御茶ノ水) × <コラボ先> サザコーヒー (新橋)

8. 働きがいも経済成長も 12. つくる責任つかう責任 15. 陸の豊かさを守ろう
17. パートナーシップで目標を達成しよう**国産米の米粉&ライスマルクのキャロットケーキ**
/¥396 (テイクアウト: ¥389) ※ エキュートエディション御茶ノ水 限定

小麦粉の代わりに国産の米粉と、玄米を石臼粉砕したライスマルクを使用し、日本の食料自給率を支える「お米」の良さを引き出した、口溶けの良いキャロットケーキです。

8. 働きがいも経済成長も 12. つくる責任つかう責任 15. 陸の豊かさを守ろう
17. パートナーシップで目標を達成しよう**国産米の米粉&ライスマルクのバナナケーキ**
/ ¥396 (テイクアウト: ¥389)

※ サザコーヒー エキュートエディション新橋店でも販売 (ドリンクセット限定)

「お米」の良さを引き出した口溶けの良いバナナケーキ。小麦粉の代わりに、米加工品である米粉とライスマルクを使用し、食料自給率UPに貢献します。



★ <販売ショップ> TOKYO ALEWORKS STATION TAPROOM (有楽町)

× <コラボ先> 常陸野ブルーイング・ラボ (神田万世橋)

12. つくる責任つかう責任 15. 陸の豊かさを守ろう
17. パートナーシップで目標を達成しよう**麦芽育ちシャルキュトリー・プレート** /¥1,300

※ エキュートエディション有楽町 限定

ビール製造時に通常廃棄される麦芽の搾りかすを餌として育った豚肉により作られたシャルキュトリーを食べ比べ！バゲット代わりに提供するパンズパンにも、同じくビール製造時に廃棄される麦芽の搾りかすを材料として用いています。



「Sustainable Menu Campaign」特設サイト

「Sustainable Menu Campaign」の特設サイトを開設し、各開発商品の詳細情報や、商品開発者の想いを聞けるオリジナルのインタビュー動画などを掲載しています。ぜひご覧ください。

特設サイトURL：

<https://www.ecute.jp/cp/sustainable2024/>



「Sustainable Menu Campaign」のSDGsへの寄与について

「Sustainable Menu Campaign」では、ショップ同士が施設の垣根を越えてコラボレーションしたオリジナルのサステナブルメニューを企画・開発・販売することを通して、SDGs（Sustainable Development Goals：持続可能な開発目標）に掲げられた17の目標の一部に寄与できると考えています。※いずれのメニューがどの目標に関連しているのかは、各メニュー上部のアイコンをご確認ください。

参考①：タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！

詳しくはこちらをご確認ください！ <https://www.jrepoint.jp/campaign/B240314001/>

参考②：株式会社JR東日本クロスステーションについて

商号：株式会社JR東日本クロスステーション

本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階

設立：2021年（令和3年）4月1日

代表取締役社長：西野 史尚

資本金：41億1百万円（JR東日本100%子会社）

デベロップメントカンパニーについて：

エキナカニーズに幅広く応える、魅力あふれるエキナカ空間を目指し、「エキュート」や「グランスタ」等のエキナカ商業施設を展開する事業を行っています。

各駅のロケーションや文化、地域性を考慮しながら、エキナカのさらなる魅力向上を目指します。

また、パートナーとの連携を強化し、地元との共生、地域連携にも積極的に取り組んでいきます。

主な運営施設：エキュート、グランスタ



Development Company -Purpose-

エキのひととき
ちょっと、もっと、ずっと、

私たちデベロップメントカンパニーは
駅から人々の時間に寄り添い、
駅ごとの個性を発揮した“ちょっといい”体験で
あなたの毎日をもっと、今日からずっと、豊かにします