

赤羽駅に「エキュート赤羽」いよいよ全面開業 ～ 2011年9月23日(金)開業 ～

赤羽駅北改札口内に“エキュート赤羽”が開業いたします。
つつい「マイニチヨリミチしたくなる」変化に富みながらも、
居心地のよいエキナカがいよいよスタートします。

株式会社ジェイアール東日本都市開発(本社:東京都渋谷区/代表取締役社長:大川博士)は、この度の東日本大震災の影響により開業が遅れておりました「エキュート赤羽」を2011年9月23日(金)に全面開業いたします。

■全体概要

- 【開 発 運 営】株式会社ジェイアール東日本都市開発
- 【開 発 面 積】約5,800㎡
- 【店 舗 面 積】約2,100㎡
- 【所 在 地】東京都北区赤羽1丁目1番1号 JR東日本赤羽駅 北改札口内
- 【店 舗 業 種】スイーツ、デリ、ベーカリー、カフェ、雑貨、アパレルなど
- 【シ ョ ッ プ 数】55ショップ(うち常設54ショップ、イベント1ショップ)
(Ⅰ期9ショップ、Ⅱ期2ショップ、Ⅲ期開業予定2ショップ含む)
- 【シ ョ ッ プ 一 覧】別紙参照
- 【売 上 想 定】年間約60億円

■店舗概要

(1)ストアコンセプト:『ココロ Reset』

毎日の通勤・通学等でご利用になる駅で、オンとオフの切り替えをしてリフレッシュする、電車の待ち時間がワクワク楽しくなるような生活シーンを提案します。

(2)環境コンセプト:『PASSAGE(パサージュ)』

フランスの小道をイメージしたような路地空間を表現しました。

上質ながらもモダンな毎日でも寄り道したくなるようなエキナカを提案いたします。

■次回プレスのお知らせ

開業キャンペーン等については、9月上旬にご案内予定です。

■外観写真(既存開業区画)



【素材に関するお問い合わせ先】

株式会社フルハウス

担当:秋元、日江井(ひえい)

TEL:03-5413-0384

Mail:s.akimoto@fullhouse.jp、s.hiei@fullhouse.jp

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ジェイアール東日本都市開発

ショッピングセンター事業本部 エキュート赤羽営業事務所

担当:有座(ありざ)・村林・丸山

TEL:03-3903-5781

Sweets

営業時間：月～土9:30-22:00/日・祝9:30-20:00

NO	新ブランド	新業態	エキナカ初出店	東京初出店	ショップ名	業種	特徴
1			○		ビービーズ PBees	ハチミツ 専門店	ニュージーランド産生ハチミツ専門店ビービーズ。世界が注目する抗菌性の高いマヌカハチミツをはじめ、養蜂家直送の最高級ハチミツ製品をお届けします。また、砂糖不使用の生ハチミツで甘さを整えたビービーズオリジナルスイーツもお楽しみください。
2					フォルマ FORMA	洋菓子	大阪帝塚山のチーズケーキ専門店フォルマ。チーズは、宮城県蔵王の牧場と技術提携して「無塩のナチュラルチーズ」を直送しています。ひとつずつ丁寧に焼き上げたこだわりのチーズケーキを「本物のチーズ」をモチーフにした木箱に入れ、パーソナルギフトとしても喜んでいただける商品をご用意します。
3					パティスリー マリアージュ	洋菓子	2004年12月に文京区小石川にオープンしたパティスリーマリアージュが、今回家族団らんをテーマに大人から子どもまで楽しめる商品を新たに追加登場いたします。マリアージュからお客さまに色々な驚きと感動を提供していきます。
4			○		コナノコスコーン conanoco scone	洋菓子	スコーン専門店コナノコスコーンがエキナカ初出店。お子様にも安心してお召し上がり頂けるよう、製造には保存料・着色料等は一切使用しません。お食事系スコーン、デザート系スコーン、冷えたスコーン、スコーン生地で作ったキッシュやタルト、スコーンラスクにスコーンボールなど、今までにない様々なおいしさと食感をご用意してお待ちしております。
5			○		リュード パッシー RUE DE PASSY	洋菓子	2001年に目黒・学芸大学にオープンした長島正樹シェフが手掛けるキャラメルやギモーヴが人気のリュードパッシーがエキナカ初登場。普段着のパティスリーをテーマに、カラフルで可愛いギモーヴやキャラメル、素材の風味豊かな焼き菓子を取り揃えました。
6			○		ラ・ペーシュ プラン	洋菓子	2002年に西荻窪にオープンしたラ・ペーシュプランがエキナカ初登場。「おいしい・安心・うれしい」をコンセプトに、鈴木敦シェフの人情がしみ出る素材で温かみのある生菓子、焼き菓子、コンフィズリーを取り揃えました。
7					ダロワイヨ	洋菓子	300年以上も前のルイ王朝時代に誕生したフランス菓子の老舗ダロワイヨ。ダロワイヨの代名詞ともいべき商品であり、かつてダイアナ妃も愛したと言われるマカロンをはじめ、2006年発売の四角いシュークリーム「シューキュービク」も取り揃えました。
8			○		クレドカカオ	洋菓子	職人がひとつひとつ手をかけて、素材の良さをいかして創りあげたチョコレートブック「クレドカカオ」が誕生。あたたかみのある自然なスタイルをテーマに、飾らなげシンプルに仕上げたチョコレートや焼き菓子、季節ごとの商品を取り揃えました。
9	○	○	○	○	ポテト ピカソル POTATO PICASSOL	洋菓子	エキナカ初出店のポテトピカソルは、焼き菓子専門店代官山ピカソルの新ブランド。鹿児島県の提携農家から毎日届く高品質の紅さつまを使用して、低カロリーで甘みも香りも一味違うピカソルならではのポテトスイーツをご用意してお待ちしております。
10	○		○	○	季節菓子 さくら	和菓子	日本の四季を味わう和菓子のある生活。そんな毎日の暮らしの中で忘れがちな、季節の移り、歳時記を四季折々を通してお伝えします。和菓子職人が厳選された素材を活かし手間を惜みず心を込めて作り上げました。自分へのご褒美、家族へのお土産、友人への手土産など、出来立て、作り立てをエキナカからお届けします。
11					フナバシヤ 船橋屋	和菓子	船橋屋は江戸は文化二年(1805年)に創業しました。江戸名物の一つに数えられる程の評判になったくず餅は、創業以来206年間ひたすら、くず餅の磨きに力を注いできました。さらに、くず餅を引き立てる秘伝の黒豆と黄粉も重要になってきます。この3つが奏でる絶妙な味わいをエキナカでお楽しみください。
12	○		○		ふくるん亭	和洋菓子	伝統の職人技を駆使した発酵、蜜かけ製法で造り上げた新しいタイプのかりんとう専門店です。最高級の原材料を使用した黒糖、野菜、大学いかりんとうをはじめ、上品な甘さのロイヤルミルクティー、ビールやシャンパンにぴったりのキムチやトマトバジルかりんとうなど、老若男女問わず様々な商品を取り揃えました。
13			○		自然派カステラ舗 のんのか	和菓子	文明堂の創業以来の昔ながらの製法と職人の手で焼き上げた「自然派」の新ブランドです。厳選された良質な食材を使い、毎日食べても飽きがこない自然に手がでる、体にやさしいそれでいてどこか懐かしいこだわりの逸品を取り揃えました。
14			○		タノホ 田ノ歩	米菓子	山の幸、海の幸、洋の素材を取り入れた、モダンでオーソドックスな米菓ブランドです。田は太陽の日差しを浴び、自然からの恵みを受け、月日を重ねてお米を作ります。お米と自然への感謝の気持ちを忘れずに、素地や製法にこだわり、古きものと新しきものを共に大切に作る心で作りました。
15			○		プールミッシュ	洋菓子	日本の本格的フランス菓子の草分けプールミッシュがエキナカ初出店。代表的な商品のトリュフケーキやシブーストも、伝統と常に革新を志す創作意識を大切にしながら吉田菊次郎氏率いるプールミッシュのパティシエ達は今日も究極の美味の追及を行っています。
16			○		キャトーズ・ジュイエTokyo	洋菓子	人気シェフ白鳥裕一氏が手掛けるフランス菓子専門店キャトーズ・ジュイエトウキョウがエキナカ初登場。古典菓子、タルト、プティフルセックなどのフランス伝統焼き菓子にスポットをあてて、お客さまに喜んでいただけるバラエティー豊かな商品をお届けします。
17					はらドーナッツ はらロール	洋菓子	食品作りの基本である「美味しく、安心して食べていただける」というシンプルなコンセプトをもつ「はらドーナッツ」、「はらロール」が複合ショップとしてオープンいたします。併設の厨房で揚げたドーナッツをおやつ感覚でお召し上がりください。
18			○	○	マ・クルール ma couleur	洋菓子	2009年7月に神戸市三宮に「見る、香る、食する」をコンセプトにオープンしたバームクーヘン専門店マ・クルールが今回東京初出店。臨場感あふれる製造過程を楽しめるとともに、焼きたてバームクーヘンならではの甘いスイーツの香りを醸し出していきます。
19	○		○	○	モロゾフグランTokyo	洋菓子	モロゾフ80周年を迎えたモロゾフからグロフのお店モロゾフグランドウキョウがエキナカに初登場。ヨーロッパの暮らしの中で「幸せのかたち」として大切にされてきたグロフを、様々なスタイルでご提案いたします。モロゾフグランドウキョウは、こころ温まる幸せのお菓子で毎日の大切な瞬間、人と人とを結んでいきます。

Foods

営業時間:月～土9:30-22:00/日・祝9:30-20:00

NO	新ブランド	新業態	エキナカ初出店	東京初出店	ショップ名	業種	特徴
20					マダ 豆狸	米飯	大阪梅田が発祥のいなりすし専門店。甘煮したいだけ、かんぴょう、風味豊かな金ごまを混ぜた素材な味わいの「豆狸いなり」が人気商品です。ひとつひとつ丁寧に作り上げたおいなりさんを常時4～5種類ご用意しております。ぜひ、お好みの味を見つけてください。
21					オコフコネハチ おこわ米八	米飯	最上級のもち米と厳選された季節の素材を使用し、精練の枝、こだわりの製法で丁寧に炊き上げたおこわは、炊き立てはもちろんの事、冷めてもおいしくお召し上がり頂けます。旬の食材をたっぷり使用したおこわ弁当をご用意し、お待ちしております。
22			○		チキヤ 知久屋	和惣菜	知久屋の和惣菜は無農薬、低農薬で栽培されたオーガニック野菜を使用し、調味料は全て天然素材でつくられています。化学調味料、保存料、添加物を一切使用せず、食材の仕入から加工・調理・販売まで全て一貫して行い、お客さまに安全で健康によい惣菜をお届けいたします。
23					てとて	和惣菜	つくり手の「手」と美味しく味わって頂くお客さまの「手」をつなぐてとは、美味しい魚を中心とした和惣菜専門店。こだわりの焼魚は厳選された高質なお魚を使い、ふっくら艶やかに焼き上げております。合成保存料、化学調味料を一切使用しない出来立てを提供いたします。
24			○		カガリヨウリ キンチャリヨウ 加賀料理 金茶寮	和惣菜	創業以来の伝統、「一客一亭」のおもてなし。城下町金沢を代表する料亭金茶寮が展開する和惣菜店がエキナカ初出店。加賀の郷土料理に京の雅を取り入れ、四季折々の素材をひとつひとつ丁寧に仕上げたお弁当とお惣菜を、やさしい味わいで彩りよくお詰めいたしました。
25			○		ツキジキブン 築地紀文	和惣菜	東京築地場外に総本店を構える練製品の老舗。伝統の技を活かしたお魚・野菜・大豆を中心とした体にやさしい作りたての惣菜をお客さまにご提供致します。高タンパク・低カロリーの栄養が豊富で体にやさしい食品づくりにこだわっております。
26	○		○	○	バーグファクトリー BURGFACTORY	洋惣菜	ハンバーグ素材を使用したチーズ入りメンチカツ、ミートボールやオムライス、チキン惣菜など店内で調理した手作りの洋惣菜を、リーズナブルに取り揃えております。粗挽きのお肉の食感と手作りソースにこだわり、ひとつひとつ丁寧に焼き上げた自慢のハンバーグをぜひご賞味ください。
27		○	○		カツゲン かつ玄	和惣菜	創業50年余のとんかつ専門店が手掛ける新業態。熟成させた良質の豚肉、注文の都度挽く生パン粉と素材にこだわり抜いたとんかつは、冷めても美味しく召し上がっていただける逸品です。
28		○			シタラダイナー SITAARA DINER	洋惣菜 イートイン	インドの5つ星ホテルのシェフ達が手掛ける本物のインド料理をイートイン・テイクアウトできるエキナカ新業態。スパイスな本格カレー、香り豊かなタンドリーチキン、窯で焼きたてのナンなど本格インド料理をご提供いたします。シェフが目の前で調理するライブ感あふれる姿をお楽しみください。
29	○	○	○	○	パンチャンとジョン	洋惣菜 イートイン	健康野菜を豊富に使った、本格韓国惣菜からオリジナル惣菜まで、今ソウルで人気の最新コリアンフードをバラエティー豊かにご提供いたします。また、イートインコーナーでは韓国麺を中心に、エキナカで手軽に本場韓国の味をお楽しみいただけます。
30					トリサンワ 鶏三和	和惣菜 イートイン	創業昭和八年、鳥一筋に歩んできた鶏肉専門店。日本三大地鶏のひとつ「三和の純鶏名古屋コーチン」は、旨味を最大限に引き出すため、飼育期間を一般ブロイラーの約3倍の手間隙をかけております。名古屋コーチンと特製だし、新鮮でトロトロの玉子で仕上げる親子丼は自慢の逸品です。
31			○		フォーラー 四陸	中華総菜	北京、上海、四川、広東の「四大料理」をそれぞれ極めた四人の厨师が展開する本格中国料理店がエキナカ初出店。これまでの四陸にプラスし、エキュート赤羽限定やお手頃価格のメニューも豊富に取り揃え、幅広いお客さまに気軽に利用していただける「新中国料理店」となっています。
32					パオパオ PAOPAO	点心	店名のパオパオには、ひとつひとつの点心を宝物のように包むという意味が込められています。日本人の味覚に合う皮や餡によるオリジナルレシピを考案。食材にこだわり、厳選した黒豚と和豚もち豚を使用し、お店で丹精込めて仕上げた自慢の本格点心をぜひお楽しみください。
33					イーション eashion	洋惣菜	素材や産地にこだわり、お客さまの健康をスタイリッシュかつクイックにバックアップする洋惣菜店。店内で最終加工してできたおいしいお弁当、サラダ、惣菜などをフルラインナップで展開します。季節の商品を中心に続々と入れ替え、毎日来ても飽きない楽しさをご提供します。
34			○		スシノッコウ 寿司の二功	寿司	本マゴロ・関あじ等のブランド魚をはじめ、季節ごとに変わる産地の美味しい旬の素材を、職人が真心込めて丁寧に仕上げます。江戸前寿司、上方寿司、太巻きなどの伝統的な寿司に加え、現代の感覚を取り入れた裏巻きロール寿司など、幅広い品揃えをご用意しております。
35					アール・エフ・ワン RF1	洋惣菜	鮮度を大切に、健康と安全にこだわったSOZAIのトータルブランドです。SOZAIに使用する旬の野菜は、風味や栄養が豊富だけでなく、カラダに必要なチカラを与えてくれます。毎日の食卓を彩る鮮度にこだわったシーフードや野菜のチカラを美味しく楽しく提案いたします。

Café & Eat in

営業時間：月～土9:30-22:00/日・祝9:30-20:00(39、40、41を除く)

NO	新ブランド	新業態	エキナカ初出店	東京初出店	ショップ名	業種	特徴
36			○		ヤナカコーヒーテン やなか珈琲店	カフェ コーヒー豆	珈琲本来の美味しさを知っていただく為に、ご注文頂いた商品ごとにひとつひとつ生豆から焙煎し、新鮮な状態でお渡ししています。これまで感じることのなかった多様な豊かな香りや、口の中にほのかに余韻が残る心地よい甘みなど、新鮮なコーヒーならではの味をお楽しみください。
37	○		○	○	ローカルスタンドトウキョウバル LOCAL STAND 東京バル	飲食	日本ならではの食材を使った心がホッとする「情緒料理」と日本の様々なお酒を「東京スタイル」でご提供する和バル！昼は定食などをリーズナブルに、夜は地元赤羽の名店である「みやこ豆腐の味噌漬け」や、東京23区唯一現存の酒蔵「小山酒造」の銘酒などがお楽しみいただけます。
38					ほんのり屋	飲食 米飯	ほんのり屋のおむすびは、こだわりの素材を使って作られています。お米は厳選した会津産コシヒカリ、塩は沖縄産の海水塩、海苔は厳選された有明産を使用しています。定番の具材から季節限定のものまで、毎日楽しめる多数の商品を揃えてお待ちしております。
39			○		しゃりん	飲食	六厘舎が手掛けるスピードに本格的なつけめんを楽しむことができるしゃりんがエキナカ初出店。旨みが凝縮されたスープは、かつお・さば等の魚介と、ゲンコツトリガラ等の素材の旨みを十二分に出し、麺と絡まれば、小麦とスープの旨味が口の中に広がる至高の一杯です。
★ 40					ベックスコーヒーショップ BECK'S COFFEE SHOP	カフェ	香り高いコーヒーとこだわりの手作りサンドイッチでおもてなしする「駅カフェ」です。ご注文いただいたから、ひとつひとつ手作りするクラブハウスサンドは女性にも大人気です。自慢のコーヒーをご一緒にどうぞ。
★ 41	○		○	○	そばいち	飲食	喉ごし抜群の茹でたて生そば、店内で揚げたかき揚げ天が自慢のおそば屋さんです。かつお節の風味にさば節の厚み・旨みをきかせた出汁汁も自慢のひとつ。ほかにも、たくさん自慢があったメニューをご用意してお待ちしております。もちろん、ご提供価格も自慢のひとつです。

39.しゃりんの営業時間は平日/6:30-22:00、日・祝/6:30-20:00

40.ベックスコーヒーショップ、41.そばいちの営業時間は全日6:30-23:00

Bakery

営業時間：月～土9:30-22:00/日・祝9:30-20:00(42、44、45を除く)

NO	新ブランド	新業態	エキナカ初出店	東京初出店	ショップ名	業種	特徴
★ 42	○		○	○	フェルツ Felts	ベーカリー カフェ	フェルツの名の由来は、パン作りに特に欠かせない5つの要素(小麦粉・水・イースト・技術・塩)からきています。伝統の製法を守り、素材にこだわり、技を磨き続けるという思いをひとつひとつのパンに込めています。店内のカフェスペースはパリのオープンカフェをイメージした優しい雰囲気、気持ちの弾むワンランク上の日常をお届けします。
43			○		パンオ トラディショナル Pain au Traditionnel	ベーカリー	職人たちが厳しく温度、湿度を管理して育てた天然酵母を使い、低温下でゆっくりと発酵させることで他店とは一味違った重厚で香り高くしっとりとした生地のパンが出来上がります。また、一部店内で焼き上げた北海道産の特製発酵バターをふんだんに使ったクロワッサンはおすすめの一品です。
44					ベーグルアンドベーグル BAGEL & BAGEL	ベーカリー カフェ	「しっとり&もちもち」が特長の食感とローコレステロール、ローオイル、ローカロリー、ローファットというヘルシーさが自慢のベーグル専門店です。小麦本来の甘みを楽しめる定番13種類のベーグルをひとつひとつ店内で焼きあげています。初のエキナカカフェでの登場です。お気軽にご利用ください。
☆ 45					ヴイドフランスエクスプレス 【改札外】	ベーカリー	1983年ヴイドフランスは、フランス最大手の製粉会社グラン・ムーランド・パリ社との技術提携から誕生したパン専門店です。季節感や旬の素材にこだわったオリジナル惣菜パン、フレッシュなサンドイッチなど満足していただける逸品を取り揃えました。
☆ 46	○		○	○	赤羽あんこ 【改札外】	ベーカリー	大正14年創業の地元製菓メーカー「王子製菓所」の餡子を使用したオリジナル商品「赤羽あんこ」をはじめ、どこか懐かしさややさしさを感じる和風の焼きたておやつを提供します。北海道産のえりも小豆を使用した、甘さ控えめで、きめ細かく、なめらかな餡をたっぷりとした新しいタイプの和スイーツです。

42.フェルツ、45.ヴイドフランスエクスプレスの営業時間は平日/7:30-22:00、日・祝/7:30-20:00

44.ベーグル&ベーグルの営業時間は平日/6:30-22:00、日・祝/6:30-20:00

Goods/Book/Convenience

営業時間：月～土9:30-22:00/日・祝9:30-20:00(53、54を除く)

NO	新ブランド	新業態	エキナカ初出店	東京初出店	ショップ名	業種	特徴
★ 47			○		グリーン デリ Green DeLi	グロッサリー	日本はもちろん世界の文化をお伝えするワールドデリッシュストアです。世界のお菓子や話題の商品のほか、女性が気になる美をテーマにした身体に良い食材、コスメやデューグズ、ギフトなど豊富な品揃えでお客さまをお待ちしております。毎日の楽しい乗り換え時間をお過ごしください。
★ 48	○		○	○	ローラアッシュレイ ギフト&アクセサリーズ LAURA ASHLEY GIFTS & ACCESSORIES	雑貨	英国のブランド「ローラアッシュレイ」が新業態でエキナカ初出店。英国テイスト溢れるオリジナルデザインのテキスタイルを使ったファッション・インテリア小物やアクセサリ、ホームファニッシングまで女性のライフスタイルに合わせたスタイルをご提案いたします。
★ 49			○		ミッレフィオーリ Millefiori	雑貨	お部屋だけでなく、バスルームやオフィスなど衣食住あらゆる空間の香りを作り出すイタリアのエアデザインブランド。「エアデザイン」とは香りが産み出すマジックです。大好きな香りを見つけて自然と笑顔になりそうな多彩なストーリーを是非体感してください。
★ 50					青山フラワーマーケット	生花	パリのマルシェのような店内では、色や形・香りをじっくりと確かめながらお花を探ることが出来ます。また節電対策にもなるグリーンには、加湿・空気清浄のほか目の疲れを軽減するなどの不思議なチカラがあります。花と緑に囲まれた心豊かなライフスタイルを体感してみませんか？
★ 51	○		○	○	モストリ Mostri	雑貨	女の子のマストアイテム、ヘアアクセサリを中心にファッション雑貨、ハンカチやレッグウェア、シーズングッズを取り揃えております。毎日ヨリミテしたくなるような、そんなショップ「Mostri」。トレンドをいち早くGETし、あなたらしいオシャレを見つけませんか。
★ 52					ローリーズファームプラス LOWRYS FARM +	レディスウエア 雑貨	「女の子にとってシンプルに今の気分を楽しめるブランド」です。クオリティー&リラックスをテーマに飽きのこないベーシックアイテムと、シーズントレンドアイテムをミックスした清潔なコーディネートをご提案いたします。オリジナル雑貨・アクセサリ・コスメも取り揃えております。
★ 53					ニューデイズ NEWDAYS	コンビニエンス	毎日の通勤・通学で駅を利用されるお客さまに、より便利で、よりご満足いただける商品を取り揃え、スタッフ一同笑顔とまごころでお出迎えいたします。NEWDAYS(ニューデイズ)は、お客さまからのご要望にお応えして誕生したコンビニエンススタイルのお店です。
★ 54					ブックエクスプレス BOOK EXPRESS	ブック	忙しい毎日で「ココロReset」する場所をお探しではないでしょうか？ホッと一息つきたい…そんなお客さまを私たちはお手伝いいたします。BOOK EXPRESSでは、いち早い商品と情報、そしてココロ温まる雑貨で、素敵な毎日をサポートいたします。

53.ニューデイズの営業時間は全日/6:30-23:00

54.ブックエクスプレスの営業時間は全日/7:30-23:00