

2024年12月19日(火)
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

東京駅「グランスタ」キャラメルスイーツフェア ミルキーな甘さ、ほろ苦さに夢中 「キャラメル時間」初開催！

2025年1月14日（火）～2月14日（金）



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）の運営する東京駅のエキナカ商業施設「グランスタ東京」「グランスタ丸の内」にて、**2025年1月14日（火）～2月14日（金）の期間、「ミルキーな甘さ、ほろ苦さに夢中 キャラメル時間」フェアを初開催**します。

甘さとほろ苦さが絶妙なキャラメルスイーツは、冬のおやつにぴったり！**東京駅限定18商品を含む計20商品の充実のラインアップ**で、**香りとコクがたまらない「キャラメル×チーズ」、甘さと塩味のハーモニーが絶妙！「キャラメル×塩」、****「キャラメル×生クリーム」の最強タッグ、ほろ苦さが味のアクセントになる「キャラメル×フルーツ・ナッツ」**など、**個性豊かな味わいが揃います。**濃厚キャラメルソースがとろ～りあふれ出す「チーズフォンデュケーキ×キャラメル」や、新感覚のそば粉ミニクレープ「塩キャラメルカマンベール」、ザクッと食感の生地で濃厚なキャラメルクリームをサンドした「キャラメルクリームのクイニアマンサンド」など、ぜひこの冬の“とっておき”を探してみませんか？

●「グランスタ」ホームページ <https://www.gransta.jp/>

香りとコクがたまらない「キャラメル×チーズ」



NEW

グランスタ限定

チーズフォンデュケーキ<キャラメル> 3個入 1,296円/Terra Saison (テラ・セゾン)

(グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア)

スフレチーズケーキの中から、濃厚キャラメルソースがとろ〜り！甘いチーズフォンデュのような新感覚ケーキ。北海道産クリームチーズを使ってふわっふわに焼き上げた生地と、とろける濃厚なキャラメルソースは相性抜群です。



NEW

グランスタ限定

キャラメル塩チーズケーキ 直径12cm 1,944円/CHEESE CAVERY TOKYO (グランスタ東京/B1改札内 プレシヤススイーツ)

ほろ苦キャラメルと甘いキャラメル、2種のソースが彩るレアチーズケーキ。深いコクとうま味が特徴のパルミジャーノ・レッジャーノを使ったレアチーズケーキの中には、しっとりスポンジとキャラメルソースが隠れ、ワインなどお酒のお供にもぴったり。スポイト内の濃厚キャラメルソースをかけて味の变化も楽しめます。
※イベント展開期間：1/14~1/26

甘さと塩味のハーモニーが絶妙！「キャラメル×塩」



グランスタ限定

塩キャラメルカマンベール 1個 360円/SOBAP (ソバープ)

(グランスタ東京/1F改札内 吹き抜けエリア)

満足感たっぷりの甘塩っぱいバランスがたまらない、新感覚のそば粉ミニクレープ。ビターな塩キャラメル、芳醇なうま味のカマンベールチーズが、おいしいハーモニーを醸します。下には、生クリームにカスタードを合わせたディプロマットクリーム、ザクザクのグリッシーニも入っていて、異なる味と食感が生み出す深い味わいが楽しめます。



NEW

グランスタ限定

KASA-NETA 塩バニラ×キャラメル 2本入 850円/あまみカオリ研究所 (グランスタ東京/1F改札内 京葉ストリートエリア)

バター香るしっとりサブレで2層のクリームを挟んだ“カサネタ”シリーズの新作は、チョコサブレとキャラメル×塩バニラの、究極マリアージュが楽しめるバターサンド。こっくりほろ苦キャラメルと、塩味が効いた濃厚バニラの組み合わせは、大人の味わい。ティータイムはもちろん、ワインにもよく合います。



NEW

グランスタ限定

キャラメルおかき 1袋50g 486円/富士見堂 (グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア)

素材にこだわったおかきに、キャラメルソースをコーティング。おかきは長野県産の減農薬栽培もち米を使い、米油でさっくりと揚げることで、お米の甘さを引き出しています。キャラメルは甘さとほろ苦さが絶妙で、コーヒーとの相性も抜群です。

ご褒美デザートにぜひ！「キャラメル×生クリーム」の最強タッグ



NEW

グランスタ限定

キャラメルバナナパンケーキ 一皿 1,580円 (イトインのみ)

／WK2 (グランスタ丸の内／B1丸の内地下中央口改札外)

キャラメル味のクリームとソースがたっぷりかかった、幸せパンケーキ！パンケーキを2枚を重ねて、キャラメル風味の生クリームで覆ったインパクト大の一皿です。仕上げに香ばしいキャラメルソース、バナナを添え、トッピングのヘーゼルナッツの食感もアクセントになっています。



NEW

グランスタ限定

キャラメルクッキーシュークリーム 1個 799円／コロンバン

(グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア)

ほんのりビターな自家製キャラメルカスタードクリームが詰まった、ミニシュータワー。サクサクのパイ生地の上に4個のクッキーシュークリームを重ねた一品です。シュークリームを取り分けて、中心のクリームをディップしながらお楽しみいただけます。



NEW

グランスタ限定

フラン・キャラメル 1個 388円 (テイクアウト)、396円 (イトイン)

／BURDIGALA TOKYO (グランスタ東京／B1改札内 銀の鈴エリア)

店内厨房で焼き上げる人気の「フラン」に、フェア期間限定でキャラメル味が登場！サブレにキャラメルソースを加えたカスタードを流し入れて焼き上げることで、香ばしさがアップ。温めればとろりと濃厚になり、冷やせばチーズケーキ風の味わいが楽しめます。
※数量限定：1日100個

ほろ苦さが味のアクセントに！「キャラメル×フルーツ・ナッツ」



NEW

グランスタ限定

キャラメルパフェ 1個 1,512円／京橋 千疋屋

(グランスタ東京／B1改札内 丸の内坂エリア)

キャラメルソースに塩キャラメルムース、フルーツも満載のご褒美パフェ！食べ進めるごとに異なるおいしさに出会える、見た目も味もゴージャスな一品です。一番下から、ほろ苦キャラメルソース、ミルクィな塩キャラメルムース、洋梨入りカスタード、生クリームと味の変化が楽しめます。いちご・ブルーベリーを添えた、華やかなデザートです。



NEW

グランスタ限定

まるごとバナナの焦がしキャラメル風クリーム 1パック 540円／サンドイッチハウス メルヘン

(グランスタ東京／B1改札内 スクエア ゼロエリア)

焦がしキャラメル風の生クリーム×ごろっとバナナのボリュームサンドイッチ！挟んでいるのは、なんと1本分のバナナ。添えられた焦がしキャラメル風生クリームはほろ苦で、甘さたっぷりのバナナと相性抜群です。店内厨房で製造しているので、作り立てのフレッシュなおいしさもお楽しみいただけます。

**グランスタ限定****キャラメルマキアート****1個 756円/カファレル** (グランスタ東京/B1改札内 丸の内坂エリア)

味と食感が異なる3層が調和した、キャラメルマキアート風ドルチェは、可愛いしずく型のケーキ。表面は、コーヒー風味のイタリアンメレンゲ。内側はキャラメルとヘーゼルナッツの香ばしさが融合したビタージャンドゥーヤチョコレートムースに。中心には甘酸っぱいアプリコットクリームが隠れ、爽やかな後味も楽しめます。※数量限定

**NEW****グランスタ限定****キャラメルクリームのクイニアマンサンド****1個 497円/DEAN & DELUCA**

(グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア)

クイニアマンに、アーモンドをたっぷりつけて焼き上げ、フロランタン風に。ザクッと食感が楽しい生地に濃厚なキャラメルクリームをサンド。どこを食べてもキャラメルを感じられる、マニア垂涎の一品。

※数量限定：1日30個 ※提供時間：10:30～

**NEW****グランスタ限定****キャラメルフロランタン****1個 486円 (テイクアウト)、495円 (イートイン)****/THE STANDARD BAKERS TOKYO**

(グランスタ東京/1F改札内 中央通路エリア)

自家製キャラメルフランジパーヌ (カスタードクリームとアーモンドクリームを混ぜ合わせたクリーム) を包んだ生地にキャラメルアーモンドをたっぷりのせ、フロランタン仕立てに焼き上げました。食べ応え満点で、ご褒美おやつにも最適。※数量限定：1日30個

ミルキーな甘さに魅せられる「個性あふれるキャラメルスイーツ」**NEW****グランスタ限定****キャラメルアーモンドどらやき****1個 280円/香炉庵 KOURO-AN**

(グランスタ東京/B1改札内 銀の鈴エリア)

黒糖入りふわふわ生地でキャラメルクリームを挟んだ期間限定どらやきです。沖縄県産の黒糖を練り込んだふわふわの生地と、とろけるおいしさの濃厚キャラメルクリームが好相性。コリコリした刻みアーモンドと、ホクホクした小豆も味のアクセントです。

**NEW****グランスタ限定****キャラメルラテ****1個 690円 (テイクアウト)、750円 (イートイン)****/DEPOT** (グランスタ東京/B1改札外 スクエア ゼロエリア)

クリーミーな泡の上に、甘くほろ苦いキャラメルシロップと香ばしいナッツをトッピングしたキャラメルラテ。コーヒーは、豆本来の深いアロマと苦味を引き出した自家焙煎豆を使用し、コーヒーの風味とミルクの優しい甘さ、キャラメルの風味が三位一体の美味しさです。

タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！

タッチでエキナカ
入場券ポイントバック！
エキナカのお買物で
入場券150円相当の
JRE POINTが
戻ってくる！

15駅で
開催

東京駅・品川駅・
上野駅・日暮里駅・
赤羽駅・御茶ノ水駅・
新宿駅・川崎駅・横浜駅・
立川駅・大宮駅・千葉駅・
西船橋駅・津田沼駅・
海浜幕張駅

ecute GRANSTA PEPLO LUMINE NEWoMan SHINJUKU atré

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

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