



2007年7月3日
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社鉄道会館

～「Tokyo Station City」に新たな魅力が誕生～
エキナカ商業施設「GranSta(グランスタ)」10月25日オープン

「東京ステーションシティ」のエキナカ商業施設「GranSta(グランスタ)」の開業日、ショップ、ロゴデザインが決定いたしました。

東京駅周辺の回遊性が一層高まり、通勤や出張などビジネス利用者、近隣オフィスで働く人や旅行者など多くの人を訪れる活気あふれる“街”に生まれ変わります。

多彩な45のショップは14が新ブランド。30を超えるショップがエキナカ初出店。

「GranSta(グランスタ)」では名店の味が気軽に味わえる惣菜・弁当、食のカリスマ達が編み出したスイーツ、新しいライフスタイルを提案する雑貨、日本酒や酢のスタンドバーなど、個性的な45のショップと2つの販売企画スペースが登場し、うち14が新ブランド、30を超えるブランドがエキナカ初出店となります。(別紙1参照)



丸の内と八重洲、東京駅の東西がエキナカでつながり、新たなサポートサービスも充実させます。

丸の内と八重洲が「GranSta(グランスタ)」により結ばれます。更に、新設のエスカレーター8基で1階コンコースと結ばれ、周辺に分かりやすい案内サインも新設することにより、駅の流動の活性化を図ります。また、お客さまの荷物をホテル同様の接客で大切にお預かりし、宅配機能もプラスした「クロークサービス」を備え、“街”に欠かせない「心」のこもった「顔の見える」サービスを提供します。「銀の鈴待ち合わせ場所」を取り込んだ空間となり、駅施設・商業施設・待ち合わせ機能が一体となった、“街”を創造します。

「GranSta」のロゴマークが決定しました。

味わい豊かな食材が織りなすハーモニーを、GranStaの頭文字「g」の筆記体をモチーフに表現。

食物販としての賑やかさや施設としての華やかさも感じさせるマークは、GranStaで過ごすお客さまに対し、Precious Memoryの象徴として記憶に残るデザイン。ロゴタイプはクラシックな明朝系をベースにしなが、現代的な洗練さを感じさせるオリジナル書体で表わしました。



全体概要

- 【開発運営】 株式会社鉄道会館（本社：東京都中央区 / 代表取締役社長：野崎哲夫）
- 【所在地】 東京駅改札内地下1階
- 【開発面積】 約 4,500 m²
- 【店舗面積】 約 1,500 m²
- 【売上想定】 年間約 56 億円（初年度 約 23 億円）
- 【店舗数】 45 ショップ・販売企画スペース 2 区画『SEASON SELECT』『PRECIOUS SWEETS』

開発コンセプト「東京 Precious Memory / プレシャスメモリー」

限られた時間でも良質な商品・サービスをお求めになる旅行者、近隣オフィスワーカーを対象に、東京駅を単なる通過点ではなく、お客さまがそこに集い、お買い物を通じて新しい食文化の情報を発見したり、質の高いサービスを受けたりすることで、思い出として心に残るような時間と空間を提供する施設を目指します。

駅施設の改良

4箇所・上下8基のエスカレーターや、コンコースの壁や天井のリニューアルを実施します。地下1階コンコースのイメージアップと歩行導線強化により、地上コンコースの混雑も緩和します。また「銀の鈴」周辺に点在するコインロッカーを集約し、駅の利便性、快適性を高めます。

施設名称「GranSta / グランスタ」

「GranSta」とは、壮かさ・最高位を意味する「Grand」と、

「Station」：東京ステーションシティ開発の中核である駅

「Status」：首都「東京」に相応しい品格

「Start」：旅の期待感を高める出発駅

「Stage」：多くの人が行き交い、思い出・記憶に残る体験を得られる舞台

という4つの意味を込めた「Sta」を組み合わせた造語で、日本の玄関口である東京駅にふさわしいエキナカ空間を表現しています。

「Tokyo Station City」の中心的存在でありたいという想いも込めました。

別紙1 ショップ一覧

別紙2 ゾーニングイメージ

別紙3 パース

別紙4 パース

別紙5 パース

弁当・惣菜

・新ブランドは マーク、エキナカ初出店は マークで表記。

	ショップ名	フリガナ	会社名	特徴
	ほんのり屋	ホンノリヤ	ジェイアール東日本フードビジネス(株)	会津産のコシヒカリを使用し、沖縄産天然海水塩と厳選海苔で具材を包み込んだ、素材にこだわった手づくりのおむすび専門店。GranStaでは旬野菜にこだわった自慢のサラダ風浅漬けもご用意。おむすびのお供にどうぞ。イートイン併設。
	beOrganic	ビーオーガニック	(株)ロック・フィールド	鮮度・健康・安全にこだわった「RF1」を手がけるロック・フィールドが「よりオーガニックに向かって」というメッセージを込めて、信頼できる生産者が育んだ力強い素材の味わいをシンプルに楽しむデリ&サラダをエキナカスタイルでご提供。
	穉穉	マリマリ	(株)江戸清	明治27年創業。横浜中華街の老舗、ブタまんの「江戸清」が手がける点心専門店。ジュシーなブタまんやコクのある海鮮まんはぜひ味わっていただきたい一品。蒸籠から吹き上げる湯気が美味しさを発信。
	新宿 アカシア	シンジユク アカシア	(有)アカシア	昭和創業新宿の老舗洋食店。看板メニュー「ロールキャベツシチュー」は明治生まれの母の味。優しく懐かしい洋食を平成のエキナカスタイル弁当にアレンジ。
	とんかつ まい泉	トンカツ マイセン	井筒まい泉(株)	「箸で切れるやわらかなとんかつ」と「かつサンド」でお馴染みの東京青山の名店。併設厨房から揚げたてできたてのとんかつやかつ重を提供。あつあつのかつ重は是非とも味わっていただきたい逸品。
	浅草今半	アサクサイマハン	(株)今半	創業明治28年、すき焼の老舗・浅草今半がお届けする牛肉弁当は黒毛和牛を秘伝のたれで炊きあげた自慢の逸品。定番のお弁当のほか、黒毛和牛のおいしさを十分に活かした東京駅限定の新商品もご用意。
	鳥麻	トリアサ	(株)アサヒプロイラー	できたてあつあつの親子丼と車内のおつまみに最適な焼鳥をご提供。トレーサビリティの確かな素材にこだわり、店内厨房で焼き上げる本格派。三大地鶏の焼鳥を食べ比べできるセットもご用意。
	京・料亭 わらびの里 霞中庵	キョウリウウテイワラビノサトカチュウアン	(株)わらびの里	京都山科の広大な庭園に佇む料亭「わらびの里」が、本店の味を再現した端正な和の弁当をご提供。四季を感じる食材と繊細な京料理のエッセンスで旅のひと時を賢況に演出。
	自然のおかず 餚餚	シゼノオカズケケ	(株)サンフレックス永谷園	自然食buffeの人気店「餚餚」のテイクアウト業態。有機・特別栽培の安全な食材を化学調味料を極力排除して調理。素材そのもののおいしさ・産地のぬくもり・旬を東京駅へ。
	築地 竹若	ツキジ タケワカ	(株)竹若	築地創業の活魚料理店が新鮮なネタを独自のルートで仕入れ、食べやすく、見た目に楽しい海鮮丼と握り寿司をご提供。実演厨房では鮮やかな海鮮丼を目の前で仕上げるパフォーマンスも。
	mango tree deli	マンゴツリー デリ	(株)マルハレストランシステムズ	バンコクに本店を構えるタイ伝統料理を提案する「mango tree(マンゴツリー)」の初テイクアウト業態。タイの人気メニューをお弁当にし、レストランの料理をいつでもどこでも楽しめるようにご提供。
	おこわ米八	オコワネハチ	(株)米八東日本	旬の素材を賢況に使った人気のおこわ専門店。GranStaでは海鮮や鱈などの高級食材をふんだんに使った「せいろ蒸しおこわ弁当」を目の前で蒸し上げ、できたてあつあつをおこわをご提供。
	てとて	テトテ	味の浜藤(株)	鮮度抜群の魚を厳選し、合成保存料、合成着色料、化学調味料は一切使わず熟練した製法で丹念に作り上げる魚惣菜・焼魚弁当専門店。京都の白味噌に漬け込んで焼いた「西京焼」や国内産のうなぎを使った「うなぎ」をご提供。
	eashion	イーション	カネ美食品(株)	「eat=fashion!!」新潟産コシヒカリを使用するなど素材や産地にこだわった食材を使用し、お客様の健康をスタイリッシュかつクックにバックアップする洋惣菜店。パッケージも楽しいお弁当はおでかけランチにもおすすめ。
	過門香	カモンカ	(株)ラムラ	四川・広東・上海を代表する特級料理師が腕を振るう本格中華レストラン「過門香」が手がける弁当・惣菜業態。注文をうけてからできたてを提供する「あんかけやきそば・あんかけ炒飯」はレストランでも人気の一品。
	BAGEL & BAGEL	ベーグル&ベーグル	(株)ドリームコーポレーション	“しっとりもちもち”とした食感が特長のN.Y.スタイルのベーグル専門店。米国のモンタナ州産の最高級小麦とカスケード山脈系の清冽な水を使い、1つ1つ店内の厨房で焼き上げた15種類のベーグルがラインナップ。
	DexeeDeli	ディキシーデリ	(株)エーディーエモーション	渋谷・恵比寿を中心に展開する「DEXEE DINER」が手がける弁当・デリ業態。手作り感いっぱいのデリを自分好みに組み合わせで作る「カスタマイズスタイル」のお弁当をご提案。
	沖縄 龍潭	オキナワ リュウタン	(株)ジェイシーシー	沖縄料理店「龍潭」の初テイクアウト業態。栄養バランスに優れたあんまー(お母さん)・おばー(おばあちゃん)の手作りの味を中心に、豪華な宮廷料理もラインナップ。ヘルシーで注目を集める沖縄の食文化を癒しの風と共にご提供。
	串揚げ 門左衛門	クシアゲ モンザエモン	(株)神戸ゴマルゴ	GranStaが初のショップとなる「串揚げ専門店」。厳選したこだわりのヘルシーな油でからっとあげた串揚げは車内でのビールのおつまみにぴったり。串揚げ弁当もおすすめ。
	駅弁屋 極	エキベンヤ キワミ	(株)日本レストランエンタプライズ	「魅せる駅弁屋」をコンセプトにGranStaでしか手に入らない駅弁や地方の人気駅弁を種類豊富に品揃え。駅弁に精通したスタッフが情緒溢れる駅弁文化をご紹介します。
	豆狸	マメダ	(株)豆狸	大阪で絶大な人気を誇るいなり寿司専門店。昔ながらの素朴な味わいと食べやすい一口サイズが人気の秘訣。定番の「豆狸いなり」や旬の食材がぎっしりの「季節いなり」に加え、「GranSta限定いなり」も登場。

ドリンク・リカー

	ショップ名	フリガナ	会社名	特徴
	はせがわ酒店	ハセガワサケテン	(有)長谷川酒店	日本酒を愛し日本酒に育てられたはせがわ酒店が、嗜好品だからこそ極め尽くした逸品を御紹介。日本各地の伝統と革新の味を心ゆくまで楽しんで頂くための「日本酒総合ステーション」。驚きの味との出会いの場、日本酒BAR併設。
	飲む酢・エキスプレス	ノムス・エキスプレス	内堀醸造(株)	酢ムリエNo.0001内堀康氏が主宰するフルーツ酢専門店「Oaks Heart」の新ブランド。身体に良い酢を毎日飲んでいただくために飲みやすいビネガードリンクとしてご提案。

ベーカリー・カフェ・フラワー・イベント

	ショップ名	フリガナ	会社名	特徴
	BOULANGERIE BURDIGALA	ブーランジェリーブルディガラ	(株)トリコロル	「日常生活を少しだけ上質に」をキーワードにしたブーランジェリー、17種類の粉を使い分け、バリの香りを漂わせた本格的な欧州パンが特色。エキナカ初出店となるショップでは、食べやすいサンドウィッチやデニッシュなどもご用意。カフェゾーンではイートイン可能。
	Aoyama Flower Market	アオヤマフラワーマーケット	(株)パーク・コーポレーション	気軽に飾れるライフスタイルブーケが人気のフラワーショップ。「プライベートでデリーなお花」をコンセプトに、毎日の暮らしの中に“花”や“緑”に囲まれた心豊かな時間と空間を提案。
	Fairycake Fair	フェアリーケーキフェア	(有)コンテンツポラリープランニングセンター	菓子研究家いがらしるみがプロデュースする新スイーツ「フェアリーケーキ」の専門店。季節の素材と華やかな組み合わせにこだわり、イギリスの家庭で受け継がれてきたフェアリーケーキを、今日の東京の空気をアレンジした新しいスタイルで発信します。
	まめくい	マメグイ	(株)かまわぬ	季節感のある斬新な染め柄が人気のてぬい専門店「かまわぬ」の新ブランド。てぬいをハンカチサイズにして使いやすさとかわいらしさを表現した「まめくい」は常時200種ご用意。お菓子と組み合わせた「まめくいみやげ」は新しい東京土産に。

和・洋スイーツ

	ショップ名	フリガナ	会社名	特徴
	DRIPMANIA	ドリップマニア	ジェイアール東日本フードビジネス(株)	「五感で感じるプレミアムな大人のコーヒーバー」をコンセプトにハンドドリップで抽出するテイクアウトコーヒーショップ。注文をうけてから一杯ずつ丁寧にハンドドリップでお出しする味わい深いコーヒーをどうぞ。
	PASTICCERIA AL PORTO	パスティチェリアアルポルト	(有)片岡食品	西麻布にある高級レストラン「アルポルト」の片岡護シェフがプロデュースする初のイタリアンドルチェの店。イタリア風モンブラン「モンテピアンコ」もテイクアウト可能。
	果山	カザン	(株)八重洲栄屋	明治35年日本橋創業の老舗果物店。専門のパティシエによって丁寧に仕上げる、生産者の顔が見えるフルーツを使用した色鮮やかな「カップスイーツ」をご提供。
	FORMA	フォルマ	(株)珈和	大阪帝塚山に本店を構える、こだわりのチーズケーキ専門店が開業初出店！宮城県蔵王から直送される無添加無塩のナチュラルチーズを使用し、ひとつひとつ丁寧に作り上げ、エキナカマーケットに合わせたチーズケーキをご用意。
	東京ステーションホテル	トウキョウステーションホテル	日本ホテル(株)	重要文化財に指定されている丸の内駅舎内で営業する老舗ホテル(現在は駅舎改修工事で休業中)のパティスリー部門がGranStaで復活営業。赤れんがを思わせるクラシカルな焼き菓子をご用意。
	TERRA SAISON	テラ・セゾン	(株)ミックブレインセンター	三宿に本店を構える自然素材にこだわったパティスリー「ラ・テール洋菓子店」のエキナカ新ブランド。旬を大切にされたこだわりのお菓子をご用意。
	富士見堂	フジミドウ	(有)富士見堂	そのままご飯として食べればおいしいお米をあえて煎餅に使うなど、無添加・国産材料にこだわり、1枚1枚手焼きで仕上げる究極のこだわり煎餅は「お米の味がする」珠玉の逸品。
	日本橋錦豊琳	ニホンバシニシキホウリン	(株)丸井スズキ	GranStaが初のショップとなる「かりんとう専門店」。国内産小麦粉を100%使用し、天然酵母で生地を発酵させた香ばしさが特徴。常時12種類のかりんとうをご用意。
	元町 香炉庵	モトマチ コウロアン	(株)香炉庵	洋の街「横浜元町」に本店を構えて3年の新進気鋭の創作和菓子店。看板商品は人気抜群の「黒糖どらやき」。プロを自認する若手職人手作りのパーソナルギフトは手土産に最適。
	菊乃井	キクノイ	(有)クリサンティム	京都東山の山懐にある料亭の、「茶室で食す甘味」をコンセプトにした和菓子メインの物販専門店。贈り手の思いが伝わる「高質な手土産」をご提案。
	五代庵	ゴダイアン	(株)東農園	天保5年創業の老舗梅本舗。お茶請けとしても食される梅は伝統と梅の新たな可能性を感じられる一度味わえば忘れられない逸品。まさに日本一の梅をご提案。
	坂角総本舗	バンカクソウホンポ	(株)坂角総本舗	明治22年創業。代表商品の海老煎餅「ゆかり」は新鮮な海老の身を1枚に5～7匹分使用し丹念に焼き上げた賢沢にこだわりある逸品。人と人とのご縁をつなぐ伝統の海老煎餅。
	京はやしや	キョウハヤシヤ	(株)京はやしや	約250年の歴史をもつ京都の老舗茶舗が展開する。抹茶を使用したスイーツ専門店。老舗の粹にとらわれないモダンデザインと洋菓子とのコラボレーションで新しい抹茶の魅力をご提案。
	銀座 甘楽	ギンザ カンラ	(株)銀座甘楽	銀座コリドー街に本店を構える隠れた名店。契約農場から直送される小豆と、厳選されたこがね米を使用した豆大福は逸品。「日本一の大福屋」をコンセプトに、こでしか食べる事ができない逸品をご提案。
	BUZZSEARCH	バズサーチ	(株)プレジール	ハイクオリティな商品と斬新なデザインで人気のスイーツショップ。店内厨房で仕上げ、フレッシュな果物を賢沢に使用したタルトをご用意。
	ビエールマルコリーニ	ビエールマルコリーニ	(株)ザ クリーム オブ ザ クロップ アンド カンパニー	今、最も注目を集めるベルギーのショコラティエ・ビエールマルコリーニの高級チョコレートとアイスクリームのショップ。素材と技が集結したスイーツは至福のひとつを贈る微笑みの味。

グロサリー・リゾットバー

	ショップ名	フリガナ	会社名	特徴
	DEAN & DELUCA	ディーン&デルーカ	(株)ディーン アンド デルーカ ジャパン	世界中の上質な食材を集めたセレクトショップがエキナカ初出店。オフィスワーカーのデイリーユースから様々なオカーションに対応するギフトまでDEAN & DELUCAの魅力凝縮させた小型マーケットスタイル。
	RISO CANOVIETTA	リゾット カノビエッタ	(株)デリシャスリンク	自然派イタリアン「RISTRANTE CANOVIANO」植竹隆政シェフがプロデュースする新しいスタイルのリゾット専門店。レストランの味を気軽に楽しめるスタイルをご提供。

・その他イベント2区画「SEASON SELECT」 「PRECIOUS SWEETS」を予定。

東京 TOKYO STATION CITY

GRANSTA

ゾーニングイメージ







