

JR 東京駅で「中津川栗きんとん」を販売します

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と連携し、同社がプロデュースする地域活性化応援プロジェクト「地のモノ LOVER」第 14 弾として、「中津川の栗きんとん LOVER」を開催します。

- 日時 令和 8 年 9 月 25 日（金曜日）14 時 00 分～20 時 00 分
9 月 26 日（土曜日）12 時 00 分～18 時 00 分
9 月 27 日（日曜日）12 時 00 分～18 時 00 分 ※合計 3 日間

■実施会場

JR 東京駅八重洲地下中央口 改札外 グランスタ八重洲 B1 「GODIVA café Tokyo」前
（東京都千代田区丸の内 1-9-1）

■販売品

- ・中津川栗きんとん協議会に加盟する 11 店舗の「栗きんとん」の単品と 3 個入りのほか、各店の栗菓子などをあわせた約 30 品
- ・11 店舗の栗きんとんを詰め合わせた全種セット（食べ物アート作家・鴨志田和泉氏^{かもしだいずみ}が本イベントのために描き下ろしたイラストをあしらったトートバッグ付き）

■関連の催しなど

- ・東美濃歴史街道協議会による観光情報コーナーを会場内に設置
- ・同協議会が制作するノベルティが当たるガラポン抽選会を実施

■主催

- ・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（本社：東京都渋谷区）
- ・東美濃歴史街道協議会（東美濃地域 6 市 1 町と岐阜県で構成される協議会）
- ・中津川市

■協力 一般社団法人中津川観光協会

■その他

- ・「中津川栗きんとん」を活用した(株)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の企画は、昨年の第 11 弾に続き 3 回目。
- ・取材については、会場管理者への事前申請が必要になります。取材をご希望の場合は、令和 8 年 9 月 21 日（月曜日）までに、下記担当者へご連絡をお願いします。

お問い合わせ先

商工観光部 観光課 担当者：片山
電話：0573-66-1111（内線 4275）

【報道関係者各位】

2026年9月3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

今年「東京駅」で開催！大好評のバイキング形式の 栗きんとんの販売をはじめ、アレンジスイーツも充実！ 中津川の栗きんとんLOVER

地域活性応援プロジェクト「地のモノLOVER」第14弾

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：白田 義彰）は、当社がプロデュースする地域活性応援プロジェクト「地のモノLOVER（ジノモノラバー）」の第14弾として、「中津川の栗きんとんLOVER」POP UP SHOP（以下、本イベント）を9月25日（金）から9月27日（日）の3日間、JR東京駅の商業施設「グランスタ八重洲」にて開催します。毎年好評の「中津川の栗きんとんLOVER」は、今年で3年目を迎えます。人気の食べ比べだけでなく、バージョンアップしたラインアップをお楽しみください。

<ポイント>

- （1）今年もやります！「中津川栗きんとん」11種類のバイキング形式で購入できるコーナー
- （2）オリジナル栗きんとん図鑑トート付き「中津川栗きんとん」全種セットを販売
- （3）栗きんとんアレンジでさらに楽しむ、約20種の栗菓子などを販売



※画像はイメージです

●取材のお申込み先●

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（サニーサイドアップ内）

担当：岡部（080-4652-1573）、渡邊（080-7637-4643）、加文字（かもんじ）（070-1516-6024）、吉田（080-4191-6257）

TEL：03-6894-3200 MAIL：jr-crossdvl@ssu.co.jp

当リリースは、東商記者クラブへお届けしています。掲載情報はリリース時点の情報です。内容は変更になる可能性があります。

大変お手数ですがご紹介の際は、PR事務局（サニーサイドアップ内）にご一報お願いいたします。

地域ブランド「中津川栗きんとん」とは

「中津川栗きんとん」は、岐阜県中津川市内の和菓子店において、国産の新栗の入荷が始まってから、春分の日までを製造・販売期間(※)と定めています。

この時期、出来立ての栗きんとんを求めて、全国から多くの旅行者が中津川市を訪れます。

※店舗によって、期間中に販売が終了する場合があります
※「中津川栗きんとん」は中津川商工会議所の登録商標です。



(1) 「中津川栗きんとん」11種類をバイキング形式で購入できるコーナー

「中津川栗きんとん」は、見た目はそっくりでも、食べ比べてみると**お店ごとに甘さや食感など**、味わいはさまざまです。**その年の新栗の状態や、時期によって少しずつ味が変わっていく**のも、毎年食べたくなる理由のひとつです。

関東で「中津川栗きんとん」の食べ比べができる希少な機会を、ぜひお見逃しなく！

<参加店舗・栗きんとん紹介>

価格：各324円

※数量限定のため、なくなり次第終了



しんげんどう

【栗菓子処 信玄堂】

厳選した国産栗と砂糖のみのシンプルな材料で栗の素朴な味わいを生かし、昔ながらの手作りにこだわってひとつひとつ真心こめて仕上げています。



【栗菓子処 やまつ】

栗の旨味をぎゅっと凝縮した、しっとり滑らかな栗きんとん。国産栗にこだわり、丁寧な手作業で仕上げています。



にたろう

【仁太郎】

地元中津川産をはじめ、選び抜かれた栗を使用。品質・鮮度・製法、すべてにこだわり、自信をもって仕上げています。



しちふく

【栗菓匠 七福】

自社農園の栗と、選りすぐりの国産栗を使用。栗本来の風味と粒の食感を残し、さっぱりとした味わいに仕上げています。



うめぞの

【御菓子司 梅園】

しっとりなめらかでありながら、大きな栗の粒の食感が際立つ美味しさ。中津川の豊かな風土が生んだ秋の味わいです。



【松葉】

なめらかな舌触りとやさしい甘さが口の中で広がり、素朴ながらも、しっかりと栗の風味を楽しめます。



しょうげつどう

【御栗菓子 松月堂】

国産栗を使用し、原料は栗と砂糖のみ。おこげのできる昔ながらの製法で炊き上げ、丁寧に茶巾絞りで仕上げられています。



【御菓子所 しん】

九州栗と中津川栗をブレンドし、炊き上げた栗きんとん。栗の素材を生かすため、砂糖は控えめで作っています。



【御菓子司 美濃屋】

竹べらを使って栗の実を丁寧に取り出しています。雑味のない味を引き出すため、炊き方も工夫しています。



【柿の木】

伝統の技法にこだわり、栗本来の味を追求。甘さを抑えて栗本来の味を引き出し、粒の食感も残しています。



【田丸屋商店】

昔ながらの製法にこだわり、職人がひとつひとつ丁寧に包みます。栗の粒が少し残る素朴な味わいです。

(2) 特別描き下ろし！『中津川栗きんとん図鑑』 トート付き全種セットを販売

毎年大好評の11店舗の「中津川栗きんとん全種セット」を販売。今年は、食べ物アート作家・鴨志田和泉氏が本イベントのために特別に描き下ろしたイラスト「ちまちま絵」による『中津川栗きんとん図鑑』の特製トートバック付き。事前予約優先で販売いたします。



『中津川栗きんとん図鑑』

『中津川栗きんとん図鑑』 トートバッグイメージ



※着用イメージ

※モデルが使用しているトートバッグは実際のものとは異なります。

事前予約優先

地のモノLOVERオリジナル

数量限定

中津川栗きんとん図鑑トート付き全種セット 5,000円

■事前予約：9/3（木）14:00頃～9/24（木）17:00

■予約サイト（JRE MALLオーダー）：<https://shopping.jreast.co.jp/order/products/detail/M011/M011-T124/M011-T124-L2601?mode=take-out>

※JRE MALLオーダーで事前予約いただいたお客さま優先のため店頭販売がない場合もございます。店頭販売がある場合も数量は日によって異なります（お取り置き不可）。※事前予約商品の配送非対応。受取は会場のみ。

(3) 栗きんとんアレンジでさらに楽しむ、約20種の栗菓子などを販売

昨年までの本イベントでも好評だった、栗そのものの風味を活かした栗菓子に加え、今年は栗きんとんのアレンジ商品のラインアップを拡充いたしました！

栗きんとんの魅力をもっと深くご堪能いただける、創意工夫にあふれた菓子の数々をお楽しみください。

●栗きんとんを包んだお菓子

葛餅×栗きんとん



【御栗菓子 松月堂】

くりづつみ
栗苞

もちり、ぷるっとほどける葛餅と、栗本来の風味が香る舌触りのよい栗きんとんの相性が楽しい一品です。

羊羹×栗きんとん



【御栗菓子 松月堂】

おもたせ羊羹（栗きんとん）

北海道産の小豆を使用した羊羹に栗きんとんを入れました。

どら焼き×栗きんとん



【御栗菓子 松月堂】

栗きんとんどらやき

なめらかに仕立てた栗きんとんを、柔らかな皮で包んで仕上げました。

こしあん×栗きんとん



【栗菓匠 七福】

福ぐり

北海道十勝産小豆のこしあんに栗きんとんを包み込み、しっとり蒸し上げました。

パイ×栗きんとん



【柿の木】

栗きんとんパイ

サクサクのパイで栗きんとんを包んで焼き上げた一品。和と洋が融合した新しいスイーツです。

食パン×栗きんとん



【ちこり村】

栗きんとん生食パン（一斤）

地元中津川の「栗きんとん」をたっぷり使った贅沢な逸品。食パン部分は湯だね製法により、しっとりモチモチ食感で甘みを感じられます。

●栗きんとんアレンジ商品



【仁太郎】

栗千年

栗きんとんを薄く伸ばして焼きました。サクッと香ばしい食感です。



【御栗菓子 松月堂】

栗きんとんぷりん

栗きんとんを、濃厚でなめらかな口当たりの「ぷりん」にしました。



【柿の木】

しでこぶし

栗きんとんのペーストを贅沢に使い、生クリーム、バター、卵を加えて洋風に仕上げた焼き菓子です。

オリジナルZINE「栗めぐり手帖」配布や観光ブースが登場

「中津川栗きんとん」や中津川市が位置する岐阜県の東美濃地域について、より深く知っていただけの企画を実施します。

■イベントオリジナルZINE「栗めぐり手帖」配布

【ポイント】

- ・「中津川栗きんとん」のショップ・つくり手をご紹介
- ・地のモノLOVER担当者が実際に現地に足を運び厳選した、「お気に入り」と出会う東美濃1Dayトリップ」MAPを掲載

オリジナルZINEと『中津川栗きんとん図鑑』トートデザインに、食べ物アート作家・鴨志田和泉氏を起用

「食」を専門領域とするアーティスト。コピックと色鉛筆を用いて食文化や生産者の想いまで描き出し、描いた作品は累計1万点を超える。丁寧な取材をもとにした表現力で100社以上の企業・行政と連携。店舗アートや広告にとどまらず、近年は「アートからの商品化」を掲げた地域共創や商品開発にも力を入れている。

Instagram : @izumi_chuchu https://www.instagram.com/izumi_chuchu/



■観光PRブース

中津川市が位置する岐阜県の東美濃地域の名産「美濃焼」の展示や、観光パンフレットの配布、6市1町のおすすめスポットを紹介するパネル展示を実施します。※東美濃地域のご紹介は次ページ参照

開催概要

名 称 : 中津川の栗きんとんLOVER

実施期間 : 2026年9月25日(金)～27日(日) 3日間

実施会場 : JR東京駅改札外 B1「グランスタ八重洲」
(GODIVA café Tokyo前)

アクセス : 八重洲地下中央口改札よりすぐ

営業時間 : 9/25(金) 14:00～20:00

9/26(土)・27(日) 12:00～18:00

MAP :

<JR東京駅>



<昨年の同イベントの様子>

主 催 : (株)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、東美濃歴史街道協議会、中津川市

協 力 : 一般社団法人 中津川観光協会

岐阜県 東美濃地域の魅力発信

中津川の栗きんとんLOVERを通して、中津川市を含む「岐阜県東美濃地域」の魅力も発信していきます。

東美濃地域のLOVEポイント

- **中山道の8つの宿場町**を有し、歴史ある街並みと道中の豊かな自然を楽しめる
- 1300年以上の歴史を持つ「**美濃焼**」の産地であり、日本最大の陶磁器産地
- 現在の山城ブームの一端を担う「**東美濃の山城(岩村城跡・苗木城跡・美濃金山城跡)**」はまさに絶景！
- 「**五平餅**」や「**栗きんとん**」など、歴史ある独自の食文化を残す

■東美濃地域 6市1町のご紹介

多治見市

美濃焼とタイルのまち。
「多治見市モザイクタイルミュージアム」は注目のスポット



中津川市

中山道の宿場町や大自然の魅力にあふれた観光名所が盛りだくさん



瑞浪市

中山道に化石、出会う人まで魅力的。一度訪れたらクセになるまち



惠那市

山城と峡谷の絶景、中山道の旅情
あふれるまち



土岐市

美濃焼に触れた瞬間、好きになる。
陶磁器生産日本一のまち



可児市

竹林遊歩道や山城が彩る緑豊かな
自然と歴史ロマン溢れるまち



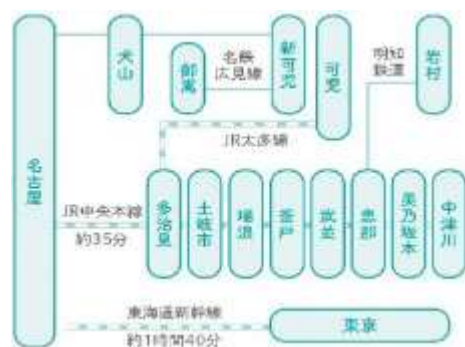
御嵩町

歴史と文化が残る中山道と、のどかな里山風景に囲まれた小さなまち



**公共交通機関
でのアクセス**

JR東京駅・品川駅から
東海道新幹線→JR名古屋
駅→JR中央本線など
在来線で各最寄駅まで
移動可能！



＜東美濃歴史街道協議会＞

・構成：東美濃7市町（多治見市、中津川市、瑞浪市、恵那市、土岐市、可児市、御嵩町）、上記観光協会、岐阜県

リニア開業を見据えて、南北観光軸（東美濃ふるさと街道）と東西観光軸（いにしえ街道）の両街道エリアを「東美濃歴史街道」と位置づけ、リニア沿線の観光協会、市町と県が一体となって観光振興に取り組み、魅力ある観光地づくりと交流人口の拡大を図ることを目的として、2017年7月に発足。

東美濃地域



地域にも推し活を。好きなモノから、地域全体のファン“LOVER”をつくるプロジェクト 地のモノLOVER



JR-Crossがプロデュースする、特定の「地域」×「食文化」に特化したテーマで開催する、“**地域とあなたを駅でつなぐPOP UP SHOP**”

首都圏JR東日本のエキナカという強力なタッチポイントから単なる地域製品の購買ではなく、情緒的な「想い入れ」を創出し、地域ファンを生み出します。

地のモノLOVER公式Instagram

地のモノLOVER・マチアイでの地域活性イベント情報や、地域のイイコト・モノの情報を発信しています。

@jinomono.lover

<https://www.instagram.com/jinomono.lover/>

【第1弾】行方のさつまいもLOVER



【第5弾】松本平のクラフトワインLOVER



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：伊藤 敦子

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：

駅を利用するお客さま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ます。

主な運営施設：エキュート、グランスタ



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 パーパス

**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

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 サステナビリティ方針



日々、たくさんの人が行き交うエキナカで、
いつものお買物やココロときめく寄り道が、
人や地球にやさしい
「ちょっといい選択」に変わったら。
そのひとつひとつが重なり、
みんなの明日に繋がって、
豊かな未来をつくっていく。
わたしたちは、
そんな「ちょっといい選択」を
ずっと大切にします。

公式サイト <https://www.jr-cross.co.jp/corp/business/deve/sustainability/>