

JR-Cross

「TOKYO BENTO EXPO (駅すぽ)」 開催 ～ JR 東京駅「グランスタ東京」の1番売れた弁当が大集合! ～

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は2025年12月22日(月)から2026年1月31日(土)まで、運営するJR東京駅構内のエキナカ商業施設「グランスタ」にて「TOKYO BENTO EXPO (駅すぽ)」を開催する。

同イベントは、1年間の販売実績をもとに、グランスタ東京の各ショップで1番売れた弁当を集めたフ

ェア。今回は、食べ応え抜群な「お肉」、贅沢な「海鮮・魚介」、そして個性豊かな「バラエティ」の3カテゴリーに分けて紹介する。

なお、販売実績は2024年10月1日から2025年9月30日までの常設ショップの店頭売上点数の集計に基づいている。

是非、日頃の商品開発のヒントにお役立てください。

【ボリューム満点！食べ応え抜群な「お肉」お弁当】



<浅草今半>黒毛和牛 グランスタ東京 牛肉弁当 1,512円

国産黒毛和牛を秘伝の割り下で丁寧に煮上げ、ふっくらとしたご飯の上にたっぷりとのせた、一番人気の弁当。ボリューム満点で肉の旨味を存分に味わえる。牛肉を知り尽くした浅草今半ならではの、味わいが詰まった一折。年間4万食以上販売。



<肉卸小島>雪降り和牛尾花沢サーロイン・リブロースステーキ重 3,650円～(100g～)

山形県産黒毛和牛の中でも極上の一品といわれる「雪降り和牛尾花沢」を使用した弁当。焼きたての本格的な和牛ステーキを弁当で！肉の本来の旨味・甘みがしっかりと感じられ、上質な脂はまるで粉雪のような軽やかでやさしい口どけ。和牛に合わせた甘めのタレもおいしさをさらに引き立たせる。※画像は150g



<純但馬牛 美方 powered by GORIO >ごろ肉入ステーキハンバーグ 1,650円

純但馬牛 美方で1番人気の「ごろ肉入ステーキハンバーグ」を贅沢に味わえる弁当。粗挽きミンチに角切りの肉を独自配合で混ぜ合わせ、まるでステーキのような食感に仕上げた。



〈みざさ茶屋〉レンガ ローストビーフ寿司 1,600円
東京駅丸の内駅舎の赤レンガをイメージした特製ローストビーフ寿司。低温でじっくりと調理することで柔らかく仕上げたローストビーフで自慢のシャリを巻た。濃厚な卵黄だれやピリッとしたわさびを添えて、味の変化も楽しめる。

〈名古屋コーチン専門 伊藤和四五郎商店〉特上焼鳥重 1,790円

三和の純鶏名古屋コーチンを中心とした厳選されたこだわりの鶏肉を扱う焼き鳥店。名古屋コーチンの焼鳥の独特の旨味やジュシーさを堪能できる贅沢な逸品。人気の焼鳥が4本入っており、弁当や食事のほか、晩酌のおともにもぴったりの酒が進む一品。



〈和牛の壺丁田〉和牛ステーキと国産牛めし盛り合わせ弁当 1,512円

厳選した国産黒毛和牛の特上カルビ肉をじっくり低温調理し、甘みを引き出した「和牛ステーキ」と特製の割り下で炊き上げた「牛めし」の2種類の牛肉のおいしさを楽しむ弁当。低温でじっくりと焼き上げたステーキ肉は、和牛ならではのまろやかな風味と口当たりが特徴。オリジナルの和風にんにく醤油ソースとよく合う。

〈伊達の牛たん本舗〉牛たん弁当 塩味 2,020円
牛たんの本来の旨味を活かすよう絶妙な塩加減で味付けした定番の塩味は、仙台名物「牛たん」を初めて食べる方にもおすすめ。牛たん本来のプリッとした歯応えを愉しめるよう1枚1枚丁寧に焼き上げた。付け合わせには牛たんしぐれ煮、しそ巻き、南蛮みそ漬と、宮城の名物を堪能できる。年間約7万食販売。
※12月1日(月)より、2,230円に価格改定予定



〈駅弁つばめグリル〉ハンブルグステーキ弁当 1,296円
レストランそのままの味を家庭や旅先で気軽に楽しめる弁当。ハンブルグステーキは国産の牛肉・豚肉を使用、ショップのキッチンで挽き肉にするところから手作りし、一つひとつ丁寧にふっくらジューシーに焼き上げた。仕上げは、自家製のデミグラスソースをたっぷりかけ、ご飯は新潟県産のコシヒカリをショップのキッチンで炊き上げている。

【マグロにサーモン・カニまで大集合！贅沢な「海鮮・魚介」の弁当】



＜築地カイセンノドン＞つきじめし 1,360円～2,860円
 マグロの中落ち・マグロのブツがベースの『つきじめしプレーン』に、購入客の希望のネタをトッピングして具材を混ぜ込み、オリジナル丼を作る。
 ※トッピングにより価格が異なります。（画像は1,860円相当）

＜近畿大学水産研究所はなれ＞近大紅白丼 2,500円
 近畿大学生生まれの完全養殖の稚魚から育った鮮魚をふんだんに使用。紅色は「近大生まれのマグロ」、白色は「近大生まれのマダイ」「近大生まれのシマアジ」を使用し、食材でおめでたい紅白を演出した。



＜魚力海鮮寿司＞3種のサーモンとホタテ丼 1,390円
 青森県産のサーモンのおいしさを「お刺身・炙り・蒲焼」の3種の食べ方で提供。さらに北海道産のホタテを贅沢に使用した至福の海鮮丼。口の中でとろけるサーモンの旨みとホタテのプリプリとした食感を楽しめる。

＜うぶか＞蟹飯弁当 1,850円
 海老と蟹の出汁でじっくり炊き込んだご飯に、蟹のほぐし身をたっぷりのせた、甲殻類好きの方にはたまらない弁当。



＜てとて＞鮭ハラミといくらの親子飯 1,500円
 自慢の「鮭ハラミ白醤油焼」と「いくら醤油漬」が楽しめる王道の親子弁当。脂ののった鮭ハラミの旨みと大粒のいくらの食感に箸が進む。ご飯は山形県産米「つや姫」を使用し、風味豊かな「あさり炊き込みご飯」との相性は抜群。



【マグロにサーモン・カニまで大集合！贅沢な「海鮮・魚介」の弁当】



＜つきじ喜代村＞深川弁当 1,500円

見た目にもインパクトのある、たっぷりとのった「あさり」の深川弁当。オープン時から15年以上も愛され続ける不動の人気商品。あさは毎日ショップで煮て、その後1日かけてじっくり味を染み込ませ、ふっくらと仕上げている。

＜えさきのおべんとう＞サーモンといくらの柚子胡椒漬け丼 1,620円

ミシュラン三ツ星7年連続獲得シェフ江崎の弁当。新鮮なサーモンといくらを柚子胡椒で漬け込み、香り高く仕上げた。柚子の爽やかな香りがサーモンといくらの旨味を引き立てる、ちょっと贅沢な一品。



＜回転寿司羽田市場＞羽田 3,500円

本まぐろ赤身・中とろ・うに・いくらといった高級ネタから、江戸前ネタの定番である穴子・小肌まで、厳選した10貫を堪能できるセットです。酢飯には「赤酢」を使用している。



【個性派揃い！人気の「バラエティ」のお弁当】

＜豆狸＞グランスタ限定5種いなり詰合せ 5個入 990円

「豆狸」「わさび」「五目」、レンガ模様の焼き印入りの「穴子」、そして東京駅限定「まぐろ時雨煮」の5種いなり詰合せ。



＜台湾料理専門店台湾101＞台湾魯肉飯 950円

柔らかい豚角煮と豚ミンチの2種類の豚肉で作る、こだわりの魯肉。八角とローリエで香り付けした本格の味わいで、じっくり煮込んだ肉とご飯に染み渡った特製ダレが食欲をかき立てる。彩り野菜も添え、女性にも喜ばれる一品。

※12月上旬以降、990円に価格改定予定

