

JR-Cross JR品川駅「エキュート品川」 「SHINAGAWA MEAT LOVERS」開催

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が運営するエキナカ商業施設「エキュート品川」にて、10月5日（月）から10月25日（日）まで、「SHINAGAWA MEAT LOVERS」を開催中。

JR品川駅の東側に位置する「東京都中央卸売市場食肉市場」は、国内一の規模を誇る食肉流通の拠点。品川はビジネス街でありながら、実は知る人ぞ知る「肉の聖地」でもある。「がんばった日の満足感は、やっぱりお肉で満たしたい！」という肉好きの方へ、食欲の秋にふさわしい至高の「肉」グルメを用意した。

今年のテーマは「罪深い、でも旨い。」。見た目も味

わいも肉づくしの“ほぼ肉”グルメから、濃厚なチーズなどリッチな食材と肉を掛け合わせた満足感あふれる一品まで全25商品（うちエキュート品川限定11商品）を展開する。限定の新作には、ハンブルグステーキに自家製ペッパーソーセージやピリ辛チョリソーを詰めたオードブルやジューシーな和牛パティにスパイシーなブルドポークを重ねた豪快なバーガー、和牛サーロインと牛そぼろを贅沢に相盛りにした弁当など、肉の魅力を余すことなく楽しめるメニューが勢ぞろいする。

なお、当号では17商品を紹介する。



つばめグリル DELI

ミートラバーズ限定セット／1セット 1,740円

※販売時間：12:00頃～

店内で挽き肉から手作りのジューシーなハンブルグステーキに、自家製ペッパーソーセージとピリ辛チョリソーを詰め合わせた。つばめグリルならではのこだわりと肉の旨味を存分に堪能できる“肉づくし”オードブル。



常陸野ブルーイング品川

ブルドポークバーガー／1個 1,800円（イトイン限定）

豚肉にスパイスを揉み込んで長時間じっくり加熱し、細かく引き裂いたアメリカの伝統的なバーベキュー料理である「ブルドポーク」。ジューシーな和牛パティにスパイシーなブルドポークをたっぷりトッピング。自家製のスモーキーなオーロラソースが肉の旨味を引き立て、食べ応え抜群の一品。



バルマルシェコダマ

コダマ特製ガッツリお肉のピザ（ハーフカット）／1食 2,000円（イートイン限定）

※販売時間：15:00～20:00 ※数量限定：1日5食

生ハムやソーセージなど、コダマ自慢の自家製加工肉をふんだんにのせたピザ。あふれる肉の旨味と濃厚なチーズが口いっぱいに広がる期間限定のメニュー。肉のスペシャリスト「コダマ」が手掛けるバルならではの本格的な味わいを楽しめる。



肉卸小島

黒毛和牛サーロインの大判焼肉と牛そぼろ弁当／1折 2,380円

※販売時間：11:00～

創業1933年の歴史を誇る老舗肉卸から、肉づくしのボリュームミーな弁当が新登場。主役は、極上の味わいとやわらかさを誇る「黒毛和牛のサーロイン大判焼肉」で、さらに旨味たっぷりの牛そぼろを合わせた、肉好きにはたまらない極上の一品。



おむすび百千

特大豚チーズフライ／1個 380円

大人気の「豚チーズフライ」が、おむすびからはみ出るほどダイナミックにサイズアップ！茨城県産SPF豚の上質な旨味と、濃厚なカマンベールチーズのコクが絶妙に溶け合う。



ぬる爛佐藤御殿山茶寮

鶏モモ肉チーズ焼き／1皿 1,980円（イートイン限定）

※提供時間：17:00～21:00 ※数量限定：1日10皿

ジューシーな鶏モモ肉に濃厚なホワイトソースとチーズをたっぷりとかけ、こんがり香ばしくオーブンで焼き上げた。まろやかでコク深い味わいに、ピリッとスパイシーなケイジャンパウダーと糸唐辛子が絶妙なアクセントとなっている。



サンドイッチハウスメルヘン

三元豚の厚切りロースカツカレー（ハーフ）／1パック（1切れ）918円

※数量限定：1日20パック

メルヘン自慢のふんわり食パンに、分厚いロースカツとスパイシーなキーマカレーを挟んだ。カツのジューシーな旨味と、挽き肉たっぷりのカレーが絶妙にマッチする一品。



日本橋だし場 BENTO

品川限定牛しぐれ煮弁当 / 1 折 1,800 円

ご飯が見えないほど、甘辛い牛肉のしぐれ煮をぎっしり敷き詰めた。だし巻き玉子や煮物、ポテトサラダなどの副菜とともに、豊かな味わいを堪能できる、満足感のある弁当。



刷毛じょうゆ海苔弁山登り

揚げの大漁 / 1 折 2,120 円

鮭が豪快にのった看板商品「海」に、サクッとジューシーな鶏の竜田揚げを特別に添えた期間限定の海苔弁。脂ののった香ばしい鮭と旨味あふれる竜田揚げがのったボリューム満点の弁当。



シターラダイナー

ラムチョップカレー / 単品 1,600 円、ソフトドリンク付き 1,900 円、ビール（中）付き 2,200 円（すべてイトイン限定）

ボリュームのある骨付きラム肉が主役の北インドの本格カレー。芳醇なラム肉の旨味が口いっぱいにあふれる。



パオパオ

極・和牛すき焼きまん / 1 個 540 円

※販売時間：11:00 ～ ※数量限定：1 日 20 個

オリジナルブランド牛「山形牛乙姫」を惜しみなく使用した特製和牛まん。甘めの特製割下に一晩じっくり漬け込み、すき焼き風の濃厚な味わいに仕上げた。店内厨房で包み上げるふっくらとした生地と和牛の豊かな旨味を堪能できる。



いなりすし専門店豆狸

牛と角煮いなり / 1 個 378 円

店内厨房で丁寧に仕込んだ黒毛和牛煮と豚の角煮を相盛りにした。いなり専門店こだわりのちょっと贅沢な一品。



ミスターチキン鶏飯店

骨付きラム肉のエスニックロースト／1本 1,296円

※販売時間：11:00～ ※数量限定：1日5本

やわらかくジューシーなラム肉のフレンチラックを、スパイスやハーブで一晩漬けてオーブンでじっくり焼き上げた。中国や東南アジアに伝わる少数民族「タイ族」特製のハーブ醤を添えて楽しむ本格的なエスニック料理。



ヴェラーチェ パネッテリア - ガストロノミア

大和豚 ポルケッタパニーニ／1個 1,500円 (テイクアウトのみ)

大和豚のブロック肉にハーブとスパイスをすり込み、じっくり焼き上げたイタリア・ローマ伝統のローストポーク「ポルケッタ」。外はカリカリ、中はジューシーに仕上げた。ハーブが爽やかに香る自慢のポルケッタをフォカッチャでたっぷり挟み込んだサンド。



とんかつ まい泉

合盛り弁当 (ヒレ・ロース・エビ)／1折 1,575円

※販売時間：10:30～

とんかつ まい泉の人気揚げ物を、一度に楽しめる合盛り弁当。ヒレかつ、ロースかつ、エビフライを詰め合わせた。自家製パン粉のサクサク感と甘みのある特製ソースがおいしさを引き立てるボリューム満点の一品。



千駄木腰塚

黒毛和牛角切りローストビーフ／1P 1,280円

※販売時間：14:00～

千駄木腰塚が誇る伝統のローストビーフを、肉の歯ごたえとジューシーさを存分に楽しめる角切りに仕立てた。噛むほどに肉本来の旨味があふれ出し、特製のオリジナルソースがそのおいしさをさらに引き立てる。



鳥麻

純和鶏あさひ塩胡椒焼／1本 648円

岩手県産「純和鶏あさひ」の手羽元付きむね肉を丁寧に塩漬けし、一晩じっくり寝かせてから胡椒を効かせて香ばしく焼き上げた。鶏肉本来の豊かな旨味を存分に堪能できる一品。