

～NEW OPEN<エキウト秋葉原>～

2025年4月7日、16番目となるエキウトが秋葉原駅に開業。飲食 & FOODの24店舗構成。エキウト初の集中レジのエリアが設けられ、最近スーパーマーケットでも定着してきた、お客さま自身で商品バーコードの読み取り・お会計・袋詰めまでを行う「オールセルフレジ」が設置されています。

・運営会社：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 <https://www.ecute.jp/akihabara>

←●パスタ「関谷スパゲティEXPRESS」

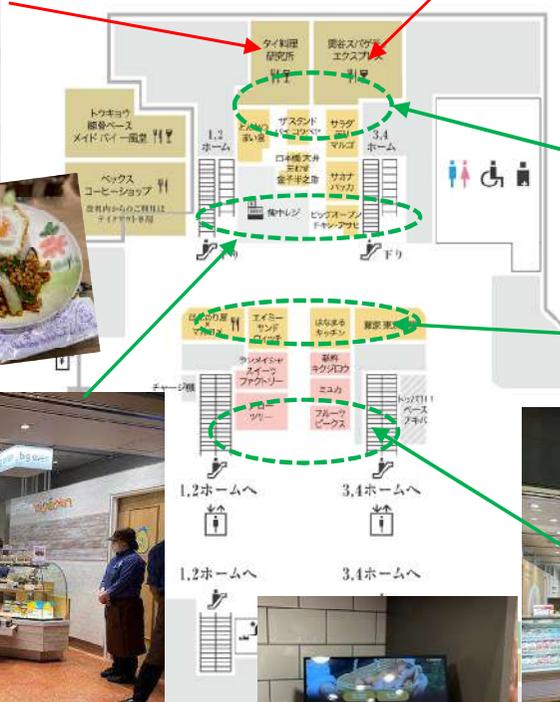
中目黒に本店を構える「関谷スパゲティ」、エキウト品川に次ぐ3店舗目。都内に中華、イタリアン、和食業態を展開している株式会社コメールが運営。ボリュームがあるので、タイ料理とは反対に7割が男性客の印象。レギュラー300グラム～なので、少量メニューがあると女性もより利用しやすいと感じました。<https://sekiya-spaghetti.com/>



●タイ料理「タイ料理研究所」↓

渋谷、下北沢、ぱらりと京王府中内、エキウト赤羽に次ぐ5店舗目。「クリン・サイアム」や「オールタイランド」を運営する株式会社SUU・SUU・CHAIYOO（スー・スー・チャイヨー）が展開。いつも安定の美味しさで、個人的にお気に入り良く利用するタイ料理店です。路面店はディナータイムは飲み放題などお得なメニューもあり気軽に利用しやすくおススメです。内装、食器類が可愛くていい感じ。7割が女性客の印象。タッチパネルオーダーは、メイン以外のスープの辛さまで選択できるなど好みに合ったオーダーが分かりやすくて良かったです。

https://www.sscy.co.jp/business_restaurant/thaifoodlabo/



<集中レジエリア&接客ロボット>↑

秋葉原に本社を構え、警備業界への導入でNo.1のシェアを誇るu g o株式会社のロボット「ugo Pro」を商業施設として初めて接客・案内キャストとして採用されています。まだ利用されている方は見かけませんでしたが……。

<キャッシュレス決済>→

お客様と画面を確認しながらお会計が行われます。画面が見やすく、とてもスムーズで良かったです。



<正面エントランス スウィーツショップ>↑

入り口には見た目に美しいフルーツデザートの2店舗（福島本社の「フルーツピークス」、大阪本社の「アローツリー」）が配置されています。

<https://fruitspeaks.jp/>
<https://www.arrow-tree.com/>



～NEW OPEN<エキュート秋葉原> Pick Up Shops～

←●和洋菓子「ミユカ」

京都銘菓おたべ、京パムを展開する株式会社美十の和洋菓子ブランド。「ふわしゃりサンド」はソフトクッキーに甘さ控えめの餡がサンドされていて、美味しかったです。1個350円～でプチギフトにいい感じ。グランスタ東京に次ぐ2店舗目。 <https://www.bijuu.co.jp/miyuka/>



●豚まん「羅家 東京豚饅」→

大阪土産の定番「551蓬莱」創業者の孫が、「東京でも豚饅を気軽に味わってほしい」と出店した豚饅専門店。恵比寿東口の路面店が1号店。イトモ自由が丘、イトルミネ新宿、アトレ吉祥寺、ラゾーナ川崎に次ぐ6店舗目。秋葉原店はお手土産にも最適なチルドセットも用意。 <https://tokyo-butaman.com/>



←●Bread & Sandwich「エイミーサンドウィッチ」

笹塚に本店を構えるサンドイッチ専門店。サンドイッチに使用されているエイミー食パンはソフトで食べやすく、自宅でサンドイッチを作って美味しくいただきました。アンバターサンドも人気。 <https://eimy-sandwich.com/>



～老舗和菓子の新業態<BANKAKU KITCHEN 葵店>～

海老のプロフェッショナル、坂角総本舗が本店1階を「BANKAKU KITCHEN」としてオープン。定番の「ゆかり」以外の新商品を提案。ここでしか購入できない限定商品も多く取り揃えています。 https://www.bankaku.co.jp/shop/pages/bankaku_kitchen.aspx



←●限定品の「レモンかおる海老バイク (550円)」海老をそのままプレスしたおせんべい。こちらも本店のみの販売。

↑●海老カツサンド (540円)、一番人気の海老カレーパン (350円)

～パティスリー<BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン) 虎ノ門ガラスロック1階>～

4月9日にオープン。ショコラティエ、ブノワ・ニアン国内2号店 (1号店は銀座)。運営はカネカ食品株式会社。チョコレート以外に、クッキー、マカロン、焼き菓子なども展開。カフェスペースでは焼きたてのソフトクッキーやソフトクリームがいただけます。

<https://benoitnihant.jp/> <https://www.kanekashokuhin.co.jp/company/>



←●ソフトクリーム (900円)
←●タブレットチョコレート (2,500円前後～) 種類豊富で、ギフトに喜ばれそうです。



～パティスリー<Taisuke Endo 学芸大学本店>～

2024年7月にオープン。学芸大学で最近一番人気のパティスリーです。クロワッサン、焼き菓子、生ケーキ、マカロンなど幅広い品揃え。特にサブレ、クロワッサン、チョコクロワッサンがおすすめです！ギフトボックスもおしゃれですよ！ <https://maison-te.jp/>



～Restaurant <THE BIFTEKI 赤坂見附店>～

食品スーパー「ロピア」のグループ会社で飲食店運営をしている株式会社eatopiaが展開するステーキ業態。川崎砂子、深川ギザリアに次ぐ3店舗目。平日のランチタイム利用、場所柄ワーカーの方で賑わっており、女性客も意外と多かったです。ハンバーグ、チキンメニューもあり。 <https://the-bifteki.jp/>



←●熟成ビフテキ定食 M(180g) 1,290円(税込1,419円)
L(240g)が1,490円(税込1,639円)、LL(360g)が1,890円(税込2,079円)。お肉は柔らかくて「〇〇〇〇ステーキ」より食べやすく、満足度が高かったです。

～NEW施設<STATION Ai>～

2024年10月に名古屋市鶴舞（鶴舞駅から徒歩6分くらい）に開業した日本最大級のオープンイノベーション拠点。株式は100%ソフトバンク株式会社。愛知県や多企業と共同で企画されているようです。地上7階建てで、誰でも利用できる「一般開放ゾーン（ホテル、カフェ・レストラン、学びのあるあいち創業館、セミナールーム、イベントルーム）」と「会員専用ゾーン（会員向けオフィス）」で構成。 <https://stationai.co.jp/>



←【1階：カフェ・レストラン】
早朝から営業しているお店もあり。ビジネスマンの打合せ、近隣大学生が利用されています。開放感があり、2階へは階段でなくスロープで移動できます。スギモトのハンバーガーショップ他、エスニック関連のメニューが多い。

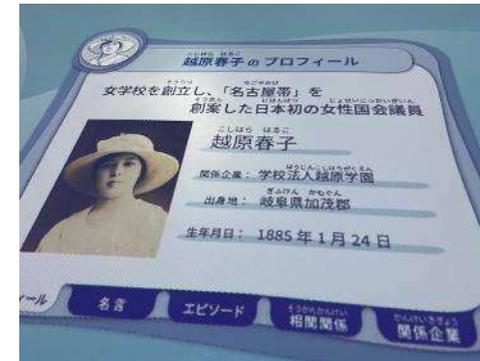


↑【1階：セミナールーム】
平日の16時ごろに視察しました。2つのセミナーイベントが開催中。どのお部屋もガラス張りで、開催風景を外から確認することができます。

【2階：学びのあるあいち創業館】 愛知県を中心に東海エリアの企業、創業者や産業が分かりやすく楽しく学べます。



【人物紹介】→
ステージ上で動いている人物や産業のシネマグラフをタッチすると、こちらの画面が→出てきます。プロフィール、名言、エピソード、相関関係、関連企業などを分かりやすく知ることができます。



↑【書籍コーナー】館内で紹介されている方々の著書が紹介されており自由に読むことができます。

【7階：HOTEL/ Minn STATION Ai Nagoya】

宿泊予約以外の方も自由にデッキの利用ができます。カウンター、ソファ席などが用意されています。フロントスタッフの話では、桜の時期がおススメ！とのことでした。エスコンフィールドのホテルを運営しているsqueeze社が運営。

<https://staytuned.asia/ja/brands/minn/hotels/minn-stationainagoya>
<https://squeeze-inc.co.jp/hotel/>

