

News Release

2025年4月2日 / マルコメ株式会社

「ほんのり屋×marukome エキュート秋葉原店」 2025年4月7日（月）JR秋葉原駅構内にオープン！

みそや発酵食品を使用したマルコメ監修の限定メニューを販売。



×

marukome



AKIHABARA

マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：西野史尚）が運営するおむすび処、ほんのり屋とコラボレーションした新店舗「ほんのり屋×marukome エキュート秋葉原店」を、JR秋葉原駅構内で2025年4月7日（月）にオープンします。

みそや発酵食品にこだわった、ここでしか味わえない限定メニュー

マルコメとのコラボ店舗は、2020年に開業した「ほんのり屋×marukome グランスタ東京店」に続く2店舗目となります。他店にはない、みそや発酵食品の魅力を活かした新しいおむすびをラインアップしました。

ほんのり屋 × marukome オリジナルコラボデザイン

「ほんのり屋×marukome エキュート秋葉原店」では、「マルコメ君」のオリジナルコラボデザインを店内に装飾する予定です。店内のあちこちで可愛いマルコメ君がご来店くださる方々をお出迎えます。ほんのり屋ならではの温かみのあるデザインとマルコメ君の親しみやすいデザインが融合した店内で、おむすびと発酵食品の魅力を楽しむことができます。

商品概要



クリームチーズ西京みそローストアーモンド

●価格：350円（税込）

「西京みそ」と濃厚なクリームチーズに香ばしいローストアーモンドをあわせたコク深い味わいのおむすびです。旨みと甘みが絶妙に絡み合い、和と洋の新しいハーモニーが味わえます。



マルコメ生みそ おかかまぶし

●価格：200円（税込）

「生みそ 糎美人 熟甘」で、シンプルでありながら奥深い味わいのおむすびです。口の中に広がるおかかの風味と生みその旨みが相性抜群で発酵食品のおいしさを手軽に楽しめます。

marukome



生しょうゆ糰子 ザーサイむすび

●価格：180円（税込）

醤油とは違った「生しょうゆ糰子」のコクと旨みで味付けしたザーサイを具材に。ほどよい塩味とシャキシャキした食感が、おいしさのアクセントになっています。

おむすび処 ほんのり屋について

JR東日本のエキナカに展開するおむすび処。2002年3月、東京駅八重洲中央口改札内に第一号店となる「ほんのり屋 東京本店」を開業。首都圏を中心に店舗を広げています。「店内炊飯」「手づくり」「会津産コシヒカリ」3つのこだわりを大切にしながら、こだわりのおむすびを提供し続けています。

ほんのり屋HP <https://foods.jr-cross.co.jp/honnoriya/>

ほんのり屋公式X https://twitter.com/Ho_nnoriya

ほんのり屋公式Instagram https://www.instagram.com/honnoriya_2002/

店舗概要



ほんのり屋×marukome エキュート秋葉原店

- 開業日：2025年4月7日（月）10:00
- 所在地：〒101-0021 東京都千代田区外神田1-17-6 JR秋葉原駅1階改札内
- 営業時間：初日10:00オープン 4月8日（火）以降 平日7:00~21:00 / 土日祝8:00~20:00
- 席数：5席

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和、松田
[お問い合わせフォーム](#)

個人のお客様

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)

marukome