

毎日楽しめるお弁当とスイーツのお店
「obento journey」「e&t bonbon」
Echika fit上野に、2023年9月7日（木）オープン！

東京メトロ駅構内店舗および商業施設の企画・開発・運営管理、リテール事業を行う株式会社メトロプロパティーズ（本社：東京都台東区、代表取締役社長：黒須良行）が運営する、東京メトロ上野駅構内「Echika fit上野」に「obento journey」と「e&t bonbon」の2ブランドが2023年9月7日（木）にオープンいたします。

「obento journey」は、岩手県産のお米や有明産海苔を使用し、海・山・野のこだわりの食材をとりいれたお弁当をご提供します。「e&t bonbon」は、岩手県の乳製品を使用したオリジナルのスイーツを取り揃えております。毎日楽しめるお弁当とスイーツをぜひご賞味ください。



「obento journey」は、お弁当を通して新しい味覚の旅を楽しんでもらうことをコンセプトとしています。様々なジャンルの料理や新しい味わいを開拓し、毎日、新しい食との出会いと発見を提供していきたいという思いをこめて、新たに展開するブランドです。

商品紹介



こだわり海苔弁当
～海の幸・山の幸・野の幸～
各1,110円（税込）

岩手県産米『銀河のしずく』『有明産海苔』使用で、海・山・野の食材をとりいれバランスのよいこだわりある3種の海苔弁当です。

※画像は海の幸です



手握りのおにぎり
各180円（税込）～

秋田県産米『あきたこまち』を使用。粒が大きくもちもち食感で冷めても美味しいご飯にこだわり食材を乗せた見た目も鮮やかなおにぎり。海苔はパリパリを極めるため別添えてお渡しして自分で包むスタイルです。



「e&t bonbon」は、葛飾区立石のフランス菓子専門店『エグランティーヌ』から派生するカジュアルスイーツブランドで、岩手県遠野の多田自然農場から仕入れた『搾りたて牛乳』を使用したオリジナルのスイーツを提供します。

商品紹介



パティシエが作る「塩バターコッペ」
各320円（税込）

厳選されたフランス産『ゲランドの塩』と多田自然農場の『搾りたて牛乳』を使用した『塩バターコッペ』。6種のフレーバーをご用意しています。



ロック・シュー
各320円（税込）

生地にゴマとプラリネのクッキーをかぶせ焼いたシュー生地です。クリームには那須の『御養卵』・多田自然農場の『搾りたて牛乳』・『マダガスカルバニラ』を使用しています。ゴマとプレーンの2種をご用意しています。

オープニングキャンペーン

9月7日（木）～9月14日（木）、各日先着40名様限定！
税込800円以上お買い上げのお客様へ
パティシエが作る『塩バターコッペ』（バタークリーム）をプレゼント！

※オープニングキャンペーン内容は変更となる場合はございます

店舗情報

【店舗名】 「obento journey」「e&t bonbon」
 【業態】 お弁当・おむすび・お総菜・スイーツ
 【営業時間】 7:00~21:00
 【電話番号】 03-5826-4181

施設情報

■施設概要

施設名 : Echika fit上野
 所在地 : 東京都台東区東上野3-19-6東京メトロ上野駅構内
 営業時間 : 7:00~21:00
 ※一部営業時間が異なるショップがございます。
 最寄駅 : 上野駅 (東京メトロ銀座線/日比谷線)
 JR山手線/常磐線/高崎線/宇都宮線/京浜東北線/上野東京ライン、京成本線、新幹線ほか

■Echikafit上野 MAP



■SC運営会社概要

会社名 : 株式会社メトロプロパティーズ
 所在地 : 〒110-0015 東京都台東区東上野6-9-3 住友不動産上野ビル8号館 5F
 会社設立 : 2006年4月3日
 代表者 : 代表取締役社長 黒須 良行
 事業内容 : 駅構内店舗・駅ビルの管理および運営、飲食店舗の直営事業等
 運営施設 : Echika (表参道/池袋)、Echika fit (上野/東京/銀座/永田町)、Metro pia、Esola池袋、メトロ・エム (後樂園/高島平)

取材・掲載に関するお問い合わせ先

株式会社メトロプロパティーズ 営業本部 プロパティマネジメント事業部 企画・管理担当 松川・甲石
 〒110-0015 東京都台東区東上野6-9-3
 TEL:03-5827-5838 / FAX:03-5827-5831 (平日10:00~17:00)