

改元後初めてのお中元。

自分買いや、日本の伝統行事「七夕」グルメなど、

初めてお中元を贈る方向けに“カジュアル感覚で贈れるギフト”をご提案

2019 高島屋のお中元

■高島屋オンラインストア 5月10日(金)午前10時～8月7日(水)午前10時

今年の「お中元」は、新元号となって初めての「お中元」。

新しい時代への期待感やお祝いムードが溢れる中、世の中は“新しいこと”を歓迎する機運に満ちています。

そこで、高島屋ではこの節目の年に“初めてお中元を贈る方”が気軽に贈れるカジュアルテイストのギフトをご提案。あわせて、古くからの贈り物の習慣である「お中元」を、現代風に楽しめるさまざまなギフトを提案いたします。

関東各店承り期間

店舗	本年会期	前年会期
日本橋店	6月5日(水)～7月22日(月)	5月31日(木)～7月16日(月・祝)
新宿店	6月6日(木)～7月16日(火)	6月7日(木)～7月17日(火)
玉川店	6月5日(水)～7月16日(火)	5月31日(木)～7月16日(月・祝)
立川店	5月29日(水)～7月22日(月)	5月30日(水)～7月23日(月)
横浜店	6月6日(木)～7月15日(月・祝)	6月7日(木)～7月16日(月・祝)
港南台店	6月12日(水)～7月15日(月・祝)	6月6日(水)～7月16日(月・祝)
大宮店	5月29日(水)～7月15日(月・祝)	5月30日(水)～7月16日(月・祝)
柏店	6月6日(木)～7月23日(火)	6月7日(木)～7月24日(火)
高崎店	6月5日(水)～7月17日(水)	6月6日(水)～7月17日(火)
岐阜店	5月30日(木)～7月30日(火)	5月31日(木)～7月31日(火)
オンラインストア	5月10日(金)午前10時～8月7日(水)午前10時	5月11日(金)午前10時～8月8日(水)午前10時

■特徴商品の一例 ※消費税込み価格で表示しています。写真はイメージおよび調理・盛り付けの一例。

① お中元ビギナー向けの、カジュアルテイストのギフト

これまでお中元を贈ったことがないという方にオススメしたいのが、こちら。儀礼的な贈り物のみならず、気軽な感覚で贈れる、箱を開けたら歓声があがりそうな楽しいギフト。贈る方も贈られる方もワクワク！



[茶茶]チョコバナナ・カットフルーツ串 3, 780円

大人も子供も楽しめる、縁日気分を味わえます。

※お届けは6月1日以降。



[グラッシェル]マンゴー デテ 5, 184円

ほろ苦いキャラメルアイスの周りをも、花びらに見立てたシャーベットが囲み、中にはマンゴーの果肉入りバニラアイスが。

※お届けは6月1日以降。

[パティスリー・ヤナギムラ]

ヤナギムラのフローズンしろくま 5, 400円

フローズンミルクにフルーツたっぷりの“しろくまブラン”と知覧茶フローズンにあんこと白玉の“茶くまのべール”。どちらも食べるのがもったいないぐらい、かわいいアイス。

※お届けは6月1日以降。





[高知野菜工房]とうもろこしスナック 4, 536円

※高島屋限定販売

ゴールドラッシュとスイートコーンの2種類の生のとうもろこしを 蒸して削いで揚げました。塩、のり塩、バターしょうゆの3つの味。電子レンジで温めて、おいしい旬の味をお楽しみください。※お届けは6月20日以降。



[K&K]缶つま九州産セット 3, 240円

宮崎県産霧島黒豚、鹿児島県産赤鶏、有明産赤貝など、九州産の素材を使った風味豊かな缶詰のセット。

高島屋・阪急阪神 共同企画



ローストビーフ丼 5, 400円

北海道十勝牛のもも肉を使ったジューシーなローストビーフ。ガーリックライスの上に乗せて、ソースをかけてお召し上がりください。夏のパワーチャージにもオススメ!

高島屋・阪急阪神 共同企画



②令和元年の夏、日本の伝統行事“七夕”を楽しむグルメ～ 自分買いにもオススメ～

ここ数年、お中元＝夏に、おいしいものが一堂に集まるシーズンイベントとしてとらえる方が増え、「自分買い」需要が高まっています。自分でも食べてみたいという方に向けて、夏の伝統行事「七夕」をテーマにしたグルメ特集を初めて企画しました。今年の「七夕」は日曜日。おうちで七夕パーティーを開くのもオススメです。



[金沢・浅田屋]ライスバーガー 5,400円

※高島屋限定販売

牛肉のごぼう煮、豚の角煮をサンドし、流れ星をトッピングした料亭のライスバーガー。

レンジで簡単にお召し上がりいただけます。

※お届けは6月1日以降。



[白金高輪・リーブル]プチトマト型フリユレ 5,400円

※高島屋限定販売

プチトマトに見えますが、実は、フルーツのピューレをカカオバターで包んだお菓子です。口の中でパリッと割れたあと、とろけます。

※お届けは7月1日以降。



[パティスリー レザネフォール]

サマーヴェリーヌセレクション 4,968円

フルーティーかつクリーミー。味わいの多重奏を楽しむ一品。

オレンジ&パッション、グレープフルーツ&ライチ、マスカット&マンゴーの3つの味わい。見た目も涼やかで、星型のチョコレートをトッピングした、さわやかなデザート。七夕パーティーにもオススメです。

※お届けは6月1日以降。



[SOIL TABLE]

お星様フルーツコンポート 3,996円

国産のみかん、いちご、キウイと砂糖だけを使って作ったコンポート。

りんごのお星様がポイント。

[京都・わらびの里]料亭の七夕素麺 5,400円

3色のそうめん、うなぎ&野菜のジュレ、はも&海老のジュレ、トマト&フルーツの3つのジュレをかけて涼やかに。



③新時代の幕開けだから、敢えて“原点回帰”。百貨店らしいお中元の王道ギフト

お世話になった方への感謝の気持ちをあらわすならば、やっぱり、百貨店のお中元の王道ギフトがオススメ。食料品の各ジャンルのバイヤーと名店・産地・プロの職人が強力タッグを組んで作り上げたグルメがそろいます。



[京都・菊乃井 ^{むげさんぼう} 無碍山房]
フルーツ入甘味4種のジュレ 5, 724円

※高島屋限定販売

京都・祇園の老舗料亭<菊乃井>の三代目主人・村田吉弘氏が作る甘味。京料理ならではの繊細な技を尽くした和スイーツ。これまでのスイーツの概念を超えた独創的な甘味

で定評のある[無碍山房 サロン・ド・ムゲ]。今回の高島屋限定販売品も、そのオリジナリティーが光ります。ピューレ状にした国産マンゴー、スイカ、抹茶など4種のジュレの上に、国産のスイカ、パイナップル、メロン、いちご、文旦を盛り付けました。半解凍してシャーベット風に召し上がるか、解凍してぷるぷる感を楽しむか、お好みでどうぞ。※お届けは6月28日以降。

[京都・亀屋良長]氷餅 4, 320円 ※高島屋限定販売

※1,000点限り

氷に見立てた涼やかな姿。口に入れると、シャリシャリとして、冷たく感じます。江戸時代に生まれたこのお菓子ですが、今回は、煎茶、ほうじ茶、抹茶、紫蘇、生姜の5種をそろえました。

※お届けは6月1日以降。



[愛媛・中田水産]網元直送 浜漬け生しらす2種

※高島屋限定販売 5, 400円

太平洋の潮が一気に押し寄せ、透明度が高い愛媛県の宇和海。その漁場から加工場まで高速船で約5分という地の利を活かし、**抜群の鮮度を実現**した品。地元の老舗の醤油だしと味噌だしの2種に漬けた生しらすは、甘み、旨み、香りが豊か。※お届けは6月1日以降。



[横浜・山手 耀 (YAO)] 水晶焼賣

※高島屋限定販売 5, 400円

薄さ約0.5mmの皮に包んだ具が彩り美しく見える、焼賣 (SHAO MAI)。

横浜・山手で人気を集める完全予約制の中華レストラン<耀>の

中国点心廚師が試行錯誤して仕立てた透明感のある皮と、冷めても

おいしく美しい焼賣。電子レンジで温めるだけで楽しめます。海老、エリンギと松茸、鶏肉、干し貝柱などを詰めた4種の詰め合わせ。 ※お届けは6月1日以降。



[レクレール・ドゥ・ジェニ]ティラミス オウ フリュイ

5, 400円

※高島屋限定販売

濃厚な味わいで人気のイタリアのデザート、ティラミスを
気鋭のフランス人パティシエクリストフ・アダン氏が、
日本の暑い夏にあわせてアレンジし、誕生した夏仕立てのティラミス。
マスカルポーネとクリームチーズのムースにイチゴとフランボワ
ーズが甘酸っぱい<フーズフランボワーズ>と、マンゴーの甘みと
パッションフルーツ、オレンジの酸味がきいた<トロピック>の2種
の詰め合わせ。

※お届けは6月25日以降。



④ヘルシーギフト～人生100年時代、ヘルシー志向の高まりを受けて充実～

“人生100年時代”が到来し、健康への関心はますます高まっています。そこで、ヘルシー志向の方に向けての
ギフトを充実させました。

※スローカロリー倶楽部

“スローカロリー”とは、糖質をゆっくり吸収するということ。糖の量ではなく、質に着目した考え方で、三井製糖
が開発したパラチノースを使用したスイーツは、糖が穏やかに吸収され、体にやさしく、満足感も長く続く、
甘党には嬉しいシリーズ。三井製糖と高島屋の和洋菓子バイヤーが共同開発した和洋菓子を5種類揃えます。
ギルトフリー＝罪悪感を持たないで楽しめるスイーツ。

[ブルミッシュ]レモン香るレアチーズ 4, 536円

※高島屋限定販売

サワークリームと蔵王のクリームチーズを使いなめらかに、
パラチノースとアガベシロップで甘みをプラス。
スローカロリーのスイーツです。

※お届けは6月15日以降。



[Kouji & ko] オリジナル麴入りみそまる

5, 400円

みそのおいしさ、楽しさ、可能性を追求する“ミソガール”
の藤本智子氏と開発。みそに具材とだしを入れて丸めた、
かわいい「みそまる」。お湯を注ぐだけでおいしいみそスープ
が作れます。

<京なま麴と切干大根と柚子><とうもろこしと椎茸とねぎ>
>の和風2種と、<トマトとチーズとオリーブオイル>の
洋風1種、<桜えびと小松菜とごま油>の中華風1種の詰め
合わせ。 ※お届けは6月1日以降。



⑤ まだまだ人気！ 誰かに自慢したくなる！ 「SNS 映え」するギフト

せっかく贈るなら、贈った相手が写真を撮って誰かに自慢したくなるぐらいインパクトのあるものもオススメ。



【食のかけはしカンパニー】

クレヨンみたいなソーセージ〜Party〜

4, 320円 ※高島屋限定販売

唐辛子、紅芋、ターメリック、あおさ、ほうれん草、にんじん、パプリカ、黒ごま、ハイビスカス、イカスミなどを使った、ソーセージ。国産の鶏肉と沖縄の島豆腐をあわせたヘルシーなソーセージ。クレヨンみたいに楽しい12色に。添加物不使用。 ※お届けは6月1日以降。



【メルヘン日進堂】夢のホームランバット 6, 480円

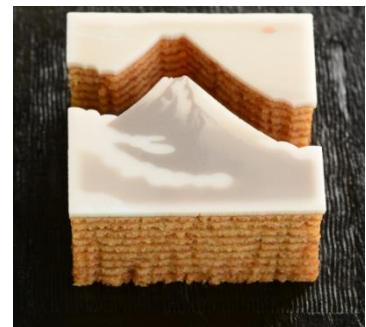
野球のバットの形のユニークなバウムクーヘン。

ほぼ実寸大の長さ約60cm。

記念撮影をしたら、ご家族で楽しくお召し上がりください。

野球が大好きな方や、野球が好きなお孫さんにもオススメ。

※お届けは6月1日以降。



【まめや金澤萬久】型抜きバウム「富士山」 3, 564円

※5月22日（水）より高島屋オンラインストアにて承り開始

※高島屋限定販売

※高島屋オンラインストア限定販売（各店ギフトセンターでは承りできません）

品物選びに迷ったら、令和元年らしい、こちらのバウムクーヘンがオススメ。山種美術館が所蔵する横山大観の代表的な作品の一つである『富士山』をバウムクーヘンとパッケージに表現。国産大豆で作る黄な粉を生地に練りこんだ、黄な粉の香りがやさしく香るバウムクーヘン。表面をフォンダンでコーティングし富士山を表現、そして富士山の輪郭に沿って型抜きを施しました。



[京都センチュリーホテル]アイスクグロフ 4,860円
 ※5月22日(水)より高島屋オンラインストアにて承り開始
 ※高島屋オンラインストア限定販売(各店ギフトセンターでは承りできません)

フランスの伝統菓子“クグロフ”の形をした、華やかなアイスデザート。

バニラ、チョコレート、ストロベリー、キャラメル の4種類のアイスデザートにフルーツやナッツ、ソースなどがトッピングされています。



[セタナオーガニック]有機バター 5,400円
 ※5月22日(水)より高島屋オンラインストアにて承り開始
 ※高島屋オンラインストア限定販売(各店ギフトセンターでは承りできません)

まるで化粧壇のようなパッケージのバター。パッケージ買いしたくなるほどオシャレです。有機酪農のパイオニアが長い年月をかけて作り出した希少な国産オーガニックバター。芳醇な香りと味わいとなめらかさが特徴。“食べるバター”としてそのまま味わっていただきたいラグジュアリーバターです。



[純喫茶テイスティ] 懐かしホットケーキセット 4,536円
 ※高島屋限定販売

どの世代にとっても懐かしさを感じるホットケーキ。マーガリン、シロップ、トッピングするチェリーもついています。

ボリュームいっぱい厚いホットケーキを、三世代でお楽しみください。2段に重ねた、ちょっと懐かしいルックスのホットケーキはSNS映え必至。※お届けは6月1日以降。



[桜南食品] 瀬戸内産レモン果汁入り冷やしあめ 2,808円
 瀬戸内レモンのさわやかさと甘さに、高知産の生姜のアクセントが効いた冷やしあめ。180ml×12本の詰め合わせ。
 約40年前から愛されている、ノスタルジックな飲み物です。
 3種類のレトロな花柄のガラスのコップは、飲み終わった後もとっておきたくなるほどかわいらしいです。
 夏の暑気払いに、こんなさわやかな飲み物はいかがですか？

⑥その他・・・お中元を買うことで、次世代応援ができるギフト など

高島屋は数年前から、“現役高校生の挑戦”を広く紹介することを百貨店の使命として、高校生が漁獲・栽培・レシピ考案などをしたものを商品化しています。お中元選びに迷ったら、こんなギフトもオススメです。

[済美高校&愛媛海産]松山もぶり鮓 5,400円

※高島屋限定販売

済美高等学校の生徒たちが、「地域を元気にする！一汁ワンプレート」の縁結び創作料理」をテーマに開催された高校生アイデア料理コンテスト「第3回食の縁結び 甲子園全国大会」で優秀賞に輝いた、松山の「もぶり鮓」。そのレシピをもとにした山海の幸たっぷりの一品。正岡子規も愛した郷土料理をご家庭でお楽しみください。 ※お届けは6月1日以降。

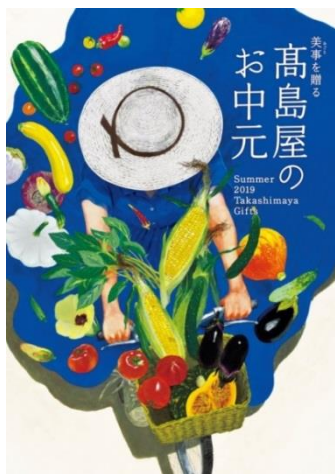


[スギモト]京都農芸高校&スギモトのグラタン詰合せ 5,400円

※高島屋限定販売

京都府立農芸高等学校の生徒たちが栽培したトマトとジャガイモに、同校で栽培したトマトやバジルを加工したソースをトッピングしたグラタン。 ※お届けは6月12日以降。

今年のお中元カタログの表紙には、「絵を描く八百屋」として注目されている、東京在住、美大卒・25歳の女性の描きおろし作品を起用



<高島屋のお中元>カタログ表紙 漆原さくら 『サマー・エスケープ』

自身を「食べ物絵師」と名乗り、日本画や水彩画、レシピ本、コミックエッセイなど様々な表現方法で食の楽しさを伝える注目のアーティスト。リアリティがありながらもほっこりとしたやさしい絵のタッチが人気を集めている。1993年、長野県生まれ。東京都在住。2016年4月、KADOKAWA コミックエッセイ プチ大賞を受賞。食べること、料理をすることが大好きな美大生が編み出した節約レシピコミックエッセイ『うるしの絵献立』は、普段描いているイラストレシピに自身をためきのキャラクターに置き換え描いたエピソード漫画を添えた作品。2017年、初個展を開催。2018年4月、武蔵野美術大学造形学部日本画学科卒業。現在は株式会社ジモーノの設立メンバーの一人として八百屋の運営に携わり、日々新鮮な地元野菜に触れながらインスピレーションを沸かし、「絵を描く八百屋」としても活動。企業の媒体物に日本画作品を提供するのは今回が初めて。