

# 2024年新春 高島屋 おせち料理

**高島屋オンラインストア 9月15日(金)午前10時から予約販売スタート**

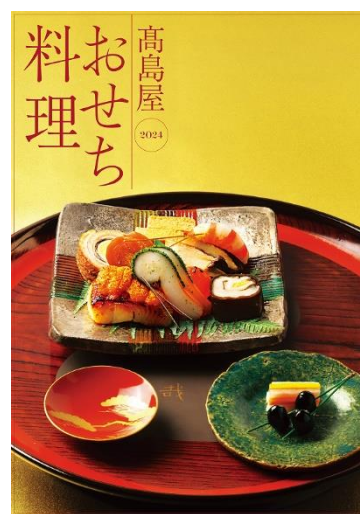
**高島屋各店 9月20日(水)から予約販売スタート**

日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、大宮店、柏店、高崎店、大阪店、京都店、堺店、泉北店、洛西店、岐阜店、岡山店、  
タカシマヤフードメゾンおおたかの森 にて承り・お渡し

お正月を祝う「おせち料理」は、「家庭で作る時代から、購入する時代へ」というライフスタイルの変化を受け、高島屋ではおせち料理を「家族が集うお正月のコミュニケーションツール」として捉えており、2024年のおせち料理も、食生活の多様化に対応したバラエティ豊かなラインアップをご用意いたしました。

2024年は新型コロナウイルスの位置づけが5類へ移行後、初めて迎えるお正月。久しぶりにご家族やご友人と集うシーンの増加を見据え、ハレの日におせち料理を“多世代、多様な人たちと一緒に楽しめる”ラインアップをはじめ、高島屋全店の店頭で約900種類（関東店舗で約600種類）、

オンラインストアで約1,150種類（店頭でも販売する約900種類+オンラインストア、通信販売約250種類の合計）と、**業界最多級のおせち料理**をご用意し、お客様の幅広いニーズにお応えしてまいります。



## 【2024年新春 高島屋 おせち料理／基本情報】

※一部、承り期間、お届け日の異なる商品や、日付指定の承れない商品がございます。

※商品によりお届け可能地域が異なります。

高島屋オンラインストア

<https://www.takashimaya.co.jp/shopping/special/osechi/>

■ご予約承り：9月15日(金)午前10時～12月26日(火)午前10時

※一部商品は12月27日(水)午前10時まで

■お届け日：12月28日(木)、29日(金)、30日(土)31日(日) ※商品ごとに異なります

■早期ご予約送料無料キャンペーン：11月4日(土)午前10時までのご予約分は送料無料 ※一部除外品がございます

店頭

■ご予約承り：9月20日(水)～12月25日(月)

■お届け日及び店頭でのお渡し日：12月31日(日)

※関東店舗：日本橋店・新宿店・横浜店・玉川店・柏店・大宮店・高崎店・タカシマヤフードメゾンおおたかの森 にて承り・お渡し

※関西店舗：大阪店、京都店、堺店、泉北店、洛西店、岐阜店、岡山店 にて承り・お渡し

**【おせち料理の一例】 ※価格は全て、税込み表記です**

**自分の好きなものだけをカスタマイズしてつくれる、“欲望おせち”**

※ **「WEB・通販のみ」** で受注

■ **「よりどり彩りおせち」** **高島屋限定販売**

お好きな物、食べたいものを自由に12品（12マス）、または9品（9マス）を選び、1マスごとに中身をご自身で決めることができるおせち料理です。冷凍便でお届けいたします。

**販売期間** 【カタログ】8月28日（月）午前9時～11月3日（金・祝）午後9時 ※12品、または9品  
**【オンラインストア】**9月27日（水）午前10時～11月4日（土）午前10時 ※12品のみ

**お届け日** 12月30日（土）のみ ※カタログ、オンラインストアともに



※30品目の中からご自由に、12品（12マス）または9品（9マス）をお選びいただけます。同じ商品でも何点でもお選びいただく事も可能です。（オンラインストアでは、12品（12マス）のみの承りとなります）  
 ※商品価格は、お選びいただいた12品（12マス）または9品（9マス）の合計金額となります。盛り付けの順はお選びいただけません。  
 ※画像は、セット済みの一例です。（左：12品、右：9品）

## 世界で活躍する有名パティシエや、有名料亭がてがける スウィーツおせち

### ■「トシ・ヨロヅカ」 スウィーツおせち二段重 19,801円 (税込み価格)

#### 高島屋限定販売

辰をデザインしたケーキや、お正月料理をかたどったスウィーツの詰め合わせ。五感を刺激する鑑塚俊彦シェフの傑作です。冷凍便にてお届けいたします。



### ■「モンサンクレール」 スウィーツおせち一段 9,001円 (税込み価格)

#### 高島屋限定販売

工夫が凝らされた、辻口博啓シェフこだわりのおせち。ロールケーキや、サブレ、トリュフなど、パティスリーならではのスイーツを華やかに。冷凍便にてお届けいたします。



### ■「たん熊北店」 和栗モンブラン重 二段重 9,072円 (税込み価格)

#### 新登場 ※「WEB・通販のみ」で受注

四季の風趣を凝らした京料理の名門、「たん熊北店」が初めて手掛けたスウィーツおせち。一の重には和栗のモンブランクリーム、二の重には和栗のモンブランクリームに京都府産抹茶を加えた抹茶クリームがぎっしりと詰まった、格別な味わいです。冷凍便にてお届けいたします。



## 人気の「肉づくしおせち」！ラインアップがバージョンアップ！

### ■「焼肉きゅうこん 洋二段重」 23,760円 (税込み価格)

#### 新登場

熊本県菊池市の和牛「和王」の牛もも肉のグリルや、牛ヒレステーキ、菊池市のブランド豚「走る豚」のローストポークなど、肉の産地にもこだわった焼肉店ならではの肉おせちです。



### ■「レストラン明治亭 洋一段」 16,200円 (税込み価格)

合鴨とポークのテリーヌや、スモークチキン、ポークパストラミ、フォアグラと鶏レバーのムース、スモークビーフ、ローストビーフ、ハンバーグ、鶏砂肝のコンフィ、ソーセージのブリオッシュ包みなど、全14種類の肉メニューを詰め合わせたおせち。



### ■「ローストビーフの店鎌倉山 洋一段」 24,840円

看板料理のローストビーフをテーマに、黒毛和牛サーロインローストビーフをはじめ、味わいの異なる7種類のローストビーフを盛り込みました。



## ハレの日のお正月こそ！“フードトリップ”のような非日常感を味わえるおせち料理

～予約が困難な人気店や、名店フレンチの味をおせち料理で～



### ■ 左) 懐石料理「富小路 やま岸」和二段重 59,400 円 (税込み価格) **新登場**

京料理の伝統と茶懐石のおもてなしの精神を基本に、四季を感じる美しい料理をおせち料理で提供。味わい深い贅沢な美味を新春にお届けします。

### ■ 右) レストラン イェン 洋二段重 43,200 円 (税込み価格) **新登場**

エグゼクティブシェフ木本陽子氏の感性が光る、日本文化とフレンチの技法が融合した美しいおせち。繊細かつ奥深い味わいをお届けいたします。

## 集うシーンに最適！見て、食べて、楽しくなれる“ファンテインメント”なおせち料理

### ■ 高島屋×映画すみっこぐらし 和・洋・おこさま 二段重 24,840 円 (税込み価格)

**新登場** 高島屋限定販売

映画に登場するすみっこたちがかわいいおせちに。シリーズ3作目となる「映画すみっこぐらし ツギハギ工場 のふしぎなコ」(2023年11月3日(金・祝)公開予定)の公開を記念した、映画に登場するキャラクターたちの二段重おせち。映画の衣装をまとったすみっこたちの練り切りをはじめ、キャラクターたちをかたどった、おいしくてかわいいメニュー。キュートな重箱と風呂敷もオリジナルデザインです。

©2023 日本すみっこぐらし協会映画部 ※現在監修中につき、デザインは変更になる可能性があります



### ■ 宇宙戦艦ヤマトテレビ放映50周年記念おせち 和・洋・おこさま 三段重 30,240 円 (税込み価格)

**新登場** 高島屋限定販売

1974年にアニメ放送を開始し、時代を超えて愛され続ける「宇宙戦艦ヤマト」シリーズ。テレビ放映50周年を記念して、「宇宙戦艦ヤマト」のモチーフをちりばめたおせち。和・洋・中華と、おこさまの喜ぶ料理を詰めあわせました。オリジナルデザインの重箱と風呂敷セットにしてお届けいたします。

©西崎義展／宇宙戦艦ヤマト2205製作委員会



## ■ ペットのごちそうおせち 一段 8,800 円 (税込み価格)

### 新登場

グルメなワンちゃんも喜ぶ「愛犬用おせち」が新登場。北海道産エゾ鹿ステーキをはじめ、厳選した素材にこだわった贅沢おせちです。ワンちゃんのサイズに合わせて、必要な分だけ解凍できます。冷凍便にてお届けいたします。

「ROZAI (ロザイ)」(ペット用のサプリメントウォーター) のボトル付き。水道水を注ぐだけで、天然ミネラルバランスのすぐれたおいしい水が出来上がります。繰り返し約2ヶ月間(1日1回使用時)、使用可能です。



## ■ 日本名産 味めぐりおせち (日本を代表する富士山を模ったかるた付き) 27,000 円 (税込み価格)

### 新登場

高島屋限定販売

※「WEB・通販のみ」で受注

日本の名産品や郷土料理を、六角形の三段重に詰めたタカシマヤ通販限定のおせち。伝統的な祝い肴に加え、各地方からピックアップした代表的な食材や郷土料理をお届けします。日本を旅する気分で、お楽しみいただけます。かるたには、日本都道府県の特産品などについての豆知識がいっぱい。ご家族や友人と遊びながら楽しく学べる、日本を代表する富士山を模ったかるた付きです。冷凍便にてお届けいたします。



## おせちも多様化! ヘルシー、ウェルネス志向、おいしくサステナブルなおせち料理

## ■ 「etsu」 糖質&カロリーコントロールおせち 二段重 19,224 円 (税込み価格)

管理栄養士と北新地の料理人が監修した健康おせち。ヘルシーな洋風二段重(四人前)は、一人前あたり約607キロカロリー、糖質は59.2グラム。健康おせちとは思えない味わいは、幅広い年代でお楽しみいただけます。

※栄養成分表示(おせち料理一人前あたり)

熱量 607kcal、たんぱく質 30.5g、脂質 26.7g、炭水化物 61.1g(糖質 59.2g、食物繊維 1.9g)、食塩相当量 2.4g ※栄養成分表示は、日本食品標準成分表 2020年版(八訂)に基づく計算値です。



## ■ 「コウジアンドコー イタリアン」 ヴィーガン一段 16,200 円 (税込み価格)

### 新登場

東京・渋谷の発酵レストラン「コウジアンドコー イタリアン」が手がけるヴィーガンおせち。美と健康をテーマにつくりあげる、味わい豊かな一段です。



■「高島屋 未来にやさしいおせち」和・洋・中 二段重 27,000円 (税込み価格)

高島屋限定販売

「多様な食の担い手や、環境を考えた食材で未来を応援する」をテーマにしたおせち。次世代の作り手を目指す高校生、障がいのある方の積極的な雇用に取り組む企業と一緒につくりあげました。閉鎖循環式陸上養殖など、環境と資源保護にも配慮。未来を応援するおせちです。



■「日本ロングライフ」

一口・きざみサポートおせち 一段 12,960円 (税込み価格)

お料理一品一品を、食べやすいように細かくカットしました。「固いものが噛み切れなくなってきた」など、咀嚼の力が気になる方におすすめ。盛り付けにもこだわった、見た目も美しい一段です。



年々、人気の高まる「冷凍おせち」

■「高島屋おせち三段重」 22,800円 (税込み価格) ※「WEB・通販のみ」で受注

高島屋限定販売

「高島屋通販・高島屋オンラインストア」で15年連続人気No1!の冷凍おせち。国産鰻、北海道産いくらをはじめ、アワビ、カニ、ウニ、のどぐろなど海鮮素材を中心に、贅沢な食材を多彩にラインアップ。

2024年向け新メニューの「豚団子の蟹あんかけ」や「ハニーバターチキン」、「亜麻仁豚のねぎソース」など、趣向を凝らした肉料理も充実し、バラエティーに富んだ三段重に仕上げました。

料理人の技で丁寧に仕上げた料理を、「急速冷凍」で作りたての風味や、栄養をキープしてお届けします。冷凍便にてお届けいたします。



お正月だけでなく、年末にも重宝!人気のオードブル風おせち



■左) 美濃吉 もてなし料理膳 一段 右) 銀座ローマイヤ 洋風オードブル 各10,800円 (税込み価格)

※ともに、冷凍便にてお届けいたします。

昨年は洋風や中華の“少人数おせち”(1~2人用)を、「年末年始に召し上がるオードブル」としてご注文をされるニーズが増加したことを受け、また、24年のお正月は帰省する方や、家族、親族、友人など「大勢で集うシーンの増加」も予測されるなか、友人のおもてなしや、パーティーを彩るワインのおつまみ、大晦日用のプラスワンアイテムとしても重宝される「オードブル風おせち」を特集しました。

以上