

売り上げを伸ばし続ける「おせち商戦」 話題の“マリオ”も“北陸新幹線”も 登場します！

2016年 高島屋 おせち料理

■ご予約承り:2015年9月30日(水)～12月25日(金)

※お届け及びお渡しは12月31日(水)※インターネット承り:9月30日(水)午前10時～12月26日(土)午前10時まで

■高島屋大阪店、堺店、泉北店、京都店、洛西店、岡山市、米子店、 和歌山特設会場(11月4日(水)～12月15日(火)お渡しは大阪店になります)

近年、年末年始は家族で過ごすことを大切にする方が増えており、少子高齢化や核家族化、単身世帯増加、食生活の変化(洋食化・世代間のテイストの違い)、嗜好の多様化という時代背景を受け、おせちは「自宅で作るもの」から、より一層「購入するもの」へシフトしています。こうした中、おせちのマーケットは毎年拡大傾向にあり、昨年の高島屋おせちの売上は前年比+約 2.9%、販売個数+約 3.5%と好調でした。また、去年はオンラインの受注が特に好調であり、売上は前年比+約 15%、過去5年間で2倍以上に拡大し、おせち全体売上の2割のシェアを占めるほどになりました。



商品価格の傾向としては、中心価格帯は 20,000 円台～30,000 円台とほぼ変わらないものの、予約会期の前半はオリジナル企画商品や5万円以上の老舗料亭など高価格帯のおせちが人気であり、会期の後半は少人数用の「一段重」や、1万円台のお手頃価格おせちが大きく売上を伸ばすという二極化の傾向が見られました。この傾向は本年も続くと予想されます。

本年は、多様化するお客様の幅広いニーズに細やかにお応えし、高島屋関西各店で約450種類(昨年より+40種類)、過去最大の品揃えで展開をいたします。

☆本年の高島屋おせちの店頭売上目標 +3%

【本年のおせちの品揃えポイント】

○「おせち+α」でプレミアムなハレの日のご馳走

〈雲井窯〉×〈祇園さゝ木〉豪華コラボレーション企画、おせちと刺身やオードブルをセットにした商品も

○「家族三世代おせち」お正月のコミュニケーションツールとしてご提案

「スーパーマリオブラザーズ誕生 30 周年おせち」、「北陸新幹線開業記念おせち」他

○個食化、好みやオケージョンニーズの多様化への対応(昨年より 35 アイテム以上増)

「少人数お手頃おせち」、「一人一重ご来客用おせち」、「選べるおせち」他

○「安心・安全&健康志向」への対応(国産素材へのこだわり・カロリー控えめ)

「高島屋ファームおせち」、「ヘルシーおせち」、「ふわふわおせち」他

【おすすめ商品 一例】

※すべて税込価格になります。

「おせち+α」でプレミアムなハレの日のご馳走

近年は、元旦の食卓に食べ切りの少人数おせちと、お寿司やお鍋など

+α商品のお食事をお求めになる需要が高まってきており、多様化するお客様の嗜好に合わせてお選びいただける、ハレの日のメニューとして「年越・迎春の味」特集を強化いたします。

少人数のご家族やご夫婦のお正月におすすめの「少人数・お手頃おせち」。

今回高島屋では、こだわりの美味や和洋中の味わいを詰め合わせた一段重おせちのほかにも、お好みのワインや1,2品プラスすることによって、元旦のみならず、大晦日のカウントダウンパーティーなども彩る楽しいテーブルを掲載し、「寿ぎのテーブル」と題してその選択例をご提案いたします。

○「寿ぎのテーブル」商品組み合わせ例

写真上<ペック>洋 一段 14,040 円+

<資生堂パーラー>飛騨牛ローストビーフセット 7,830 円+<アトリエ・ド・フロマージュ>ミニピザ・チーズセット 6,480 円+<メゾン ルロワ>2010 マランジュ 750ml 19,440 円

写真下<高島屋>和・洋・中 一段 12,960 円+

<梅守本店>贅沢手毬寿司詰め合わせ 8,201 円+<日本料理たかむら>比内地鶏鍋セット 6,480 円+<メゾン ルロワ>2009 ブルゴーニュ 750ml 8,640 円



○オードブルタイプの和風おせち+中華点心+熊鍋

祇園さゝ木×雲井窯「迎春の食卓」194,400 円



京都は祇園にて 1998 年に創業の<祇園さゝ木>。店主の佐々木浩氏が手がける独創的な料理は創業当初から評判を呼び、今回はお正月を囲む食卓に新しい発想の美食を提案。口取りを多種類詰め合わせた、オードブル感覚の和風おせちは日本酒とともにゆつくり味わいたい美味しさです。そして、祝いの席に「暖かな湯気の立つ幸せなお料理を」、そんな思いで考案したのが熊鍋と点心。佐々木浩氏がおすすめる京風創作中華「一之船入」の中華点心をご用意しました。器は滋賀県信楽の名窯<雲井窯>、九代目中川一辺陶氏が制作した特製二段鍋を特別に製作。一段目の器の底に

穴があり、二段目の底に水をはることで蒸し器としても使え、土鍋の生み出す美味しさをたっぷりご堪能いただけます。

おせちとオードブルや刺身をセットにした商品も

○和風おせち+とらふく刺身 2 枚

<茶良×下関 日高本店>和一段+とらふく刺身セット2枚組 21,600 円

○和風個食おせち 2 人分+洋風オードブル

<京都 三千院の里&マノワール>和 二客・洋 一段 16,200 円



家族三代で楽しめるオススメおせち

家族三代が集まるお正月に、コミュニケーションツールとして共通の話題で盛り上がることのできる、おせちをご提案いたします。

○スーパーマリオブラザーズ誕生 30 周年記念「高島屋 家族三代おせち」和・洋中・お子様 三段重 27,000 円



30 代後半から 40 代のご両親が子供の頃遊んで人気を博し、世界的にも大ヒットしたゲーム界の名作「スーパーマリオブラザーズ」が登場して今年で 30 周年。そのご両親であるお祖様やお祖母様も一緒に遊んだ経験のある方も多く、また今年最新作の「スーパーマリオメーカー」が販売されたことから、三世代に愛される



©Nintendo

ゲームといえます。そこで今年の高島屋の家族三代おせちは「スーパーマリオブラザーズ」とコラボレートいたしました。お重の蓋には、人気のキャラクターたちをオリジナルにデザインしました。一の重は海老やきんとん、煮物など伝統的な和の味わいです。二の重はローストビーフやテリーヌ、海老チリソースなど若い世代に向けた洋・中の美味を詰めました。そして三の重には、マリオとルイージの焼印付かまぼこや、ミニロボスターテルミドール、たこウインナーなどお子様が喜んで召しあがれるご馳走を詰めて、楽しいおせちに仕上げました。また、パッケージには、1985 年の第 1 作「スーパーマリオブラザーズ」から「スーパーマリオメーカー」まで、代表的な人気タイトルをデザインしたオリジナルカードをお付けします。



○北陸新幹線開業記念おせち 和・洋 二段重 32,400 円



2015 年 3 月 14 日、東京～金沢・富山に開業した北陸新幹線を記念したおせちです。東京駅から金沢駅までの沿線の地域の味を中心に詰め合わせて和洋二段重を作りました。ご家族で味わいの旅をお楽しみいただけます。



お重の蓋には、E7 系北陸新幹線に加え、過去に東京・上野～金沢間を走行した「寝台特急北陸」「特急はくたか」「特急白山」の写真をプリント。

オリジナル「E7系北陸新幹線ふるしき」をお付けします。

■主な沿線駅の味■

東京：＜日本橋大増＞野菜のうま煮、上野：＜浅草今半＞牛肉ごぼう煮、
本庄早稲田：＜三之助＞丹波黒豆（煮豆）、高崎：＜芳房堂＞花豆甘納豆、
軽井沢：＜ムーラン・ド・ラ・ヴァレー＞スモーク信州サーモン、
長野：＜ながのハム＞砂肝スモーク、上越妙高：＜かんずり＞を使用した松笠いか煮、黒部宇奈月温泉：＜かねみつ＞の真鱈とサーモントラウトの昆布じめ、
金沢：＜不室屋＞生花麩 など



○高島屋 いわれおせち 和 二段重 21,600 円

「おせち」という言葉は「お節句」が変化し、神前にささげる節句料理です。

一年で一番大切なお正月料理だけを「お節」という言葉が残りました。昔からの祈願を届けるまで元気に「黒豆＝新しい年も達者(マメ)に」など、由来のある献立のみを選びすわれを 31 枚のかるたにしてセットしました。



少人数・お手頃おせち



<高島屋 和風おせち>和 一段
12,960 円

<高島屋 中華おせち>中華 一段
12,960 円

<高島屋 和・洋おせち>
和・洋 一段 12,960 円

ここ数年、アイテムとして販売個数を一番伸ばしているのが一段を中心とする少人数用のおせち(中心価格帯:10,000 円～15,000 円)です。初めておせちを買う方や、ご夫婦お 2 人で迎えるお正月に、あるいはご年配のお客様に人気です。これは価格のお手頃感もさることながら、「量はたくさん食べられないけど、美味しいものを 1 年の始まりに食べたい」というニーズの高まりがあるからです。以前は和風のおせちが一番人気でしたが、最近は洋風のものや和・洋を一つのお重に詰めあわせたものも人気です。そこで、今回高島屋では「少人数・お手頃・個食おせち」を約20アイテム増やし、約 100アイテムをご用意し、お客様の幅広いご要望にお応えします。

安心・安全&健康志向に対応したおせち

美味しく、安心・安全な食品を使ったおせちへの関心は、年々高まる傾向にあります。高島屋では、「安心安全」「からだにやさしい」「ヘルシー」などを切り口にしたおせちもご用意いたします。

○高島屋ファームおせち 和・洋 三段重 37,800 円

美味しく、安心・安全な食品を全国からえりすぐってお届けする<高島屋ファーム>が手がけたおせちです。有機栽培の大根・人参・牛蒡、特別栽培の黒豆、玉葱などこだわりの素材を使用しました。かまぼこの赤い部分をトマトの色素を使うなど、食品添加物もできる限り使わず一品ずつ丁寧に仕込みました。



○<五万石本店>ヘルシーおせち 和 三段重 16,200 円

カロリーを抑えるよう野菜と海藻を中心に、薬膳料理に定評のある富山の料亭<五万石>の料理長が素材の味をいかして薄味でおいしく仕上げました。お正月にも適切な栄養バランスを考えた、朝・昼・晩の三段重で、合計約850キロカロリーです。



○ヤマサちくわ ふわふわおせち 一段 8,001 円

承り期間:9月30日(水)~12月21日(月) お届け日:12月30日(水)



年配のお客様のお悩みのお声として、おせちが固くて食べにくいというご意見をいただいています。晴れの日のお食事を、美味しく召しあがっていただくために、練り製品の老舗「ヤマサちくわ」の熟練した職人だからこそできる、やわらかく仕上げたおせちです。

監修は、嚙下食研究の第一人者である金谷節子氏が担当されました。

贅沢 こだわりおせち

新春の食卓こそは豪華に過ごしたい、というお客様のご要望が近年高まっています。

本年は、「贅沢なお正月な食卓」を提案致します。これまで体験したことのない、最高に贅沢なお正月をお過ごしください。

○金城楼 輪島塗企画(輪島屋善仁作重箱入) 和 三段重 496,800 円、和 二段重 356,400 円



文化年間(1813年)創業の輪島屋善仁が製作した豪華なお重に、創業百十余年の老舗料亭金城楼の伝統のおせちを詰め合わせました。輪島屋善仁の漆は、岩手県二戸地方の契約農家が生産した貴重な国産漆を使っています。つややかな黒漆に紅白の梅蒔絵を施した、上品な風合いの逸品重箱に仕上がっています。



○なすび亭×ラ・ロシェル コラボレーションおせち 和・洋 二段重 27,000 円



日本料理店<なすび亭>の店主・吉岡英尋氏と、フレンチの鉄人で有名な<ラ・ロシェル>坂井宏行氏がコラボレーションした豪華なおせちです。季節の素材を大切にした日本料理と、繊細で且つ斬新なフレンチ、ふたつの美味が楽しめます。

○高島屋 味百選おせち 和 二段重 32,400 円

高島屋各店において、お客様から信頼とご好評をいただいている<味百選>。歴代のバイヤーが、全国津々浦々をめぐって見つけ出した、こだわりの逸品を備えているコーナーです。その<味百選>に名を馳せる名店の味を詰め合わせた贅沢な一折をご提案いたします。老舗・名店が磨きぬいた料理の数々をご堪能ください。

