

2016年9月

# 2017年 高島屋 おせち料理

■ご予約承り:9月28日(水)~12月25日(日) /※お届け及びお渡しは12月31日(土)

※オンライン承り:9月28日(水)~12月26日(月) 午前10時まで

■高島屋日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、立川店、柏店、大宮店、港南台店、高崎店、  
タカシマヤフードメゾンおたかの森店



## 【本年のおせちの品揃えポイント】

※本年高島屋おせち 店頭売上目標+5% オンライン売上目標約+23%

### ① 「食べて熊本を応援しよう！」熊本の味わいをくまモンの重箱に詰合せました

・「熊本おせち」（オリジナルのくまモンの風呂敷・お取り箸付）

### ② 少人数おせちの多様化…豪華一段おせちと高島屋オリジナル少人数おせち

・世界的に評価の高い<リバーリトリート雅楽倶>や京都で注目を集める料理人の一段おせち特集  
・「もう少し上の贅沢を」提案する <高島屋 特選少人数おせち> など

### ③ おせちプラスαのご提案…おせち+氷温熟成の松坂牛お重とスイーツの提案

・<スギモト>選べる肉おせち（すき焼き用・ステーキ用・焼肉用の各一段おせち）  
・<WAGASHI 若き匠たちの挑戦>迎春のワカタク詰合せ など

### ④ 「安心・安全」を求めるお客様の声に応じて…「家族で囲うユニバーサルデザインフードおせち」

・<石井食品>食物アレルギー配慮おせち（特定原材料7品目を使用しない和洋折衷おせち）  
・<ヤマサちくわ>ふわふわおせち（歯を使わずに咀嚼できるおせちを老舗蒲鉾メーカーと共同開発）

### ⑤ 更に充実した高島屋限定おせち…「三世代」「日本の食」に着目

・高島屋 家族三世代おせち（仮面ライダー誕生45周年記念）  
・小泉武夫監修 発酵おせち  
・<金城楼>特選輪島塗 和三段重におせちを詰合せました ※本年の高島屋おせちの最高価格など

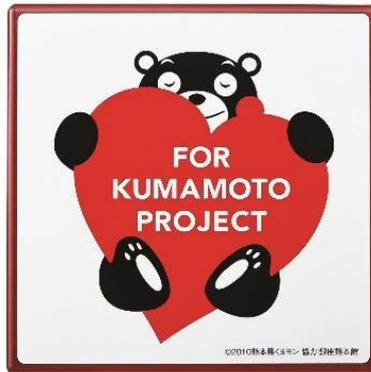
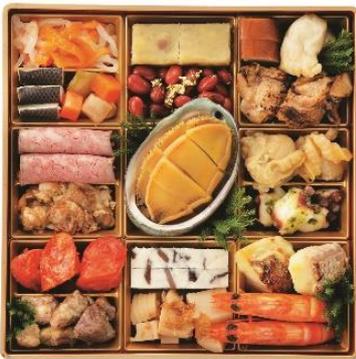
## 【おせちの中心価格帯・傾向・品揃えについて】

品揃え商品の中心価格帯は20,000円～30,000円台とほぼ変わらないものの、予約前半に大きく売上を伸ばす、高島屋限定おせちや50,000円以上の老舗料亭など高額価格帯おせちは、少人数用おせちと合わせて好調な推移（「二極化」の進展）が続いています。そこで、今年は昨年よりもこれらに人気おせちの数量を確保し、オリジナル企画商品もさらに充実して展開いたします。また、後半人気が高まるお手頃価格の少人数用おせちをさらに33種類プラスするとともに、高価格帯の豪華なおせちを少しだけ食べたいというお声にお応えした「至福の一段おせち」と銘打ったおせちも展開いたします。さらに、食べて熊本を応援するおせちや食物アレルギーに配慮したおせちなど、高島屋全店でこれまでの最大約 850 種類のおせちをご用意し、お客様の幅広いニーズにお応えします。

【オススメおせちの一例】※商品はすべて税込予定価格です。

### ①食べて熊本を応援する、熊本の味わいをくまモンと頂くおせち

〇くまモンおせち〃和・洋一段 16,200 円 ※熊本県・鶴屋百貨店との共同販売実施



©2010 熊本県くまモン 協力：銀座熊本館

熊本県産の食材あるいは熊本のメーカーや店舗が作ったものを詰合せすることで、「食べて熊本を応援するおせち料理」を作りました。お重の蓋と風呂敷、お取り箸には、熊本県営業部長である「くまモン」のイラストをデザインしたオリジナル品をご用意しました。

■おせちの内容の一例 ※調味料など一部原材料に熊本県産以外のものを使用しております。

- ・天草産真だこの阿蘇健康農園バジルソース和え
- ・くまもとあか牛のしぐれ煮
- ・下村婦人会市房漬加工組合の欧風ピクルス
- ・天草水産加工場のこはだの酢漬
- ・千興ファームの馬肉の炭火焼 など計 20 品目

また、併せて地元熊本でお正月にお屠蘇代わりに親しまれている「赤酒」のご予約承りもいたします。「赤酒」は、もろみを搾る前に「木炭」を入れることで独特の芳香を放ちます。時の経過とともに、自然な赤みを帯びるお酒です。805 円



### ②至福の一段おせち

たくさんの量（三段・二段）は食べきれないから、お正月だからこそ豪華で美味しいものを少しずつ頂きたいというお客様のお声にお応えした至福の一段おせちです。食材にこだわり、製法にこだわり、仕上げの美しさにもこだわりました。

**○<リバーリゾート雅楽倶>「雅」の重(和一段)、「樂」の重(洋一段)各 19,440 円**



最上級のおもてなしを供することで世界的に評価されている、富山市の<リバーリゾート雅楽倶>。神通川の畔にある隠れ家的なラグジュアリーホテルがプロデュースするおせちです。“富山発の新しい食のスタイル”を提案する、ここでしか味わえない美味を和一段、洋一段でそれぞれご用意いたしました。

上:「雅」の重(和一段)

下:「樂」の重(洋一段)

**○<京都岩さき>懐石おせち 和一段 29,700 円**

京都の名料亭の総料理長を経て独立した、岩崎武夫氏の<京都岩さき>。料理人・岩崎氏が手がけた、和のおもてなし一段のおせちをお届けします。手練の技で四季折々の食材の旨みを余すことなく引き出した、和食の妙味を詰め合わせました。



**○<高島屋>特選少人数おせち 各 21,600 円**



和一段 21,600 円

和一段 21,600 円

和・洋一段 21,600 円

和・洋・中一段 21,600 円

ここ数年二桁以上の売上を伸ばしている少人数おせちは、各種一段で 10,000 円～15,000 円のお手頃価格で人気を得ています。しかし、もう少しこだわりがあって豪華なある一段のおせちが欲しいというお客様のご希望も多く、そのお声にお応えしたのがこの<高島屋>特選少人数おせちです。「もう少し上の贅沢を」をコンセプトに、素材にこだわり丁寧な味付けをした和一段に加え、美味しいものを少量ずつ多種詰め合わせた「和・洋」、「和・洋・中」の各一段を、今年初めてご用意しました。

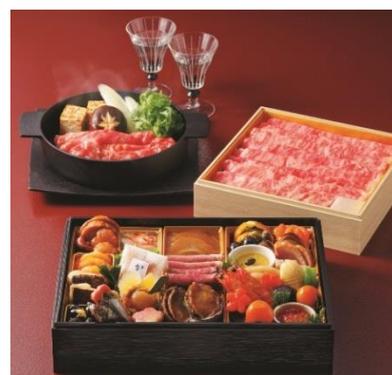
**③「おせち+α」のご提案**

ご家族でのお祝いの食卓にはもちろん、お客様のおもてなしにもオススメの趣向をこらした商品をご用意しました。メインのおせちにもう一段プラスしたいお肉料理のための各種お肉重、そしてテーブルが華やぐお正月らしいスイーツをご用意しました。

**○<スギモト>選べる肉おせち 各 16,200 円**

すき焼き用(ロース 350g)、焼肉用(肩ロース 400g)、ステーキ用(もも 500g)

上:すき焼き用ロース肉、下:<高島屋>特選少人数おせち和・洋・中一段



「氷温熟成の松坂牛」をお重箱に詰合せました。氷温で管理されたセラーで約 1 ヶ月間寝かせた、柔らかで旨味豊かな松坂牛のお重。ステーキ用もも肉、焼肉用肩ロース、すき焼き用ロース肉と、料理に併せてお好きな部位を、お好きな段数だけお選びいただけます。

**○<高島屋>とりづくしおせち 一段 10,800 円**

酉年に因んだ、様々な鳥料理や、地鶏（名古屋コーチン・さつま地鶏・比内地鶏）を使った約 20 品目の味わいを一段に詰め合わせたオードブルおせち。カウントダウンパーティーにもオススメの一段です。



**○<WAGASHI若き匠たちの挑戦>迎春のワカタク詰め合わせ 8,400 円**

高島屋の和菓子バイヤーが全面プロデュースする迎春の提案。和菓子の未来を担う 12 人の若き菓子職人たちによるユニット<ワカタク>から、おめでたい意匠などを模した和菓子をお届けします。

上生菓子×10（青柳正家・雅風堂・亀屋芳広・巖邑堂・高林堂・彩雲堂・しろ平老舗・乃し梅本舗 佐藤屋・引網香月堂・日の出楼）、宝露せんべい 12 個入り（田中屋せんべい総本家）、おかき 3 種入（中央軒煎餅）



上:<WAGASHI 若き匠たちの挑戦>

下:<アニバーサリー>

**○<アニバーサリー>Happy An Sweets 4,968 円**

人気の洋菓子店<アニバーサリー>から、お正月にふさわしい晴れの味わいをお届けします。洋菓子でも和菓子でもない「アンコ&ショコラ」。フランス産のチョコレートと北海道産の小豆を合わせてスチームオーブンで焼き上げました。ミックスベリー・マロン・マンゴー・抹茶の 4 種 2 個ずつに、可愛らしい干支絵馬クッキーを添えました。

**○<パティスリー エチエンヌ>ショコラおせち一段 54,000 円**

スイートアートデザイナー・藤本美弥氏がおせち料理を、お重箱までリアルにチョコレートで創作しました。お重箱まで召し上がれます！

※高島屋オンラインストア限定（限定販売数：3 台の販売予定）

**④「安心・安全」を求めるお客様の声に応えて**

～家族みんなで囲う「ユニバーサルデザインフードおせち」の提案～

食物アレルギーを抱える方も、ご家族みんなで同じおせちを囲んで頂けるおせちを用意いたしました。食物アレルギー配慮と言われなければ、わからない程遜色無い味わいのおせちに仕上げております。

**○<石井食品>食物アレルギー配慮おせち 和・洋二段重**

**21,600 円**

特定原材料 7 品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）

を使用せず、伊達巻に見立てた「黄色ニンジンと鶏肉のテリーヌ」や小麦を使わずに作った醤油で調



理した煮物などを、石井食品による無添加調理（製造過程において食品添加物不使用）で作り、お重に詰合せました。ご家族全員がおせち料理を囲んでご一緒に召し上がっていただけるおせちです。  
 ※石井食品京丹波工場（京都府）の「食物アレルギー配慮施設」にて製造したおせちです。

**○<ヤマサちくわ>ふわふわおせち 和一段 8,001 円、和二段重 13,000 円**

嚙下に問題を抱えている方でも、美味しくおせちを召し上がっていただけるように、ちくわの老舗<ヤマサちくわ>が嚙下食研究の第一人者・金谷節子氏監修で作りに上げたおせちです。今年は、家族全員で囲んでお召し上がり頂ける和二段重を新規に提案致します。



**⑤更に充実した高島屋限定おせち…高島屋ならではのオススメおせちをご紹介します。**

**○<高島屋 家庭のおせち料理>和 三段重 34,560 円**

年始めのおせち料理は、新しい年の健康と幸せを祈りながら家族揃ってゆっくりと味わいたいものです。

縁起物であるごちうそうと一緒に、幸せなお正月を家族でお楽しみいただけますよう、30 年以上にわたっておせち料理を作り続けているという、料理研究家・松本忠子さんが、長年の試行錯誤によって培われたおせち料理とその味を、三段重にご用意しました。



**○<高島屋・家族三世代おせち>和・洋・中・お子様 三段重 27,000 円**



生誕 45 周年を迎えた、スーパーヒーロー「仮面ライダー」とコラボレート。親子三世代でお楽しみいただけるように、三段それぞれに三世代向けのお料理を、新作「仮面ライダーエグゼイド」オリジナルデザインのお重に詰め合わせました。おせち料理を囲んで、家族共通の話題に話が弾みます。



仮面ライダーをデザインした、オリジナルカステラもお付けいたします。

©石森プロ・テレビ朝日・ADK・東映

**○<小泉武夫監修 発酵おせち>和・洋二段重 32,400 円**

日本が古来大切にしてきた発酵食を、発酵の第一人者である小泉武夫氏の監修によるおせちに仕上げました。

■おせちの内容の一例

- ・佐藤水産の鮭醤油を使った鮭ルイベ漬
- ・白扇みりんを使用した車海老旨煮
- ・坂元醸造の黒酢入り鱧の南蛮漬



- ・ 枳塚味噌のとろみそ入りソース掛けローストビーフ
- ・ 日の丸酒造の甘酒入りきんとん

### ○<金沢 金城樓>和 三段重(輪島屋善仁作重箱入)496,800 円

創業明治 23 年。代々受け継がれてきた、料亭旅館が老舗の誇るおもてなしの味わいをおせち料理にしました。文化年間（1813 年）創業の輪島屋善仁が作成した豪華なお重に詰め合わせてお届けします。高島屋の 2017 年おせち料理最高額です。

※お重箱は「黒呂色内朱 宝尽くし蒔絵」もしくは「黒内朱塗 紅白梅蒔絵」からお選びいただけます。木地の成形から仕上げまで、13 人の職人の手を通して制作した、輪島塗の逸品です。



### ☆ネットでおせち！急速冷凍！だから広域配送可能！！

高島屋のおせちは、インターネットでも販売をしております、売上は年々増加しています。店頭で販売している「高島屋のおせち」の殆どをネットで購入できるので、非常に便利と好評です。ネット販売ならではの「広域配送可能な冷凍おせち」や、店頭にはない「年明けおせち」「おためしおせち」サービスで注目を集めています。

#### 【どうして広域配送が可能なの！？】

おせちは「生もの」ですので、特性上、配送可能な地域が限られてしまいます。ですが、ネットでご注文いただくおせちは「冷凍おせち」が中心で、味の鮮度を保ったまま、安心・安全に広域配送が可能となっています。

#### 【年明けおせちとは！？】

年内必着のおせちの常識を覆す「1月2日（月）～10日（火）お届け」のおせちです。元旦は旅行先で過ごすなど、お正月の多様な過ごし方に対応可能で、この年明けおせちは、百貨店では高島屋が先駆けて実施しています。

#### 【おためしおせちって何！？】

年末お求めいただくおせち料理のお味見ができるよう、一足早く、少量パックでお届けするサービスです。小さめのお重に代表的なお料理を詰め合わせ、価格も 3,000 円程度とお手頃です。8月中旬からネット・通販で受付し、10月中旬にはご自宅へお届けいたします。

【高島屋オンライン・通販カタログ限定 オススメおせちの一例】※商品はすべて税込予定価格です。

○高島屋の「通信販売カタログ」において8年連続で、ダントツ1位を獲得した大ヒットおせち！

＜高島屋限定おせち＞ 錦三段重 21,600円



高島屋の「通信販売カタログ」において8年連続で人気NO.1のおせち料理です。

人気の理由は、なんといっても冷凍おせちだからこそ実現できた美味しさです。料理人が余計な添加物を使用せず、素材の味を活かし調理したお料理を、そのまま急速冷凍し、うまみをぎゅっと閉じ込めました。もちろん、安全・安心にも配慮し、合成着色料・合成甘味料は一切使用していません。

○毎年デザインが変わる器で、「見て・食べて・揃えて」三度嬉しい！

＜高島屋限定おせち＞ 京菜味のむら 八坂の組 10,800円



このおせち料理の人気の秘密は、錦と同じく「冷凍ならではの美味しさ」「安心・安全（合成着色料・合成甘味料は不使用）」はもちろん、ハレの日に相応しい「器」へのこだわりにあります。縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりのお料理を詰め合わせ、食べ終わった後もハレの日のお重箱として長くお使いいただけます。蓋のデザインは毎年変えており、今年は黄金のバラが咲き誇る、豪華絢爛なデザインとなっています。また、手頃な価格で「少人数様向けおせち」としても人気です。

以 上