

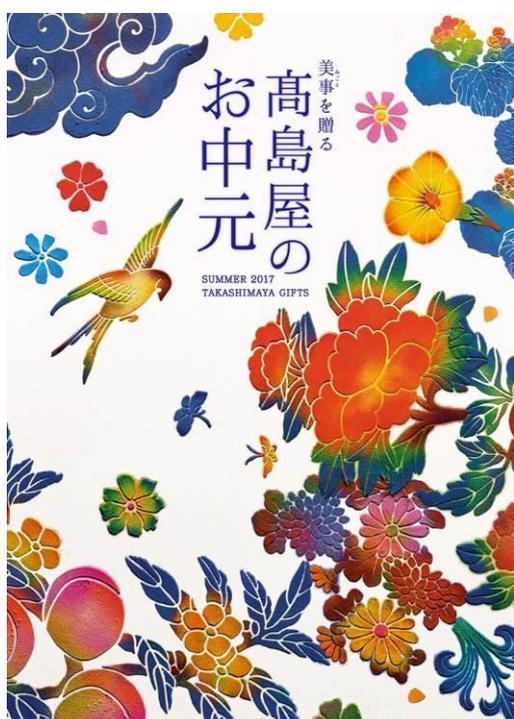
2017年5月

# 2017年 高島屋のお中元

高島屋大阪店・堺店・泉北店  
5月12日(金) 受注スタート

高島屋オンラインストアも5/12(金) 午前10時から

※5/20(土) 京都店・洛西店、5/31(水) 岡山店、6/1(木) 米子店



2017年お中元カタログの表紙原画：大巻 伸嗣氏

ダイナミックな空間を作り出しつつディテールはきわめて繊細。観る者を引き込むインスタレーションやパブリックアートなどで国内外から注目を集める現代美術作家。色鮮やかな日本画の岩絵の具を使い描き出したのはアルカディア(理想郷)。朝顔や桃に鳥や蝶が戯れ、至上の幸福を感じるような美しい世界を作り出しています。

## ■関西各店承り期間

	本年会期	(内、早期割引受注期間)	日数	増減
大阪店・堺店・泉北店	5月12日(金)→8月5日(土)	5月12日(金)→6月30日(金)	86日間	+6日
京都店・洛西店	5月20日(土)→8月5日(土)	5月20日(土)→6月30日(金)	78日間	+1日
岡山店	5月31日(水)→8月4日(金)	5月31日(水)→6月30日(金)	66日間	±0日
米子店	6月1日(木)→8月5日(土)	6月1日(木)→6月30日(金)	66日間	±0日
和歌山特設会場	6月1日(木)→7月15日(土)	6月1日(木)→6月30日(金)	45日間	△4日
オンラインストア	5月12日(金)午前10時→ 8月9日(水)午前10時		90日間	±0日

# ■2017年 高島屋のお中元(基本情報)

・お中元総計の目標売上：前年比+0.2%

2016年お中元総計売上：前年比△0.1%

※高島屋全店とオンラインの合計

・平均単価予想：約4,500円(前年同様)

※高島屋全店

・カタログ掲載点数：約2,000点(前年同様)

うち、ローズギフト1,300点(前年：1,300点)が日本全国送料324円

※高島屋7店(関西カタログ)。ローズギフトは、人気ブランドの定番商品の中から、高島屋が厳選した商品を中心に業界最大規模で展開。

・カテゴリ別上位予想：

本年予想		前年順位	
1位	ギフトパレット	1位	ギフトパレット
2位	洋菓子	2位	和酒・ビール
3位	和酒・ビール	3位	洋菓子
4位	和菓子	4位	和菓子
5位	ハム・ソーセージ	5位	ハム・ソーセージ

※ギフトパレット・・・嗜好品・乾物・調味料・瓶缶詰

・ネット掲載点数：約7,800点(前年：約7,800点)

うち、期間中最大約5,000点(前年同様)が日本全国送料無料。

## ■特徴商品

※価格は消費税を含む総額で表示しています。

### ●風土とフード ～郷土の新名物をつくりたい～

同郷の生産者×生産者(漁業者)によるコラボ商品



南北に長い日本列島には、独自の風土に育まれた自然の産物ともいえる美味が数多く存在します。その生産者、漁業者も郷土愛あふれる個性派揃い。食材の魅力を知りつくしたエキスパートであるだけでなく、新たな味わいかた、楽しみかたの探求にも余念がありません。

そんな「新たな力で町をもっと元気にしたい」という志をともにする生産者が手を組み、夏にぴったりの「郷土の新名物」を誕生させました。作り手も惚れこむ、愛情をかけて育てた山の幸、守り続ける海の幸を味わい尽くす、【岩手・陸前高田】、【熊本・阿蘇】、【兵庫・淡路島】のこだわりの一品をご用意しました。

## 新名物①:岩手・陸前高田「海宝めしセット」 6,480 円

～水だこ、帆立貝、わかめが織りなす陸前高田の絶品ご飯～



高島屋限定

### 水だこ・帆立貝・わかめ×濃口醤油

陸前高田の漁場は、山からのミネラル豊富な養分が注ぎ込み良質なプランクトンが育つ恵まれた場所。その恩恵を受けているのが大型の水だこ、肉厚の帆立貝やわかめ。水だこは、毛がになどを餌にする贅沢なたこで「何より鮮度が命。すべて手作業でさばっているのが自慢です。良質な餌を食べているので、たこそのものも抜群にうまいですよ」と、水産加工品を扱う[コマツ商店]の金野さん。調味料は河野さんが手がける[八木澤商店]の濃口醤油『奇跡の醬(ひしお)』。「甘みが強く、ご飯と炊き込むことでよりふくよかな香りが広がります。」

※調理・盛り付けの一例です。

## 新名物②:熊本・阿蘇「あか牛と夏野菜のグラタン&ドリアセット」 5,940 円

～あか牛の稀少部位を使った阿蘇の山の幸～あか牛×有機トマト・でこなす×熊本モツァレラ

阿蘇の大自然でのびのびと育まれる『あか牛』は、サシを重視する黒毛和牛に比べて、牧草や野草といった粗飼料をより多く食べているのが特徴で、肉質は赤身が多く、噛み締めるほどに旨みが増します。そのあか牛の飼育を手がけるのは[山の里]の井さん。おいしさを引き立てるのが、加熱することで味わい深くなる、土づくりからこだわった[肥後あゆみの会]の澤村さんが栽培する『有機トマト』。そして手作業で練り上げた[マース]の『熊本モツァレラ』には、牛のストレスを軽減した搾乳をしている[石坂ファーム]の生乳を使用しています。トマトソースでコクをプラスしたジューシーなあか牛と、熊本でこなす・トマトにチーズがとろりと溶けた、至福の味をどうぞ。



高島屋限定

※調理・盛り付けの一例です。

※調理・盛り付けの一例です。



## 新名物③:兵庫・淡路島「夏の鱧すき」 8,100 円

～鱧、玉ねぎ、トマト。地域特産品をまるごと使った豪快な美味～

### 黄金(こがね) ハモ×ターザン玉ねぎ×桃太郎トマト

比較的温暖な気候で、一年を通じてさまざまな特産品が揃う瀬戸内海最大の島・淡路島。その特産品を使った郷土料理として親しまれているのが鱧すきです。「淡路島の中でも、東浦海域で獲れる『黄金(こがね)ハモ』と呼ばれる鱧は特に人気ですと、[新島水産]の新島さん。鱧すきに欠かせない玉ねぎは、玉ねぎ生産者の山口さんが選んだ品種は淡路島産の『ターザン』。繊維がやわらかく、加熱すると甘さが増します。さらに『桃太郎トマト』を丸ごと加える工夫が新しい味の発見に。玉ねぎを炊いた昆布とかつおの出汁に、じっくりと煮たトマトの酸味とコクが溶け合い、大胆かつ繊細な旨みを醸し出しています。



※調理・盛り付けの一例です。



## ●フォトジェニックフード ～思わず写真を撮りたくなる～

撮りたくなる、SNSにあげたくなる商品

### ①:くまモンdeバーガーセット 6,480円

高島屋・鶴屋百貨店限定

熊本県が誇るおいしさを一度に楽しめるくまモンdeバーガーが新登場。温めて、はさんで、簡単にできあがります。

- ・くまモンのバンズは、熊本県産小麦粉『南のめぐみ』と竹墨を使った、ふっくらやわらかく甘みのある【阿蘇古木家】のバンズです。
- ・ハンバーグは、熊本県産『あか牛』と『ひごさかえ肥皇（ひおう）ポーク』の合いびき。お肉のおいしさを堪能できる味付けです。
- ・トマトソースは、【肥後あゆみの会】のトマトと玉ねぎを使用。【阿蘇健康農園】のバジルがアクセントになってお肉の味を引き立てます。
- ・バンズにはさむチーズは【阿蘇ミルク牧場】のあそ野プレーンを使用。まろやかでコクがあり、熱でとろーり、とろけます。※バンズの顔パーツに使用しているチーズは熊本県産ではありません。



※調理・盛り付けの一例です。

### ②: <スギモ>5種の黒毛和牛入りミニハンバーグ 5,400円

### ③: <アイドルシェフ>パンカップチキンカレー 4,860円



※調理・盛り付けの一例です。

←② 5種類のソースで味付けした黒毛和牛と国産豚の合いびき肉のハンバーグを重ねて完成。

高島屋限定



→③  
名古屋コーチン入りのカレーがパンにしっかりしみ込んでいます。

## ●定番メニューの‘新しい’‘意外な’食べ方のご提案

試したくなる、食べてみたくなる商品

### <日光・樋山昌一商店>夏のあまさけセット 5,400円

高島屋限定



寒い冬に温まるイメージの甘酒。実は夏の季語！

創業明治30年、味噌醤油醸造の老舗。ヘルシーな夏のギフトとして提案するのは、伝統製法で仕上げた栄養豊富なノンアルコールの甘酒です。酒粕は使わず、米と米糶だけで仕込んでいます。伊豆大島産の海塩で甘さを引き立てたプレーン、さわやかな香りと酸

※調理・盛り付けの一例です。

味が調和したセミノール果汁入り、四万十産の生姜汁入りの3種を詰め合わせました。

## 〈京の仕出し 岩さき〉すっぽんと鰻のおこわ粥 6,480 円

さらさらとしたお粥の「ご飯」が「おこわ」で噛めばもちもちの新食感！

「おこわ粥」は、白おこわに吟味した食材と特製だしを合わせた一品。  
具はすっぽんと鰻の2種をご用意。



※調理・盛り付けの一例です。

## 〈茶手(SATEA)〉さて、お茶だし味噌汁 Bar 5,400 円

お湯を注ぐだけのお茶だし味噌汁！

時間をかけずに心かける、もてなしギフトとして茶手ブランドオーナー  
安田ひと絵氏が考案。お湯を注ぐだけの「お茶だし味噌汁」。香りのハーモ  
ニーが絶妙。



※調理・盛り付けの一例です。

## 〈ロイヤルブルーティー〉ロイヤルダーズリンラジャグランド 6,750 円 (300 セット限り)

お茶をワインボトルに瓶詰め！ワイングラスで香り豊かに！

マカイバリ茶園の有機栽培紅茶を水だけでじっくり抽出。ワイングラスに  
合う繊細で華やかな味わい。



※調理・盛り付けの一例です。

## 〈京都・天橋立 アン・ツン・ベール〉京のわひーじょ 3 種 5,940 円

スペイン語で「にんにく風味」を表すアヒージョを地場の素材で！

京都府産の宇治抹茶、山椒、生姜で風味付けしたオイルがベー  
ス。京丹後地方産の魚介や京都府産の筍、黒豆など山海の幸を  
加えた和風アヒージョ。伝統の和テイストに新しさをもたらさ  
します。



※調理・盛り付けの一例です。

## ■お中元ギフトの傾向

お中元ギフトの人気上位については、例年ビールやお菓子、ジュース、ハムなどが定番で変わりありません。その一方で、自分ならではのこだわりが感じられる商品や、一層の美食を求めた商品、先様の趣味嗜好などを吟味した商品に人気が集まっているのが最近のギフトの特徴です。また、食に関する「安全」「安心」はもちろんのこと、「環境保護」「次世代の食を担う若者への応援」といったエシカル視点のギフト、「希少価値」・「上質感」といった、贈り手の「センス」や「こだわり」が感じられるギフトが増加傾向です。

- ① **社会的価値志向の増加**      社会や地球環境に配慮した商品を選びたい！  
震災後、人々の価値観(家族愛や人間愛)が変化する中、CSR・地球環境保護・食の安全・安心の観点から、「社会貢献」「健康」「安心」「環境保全」「フェアトレード」など社会的価値消費への関心がさらに高まっています。
- ② **世帯構成の変化**      健康や高齢者に配慮した商品を選びたい！  
少子高齢化社会の進行、単身者世帯の増加に伴って人気の定着した「少量小分け」ギフト。最近では、さらに「贅沢」・「ご当地」などの切り口も加わり品揃えも充実。人気商品が増えています。
- ③ **パーソナル化**      こだわりギフト～贈り手のセンスが光るもの～を選びたい！  
素材や製法にこだわった商品・技を感じられる商品など、個性が光るギフトの人気が高まっています。複数の方に贈る場合でも、同じものを選ばず、贈り先の好みや家族構成、ライフスタイルなどに合わせて、個別に選ぶお客様が増えています。また、贈り手のセンスが感じられるような、希少性・物語性のある商品も人気です。
- ④ **自分へのギフト**      お取り寄せ感覚で、自宅用にも買って食べてみたい！  
お中元は「期間限定の特別企画品」や「通常時より充実した内容の品」など、数多くのグルメが揃う機会。贈り手がギフトとしてのご進物のほか、ご自宅用・自分用に購入する「ついで買い」が増加しています。
- ⑤ **地域回帰**      自分たちの住む土地の自慢のものを選びたい！  
日本を見つめ直す気運をきっかけとし、さらに一步踏み込んだ地産地消や地元産品を応援しようとする消費行動が広まっています。「今、自分が住む街の人気商品」や「故郷の名産品」など、「地域」を切り口とした「ご当地ギフト」を贈る方が増えています。
- ⑥ **オンライン**      自宅で、便利にゆっくり選びたい！  
ネットでギフトをお買い物になるお客様の増加に加え、近年は通勤中にスマホで閲覧し、帰宅してからパソコンで購入するなどの動きが活発化しており、より便利にネットでお買物できる環境作りが求められています。

以 上