

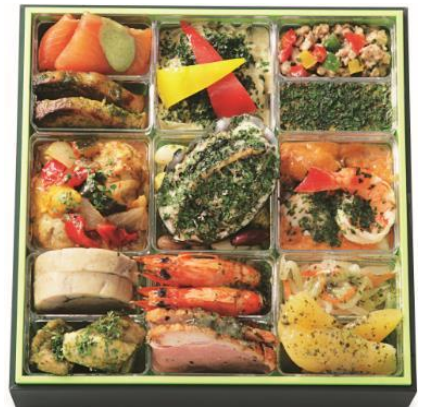
2017年9月11日

2018年 高島屋 おせち料理

■店頭ご予約承り:9月27日(水)~12月25日(月) ※お渡し・お届けは12月31日(日)

オンラインストア承り:9月22日(金)午前10時~12月26日(火)午前10時

■高島屋 大阪店、堺店、泉北店、京都店、洛西店、岡山店、米子店
 ※和歌山特設会場 承り期間 11月1日(水)~12月15日(金) お渡しは大阪店のみ



【本年の高島屋 おせち料理の品揃えポイント】

※2018年新春 高島屋おせち 店頭売上目標+3% オンラインストア売上目標+13.5%

① 「おせち」は食卓を盛り上げる！ 世代を超えて愛される、コミュニケーションツールとなるおせちを強化

・〈ウルトラセブン放送開始50年 高島屋 家族三世代おせち〉

定番の和洋中の味わいに、ウルトラマンシリーズの怪獣をモチーフにしたお料理を詰合せた三段重おせち

・〈生誕150年 横山大観と酔心のおせち〉日本画の巨匠の大作に思いを馳せる、美味と美酒に酔うおせちを

② おもわず投稿したくなる!? フォトジェニックで、斬新なおせちを自慢しよう!

・〈熊本だもんミニおせち〉お弁当サイズの「くまモン」のお重箱に、熊本の味わいをぎゅっと詰合せました

・〈パクチャーの魅力おせち〉トレンドのパクチャーを高島屋バイヤーがおせちに！ エスビー食品とのコラボ企画

③ ご家族みんなで、ひとつのおせちを囲んで「ヘルシー・からだにやさしいおせち」がさらに充実

・〈石井食品・食塩相当量約2グラムおせち〉素材の風味を生かし、塩分を気にされている方におすすめ

・〈日本ケアミール・ムース食おせち〉おせちの定番を舌でくずせるほど柔らかく調理したやさしいおせち

④ 「ウェルビーイング・ライフ」をおせちでも取り入れてみませんか？ 「健康」「発酵」がキーワード

・〈小泉武夫監修 発酵おせち〉 ・〈薬日本堂監修 和漢おせち〉

⑤ 「二極化の更なる進展」を踏まえた、高額の一段おせちの更なる充実

⑥ 「多様化ニーズへの対応」をコンセプトに、和洋折衷のキーワードで高島屋限定おせちの強化

【おせちの売上動向について】

百貨店において、とりわけ「ハレの日消費」は好調に推移しています。なかでもお正月を祝う「おせち料理」は、「自宅で作る時代から、購入する時代へ」というライフスタイルの変化を受け、高島屋においても、2000年以降毎年売上が上昇しています。

食生活の多様化が進む中で、伝統的な「和風おせち」だけでなく、バラエティ豊かな品揃えが好評を博しております。核家族化が進展する中で、「おせち=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、食生活の「多様化」に対応した数多くの様々な品揃えをご用意いたしました。

今年も、高島屋関西各店で過去最高の約510種類（昨年より約20種類増）のおせちをご用意し、またほぼ全商品をオンラインストアでもお求めいただけるなどお客様の幅広いニーズにお応えしてまいります。

- 【昨年の傾向】
- ・単価減と数量増加の続伸（1万円台の少人数向けならび、5万円以上の高額おせちの売上好調続く「二極化」進展）
 - ・オンラインストア、とりわけ「スマホを使った購買」の売上が急成長

【高島屋限定をはじめ、オススの一例】 ※商品はすべて税込予定価格です。

①「おせち」は食卓を盛り上げる、家族三世代のコミュニケーションツール

○〈高島屋 家族三世代おせち〉 三段重 27,000円 ～ウルトラセブン放送開始 50年～



蓋：三世代にわたるウルトラヒーローが大集合



お料理：シリーズの怪獣をモチーフに



風呂敷：ウルトラセブンに登場する怪獣が大集合

◎円谷プロ

1967年の放送開始から50年を迎えた『ウルトラセブン』を中心に、親子三世代でお楽しみ頂けるおせち。和・洋・中の味わいに加えて、ウルトラマンシリーズの怪獣たちをモチーフにしたお料理などを、オリジナルデザインをあしらった重箱に詰合せ、風呂敷や箸と共にお届け致します。

○〈横山大観と酔心のおせち〉 和一段 12,960円～生誕150年、高島屋所蔵の名画をおせちに～



日本画の巨匠・横山大観画伯が、終生愛飲した銘酒「酔心」を使用したお料理の詰合せ。酒の肴となるおせちに仕上げました。

お重箱の蓋には、高島屋との深い繋がりの中で揮毫された名画「蓬莱山（1949年：高島屋史料館所蔵）」をあしらいました。

② おもわず投稿したくなる!? フォトジェニックで斬新なおせちを、自慢しよう!

○〈熊本だモン ミニおせち〉和・洋一客 8,640円 ～新しい年も、食べて熊本を応援しよう!～



©2010 熊本県くまモン 協力：銀座熊本館

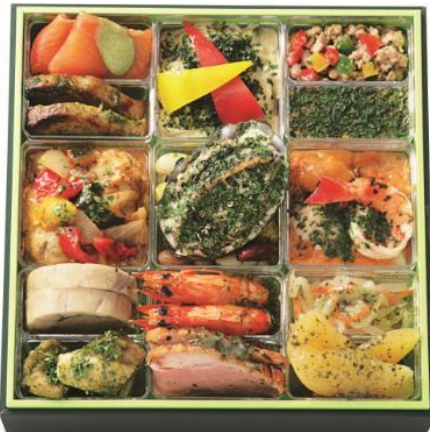


熊本県産の食材や熊本県の食品メーカーの味わいを、「くま紋」をデザインしたお弁当箱サイズ（約 10 cm×20 cm）の漆黒カラーの重箱に、ぎゅっと詰合せました。近年人気の高い「お一人様用」の熊本おせちの提案です。

※熊本県・鶴屋との共同販売

○〈パクチーの魅力おせち〉和・洋一段 10,800円

～エスビー食品と高島屋がパクチーをおせちに!!～



今トレンドのハーブ「パクチー」がついに、おせちにまで...
高島屋のバイヤーが「パクチー」に注目し、おせちとして商品化できないかと考案したのが、この「パクチーの魅力おせち」。
「パクチースイッチ ON!」としてパクチーの魅力を伝える「エスビー食品」とコラボし、おせちの定番食材（数の子・なます・焼物など）やエスニック料理（グリーンカレー・トムヤムクン・ガパオなど）をパクチーの香り高い味わいに仕上げました。

※パクチー風味をもっと楽しみたい方のために追パク（ついパク）用の「S&B きざみパクチー」と「S&B クリーミーパクチーソース」をお付けしています。

○〈高島屋 合格応援おせち〉和・洋一段 19,440円

～縁起をかついだお料理を「五角(合格)」のお重箱に詰め合わせて～



「受験生にとってお正月は大切な時期となります。合格を願って、縁起をかついだ食材のお料理など五角(合格)のお重に盛り込みました。仕切りは“幸”の字になっており、五角(ごうかく)取り箸、すべらず茶、合格あめ、も付いています。(「すべらず茶」は安全に・滑らず・転ばず・着実に進めるようにと、静岡県島田市の「すべらず地蔵尊」に祈願したお茶です。)

③ ご家族みなでお楽しみいただける「ヘルシー・からだにやさしいおせち」を充実

○〈石井食品・食塩相当量約2g おせち〉 10,800 円 ～すべて食べても食塩相当量約2グラム～



塩分を気にされている方も、ご家族一緒に、安心して召し上がっていただけるパックおせちが新登場致します。

17種類のおせちをすべて召し上がっても約2グラムに抑えており、それぞれのお料理のパッケージに食塩相当量を記載しております。

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）で仕上げたおせち料理として、ご家族と一緒に召し上がっていただけるおせち料理の提案です。

○〈石井食品・食物アレルギー配慮おせち〉 和・洋・中二段重 21,600 円

～小麦や卵不使用の唐揚げを～



昨年より高島屋店頭にて販売を開始いたしました「食物アレルギー（特定原材料7品目）配慮おせち」が、今年は更に充実した詰合せになりました。お子様に人気の高い「若鶏の唐揚げ（米粉の衣）」を新しく加え、ご家族全員でお楽しみいただける和・洋・中の味わいを提案致します

※京都府の石井食品京丹波工場（食物アレルギー配慮施設）製造のおせちです

○〈日本ケアミール・ムース食おせち〉 和一段 12,960 円 ～舌でつぶせるやわらかな仕上がり～



一見すると普通のおせちに見えますが、すべてが、舌でつぶせる柔らかさに仕上げた「ムース食」で詰め合わされたおせちです。日常の食事として「ムース食」を手掛ける「日本ケアミール」が今年初めて「ムース食のおせち」を開発。おせちの定番食材（蒲鉾・栗きんとん・黒豆・焼物など）を舌でつぶせるほど柔らかくに調理し、しかも一口でしっかりとわかるよう、味わいにもこだわった、見た目にも鮮やかな、おせちです。

④ 「ウェルビーイング・ライフ」をおせちでも取り入れてみませんか？「健康」「発酵」がキーワード

○〈小泉武夫博士監修 発酵おせち〉 和・洋二段重 32,400 円



～新しい年を、発酵パワーで健やかに～

健康志向が高まる中、さらに注目が高まる発酵食品をおせちに詰合せました。「白扇酒造の本みりん」「佐藤水産の鮭醤油」など小泉博士セレクトの調味料で味付け。

○〈薬日本堂監修 和漢おせち〉和二段重 37,800円 ～漢方の智慧をおせちに～



漢方の智慧を生かしたライフスタイルを提唱する漢方専門店の「薬日本堂」が監修した和風おせちの提案です。

東洋の智慧と長年の経験から健康に良い素材をバランスよく配合して作り上げたこだわりの一品に仕上げております。

⑤「二極化の更なる進展」 高額的一段おせちの編集強化



毎年売上が二桁増の「少人数向け一段おせち」の品揃えを本年も強化いたします（昨年より約20種類以上増加）。

なかでも、たくさん（三段・二段）は食べきれないけど、お正月だからこそ、豪華で美味しいお料理を少しずつ召し上がり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」の品揃えを増やします。

「京都の至福の一段おせち」として、京都の和・洋・中の名店が競演した一段おせちを特集しております。

←○〈仕出し 京都岩崎〉和一段 32,400円

京都の名料亭の総料理長を経て独立した岩崎武夫氏が手がけた、和のおもてなしを堪能できる一段おせち（昆布メ付き）

⑥「多様化ニーズへの対応」更に充実した、和洋折衷の高島屋限定おせちの提案

食のニーズの多様化が進み、これまでの和風おせちに加えて、「和洋折衷」のニーズが年々高まっています。「料亭の和風一段」と「レストランの洋風一段」を同時にお買い求めになるなど、お好みの組み合わせで食卓を演出して楽しむお客様も増えています。

○〈たん熊北店×オテル・ドゥ・ミクニ〉

和・洋二段重 43,200円

四季に風趣をもたらす京料理の名店と、洗練されたナチュラルフレンチが初めてコラボレートした、和洋二段の饗宴をお楽しみいただけるおせちです。



○〈高島屋 和洋味くらべおせち〉二段重 17,280円

同じ食材それぞれを和食・洋食の両方の味付けで調理し、和の重（左側）と洋の重にそれぞれに詰合せ。

洋風に味付けしたチーズ伊達巻や黒豚昆布巻、数の子ワイン煮など、食べ比べも楽しい、和洋折衷の味わい。



【和の重】

【洋の重】

山形県産

けいおうざくら

啓翁桜

お正月を彩る、満開の桜を、
おせちともに、ご用意致しました。

12月27日(水)～29日(金)、ご自宅に「開花直前の桜の枝花」をお届けいたします

- ・山形県産 啓翁桜 (120 cm×10本) 8,424円
- ・山形県産 啓翁桜 (80 cm×10本) 4,482円



冬に花をつける「啓翁桜」は、中国のミザクラを台木にヒガンザクラの枝代わりとして誕生させたもので、主に山形で多く生産されています。

枝いっぱいにつけるのが特徴です。お正月に開花するように、職人の長年の勘と技で開花寸前を見極めて、お届けいたします。

ぜひ、おせち料理のある新春のしつらいに、華やかなアレンジメントをどうぞ。