

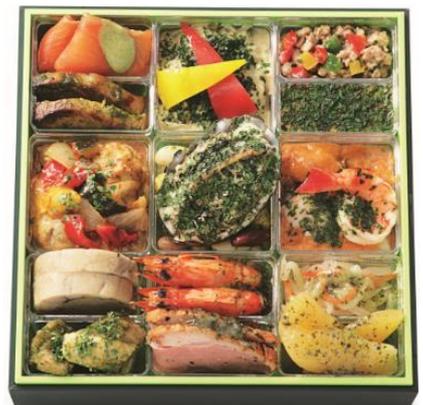
2017年9月

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) ※お届け及びお渡しは12月31日(日)

(オンラインストア承り:9月22日(金)~12月26日(火)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



【本年の高島屋 おせち料理の品揃えポイント】

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

・〈創業100年 相模鉄道キャラクター そうにゃんおせち〉相鉄線沿線の名店の味わいをおせちに

・〈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!

・〈熊本だモンミニおせち〉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

・〈パクチーの魅力おせち〉トレンドのパクチ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？ 「発酵」「精進」がキーワード

・〈小泉武夫監修 発酵おせち〉〈SHOJIN 宗胡のおせち〉〈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、高島屋店頭で約 900 種類と業界最多級のおせちをご用意し、お客様の幅広いニーズにお応えして参ります。

- 【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ば、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

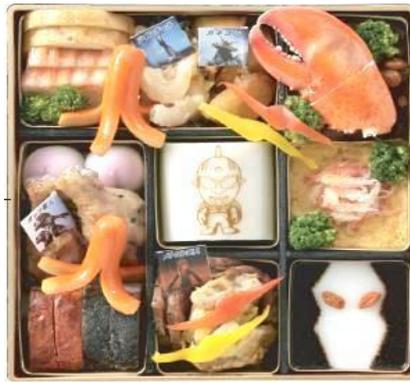
【高島屋限定をはじめ、オススの一例】 ※商品はすべて税込予定価格です。

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



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年を迎える『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。

○そうにゃんおせち 和・洋二段重 22,680円 ~相鉄グループ創立100年を記念したおせち~



相模鉄道キャラクター「そうにゃん」のおせちをご用意いたしました。

相鉄線沿線の和洋の名店が丹精込めたお料理の一の重（写真右）、人気のお店の味がバラエティ豊かな二の重。

「そうにゃん」をデザインした「横濱文明堂」オリジナルカステラをお付けいたします。 ※相鉄ローゼンとの共同販売

○〈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。酒の肴として味わえ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～



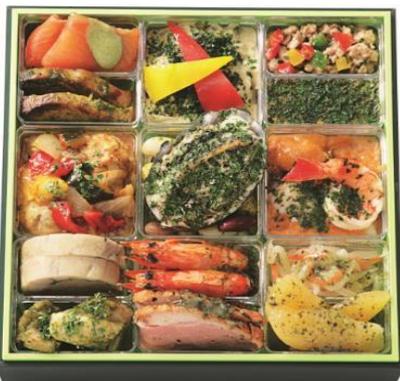
熊本県産の食材や熊本県の食品メーカーの味わいを、「くま紋」をデザインしたお弁当箱サイズ（約 10 cm×20 cm）の漆黒カラーの重箱に、ぎゅっと詰合せました。近年人気の高い「お一人様用」の熊本おせちの提案です。

©2010 熊本県くまモン 協力：銀座熊本館

※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」とコラボレートし、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。

○【通信販売カタログ限定】〈ぶどうの木・洋風二段重 金のかすてら 豆箱付き〉洋二段重 18,522 円



「戌年」にちなみ、かわいいワンちゃん型のカット加工を施した金箔を表面に貼ったカステラが添えられています。「ぶどうの木」の定番の洋風おせちに、金のカステラと豆箱を加えた、高島屋通信販売カタログ限定の詰合せセット。

③ ご家族みん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

〇〈石井食品・食塩相当量約2グラムおせち〉 10,800 円 ～すべて食べても約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塩分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。



〇〈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、本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

〇〈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？「発酵」「精進」がキーワード

〇〈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。

○〈SHOJIN 宗胡〉和二段重 32,400 円 ～精進料理の新しい可能性をおせちに～



伝統の技法に現代の感性を取り入れた、精進料理の新しい可能性を発信する話題の店が「おせち」に初挑戦。オーナーシェフ・野村大輔氏による、素材ひとつひとつにきめ細やかな味わいを染み込ませた美味なる料理を、目にも美しくお重に詰め合わせた、高島屋初登場のおせち。

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 50 種類増加）。

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づ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掛けた、和のおもてなしを堪能できる一段おせち（昆布メ付き）

※一方、「10 万円以上の高額おせち」も好調に推移し、本年も強化しております

○〈京都 たん熊北店〉和三段重 129,600 円など、有名料亭の品揃えを強化

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・ドウ・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〉 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。

高島屋通信販売カタログのおせち

高島屋のおせちは、店頭販売に加えて「通信販売カタログ」でも承ります（電話またはオンラインストア）。2018年のおせち料理では、約250点販売いたします。

最近増えている「年末年始は海外で過ごすので、三が日が過ぎたあとに、おせちを食べたい」というお客様からの声にお応えして企画した「年明けおせち」も人気を集めています。高度な急速凍結技術によって、よりおいしいおせちを全国に向けてお届けしております。

■電話での承り:10月2日(月)~12月24日(月) ※お届けは12月30日(土)~31日(日)
(オンラインストア承り:9月22日(金)~12月26日(火)午前10時まで)

「年明けおせち」サービスが人気です

「おせちは年内にお届けする」というこれまでの常識を覆し、年明け1月2日(火)から1月7日(日)のご希望の日におせちをお届けします。本年も33種類(昨年より8点増)と豊富にご用意いたします。

【高島屋限定をはじめ、オススの一例】

○おせち料理「錦」 和三段重 21,600円 (冷凍おせち・年明けおせちにも対応可能)



高島屋での販売点数No.1の人気のおせち(昨年は約20,000セット販売)。産地を厳選し、目利きした素材のみを使用。瞬間凍結により、出来立ての味わいをとじ込めました。

○たん熊北店×オテル・ドウ・ミクニ×トゥーランドット臥龍居 3巨匠コラボおせち



和・洋・中三段 38,880円

通信販売カタログでは和・洋・中の巨匠による夢のコラボレーションによる、とびきり贅沢なおせちをお届けいたします。

○祇おん江口 おせち 三段重・鴨南蛮そば付 17,280円 (冷凍おせち)



口当たりのよい薄味に仕上げた京都の割烹の三段重おせちに、合鴨南蛮そばをセットした詰合せ。

○婦人画報のおせち 和一段 10,800円(冷凍おせち)



高島屋通信販売限定の「婦人画報」の少人数向けおせち。伝統とモダンを組み合わせ合わせたユニークなおせちです。

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。