

2016年9月

今年は“熊本”“至福の一段”“合格応援”が登場！

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(11月2日(水)~12月13日(火) お渡しは大阪店になります)



【本年のおせちの品揃えポイント】

- 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
「人気・話題店の一段おせち」「高島屋 特選少人数おせち」
- ③「安心・安全」を求めるお客様の声に応じて…「家族で囲むユニバーサルデザインフードおせち」
「食物アレルギー配慮おせち」「ふわふわおせち」
- ④更に充実した高島屋限定おせち…「三世代」「日本の食」に着目
「合格応援おせち」「仮面ライダーおせち」「小泉武夫監修 発酵おせち」
- ⑤おせちプラスαのご提案
「おせち+焼き肉・もつ鍋のセット」

【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、予約前半は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が人気で、会期の後半は少人数用おせちが大きく売上を伸ばすという二極化がより一層強まっています。そこで、今年は少人数用おせち(一段重)を強化し、高価格帯の豪華なおせちを少しでも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」、「合格応援おせち」など、高島屋関西各店でこれまでの最大約490種類(昨年より約40種類増)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。

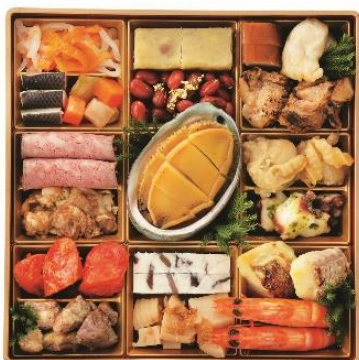
※本年売上目標(関西計):前年比+8% うち店頭:前年比+5% オンライン:前年比+23%

【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

＜熊本おせち＞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

ここ数年「おせちは元旦だけ食べれば良い」という方が増えたため、食べきりの少人数用おせち(一段おせち)の売上が急伸長(昨年実績:一昨年比+約 20%)しています。そこで今回高島屋関西各店では昨年より約 30 種類増やし、約 130 種類をご用意します。

和風のおせちは依然人気ですが、「和洋」あるいは「和洋中」の折衷タイプおせち売上シェアも高まり、おせちの「多様化」が進展しています。また別々のブランドの和風おせちと洋風おせちを選択され、自分だけのオリジナル折衷おせちを楽しむお客様もおられます。

少人数おせちは 10,000 円～15,000 円のお手頃価格で人気を得ていますが、もっと豪華な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名店による「製法や食材、美しさにもこだわった一段おせち」や「高島屋」特選少人数おせちです。



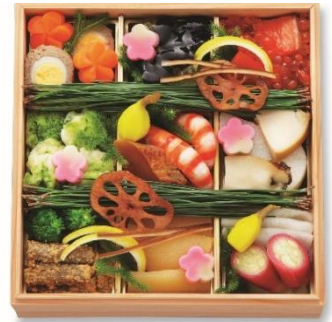
＜リバーリゾート雅楽倶＞「雅」の重(和一段)、「楽」の重(洋一段)各 19,440 円

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:「楽」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。



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

③「安心・安全」を求めるお客様の声に応えて

～家族みんなで囲む「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。



④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 合格応援おせち＞和・洋一段 19,440 円

受験生にとってお正月は大切な時期。合格を願って、縁起をかついだ食材など五角(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。



＜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レイベ漬
- ・白扇みりんを使用した車海老旨煮
- ・坂元醸造の黒酢入り鰯の南蛮漬
- ・枡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栗きんとん



＜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。



⑤「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おすすめです。メインのおせちにもう一段プラスしたいお肉や、来年の干支にちなんだ「とりづくしおせち」もご用意します。



<日本料理うお太&焼肉ふたご>

和洋おせち・焼肉・もつ鍋 三段重 27,000 円

国産黒毛和牛リブローズ 200g(タレ・わさび付)、
もつ肉 300g(味噌スープ付)

おせち料理に焼肉・もつ鍋のセットがプラスになっており、
“肉好き”の方にも満足していただけます。

<スギモト>選べる肉おせち 一段 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)

写真上: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

「氷温熟成の松阪牛」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阪牛のお重。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品です。



※ご参考:昨年のおせち概況

近年、少子高齢化や核家族化、お正月の過ごし方の多様化、食生活の変化(洋食化)などの背景からおせちはますます「購入するもの」になり、「作るよりも購入する方が楽で経済的」という認識が幅広い層に広がっています。

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・販売個数ともに前年比約+4%と伸張しました。オンラインでの受注も好調で前年比+14%、とりわけスマートフォンでの受注は+56%と過去最大の売上となり、おせち全体の売上の2割超のシェアとなりました。ご注文されるお客様は30~40代が多く、初めて購入される方が増加しています。