

2014年9月

2015年 高島屋 おせち料理

■ご予約承り:10月1日(水)~12月25日(木)※高崎高島屋のみ12月24日(水)まで

■日本橋高島屋、新宿高島屋、横浜高島屋、玉川高島屋、立川高島屋、柏高島屋、大宮高島屋、
港南台高島屋、高崎高島屋、タカシマヤフードメゾンおたかの森店



近年、歳時記や節目となる日を大切にする方が増えており、年末年始は特にその傾向が強く現れます。今年もオケージョンを大切にするという傾向は変わらず、一年に一度の特別な日だからこそ「いいもの」を購入したいという方が多いと思われます。

今年準備する種類は、**約460種類で過去最大**となります。和食が世界文化遺産に認定されたことから和食ブームにこだわったおせちや健康志向に対応したおせち、家族が一堂に集まることに注目したもの、逆に個食化するライフスタイルへの提案などそれぞれ内容を精査し、幅広いニーズにお応えするおせちを取り揃えました。

【今年のおせちのポイント】

- 和食ブーム…究極の日本料理「おせち」の原点を提案するものや有名料亭の味、そして東京・京都だけではなく日本各地のお正月の味。
- 健康志向…「からだにやさしい」を切り口に素材や調理にこだわったもの。
- 家族三世代…親子三代が集まるシーンで、話題を提供できるインパクトのあるおせち。
- 個食化への対応…ライフスタイルの多様化に応じてタカシマヤオリジナルや、個食のバリエーションを増やしました。

【オススメおせち料理の一例】※商品は全て税込価格です。

<和食ブーム>

ユネスコ無形文化遺産登録で和食は今、日本のみならず世界から注目されています。そういう時だからこそ「おせち」の基本をもう一度考えたり、日本各地の伝統を見直す良い機会となりえます。また、「おせちは」各料亭が実力を発揮し、お客様にアピールする場ともなっています。初日から1週間で売り切れてしまうこともある有名料亭の、工夫をこらしたおせちも注目です。

- 松本忠子監修 大和屋三玄おせち 和 二段重27,000円、
和 三段重 37,800円



料理研究家・松本忠子氏が、和食の基本として提唱する「五味・五色・五法」の考えをいかしたおせちです。五味とは「辛・酸・苦・甘・鹹」の五つの味覚で鹹（かん）は塩辛さ。五色は「赤・白・黒・黄・青」の彩り、五法とは「煮る・焼く・生・揚げる・蒸す」の調理法です。バランスの良い食生活、口福を呼ぶ味と美しさ、楽しさなど、年に一度の特別なお料理であるおせちに込められた思いを、大阪の料亭・大和屋三玄がかたちにいたしました。

○北海道おせち 和 二段重 64,800円



1952年、日本で初めて「北海道物産展」を開催した高島屋。長年にわたる道内各地とのご縁を生かした選りすぐりの食材を、ミスター北海道とまで呼ばれる高島屋バイヤーが厳選し、札幌で昭和38年創業の郷土料理の名店・料理亭「杉ノ目」がおせちに仕上げました。

○東北郷土料理おせち 和一段 16,200円

多彩な食文化を秘める東北6県の冬の伝統料理を、東北の食文化に精通した仙台の老舗、伯養軒（嘉永三年・1850年創業）の料理長が、腕をふるいました。これらのメニューには、高島屋の東北出身者が選んだ故郷の美味が反映されています。



○菊乃井 和 三段重 108,000円、菊乃井 キュヴェ クリザンテム ブリュット750ml 10,800円



和食の世界遺産登録の際にも注目をされた、村田吉弘氏が店主の<菊乃井>。京料理の伝統を、味と彩りに表現したお祝いのお料理です。村田氏はまた、世界に和食を広める際、お酒との相性に着目。和食と合うシャンパンを求めてたどり着いたのが、フランス・シャンパーニュ地方の小さな蔵元アルローでした。味わいは清涼で柔らかく、和食の繊細な香りに上品に調和します。今回、ラベルにも KIKUNOI と入れました。和食の料亭が、本格的なシャンパンのラベルに店名をつけるのは初めてのことです。

<健康志向>

かただにやさしいおせちとして今回初登場の「薬日本堂監修 和漢おせち」や、自然の力を大切にした”おいしい“を全国から集めた「高島屋ファームおせち」、三段重で約850キロカロリーの「五万石本店 ヘルシーおせち」をご紹介します。この他にも精進料理の名店4店5点もご用意しました。

○薬日本堂監修 和漢おせち和洋五段重(鍋付)162,000円、二段重(鍋付)54,000円



横浜高島屋の7階にも展開している薬日本堂は、1969年創業。古来の健康食材を、日常生活に取り入れるライフスタイルを提唱しています。

今回初めて、からだにうれしい健康食材をバランスよく使用した贅沢なおせちを作りました。寒い季節を乗り越え、新しい年を健やかに過ごすための知恵と工夫が詰まっています。

五段重は、健康を意識した考えに基づく、オタネニンジン、ナツメ、クコの実、ハスの実などの伝統食材と海山の美味をふんだんに使用しました。二段重は海鮮料理とお肉料理をバランス良く盛り合わせました。五段重、二段重いずれもあん肝・フカヒレなど多彩な食感が嬉しい海鮮食材と、エネルギーの源になるといわれるお肉、2つの味わいを同時に楽しめるお鍋がセットで付きます。

○高島屋ファームおせち 和三段重 37,800円、和二段重27,000円



横浜高島屋に今年5月28日オープンした高島屋ファームは、有機栽培や特別栽培に取り組む農家の野菜やお米、伝統製法で作られた調味料、飼育方法からこだわった卵や牛乳などをセレクトして販売しているほか、玄米の量り売り・精米サービスも承っています。今回、この高島屋ファームが自信を持ってオススメする素材を使った和風おせちを作りました。有機栽培の大根・人参・牛蒡、特別栽培の黒豆、玉葱などこだわりの素材と調味料を使用し、食品添加物を出来る限り使わずひと品ずつ丁寧に仕込みました。

○富山 五万石本店 ヘルシーおせち和三段重 16,200円



お正月にも適切な栄養バランスを考えた、朝・昼・晩に分けて召し上がっていただきたい三段重は合計約850キロカロリー。カロリーを抑えるよう野菜と海草を中心に、薬膳料理に定評のある富山の料亭[五万石]の料理長が、素材の味をいかして薄味でおいしく仕上げました。富山大学附属病院栄養管理室長・矢後恵子氏が監修。お餅(切餅2切)を一緒にお召し上がりになっても一食当りの合計は600キロカロリー程度になるよう、調製しています。健康を気遣う方にうれしい、彩りも華やかなおせちです。

<家族三世代>

「夢の超特急おせち」や「ドラゴンボール」とコラボしたおせちなど、おせちを囲んで笑顔が広がる今年ならではの商品を取り揃えました。

○東海道新幹線開業50周年

『夢の超特急』おせち 和・洋三段重 32,400円

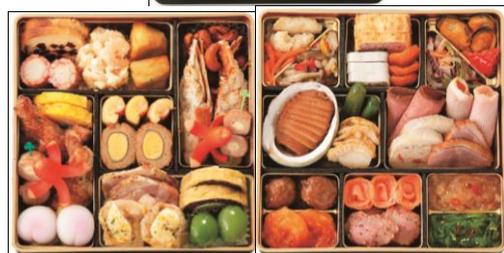
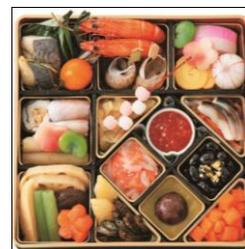


東京オリンピックの開催をわずか9日後に控えた1964年(昭和39年)10月1日に、「夢の超特急」として日本の高度経済成長を支えた東海道新幹線。今年開業50周年を記念して、高島屋各店でもイベントを開催してまいりましたが、おせちでも遊び心いっぱいの逸品を作りました。東京から新大阪までの各駅にゆかりのある食材や、土地の産品を用いたメモリアルおせちとなっています。蓋に50周年記念の特製お重と、オリジナルの木製箸「N700系取り箸」、「風呂敷」をお付けいたします。

○高島屋 家族三世代おせち 和・洋中・お子様 三段重 27,000円

1984年(昭和59年)の連載開始以来、世界中で愛されている鳥山明氏の名作「ドラゴンボール」と、高島屋がコラボレート。三段それぞれに三世代向けの味わいを詰め合わせました。

一の重には海老やきんとん、煮物など伝統的な和を、二の重にはローストビーフやテリーヌ、海老チリソースなど若いご夫婦向けの洋・中の美味が、三の重にはたこウインナーなどお子様向けのメニューを詰め合わせました。お重の蓋には、孫悟空、クリリン、ベジータ、孫悟飯、トランクス、孫悟天、ブルマ、亀仙人をオリジナルにデ



デザインしました。また今回は、孫悟空、孫悟飯、ベジータ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。

<個食化への対応>

個食には大きく分けて2つのタイプがあります。

1. 一人様用、あるいは少人数お手頃おせち

ここ数年最も増えているのが、このタイプのおせちです。今年は昨年よ9アイテム増やして

64種類となりました。一段重のものがほとんどですが、二段重・三段重でもサイズが小さく、10,800円からご用意しています。お一人でお正月を迎える方はもちろんのこと、家族の人数分同じものをお求めになる方も増えました。おせちを召し上がる時間帯が家族まちまちというご家庭が、一年に一度のことだからこそきちんとしたお重をご用意してあげたいという思いから選ばれるようです。<高島屋 和風おせち>和一段



10,800円

2. 一人一重ご来客用おせち

年始のご挨拶にお越しいただいたお客様を、おもてなしするためにご用意したおせちです。こうしたニーズも年毎に増えており、今年は19種類ご用意しました。高島屋オリジナルとしても和二客と和・洋二客、和・洋・中二客の3タイプがございます。



<高島屋 おもてなしおせち>和・洋 二客 12,960円