

2014年10月

2014年 高島屋のお歳暮



2014年お歳暮カタログの表紙：木村 英輝×脇阪克二

「笑顔の使者の宝探し」

「出会い」は新しさ、楽しさの源。そこで2014年高島屋のお歳暮は、現代の光琳・宗達を思わせる木村英輝氏と脇阪克二氏がコラボレート。パワフルな壁画制作で知られる木村氏のペインティングと、日本を代表するテキスタイルデザイナー脇阪氏のセンスが出会い、縁起が良いとされるうさぎが幸運への道案内をするビジュアルが生まれました。

■高島屋関東各店 ギフトセンターのご案内

日本橋店	11月13日(木)→12月25日(木)
新宿店	10月28日(火)→12月24日(水)
玉川店	11月12日(水)→12月18日(木)
立川店	10月29日(水)→12月18日(木)
横浜店	11月 8日(土)→12月25日(木)
港南台店	11月 5日(水)→12月25日(木)
大宮店	11月 5日(水)→12月21日(日)
柏店	11月 5日(水)→12月21日(日)
高崎店	11月12日(水)→12月25日(木)
岐阜店	11月 6日(木)→12月25日(木)

※関西各店・オンライン受注は、10月15日(水)から受付中

■お歳暮ギフトの傾向

お歳暮ギフトの人気上位については、例年ビールや洋菓子・佃煮・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」や「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 社会消費時代 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」などへの関心がさらに高まっています。

② 少子高齢社会 健康や高齢者に配慮した商品を選びたい！

少子高齢化、単身者世帯の増加に伴ってすっかり人気の定着した「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・技が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。複数の人に贈る場合でも、同じものを選ぶのではなく、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・物語性のある商品にも人気が集まっています。

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！

お歳暮は「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であることから、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 オンライン 自宅で、便利にゆっくり選びたい！

年々需要が高まるインターネット受注は、商品内容・インセンティブ・訴求方法はもちろんのこと、「オンラインストア限定商品」の一層の強化を図り、お客様にとってより魅力ある展開を行ってまいります。

<http://www.takashimaya.co.jp/wintergift/> 「高島屋のお歳暮」[検索](#)

<展開商品総点数> 期間中最大 約 5,000 点が日本全国送料無料(昨年 5,000 点)

<売上> 前年比+20%を見込んでいます。(昨年売上は、同+31%)

高島屋お歳暮テーマ 『出会いに、ありがとう。』

- 2014年の高島屋お歳暮のキーワードは、“出会いに、ありがとう。”

寄り添って温かくなる。響き合って、新しさが生まれる。この冬の高島屋のお歳暮は、様々な出会いに感謝をお届けしたいという願いを込めた編集内容となっております。

1. 『美事を贈る～出会いに、ありがとう。』

「料理旅館と地元の恵みの出会い」「伝統と今の出会い」など、様々な出会いから生まれた新しい美味。

名だたる料理人や職人が、ジャンルを超えて技術やアイデアをいかした新しい味わいに挑みました。全てが、新鮮な楽しさや驚きに満ちた高島屋限定ギフトとして開発した商品です。

2. 『美事を贈る～季(とき)をおいしく～』

旬の旨味、温かな味わい＝冬の美味を、贈りものにしました。

3. 『美事を贈る～美事名作選～』

今までご紹介してきた美事の商品の中から、特に人気の高いものを選び「美事名作選」として引き続きお届けします。

4. 『メイド・イン・日本』

選りすぐった国内産の素材、生産者のこだわりが息づくおいしさを全国から集めました。食に対する安全、産地に対する安心などお客様の声、ニーズにお応えする国産食材にこだわったギフトを提案します。

5. 『人と地球にやさしいギフト』

「次世代(高校生)応援」、「環境保全」、「トレサビリティ」、「有機栽培・オーガニック」などをキーワードとした、人や環境を元気にするギフトを提案します。

6. 『かんたん・少量・小分け』

伸長するシニアマーケットや核家族化など、時代に対応したギフトを提案します。「美味しいものを少しずついろいろな種類を楽しみたい」というニーズが増加。「かんたん・少量・小分け」をコンセプトとした様々な商品を取り揃えました。

7. 『朝ごはんを冬を元気に』

冬を元気に過ごすために、朝ごはんを贈りものにしました。地方の朝ごはん、求められる時代に合わせた簡単便利な朝ごはん、トレンドや楽しさを意識した朝ごはんをお届けします。

8. 『お取り寄せ感覚 ご自宅用ギフト』

近年、「先様へ贈ると同時に、自分でも食べてみたい」というニーズが増えています。こうしたニーズにお応えするため、日本各地の名産品や人気シェフやパティシエのスイーツなど、お取り寄せ感覚の名品を集めた別パンフレット「Tasty Days(テイスティー デイズ)」を、お歳暮では初めて作成いたしました。

9. 『ワールドグルメ』

高島屋が大事に育ててきた海外ブランド「フォション」・「ペック」・「ダルマイヤー」・「ルロワ」を紹介します。世界で愛される美味を、大切な方にお届けします。

10. 『日本全国送料無料ギフト』(ローズギフト)

どなた様にもお喜びいただけますようにと、バラエティー豊かにお品をラインナップ(約1200点)。日本全国送料無料でお届けいたします。

■お歳暮代表商品

1. 美事を贈る ～出会いに、ありがとう。～

<愛媛 道後温泉 大和屋別荘> 鯛御飯 5,832円

日本最古の温泉とされる道後温泉の「大和屋別荘」。地元愛媛の素材をいかした心尽くしの会席料理と隅々まで行き届いたおもてなしで知られる、総檜造りの純和風旅館です。名物は、天然真鯛を一尾まるごと炊き込んだ「鯛ご飯」。これまで道後温泉に足を運ばなければ味わえなかったこの名物を、ご家庭で楽しめるギフトに仕立てました



<富山 五郎丸屋> T五(ティーゴ) 3,501円

富山県小矢部市にある老舗「五郎丸屋」。薄い煎餅に和三盆糖を塗った「五郎丸屋」の伝統銘菓「薄氷」。これまでフレーバーをつけることのなかった「薄氷」を、丸カットし、従来の和三盆糖に、抹茶、ごま、桜、柚子のフレーバーを加えて、五つの味(Taste)、五つの色(Tone)の新しい富山(Toyama)の銘菓として生み出した新作が「T五」です。さらに、高島屋限定で富山で二次発酵させた紅茶のフレーバーを加え、セットにしました。



2. 美事を贈る ～季(とき)をおいしく～

<三重 料理旅館 橘> 伊勢海老めし&的矢かきの磯めし 10,800円

三重県志摩市で、伊勢の素材にこだわった「料理旅館 橘」。今回は、伊勢づくしの素材を使った、料理旅館のおもてなしの心が詰まった贈りものをお届けします。ふりっと締まった身が見事な本場の伊勢海老を贅沢に一尾。錦糸卵の下には、伊勢海老の頭、鰹、昆布のだしで炊いた三重のコシヒカリ。さらに、「的矢かきの磯めし」には、旬を迎えた的矢かき、11～12月にしかとれない貴重な真珠貝(アコヤ貝)の貝柱、風味の良さで有名な伊勢ひじき、と地元自慢の美味が盛りだくさん。



3. 美事名作選

<キュルナンチュエ> 白かび熟成の乾燥ソーセージ詰合せ 5,400円

燻製で名高いフランス・ジユラ産地の伝統技法で、日本で白かびソーセージ作りに成功した飛騨高山の工房「キュルナンチュエ」。フランスから空輸したチーズなどを使う白かび菌を鹿児島県産黒豚と長崎県産黒豚に極秘の技で植え付け、約1ヶ月間熟成。高島屋限定品を加えた3種のソーセージを詰合せました。



4. メード・イン・日本

<岐阜・奥飛騨ガーデンホテル焼岳> 奥飛騨キャビア 10,200 円

キャビアの親魚であるチョウザメの漁獲量が世界的に減少する中、近年国内で完全養殖されたチョウザメの国産キャビアが注目を集めています。「奥飛騨ガーデンホテル焼岳」は、約 10 年養殖したベスト種種のチョウザメの卵を使用。低温殺菌処理を行わず、高知産室戸産深層海水塩のみで味付け。新森俊洋料理長の技術で仕上げたキャビアは、卵本来の味を楽しめる一品です。



5. 人と地球にやさしいギフト

<ぐるめくにひろ> 北部農林高校&ぐるめくにひろのソーセージ 5,400 円

沖縄県立北部農林高等学校の生徒たちが肥育した“チャーグー豚”と、沖縄県産のあぐー豚を使用したソーセージの詰め合わせです。



6. かんたん・少量・小分け

<金沢・浅田屋> 冬の炊き込み御飯詰合せ 5,400 円

慶応 3 年創業、数寄屋造りで有名な料亭旅館・浅田屋。冬の味覚であるかになどを料亭だしで炊きあげた炊き込みご飯を詰合わせにしました。温めるだけで料亭の味がお楽しみいただけます。



7. 朝ごはん特集

<ディーン&デルーカ> ブレックファースト 5,400 円

それほど手をかけずに、おいしい幸せに浸れる朝メニューをご用意しました。パンケーキに、ナッツのはちみつ漬けをたっぷり合わせる、ごほうび朝ごはんです。(セット内容)

- ・全粒粉パンケーキ&ワッフルミックス ・ ミルクジャム
- ・ナッツのはちみつ漬け ・ ドリップコーヒー5 パック ・ ドライフルーツアソート



8. お取り寄せ感覚 自分へのギフト

<東京 ラ・ロシェル> オードブルセット 5,400 円

鉄人 坂井シェフの技が冴える、彩りも華やかなオードブルセットです。東京の名店の味を、この期間だけのお取り寄せでお召上がり頂けます。(セット内容)

- ・海と大地のゼリーよせ 4 パック
- ・海老とウニのムース 4 パック
- ・ジェノバチーズ 2 パック



9. 高級食材を贅沢に使った世界トップクラスの味

＜ドメヌ ルロワ＞ 1988クロドヴァージョ 162,000 円

タカシマヤが 1972 年に、ブルゴーニュの名門ワイナリー、ルロワ社のワインを日本に紹介してから 40 年以上。オーナーであり醸造家でもあるマダム・ルロワが厳選した逸品をご紹介します。

ドメヌ ルロワ創設の年に生産された、貴重なブルゴーニュ特級畑の赤ワイン。繊細なバラの香りと濃厚な味わいを堪能できます。



10.ローズギフト

ローズギフトは、人気ブランドの定番商品の中から、高島屋がデザイン・品質ともに厳選した贈り物です。(約 1,200 点)
◇ローズギフト 1,200 点全て(冷凍・冷蔵品含む)を、日本全国送料無料でお届けします。

■お買上げプレゼント・抽選会

お買上げプレゼント

毎年大人気のタカシマヤオリジナルバッグ。今回は、人気ブランド・フランスの美食の殿堂《フォション》のタカシマヤオリジナルのトートバッグをご用意しました。「ばらのギフトセンター」にて、お支払い金額が税込み 10,000 円以上のお客様、先着 28 万名様(関東 9 店+岐阜店)に謹呈いたします。



「高島屋に換えるとおトク。」キャンペーン

高島屋でお歳暮・お中元のお申し込み実績のご登録がないお客様で、他社様のお歳暮・お中元のお申し込み票控えをお持ちいただいたうえ、ばらのギフトセンターにて、お歳暮ギフトのお支払い金額が税込み 10,000 円以上のお客様にタカシマヤギフトカード 1,000 円を差し上げます。

【ご参考】お歳暮ギフト会場売上ベスト 10 (2013 年) ※商品券、ビール券は除く

2013 年順位実績	商品名
1 位	ギフトパレット(嗜好品・乾物・調味・缶詰)
2 位	洋菓子
3 位	佃煮・漬物・味百選
4 位	和酒(日本酒・焼酎)・ビール
5 位	ハム・ソーセージ
6 位	塩干・鮮魚
7 位	和菓子
8 位	ユアチョイス(カタログギフト)
9 位	惣菜
10 位	ワールドフーズ