

2015年5月

# 2015年 高島屋のお中元

■高島屋大阪店・堺店・泉北店

■5月13日(水)受注スタート

※5/23(土)京都店・洛西店、6/1(月)米子店、6/3(水)岡山店



2015年お中元カタログの表紙：原神一

## 「三千年」

琳派400年にあたる今年、高島屋のお中元は「伝統が創る、新しい今」がテーマ。次代へ、世界へ、思いをつなぎ、生まれる新たな美を、琳派の心をもつ現代アーティスト原神一氏の作品をもとに表現しました。金色に輝く「普遍的なもの」の周りを「感情」が波打ち、さまざまな人と響き合い、時を越えてつながってゆくさまを描いています。明るい色の球体はポップな文化が花咲く今の時代性を表しています。

## ■関西各店承り期間

	本年会期	(内、早期割引受注期間)	日数	増減
大阪店	5月13日(水)→8月5日(水)	5月13日(水)→6月30日(火)	85日間	+1日
京都店	5月23日(土)→8月5日(水)	5月23日(土)→6月30日(火)	75日間	+1日
堺店	5月13日(水)→8月5日(水)	5月13日(水)→6月30日(火)	85日間	+1日
泉北店	5月13日(水)→8月5日(水)	5月13日(水)→6月30日(火)	85日間	+1日
洛西店	5月23日(土)→8月5日(水)	5月23日(土)→6月30日(火)	75日間	+1日
岡山店	6月3日(水)→8月5日(水)	6月3日(水)→6月30日(火)	64日間	+1日
米子店	6月1日(月)→8月5日(水)	6月1日(月)→6月30日(火)	66日間	±0日

## ■高島屋大阪店情報

- ・カタログ掲載点数:約2,500点(本カタログ約2,100点)、商品展示点数:約2,000点(ピーク時)
- ・ピーク時(6月下旬)の体制:6月19日(金)→7月1日(水) 受注端末台数:約80台
- ・売上目標: +1.1% ※関西計 +1.3%、全社計 2.5%
- ・平均予想単価 約4,300円

## ■お中元ギフトの傾向

お中元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」「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。複数の方に贈る場合でも、同じものを選ばず、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・物語性のある商品も人気です。

### 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!

お中元は「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地域回帰 自分たちの住む土地で自慢のものを選びたい!

日本を見つめ直す気運をきっかけとし、更に一步踏み込んだ地産地消や地元産品を応援しようとする消費行動が広がっています。「今、自分が住む街の人気商品」や「故郷の名産品」など、“地域”を切り口とした「ご当地ギフト」を贈る方が増えています。

### ⑥オンライン 自宅で、便利にゆっくり選びたい!

スマホアプリ新規導入

ネットでの買物は、PCからスマートフォンまで対応出来るようになり、より便利なネットでの買物環境が求められています。そのニーズに応えるため、スマートフォンアプリ「高島屋カタログスキャン」を、中元歳暮を通じて初導入します。アプリをダウンロードすれば、**WEB**マークがついた商品をスキャンするだけで、検索の手間を省くことなくダイレクトに高島屋オンラインストアへアクセスできます。※5/20(水)午前10:00～7/31(金)午前10:00  
また、オンラインストア限定の商品・インセンティブの強化を図り、より魅力ある内容を実現してまいります。  
<展開商品数> 取り扱い総点数約6,200点、うち期間中最大 約5,000点が日本全国送料無料 ※昨年同数  
<売上> 前年比+26%を見込んでいます。(昨年売上は、同+24%)

## 高島屋お中元テーマ 『伝統が創る、新しい今。』

●2015年の高島屋お中元のキーワードは、“伝統が創る、新しい今。”

長く培ってきた技や様式が、時代の感性により、新たに人々の心をとらえるものに生まれ変わる。それは、先人の作品に美を見出し、かつてない表現で再生する琳派に通じるもの。琳派400年を迎える2015年、高島屋のお中元は伝統から新しい今を創り出す商品をご提案します。

1. 『美事を贈る～こころ、あらたに～』

「歴史ある旅館や名店が、伝統の味わいをいかしつつ高島屋と創意工夫を重ねた新たな美味」「名店の王道の良さに、新しさを加えた提案」など、様々な出会いから生まれた新しい美味。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～』

夏を涼やかに楽しむ特別仕立ての美味を揃えました。

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」、「トレスビリティ」、「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. 『お取り寄せ感覚 ご自宅用ギフト』 ※別パンフレット

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)」(23ページ)が好評です。

8. 『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。

9. 『元気が出るギフト』

栄養価も高く、季節感も楽しめる旬の素材。食べて汗をかくことで元気になる、熱いものや辛いもの。夏バテ知らずの、栄養満点なお肉や鰻。元気が出て、前向きに頑張ることができるギフトを各種ご用意しました。

10. 『高島屋大阪店セレクション なにわの味ギフト』 ※別パンフレット

昔から「天下の台所」と言われる大阪では、数多くの大阪ならではの食文化があります。大阪の自慢の味、旬の味を大切な方へ贈る地方色豊かなギフトとして取り揃えました。

11. 『早期割引&日本全国送料 216 円ギフト』(ローズギフト)

早期割引(5/13～6/30)、日本全国送料 216 円ギフト(冷蔵便・冷凍便も含む)ともに、業界最多の1,200点以上を取り揃えました。

## ■2015 お中元代表商品

### 1. 美事を贈る ～こころ、あらたに～

#### <島根・松江皆美館> あわび入り夏めし 6,912 円

宍道湖に佇む明治 21 年創業名旅館の「皆美館」。小泉八雲、川端康成、内田百閒など名だたる文人をもてなした宿で、その伝統は今も続いています。今回、佐藤治秀料理長に特別に腕を振るっていただき、実現したギフト。2 時間かけて炊き上げた、ふっくらと柔らかいアワビ、ジューシーなスズキ、噛むごとに旨味が広がる白バイ貝、滋味深いヒオウギ貝、ハリと艶のある国産車海老、たっぷりと出汁の染み込んだ椎茸。錦糸玉子の下には、アワビの煮汁で炊いたご飯。お米は、近頃全国的に人気が高まっている地元の仁多米。1 杯目はそのまま、2 杯目は、秘伝の出汁をかけてどうぞ。



#### <宮城・松島佐勘 松庵> 三陸うにとフカヒレ入りの贅沢ムース 8,640 円

三陸海岸の豊かな海が旨みたっぷりの海藻を育み、その海藻を食べてから大きくなったウニは、甘さが格別です。蒸してさらに味を高めて裏ごしに。にんじんとずんだとともに、美しい三層のムースに仕立てました。仕上げは気仙沼ふかひれのスープと粒蒸しウニのトッピング。スプーンですくって口にすれば、濃縮された山海の味が調和していっぱいに広がります。松島の絶景を望む岬に建つ隠れ家の宿、食事を目当てに訪れる人も多い「松庵」。秋田克志 調理長が特別に考案した冷菜です。



### 2. 美事を贈る ～季(とき)をおいしく～

#### <WAGASHI 若き匠たちの挑戦> 和菓子の匠詰合せ 6,000 円

次代を担う老舗・名店の若主人が、新しい和菓子の魅力を伝えようと日々奮闘、「WAGASHI 若き匠たちの挑戦」として高島屋の催でご紹介したところ、多くのお客様からご好評をいただきました。そこで今回、意欲作を詰合せたギフトをご用意。味わいも彩りもさまざまな和菓子をお楽しみいただける贅沢な贈り物です。



#### <金沢・加賀麩不室屋> 宝の麩 夏野菜 4,104 円

慶応元年創業、150 年の節目を迎えた加賀麩の老舗「不室屋」。その人気商品「宝の麩」は、お湯を注ぐとふやきの中から彩り豊かな具が現れます。夏にぴったりのおいしさをお楽しみいただこうと、「とうがんのおすまし」「なすのお味噌汁」を新たにご用意しました。どちらも可愛らしい細工麩入り。眺めて味わって季節をご堪能いただけます。



### 3. 美事名作選

#### <すきやばし次郎> ばら寿司 10,800 円

鮨の名店<すきやばし次郎>の本店で、かつてお馴染み様への手土産として親しまれた「ばら寿司」。大ぶりの国産車海老は、茹でた後に甘酢でめめ、プリッとした食感に。丁寧に炒りあげた海老おぼろの下には、コハダや煮アナゴ、椎茸、干瓢などのネタが隠れており、酸味を強めたシャリとの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。特別に「黄身おぼろ」もご用意しました。





#### 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 11,000 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 年養殖したベステル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

次世代を担う高校生たちが育てた食材を、プロが仕上げた一品です。

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

##### ＜黒門市場 新魚栄＞ 媛まぐろ個パック 10,800 円

近畿大学水産研究所が完全養殖した近大マグロの稚魚から育てた媛まぐろを使いやすい少量パックでお届けします。大トロ・中トロ・赤身×2 を 100g ずつの真空パックを冷凍でお届けするので、お一人でも、いつでも、新鮮なまぐろのお刺身をお召上がり頂けます。



#### 7. お取り寄せ感覚 自分へのギフト

##### ＜フランス＞ シャンパンハーフ 3 本セット 10,800 円

##### ＜天塩屋＞あぐーやんばる島豚詰合せ 5,400 円

##### ＜京都・わらびの里＞料亭の冷製オードブル 5,400 円

政府が「夏の生活スタイル変革」をうたい、朝早くから働き始め、夕方までに仕事を終わらせるライフスタイルを推進するなど、朝型勤務が企業の間で広がりつつあります。早めに帰り、好きな美味しさを集める“家バル”へトライされる方も増えるでしょう。少人数で飲み切れるサイズのハーフボトルシャンパンや、手間をかけずにすぐお召し頂けるオードブル、生ハムなどをご用意しました。外食に負けない味わいを、お取り寄せでお召上がり頂けます。いつも頑張っている自分へのご褒美ギフトです。



#### 8. 高級食材を贅沢に使った世界トップクラスの味

##### ＜フォション＞ キャビア&スモーク製品詰合せ 14,040 円

1886 年にパリ・マドレーヌ広場で誕生し、常に世界の食をリードし続けるフォション。フォションの審美眼で選び抜かれた、繊細な味わいを楽しめるフランス産キャビアやスモーク製品をアソート。パーティーやおもてなしの一品に。



## 9.元気になるギフト

### <沈菜館>参鶏湯セット 5,400円

つい冷たいものに手を出したくなる時期ですが、夏は熱いものや辛いもので汗をかくことが大切。温かい食事は冷房で冷えがちな身体を温めるうえ、なぜか暑い日に熱々のものや辛いものを食べるととても美味しい。一石二鳥とも言えるメニューに、この夏ぜひご注目ください。

調味料は使わず、鶏や高麗人参の滋味のみで仕上げた一品です。



## 10.高島屋大阪店セレクション なにわの味ギフト

※大阪・堺・泉北店、和歌山特設会場(期間限定)

### <バトンドール> バトンドールお中元ギフトセット 3,101円

お届け時期:6月20日~7月20日(承り期間:7月13日まで)

関西でしか買うことのできない人気商品の「バトンドール」。

バターをたっぷり練り込んだ生地をじっくり焼き上げ、澄ましバターとシュガーのシャワーをくぐらせた「バターリッチ」なプレッツェルタイプのセットです。



## 11.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。(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216円でお届けします。

◇ギフトセンター会場で5月13日(水)から6月30日(火)までの期間、カタログ表示本体価格からローズギフト1,200点のうち800点を15%OFF、400点を10%OFFでお買いあげいただける早期割引を実施します。

## ■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、ヨーロッパ屈指の一流デリカテッセンとして名を馳せてきたドイツミュンヘンにある《ダルマイヤー》のタカシマヤオリジナルのクーラー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円以上のおお客様、先着16万名様(関西5店計)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、お中元ギフトのお支払い金額が税込み10,000円以上のお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】お中元ギフト会場売上ベスト10 本年度予想&昨年実績 ※商品券、ビール券は除く

2015年順位予想	商品名	2014年順位実績
1位	和酒(日本酒、焼酎)・ビール	2位
2位	ギフトパレット(嗜好品・乾物・調味・缶詰)	1位
3位	洋菓子	3位
4位	和菓子	5位
5位	佃煮・漬物・味百選	4位
6位	ハム・ソーセージ	6位
7位	ユアチョイス(カタログギフト)	7位
8位	惣菜	8位
9位	野菜・果物	9位
10位	精肉	15位