

2016年 高島屋のお中元



■高島屋オンラインストア

5月13日(金)午前10時～

■関東店舗

立川店・大宮店 5月25日(水)～

日本橋店 6月1日(水)～

2016年お中元カタログの表紙原画：松浦 浩之 氏
「薫風朝顔図」(くんぷうあさがおず)

躍動感あふれるキャラクターを大胆に表現し、国内外から高い評価を受けているアーティスト松浦浩之氏。梅雨が明け、突風の中に確かな夏が薫る頃をイメージして描かれた朝顔の少女は、物憂げでありながら純粋なまなざしを放っています。

■関東各店承り期間

店舗名	本年会期	前年会期
日本橋店	6/1 (水) ～7/18 (月祝)	6/11 (木) ～7/20 (月祝)
新宿店	6/9 (木) ～7/19 (火)	6/11 (木) ～7/21 (火)
玉川店	6/1 (水) ～7/13 (水)	6/3 (水) ～7/15 (水)
立川店	5/25 (水) ～7/19 (火)	5/27 (水) ～7/21 (火)
横浜店	6/9 (木) ～7/18 (月祝)	6/11 (木) ～7/20 (月祝)
港南台店	6/8 (水) ～7/18 (月祝)	6/10 (水) ～7/20 (月祝)
大宮店	5/25 (水) ～7/18 (月祝)	5/27 (水) ～7/21 (火)
柏店	6/1 (水) ～7/18 (月祝)	6/3 (水) ～7/20 (月祝)
高崎店	6/8 (水) ～7/18 (月祝)	6/10 (水) ～7/20 (月祝)
岐阜店	6/3 (金) ～7/24 (日)	6/4 (木) ～7/26 (日)
オンラインストア	5/13 (金) 10時～8/10 (水) 10時	5/13 (水) 10時～8/12 (水) 10時

■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。

世界遺産登録やインバウンド消費が盛んであるように、日本に対する諸外国からの評価が高まりを見せており、もう一度自国の良さを見直し、日本の伝統や風習にふれることのできる機会が見直されつつあります。

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少子高齢化社会 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の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、さら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まっています。「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！

ネットでギフトをお買い物になるお客様が増えています。近年は通勤中にスマホで閲覧し、帰宅してからパソコンで購入するなどの動きが見られるようになり、小売各社ではより便利にネットでお買物できる環境作りが求められています。

■2016年 高島屋のお中元

●基本情報

- ・お中元総計の目標売上：前年比+2.3%

2015年お中元総計売上：前年比+0.1%、2015年お歳暮総計売上：前年比△0.6%

- ・平均単価予想：約4,500円（前年同様）

- ・カタログ掲載点数：約2,000点（前年同様）

うち、ローズギフト1,300点（前年：1,200点）が日本全国送料無料（関東カタログ）。

※ローズギフトは、人気ブランドの定番商品の中から、高島屋が厳選した商品を中心に業界最大規模で展開しています。

- ・ネット掲載点数：約7,800点（前年：約6,200点）

うち、期間中最大5,000点（前年同様）が日本全国送料無料。

●高島屋としてのお中元の考え方

高島屋が「美事を贈る」というテーマでお中元・お歳暮カタログを編集して10年（2015年歳暮で10年経過）が経ちました。当初より本物・伝統・上質といった切り口でカタログ制作を行っていますが、現在では、サステナビリティ、高齢化社会、お取り寄せなど、新たな切り口で提案する商品も増え、以前に比べ経済や社会・時代の気運・お客様ニーズも大きく変化しています。

高島屋のお中元・お歳暮では、毎回アーティストの作品をビジュアルとして使用していますが、今回は「上質や伝統を進化させて、今の時代にお客様から求められている商品を提案していく」という弊社の思いを表現できるアーティストということで、日本の浮世絵から始まったといわれる漫画やアニメの表現をベースに作品を作られている松浦浩之氏にビジュアルの制作をお願いしました。

●特徴商品① 「美事を贈る “料理と器”」

華やかで美しい料理と個性のある器が奇をてらうことなく響き合い、食べてしまう前にしばらく眺めていたくなるような魅力を持った、新たな組み合わせに挑みます。カタログを開いた瞬間に見る人を惹きつけるパワーを感じられるような商品が、「高島屋のお中元」の巻頭を飾ります。



パリを代表する五つ星ホテル、プラザアテネに招かれ、ゲストシェフとして日本料理を披露し、その後リッツ、プリストルと次々に招聘されたほどパリを熱狂させた小山裕久さん。食通のフランス人で賑わい、連日満席のテーブルの中にいたのが、麴谷宏さんです。その際、「日本料理でも、塊肉をおいしく調理できると伝えたい。」と供した牛肉の冷製を、約20年後、進化した形で麴谷さんの新作の器に盛りつけるという趣向。上質な昆布と一緒にじっくり煮込んだ希少部位のとうがらし（腕肉）に醤油と塩、二種のコンソメジュレを添えました。小山さんが「日本料理の真髄」と大切にす、刺身にも通じる味わいです。

麴谷宏さんは、デザイナーとして、遊び心のある新しいライフスタイルを世に問い続けている人。その仕事はグラフィックに限らず、プロダクトにも及びます。硝子作品の制作は、「美しいシャンパンボトルを眺めながら飲みたい。」と、ヴェネツィア・ムラーノのガラス工房でマエストロを説得し、透明なムラーノクリスタルでシャンパンクーラーを自分の手で作成したことに始まります。今回は日本の工房で、溶けたガラスのタネを台の上に落とし、鉄などの道具で形造る“のぼし”という手法で、ガラスの皿を制作。刻々と固まっていくガラスの成形は、時間との勝負。五人の制作チームが体を入れ替え手を動かす様子は、ダンスさながら。

小山さんの真剣勝負を敬意を込めた光で包み込む一皿です。

↑<青柳>黒毛和牛の牛肉バサラ ジュレ添え 10,800円 **高島屋限定**

↑<麴谷 宏>硝子角皿 大 43,200円 小 32,400円 **高島屋限定**



“SUSHI”を国際語にした松久信幸さん。巻き寿司は世界中の“NOBU”の代表的なメニューです。松久さんがアメリカで初めて出会い、驚いたというソフトシェルクラブのフライは、桂剥き大根で歯ごたえを楽しく。うなぎは、昆布で巻いて旨みをプラス。それぞれを昆布めめた野菜巻きは、人参で彩りを。すべてに“ひと仕事”がなされた具材とすし飯、海苔が口中で奏でるハーモニーに、誰もが笑顔になります。

おひつや寿司桶など、道具として使われることが多い桶。その手仕事の美しさを食卓でも楽しんでいただきたい、と開発したのが、この盛り桶です。香りが控えめで料理の邪魔をしない国産サワラ材を使用。箸が伸ばしやすく盛りつけやすい高さにしました。すっきりとした柾目に料理が美しく映えます。

↑<NOBU TOKYO>NOBU ロールSUSHI 3種セット 5,940円 **高島屋限定**

↑<桶屋 近藤>椀桶皿八寸六分 25,920円 **高島屋限定**

●特徴商品② 「美事を贈る“挑む”」

王道感がありながら、斬新さや驚きのある美味を追求。高島屋のバイヤーが、見たことがないもの、食べてみたいものをオリジナルで開発。夏を涼やかに楽しむ特別仕立ての美味を揃えました。

<尾島商店> あぐー豚の濱吟焼豚 6,912円 高島屋限定

～炭火で約8時間、ふっくら甘く。～

文明開化の地 横浜に大正十二年創業の精肉店・尾島商店の看板商品、濱吟焼豚。濱吟焼豚をさらにプレミアムなものに仕上げました。脂の甘い沖縄産あぐー豚の肩ロースを専用釜につるし、炭火で約8時間火を通し、ふっくら甘く、やわらかく仕上げました。



<フォション> シーフードテリーヌ各種詰合せ 12,960円

～夏の彩り、味わいの饗宴。～

高島屋限定

美しい色彩に込められた複雑味が魅力。

シーフード、サフラン、パプリカ、ほうれん草の内側はスモークサーモンに包まれたもう一つの世界。

いくつもの味と香りに出会えます。



<京粕漬魚久> 「福寿」酒粕 京粕漬詰合せ 10,800円

～福寿と魚久 さらなる味わい。～

高島屋限定

大正三年創業の老舗日本料理店「京粕漬 魚久」が手がける高島屋限定の京粕漬。海外からも高い評価を受ける神戸・福寿の酒粕で、ぎんだら、キングサーモンなどを漬け込みました。酒粕を福寿のみにし、その力でよりまろやかな味わいに仕上がっています。特製の桐箆筒型の容器に京粕漬を詰め合わせ、風呂敷に包んでお届けいたします。



<ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション>

ヴェリーヌ詰合せ 5,400円

高島屋限定

～幾重にもひろがる香りと食感。～

ミシュランの三ツ星を含む「世界で一番星を持つシェフ」として知られているジョエル・ロブション氏監修によるヴェリーヌが初めて贈りものに。季節限定でレストランにて提供される「ヴェリーヌ」を初めてギフト商品化します。

ロゼスパークリングワインのムースとフランボワーズのジュレの組み合わせなど感性が光る3種の味わい。



●特徴商品③ 「アイス系商品」

気象庁発表の長期予報においても、暑い夏が予測されています。夏の好適品として年々ご好評をいただいている「アイス系商品」を拡充し、前年より約1.3倍の品揃えで展開。高島屋限定の商品を中心に、ここだけの涼味を取り揃えました。

＜菓匠禄兵衛＞ 氷菓詰め合わせ「涼風」 5,400円

果肉・果汁たっぷりのフルーツや十勝小豆・宇治抹茶の濃厚な風味をギュッと一本に濃縮しました。



＜田中屋せんべい総本家＞まつほアイス 5,616円

みそせんべいアイスにキャラメルソースをかけた「まつほアイス」。みそせんべいのカップにのせてどうぞ。 **高島屋限定**



＜レクレール・ドウ・ジェニ＞エクレール グラッセ 5,400円

人気の独創的なエクレーアを、アイスクリームで表現しました。新たにピスタージュが加わり、カラフルで味わい豊かな4種類のフレーバーをお楽しみいただけます。 **高島屋限定**



＜ブルミッシュュ＞パティシエのアイスセレクション 5,400円

イチゴのジュレやスポンジを使ったショートケーキやシブーストなど、人気のケーキを再現したアイスです。 **高島屋限定**



●特徴商品④ 「健康志向：低糖質」

素材や味にこだわった、体にやさしいヘルシーな贈り物です。

＜トシヘルシースイーツ＞低糖質ロールケーキ 4,501円

トシ・ヨロイツカの鎧塚俊彦シェフによる「ヘルシーでおいしいスイーツ」をコンセプトにした新ブランド。なめらかなクリームが特徴の、抹茶と豆乳の2本セットでお届け。



●特徴商品⑤ 「かんたん・少量・小分け」

<助川>美味彩々めし12種14個 5,400円 **高島屋限定**

料理研究家 松本忠子さん監修により、「海老ドリア」「ヒレカツ丼」「オムライス」「海老ちらし」「たこご飯」「うなぎご飯」「高菜ごはん」などをスティックご飯6種とご飯6種で取り揃えました。電子レンジで温めて簡単に。



●別冊カタログ「テイスティ デイズ」



地方の料理・食文化に注目が集まる昨今の時代性を受け、関東・関西で違いのあるおいしさを「東西、夏の陣」として特集。商品にまつわるエピソード紹介やブランド対決、日常食での対決など、楽しく品選びしていただける内容になっています。

例) うなぎ・・・武士文化の関東は「背開き」。蒸して、やわらかく。
商人文化の関西は「腹開き」。蒸さずに、香ばしく。

牛鍋・すきやき・・・関東は「煮る」。
関西は「焼く」。

うどん・・・東は、こしの強さが特徴、かつおと昆布だし。
西は、のどごし優しいのが特徴、めじまぐろと昆布だし。
※〈助川〉東西うどん食べ比べ 5,400円の展開あり。

●お買上げプレゼント



<ばらのギフトセンター (会場) 用>

フランス〈フォション〉のタカシマヤオリジナルトートバッグ。

「ばらのギフトセンター」(会場)にて、お中元を税込1万円以上のお客様、先着26万名様(関東9店舗岐阜店・タカシマヤフードメゾン2店計)にプレゼントします。

※お1人様1点限り。

※「ご自宅用特別提供品」、商品券ほか各種金券類は対象除外です。

↑サイズ: 約24cm (ヨコ) × 約33cm (タテ) × 約9cm (マチ)



<高島屋オンラインストア (ネット) 用>

フランス〈フォション〉のタカシマヤオリジナルミニクーラートートバッグ。

タカシマヤオンラインストア (ネット) 内の「高島屋のお中元2016」サイト掲載品を1回に税込1万円以上お買上げのお客様先着2.5万名様にプレゼントします。

※お1人様1点限り。

↑サイズ: 約20cm (ヨコ) × 約18cm (タテ) × 約11cm (マチ)

※価格は消費税を含む総額で表示しています。

以上