

2017年 高島屋のお歳暮



■高島屋オンラインストア

10月13日(金)午前10時～

■関東店舗

立川店 10月25日(水)～

新宿店 11月1日(水)～

横浜店 11月3日(金・祝)～

日本橋店 11月9日(木)～

■関東各店承り期間

店舗名	本年会期	前年会期
日本橋店	11/9(木)～12/24(日)	11/10(木)～12/23(金祝)
新宿店	11/1(水)～12/24(日)	11/2(水)～12/25(日)
玉川店	11/1(水)～12/18(月)	11/2(水)～12/18(日)
立川店	10/25(水)～12/19(火)	11/2(水)～12/20(火)
横浜店	11/3(金・祝)～12/24(日)	11/5(土)～12/25(日)
港南台店	11/1(水)～12/24(日)	11/2(水)～12/25(日)
大宮店	11/1(水)～12/19(火)	11/2(水)～12/19(月)
柏店	11/1(水)～12/21(木)	11/2(水)～12/21(水)
高崎店	11/9(木)～12/24(日)	11/9(水)～12/25(日)
岐阜店	11/2(木)～12/25(月)	11/3(木祝)～12/25(日)
高島屋オンラインストア	10/13(金)午前10時～12/24(日)午前10時	10/14(金)午前10時～12/24(土)午前10時

■2017年 高島屋のお歳暮(基本情報)

・お歳暮総計の目標売上:前年比+1.4% ※高島屋 17 店+ネット

※2016 年お歳暮総計の売上:前年比+1.1%

2017 年お中元総計の売上:前年比+0.6%

・平均単価予想 :約 4,500 円(前年同様) ※高島屋 17 店

・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:1,300 点)が日本全国送料無料
※高島屋 10 店(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。

・カテゴリ別上位予想: ※高島屋 17 店

本年予想		前年順位	
1 位	洋菓子	1 位	洋菓子
2 位	ギフトパレット※	2 位	ギフトパレット※
3 位	佃煮・漬物・味百選	3 位	佃煮・漬物・味百選
4 位	和酒・ビール	4 位	和酒・ビール
5 位	ハム・ソーセージ	5 位	ハム・ソーセージ

※ギフトパレット・・・嗜好品・乾物・調味・缶詰

・ネット掲載点数 :約 7,800 点予定(前年:約 7,800 点)

うち、期間中最大約 5,000 点(前年同様)が日本全国送料無料。

■ばらのギフトセンター「ご来場予約システム」を導入

・高島屋のギフトセンターに、「ご来場予約システム」を導入いたします。

お客様のスマートフォン等から来場前にご予約いただく事で、スムーズにお申し込みいただけます。

[システム概要]

○事前来場予約サービス:ばらのギフトセンター会場での承り日時を翌日から 2 週間先までの期間内でご予約いただけます。

○当日順番予約サービス:ばらのギフトセンター会場での現在の待ち時間(目安)を確認ができます。会場の混雑状況を見て、待ち時間を考慮したご来場が可能です。また、待ち時間にあわせて、呼出番号をスマートフォンにて発行できます。待ち時間にあわせてご来場いただくことで、お待ちいただくかずに申し込みができます。

[導入店舗]

○日本橋店、新宿店、玉川店、立川店、横浜店、港南台店、大宮店、柏店、高崎店、岐阜店

詳細は、 で いただけます。

※一部店舗で実施していないサービスがございます。

※繁忙状況により、ご利用いただけない日時がございます。

■特徴商品

※価格は消費税を含む総額で表示しています。写真は調理・盛り付けの一例です。

●風土とフード ～地元が誇る一品をつくりたい～

明治維新から 150 年、次世代への新フード！！



＜山口・松田屋ホテル×井上商店＞

ぶちうまい郷土彩り鯛ごはん

・・・5,940 円

高島屋限定

山口県は三方を海に囲まれ、瀬戸内海や日本海の魚介類が四季を通じて水揚げされる豊かな地です。

340 余年の歴史ある、「松田屋ホテル」と明治 4 年創業の海産物問屋「井上商店」が地元が誇る一品ギフトとして、高杉晋作が好物であったと言われる真鯛に、金太郎、サザエをふんだんに

使い、山口県産品である夏みかんを風味付けに使用した郷土愛溢れる一品“彩り鯛ごはん”として仕上げました。
※「ぶちうまい」とは山口の方言で「とてもおいしい」の意味です。

＜ごめんシャモ研究会＞

土佐の軍鶏鍋セット

・・・7,560 円

“地元南国市を元気にしたい”という思いから、古くから伝わる闘鶏で有名な軍鶏を純血種で復活させた「ごめんシャモ研究会」による渾身の鍋。軍鶏のもも肉と胸肉、つみれ、葉にんにくそれぞれの旨みと、宗田節のだしが融合した至福の味わいをお楽しみください。



＜満園シェフ×河内塩麴×南州黒豚＞

黒豚どんのとんこつ入り塩麴の

赤ワインシチュー・・・5,400 円

高島屋限定



約 400 年前の江戸時代、島津 18 代当主・家久により鹿児島のに移入され、郷土の偉人・西郷隆盛も黒豚をこよなく愛したといわれる郷土食材の代表“黒豚”と、鹿児島・日本の名品“焼酎”。に多用されている「河内黒麴菌」の製造元、源麴研究所の“塩麴”を、地元

が誇る一品ギフトとして、地元薩摩八重ファームのシェフ、満園シェフが黒豚のシチューを考案。使用する黒豚は、豚の品質管理とトレーザビリティに取り組んでいる南州農場の、脂の甘みが強く、ジューシーで柔らかい“南州黒豚”を使い、その味を最大限に引き出す“塩麴”・“赤ワイン”とマッチングさせることによりとろけるような食感のシチューに仕上げました。

※鹿児島では豚スペアリブやその部位を使った郷土料理を「とんこつ」と呼びます。

●6 次産業化で日本を元気に。素材のおいしさをギフトに。

農林漁業(1 次産業)に携わる生産者が、加工(2 次産業)や販売(3 次産業)にも取り組む「6 次産業化」。

農林水産省が推進するこの動きをタカシマヤも応援。



<岡山・EIJI MIYAMOTO>

国産リーフティ詰合せ・・・9,720 円・4,860 円

日本の紅茶を世界に発信したい。

岡山県新見市大佐で 2005 年に紅茶専用茶樹の栽培を開始。日本人が親しみやすい紅茶を目指し、丁寧に栽培しています。高島屋のお歳暮では、秋に収穫された独特な渋みと香りをもつ「オータムフラッシュ」と、香りと味わいのバランスに秀でた「タカシマヤブレンド」のセットなどをお届けします。

※「タカシマヤブレンド入り 4,860 円」の商品は高島屋限定

<三重・松治郎の舗>

蜜匠 国産はちみつセット

・・・4,320 円

元気なみつばちの上質なはちみつを。

花の咲く時期に合わせてみつばちと旅をする「転地養蜂」を取り入れた老舗の創業者の名前を店名に冠し、4 代目はちみつマスターが自らテイस्टینگ。特にすぐれた国産はちみつを「蜜匠」と名付け販売しています。今回は花々の蜜、れんげ蜜、アカシア蜜の 3 種。直営店と高島屋のみのギフトセットです。



<宮崎・KIMURA FARM>

プレミアムコンフィチュール詰合せ

・・・4,860 円

高島屋限定

マンゴーを一年中楽しめるように。

選りすぐりの果実とグラニュー糖だけで少量ずつ作るコンフィチュールは国際的にも高い評価を得ています。ブランド化に成功したマンゴーを使った「時の乗マンゴーコンフィチュール」や、今回初登場の貴重なメロンを使った「妃



メロンコンフィチュール」など 4 種を楽しめます。

●挑む～Takashimaya Exclusive Gift～

バイヤー渾身の一品。



<ヤマキイチ商店>

岩手県三陸産 幻の泳ぐ

ホタテ・・・10,800 円

活きたホタテ、迫力サイズ。

まず大きさに驚きます。直径 15 センチ以上の「幻」サイズが三陸から活きたまま到着。殻を開けると、ぷりっとした肉厚の身に感激。お刺身、浜焼き、バター焼きで、抜群の甘みや食感をご堪能いただけます。

<下関・春帆楼>

ふく味噌焼鍋・・・11,880 円

ふぐを大胆にみそで焼く。

天然の真ふぐを、地元名産の安岡ねぎとともに味噌で香ばしく焼き、さらにコラーゲン豊富なふぐの皮を練り込んだ麺をべに。ふぐ料理公許第一号、下関の春帆楼が新たに創案した一品です。



<広島・かなわ>

チーズフォンデュ風かきすき

・・・6,480 円・5,044 円

高島屋限定

広島の大粒かきをフォンデュ風に。

縄文の昔から食され、西洋でもシーザーやナポレオンが好んだというカキ。慶応3年創業の老舗、「広島・かなわ」は、海からお届けまで一環管理で品質のクオリティーが高い。カキを養殖している広島湾南部の大黒神島（おおくろかみしま）の透明度が高い海域でぷっくりと育った“かき”の中から選りすぐった、大粒の“かき”を、熊本の石坂ファームの牛乳から作った、ミルクの旨みがあるチーズを使いフォンデュ風に。かきを発酵させて作る「かき醬」が隠し味です。





<岡山・レッドライスカンパニー>

プレミアム甘酒セット・・・3,780 円

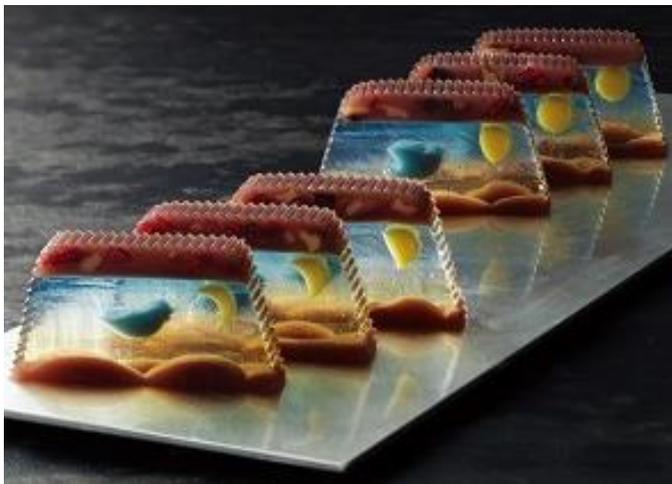
高島屋限定

岡山の伝承の米で造るプレミアム甘酒。

白米甘酒は希少な「雄町米」を使用し、とろりと甘く。赤米甘酒は、神事に用いる「総社赤米」の遺伝子を継ぐ「あかおにもち」を玄米ごと仕込み、ポリフェノールを含んだやさしい味わい。どちらもノンアルコールで仕上げました。

●フォトジェニックな和菓子

開けてびっくり、かるやかな遊び心。



<福島県・本家長門屋>

羊羹ファンタジア・・・3,501 円

月の満ち欠けを表現していて、切るたびに絵柄が変化するという手間のかかりよう。シャンパンやレモンを使い、ジャズナンバーを菓名に添え、さらにパッケージは福島県浪江町出身の日本画家 舛田玲香氏の描きおろしという、おしゃれ心に満ちた一品です。

<石川県・菓匠高木屋>

紙ふうせん詰合せ 初風

・・・3,240 円

まんまるの加賀最中種をふりますと、シャカシャカと音がします。中身はあんこではなく、小さな寒天ゼリー。パリッとした最中種と、シャリッとした寒天ゼリーの食感が楽しく、ポンポンと手のひらの上ではねる紙風船のよう。実際に紙風船を作れる折紙付きです。



●未来につなげるギフト

明日を見つめ、東北は進む。



<KAMARQ(カマロク)>

釜石三陸焼きうにと海の幸の

リゾート・・・6,804 円

高島屋限定

郷土料理「焼きかぜ」をリゾートに。

あわびの殻に三陸名産のキタムラサキを詰めて焼いた郷土料理「焼きかぜ」を広めたいという漁師さんの一言から生まれました。同じ海でとれた帆立貝やムール貝に加え、釜石産の椎茸、遠野産のにんじんと玉ねぎ、岩手県産のお米を使った、地元のおいしさ満載の一品です。



<肉の秋元本店>

福島県産白河高原清流豚の

ロース味噌漬詰合せ・・・5,400 円

阿武隈川源流の水で豚を育てる。

「白河高原清流豚」は、緑豊かな里山の養豚場で阿武隈川の源流の一つから湧き出るミネラル豊富な天然水を飲み、抗生物質などを使わない飼料を食べ、約200日かけてゆっくり育ちます。赤身は旨みに富み、脂身は口溶けが良く甘

みがあり、後味が爽やか。バラ、ロース、モモの食べ比べも楽しいしゃぶしゃぶ用と、ロースのみそ漬をご用意しました。

福島県産白河高原清流豚の

しゃぶしゃぶ堪能3種セット

・・・5,400 円

高島屋限定



■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、例年お菓子やビール、選べるギフト、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」といったエンカル視点のギフト、「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 伝統としきたり 儀礼としてきちんと品物を贈りたい！

ギフト全体としてはカジュアルギフトが増加する一方、当社をご利用される多くのお客様が「のし」を選択しています。伝統としきたりを重んじるお客様のご期待に沿うよう、品揃えしております。

② 地域回帰 自分たちの住む土地の自慢のものを選びたい！

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。「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。

③ 社会的価値志向の増加 社会や地球環境に配慮した商品を選びたい！

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」など社会的価値消費への関心がさらに高まっています。

④ 世帯構成の変化 健康や高齢者に配慮した商品を選びたい！

少子高齢化社会の進行、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。

⑤ パーソナル化とカジュアル化 贈り物を気軽に楽しみたい！（フォトジェニック要素）

誰に・どんなものを「ギフト」として選択するか。予算別ではない、贈り分けが一段と進んでおります。お客さまは相手の笑顔を想像しながら、ギフトを選ぶ時間そのものを楽しんでいます。喜ぶポイントは、味だけでなく、アツと目を惹く、写真をとって友達と気持ちを共有したくなるフォトジェニック要素が選ぶ基準として注目されています。

⑥ 自分へのご褒美ギフト 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、自分へのご褒美として購入する「自分買い」が増加しています。

⑦ 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。

■オンラインストア 利便性向上の取り組み

高島屋オンラインストアでは、より便利にお買物ができる環境作りに取り組んでいます。

・バーチャルエージェントの導入（2017年お中元期～）

AI技術を利用したオンライン上の自動応答機能を導入。

・おまとめ注文（2017年お中元期～）

企業様の贈りものやキャンペーン景品など、おまとめ注文のご相談を承り。

※ご注文件数・個数が30個以上の場合に、お電話またはメールでお問合せ、ご相談いただけるサービス。

・チャット問い合わせの導入（2016年お歳暮期～）

画面操作をチャットでサポート。午前10時～午後10時まで（2017年2月より延刻）。

・画面操作サポートデスク専用ダイヤル（2016年お中元期～）

午前10時～午後6時まで。画面操作がご不明な場合、パソコンやスマートフォンを開いた状態でサポート。

・高島屋友の会お買い物カードのネット利用開始（2016年お中元期～）

事前に認証コード登録が必要。12ヶ月の積立で、1か月分ボーナス。

・高島屋カタログスキャン導入（2015年お中元期～）

スマートフォンアプリ。紙のカタログの気になる商品画像を読み取ってECの商品ページへ簡単アクセス。

10月20(金)午前10時から（一部カタログは11月1日(水)午前10時から）ご利用いただけます。アプリの

ダウンロードは「Google Play」・「App Store」より「高島屋カタログスキャン」で検索。

・お届け先リストのネット取り組み（2014年お歳暮期～）

ばらのギフトセンターでお買上げ実績のあるオンライン会員は、お届け先データをネットでも。

※2017年お歳暮では、税込1万円以上お買上げで、抽選で500名様にタカシマヤギフトカード（1,000円分）をプレゼント。

以上