

2019年 高島屋 おせち料理



店頭

■ご予約承り:9月26日(水)~12月25日(火)

■お届け及び店頭でのお渡しは12月31日(月)

■大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店・岡山市・米子店・和歌山特設会場 各店にて承り・お渡し

※和歌山特設会場のみ、承り期間は11月1日(木)~12月15日(土)となります。

※一部、承り期間、お届け日の異なる商品がございます。

高島屋オンラインストア

■ご予約承り:9月21日(金)午前10時~12月26日(水)午前10時

※11月17日(土)午前10時までのご予約分は、日本全国送料無料(※一部地域を除く)

※一部、承り期間の異なる商品がございます。

■お届け:冷凍おせちは12月30日(日)、冷蔵おせちは12月31日(月) ※一部異なる商品があります。

※一部、年明けにお届け(1月2日から1月13日まで)を承るおせちがございます。

【おせちの売上動向について】

百貨店において、とりわけ「ハレの日消費」は好調に推移しています。なかでもお正月を祝う「おせち料理」は、「家庭で作る時代から、購入する時代へ」というライフスタイルの変化を受け、高島屋においても2000年以降、毎年売上が上昇しています。

食生活の多様化・核家族化が進む中で、「おせち=家族が集うお正月のコミュニケーションツール」として捉え、食生活の「多様化」に対応したバラエティ豊かなおせちを、今年もご用意いたしました。

高島屋全店の店頭で合計約900種類と業界最多級のおせちをご用意し、お客様の幅広いニーズにお応えして参ります。

【2019年 高島屋 おせち料理の品揃えポイント】

① 「メモリアルイヤー」を記念したおせち

- ・〈手塚治虫生誕 90 周年 高島屋 家族三世代おせち〉

漫画の神様と称えられる、手塚ワールドの名キャラクターとともに迎えるお正月。

- ・〈明治維新ゆかりの地おせち〉

江戸時代末期から明治時代にかけて、近代日本へと進む激動期には、日本各地で大きな変化がありました。

その舞台となった地域の食材やゆかりのあるものでおせちを創作しました。

② 人生 100 年時代到来！ 健康へのニーズの高まりに配慮した、「からだにやさしい」おせち

- ・〈石井食品 食物アレルギー(特定原材料 7 品目)配慮おせち〉

特定原材料 7 品目不使用、無添加調理、主要原材料国産のおせち。

- ・〈日本ケアミール ムース食おせち〉 舌でくずせるほど柔らかく調理したおせち。

③ 人気レストランのおせち

- ・〈たん熊北店×ホテル・ドゥ・ミクニ〉

四季に風趣を凝らす京料理の名店の味と、洗練された自然派創作フランス料理を詰め合わせたおせち。

- ・〈祇園さゝ木×イルギオットーネ×にしぶち飯店〉

祇園で最も注目される三人のシェフによる夢のコラボレーション。

④ 年明けおせち 年明け 1 月 2 日(水)から 13 日(日)までお届けできる、おせち

- ・〈タカシマヤオリジナルおせち「錦」〉 ほか、全 25 種。 **※ WEB・高島屋通販 のみで承り**

お正月は海外で過ごし、帰国後ゆっくりと日本のお正月を楽しむ方が増加。それに対応し、1 月中旬でも楽しめるおせちをお届け。年々人気が高まっており、スタートした 4 年前(2014 年)の約 10 倍の売上となっています。

⑤ 「+α」で楽しむおせち

- ・〈祇おん江口 おせち料理〉 **※ WEB・高島屋通販 のみで承り**

合鴨そば付きや、茶碗蒸し付きのおせち。+αで楽しむおせち。

- ・〈たん熊北店 おせち料理〉 **※ WEB・高島屋通販 のみで承り**

お雑煮付きのおせち。あると嬉しい 1 品をプラスしたおせち。

【商品の一例】 ※商品はすべて税込予定価格、税込表示です。

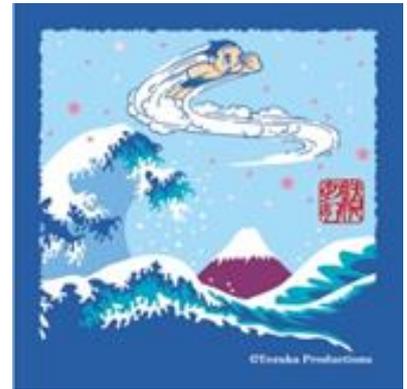
① 「メモリアルイヤー」を記念したおせち

＜手塚治虫生誕 90 周年 高島屋 家族三世代おせち＞ 和・洋中・おこさま 三段重 27,000 円

店頭・WEB で承り 高島屋限定

“漫画の神様”と称えられ、その功績と傑作漫画が国内外に広く知られている手塚治虫氏。生誕 90 周年を迎えた手塚治虫氏が生み出した数々の名作の中から、『鉄腕アトム』『リボンの騎士』『ブラック・ジャック』など、多くの人々に親しまれ続けているキャラクターを題材として、三段のお重に三世代向きのお料理を詰め合わせました。お重の蓋にはオリジナルの絵柄をデザインし、オリジナル風呂敷が付きます。

コミュニケーションツールとして、親子三世代でお楽しみください。



お重の蓋には、オリジナルの絵柄をデザイン。三世代にわたって愛されるキャラクターが大集合。

三の重には、手塚治虫氏の描いたキャラクターをモチーフにしたお料理を中心に詰め合わせました(写真)。

オリジナル風呂敷付き

© Tezuka Productions

＜明治維新ゆかりの地おせち＞ 和・洋二段重 27,000 円 店頭・WEB で承り 高島屋限定

江戸時代から近代日本へと向かう激動期、日本各地において、さまざまな変化がありました。その舞台となった地域の食材を用いて創作したおせち。日本の未来のために全力で駆け抜けた 150 年前の日本に、人々に想いを馳せながら、お楽しみいただきたいおせちです。(写真は、一の重)

※一の重…明治維新を推進した 4 つの藩「薩摩(鹿児島県)」

「長州(山口県)」「土佐(高知県)」「肥前(佐賀県)」の味を一の重に。

＜鹿児島県＞ さつま揚げ、黒豚の昆布巻など

＜山口県＞ ふぐの塩辛、姫サザエの旨煮、車海老の旨煮など

＜高知県＞ 筍土佐煮、鰹角煮、四万十ポークのロースト柚子風味など

＜佐賀県＞ 呼子のイカの有明海産海苔和え、佐賀牛のローストビーフなど

※二の重…幕末の歴史舞台で活躍した人々のゆかりの土地で作られた美味を。鳥羽伏見の戦いの弾痕が店に残っている

京都・伏見＜魚三樓＞の黒豆、筍煮や、西郷隆盛や高杉晋作が通い、坂本龍馬の妻おりょうが、龍馬亡き後に住み込みの仲居として働いたことで知られている横浜の料亭＜田中家＞の牛肉しぐれ煮などを詰めました。(ゆかりの地域以外の原材料も使用)

※歴史考察には、諸説あります。



② 人生 100 年時代到来！健康へのニーズの高まりに配慮した、「からだにやさしい」おせち
＜石井食品・食物アレルギー(特定原材料 7 品目)配慮おせち＞ 和・洋・中二段重 21,600 円

店頭・WEB で承り 高島屋限定

一昨年に販売を開始し、ご好評いただいている、「食物アレルギー(特定原材料 7 品目)配慮おせち」。特定原材料 7 品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を使用せず、小麦を使わずに作られた醤油で調理した煮物や、つなぎに米粉を使用したミートボール、衣に米粉を使った唐揚げなどを、無添加調理で作りました。写真は、二段のうちのひとつ。このおせちには、国産牛肉を使って、乳・小麦を使わずに、たまねぎとにんじんの自家製ピューレで調理したビーフシチューが付きます。



- ・京都府の石井食品京丹波工場(食物アレルギー配慮施設)製造のおせちです。
- ・石井食品による無添加調理おせちとは、石井食品の製造過程において、食品添加物を使用せずに作りました。
- ・一部、調味料などに加工助剤(キャリアオーバー※)が使用されています。

(※)キャリアオーバー…アレルギー影響が出ないレベルの微量で成分が含まれること。

＜日本ケアミール・ムース食おせち＞ 14,040 円 **店頭・WEB で承り**

「噛むことが困難な方にも、おせちを安心して召し上がっていただきたい」という思いから生まれた、ムース食のおせち。おせち料理の定番食材を、舌でくずせるほど柔らかかに調理し、ひとくち食べて素材がわかるよう味わいも追求しました。



③ 人気レストランのおせち

＜たん熊北店×ホテル・ドゥ・ミクニ＞ 和・洋 二段重 43,200 円 **店頭・WEB で承り**

多くの文豪をもてなした名店＜たん熊北店＞のおもてなしの心が生きる京料理の味わいと、素材のもつ力をいかす「キュージーヌ・ナチュラル」をモットーとする＜ホテル・ドゥ・ミクニ＞の現代フランス料理の味わいを詰め合わせた和洋二段の饗宴をお楽しみいただけます。



＜京都祇園三巨匠のおせち＞ 和・洋・中おせち三段重 54,000 円 **店頭・WEB で承り**

和の重は＜祇園さゝ木＞の佐々木浩氏、洋の重は＜イル・ギオットーネ＞の笹島保弘氏、中華の重は＜にしぶち飯店＞の西淵健太郎氏、祇園で注目される三人のシェフによる夢のコラボレーションおせちです。



＜祇園さゝ木＞



＜イル・ギオットーネ＞



＜にしぶち飯店＞

④ 年明けおせち 年明け1月2日(水)から1月13日(日)までお届けできるおせちが全25種

WEB・高島屋通販 のみで承り

通常、おせち料理は12月30日・31日にお届けしておりますが、高島屋オンラインストアでは、全25種類のおせちを、1月2日から1月13日までお届けすることができます。「年末年始は海外で過ごし、帰国後、三が日が過ぎた後に、おせちを食べたい」、「三が日過ぎに、親戚や友人が我が家に来る。その時におせちでもてなしたい」というお客様からの声にお応えして企画したものです。

<タカシマヤオリジナルおせち料理「錦」> 21,600円(写真) ほか



■「年明けおせち」の高島屋通信販売:

お電話での承りは10月9日(火)から12月24日(月・振休)まで。※一部、9月10日(月)より先行ご予約を承ります。

■高島屋オンラインストアでのご予約承り:

9月21日(金)午前10時から12月26日(水)午前10時まで ※お届けは2019年1月2日(水)~1月13日(日)

⑤ 「+α」で楽しむおせち

~お蕎麦、茶碗蒸し、お雑煮を添えたおせち~

ライフスタイルや年末年始の過ごし方が多様化する中で、手軽ながらも年末年始をより豪華に迎えていただけるよう、あるとうれしい1品をプラス。合鴨年越しそばやお雑煮など、名店の味をご自宅で手軽に味わえ、一層食卓が晴れやかに、賑やかになります。温めるだけなので、調理の手間も要らず、ゆっくり、ゆったりと過したい年末年始に嬉しい一品です。



<祇おん江口 おせち料理 葵 三段重(合鴨南蛮そば3人前付)> 17,280円

WEB・高島屋通販 のみで承り 高島屋限定



<祇おん江口 おせち料理 宴 二段重(茶碗蒸し3個付)>

12,690円

WEB・高島屋通販 のみで承り 高島屋限定



以上