

2019年9月

2020年新春 高島屋 おせち料理

肉尽くしのおせち、お刺身おせち、スーパーフードおせち、ロボットアニメとコラボしたおせち他

“令和”初のお正月にオススメしたい個性派おせちがそろいます



©創通・サンライズ

高島屋オンラインストア

■ご予約承り：9月20日(金)午前10時～12月26日(木)午前10時

オンラインストア限定 早期ご予約 送料無料キャンペーン

11月16日(土)午前10時までのご予約分は、送料無料(※一部除外品がございます)

■お届け：12月31日(火) ※広域配送おせちなど、お届け日が異なる商品があります。

※商品によりお届け可能地域が異なります。一部、承り期間の異なる商品がございます。

※他に、年明けにお届け(1月2日から1月12日まで)を承るおせちがございます。

店頭

■ご予約承り：9月25日(水)～12月25日(水)

■お届け及び店頭でのお渡し：12月31日(火)

■高島屋日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、立川店、柏店、大宮店、港南台店、高崎店、
タカシマヤフードメゾンおおたかの森店 各店にて承り・お渡し

※一部、承り期間、お届け日の異なる商品がございます。

【2020年新春 高島屋 おせち料理の品揃えポイント】

① 「令和」の時代初めてのお正月を祝うおせち（雅なイメージのものから、個性派まで）

- ・〈有職 京料理 西陣魚新〉 有職（ゆうそく）料理を現代に伝える名店が作ったおせち
- ・〈祇園割烹料理 なか川〉 万葉集に詠まれた食材をヒントに献立を仕上げたおせち
- ・〈たん熊北店〉 令和祝い膳 四季を愛でるお料理に輪島塗のお箸を添えて

※WEB・高島屋通販での承り

- ・〈築地玉寿司監修〉 お刺身おせち 北海道産天然魚介を中心に詰めたお刺身づくしのおせち

※WEB・高島屋通販での承り

- ・〈格之進〉 門崎熟成肉尽くし「生」おせち 三段重 肉尽くしの、ボリューム満点のおせち

※WEB・高島屋通販での承り

- ・〈オテル・ドゥ・ミクニ〉 三國清三監修 洋風おせち料理 三段重

※WEB・高島屋通販での承り

大晦日のカウントダウンからお正月まで、三種のお酒とともに楽しみいただきたいおせち

- ・〈ル パティシエ タカギ〉 スウィーツオードブル 彩り豊かなスイーツ6種類の詰め合わせ

② ファミリーで楽しむおせち

小さい頃からおせちに親しんでいただきたい、家族揃ってだんらんのひと時を、という想いからご提案する「ご家族で楽しめる」「お子さまにおすすめしたい」おせち

- ・〈機動戦士ガンダム TV放送開始40周年記念 高島屋 家族三世代おせち〉
- ・〈ミニオン お子様おせち〉

※WEB・高島屋通販での承り

③ 人生100年時代！ 健康へのニーズの高まりに配慮した、ヘルシー系おせち

- ・〈スーパーフードおせち料理〉

豊かな栄養素で注目の「スーパーフード」を使ったおせち料理

※WEB・高島屋通販での承り

- ・〈美食良菜〉スローカロリー®おせち 糖質の吸収を穏やかにする甘味料「パラチノース®」を使用
- ・〈日本ケアミール〉特選ムース食おせち 舌でくずせるほど柔らかく調理したおせちの進化版が登場
- ・〈メディカルフードサービス〉MFSやわかおせち

素材の形がしっかりしていながら、酵素の力を使う「凍結含浸法」で加工し、柔らかさを追求

④ 年明けおせち 年明け1月2日（木）から1月12日（日）までお届けできる、おせち

- ・全23種。

※WEB・高島屋通販での承り

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、2018年（2019年新春おせち）の年明けおせちの売上は、スタートした2013年（2014年新春おせち）の約10倍に。

⑤ 「女性目線」を活かしたおせち

- ・〈女性シェフ三人の 和・洋・中 おせち〉

おいしさはもちろん、彩りの美しさにも注目！女性ならではの感性で仕立てたおせち

【おせちの売上動向について】

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、高島屋においては、ここ 20 年ほどの間、売上が伸びています。

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。

店頭で約 900 種類、オンラインストアで約 1,150 種類（店頭でも販売する約 900 種類＋オンラインストア限定販売約 250 種類の合計）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。

【商品の一例】

① 「令和」の時代初めてのお正月を祝うおせち

・<西陣魚新> 和 一段 13,000 円＋税

平安の貴族によって花開いたとされる有職（ゆうそく）料理を模したおせち料理です。縁起のよい食材や意匠を用いた雅やかな一段を、有職料理を今に伝える京都の老舗が作りました。



・<なか川 祇園新橋本店> 万葉おせち 和 一段 10,000 円＋税

新しい時代の幕開けに、万葉集歌人が詠んだ和歌に登場する食材をヒントに仕立てたおせち料理です。いにしえに想いを馳せ、詠み人に想いを寄せながら令和初めてのお正月にお楽しみいただきたいおせち。

・<たん熊北店> 令和祝い膳 **※ WEB・高島屋通販での承り**
高島屋限定販売 20,000 円＋税（約 3 人前）

「令和」の時代となって初めてのお正月に、京都の老舗料亭が手がけるおせち料理。四季の風情を愛でる気持ちを込めて、春の鱸、夏の蛸、秋の栗、冬わかさぎなど、季節にちなんだ味覚を盛り込み、新しい年の始まりにふさわしく、輪島塗のお箸を添えます。



※お盆は付きません。
イメージ写真です。



・<格之進> 門崎熟成肉尽くし「生」おせち 三段重 50,000 円＋税

※ WEB・高島屋通販での承り

厳選した黒毛和牛を熟成させた肉料理で話題の「格之進」が手がける、肉づくしのおせち。熟成肉のローストビーフ・ヒレステーキ・サーロインステーキ・ビーフシチュー・しぐれ煮・ゼリー寄せのほか、塩麴につけてから挽き肉にし、お肉の旨みを一層引き出す「格之進黄金レシピ」による金格ハンバーグ、肉職人が厳選した黒毛和牛と岩手県花巻市のブランド豚「白金豚」の合挽肉で作るメンチカツ、純和鶏（じゅんわけい）のテリーヌ、鴨胸肉のスモークなど、お肉のおいしさを追求した格之進による、バラエティ豊か・ボリューム満点の肉おせち料理です。



・<築地玉寿司 監修>お刺身おせち 二段重 30,000 円＋税 ※WEB・高島屋通販での承り

壺乃重には、天然本まぐろの大トロ・中トロ・赤身をはじめ、天然南まぐろの中トロやたたき、北海道産天然真イカ、北海道産天然ヒラメ。弐乃重は、北海道産天然いくら醤油漬け、北海道産天然水ダコ、北海道産天然サクラマス、北海道産天然エゾアワビ、北海道産天然ボタン海老、北海道産天然帆立貝柱、北海道産天然ホッキ貝などを詰めました。

お刺身を盛り付けた状態で「ハイブリッド急速凍結システム」を使用して凍結させておりますので、冷蔵庫で解凍するだけで、手軽に新鮮なお刺身を楽しめます。



・〈ホテル・ドゥ・ミクニ〉 三國清三監修 洋風おせち三段重 40,000 円＋税
 高島屋限定販売 3～4人前 **※WEB・高島屋通販での承り**

大晦日のカウントダウンパーティーにオススメしたい、シャンパンに合う料理を詰め合わせた一の重。元日の朝、日本酒に合わせてお楽しみいただきたい二の重。元日の夜、ワインに合わせてお楽しみいただきたい三の重。三國清三シェフ監修により、年越しからお正月の乾杯シーンをイメージし、それぞれのお酒に合わせたシェフならではの洋風おせち料理を詰め合わせました。



シャンパンに合うお重



日本酒と合うお重



ワインと楽しみたいお重

・〈ル パティシエ タカギ〉 スウィーツオードブル 一段 15,000 円＋税

食材の香りと食感にこだわり繊細な味わいが魅力の高木康政シェフ監修のケーキセット。日本のおせち料理の定番である和の食材、「金柑」「黒豆」「栗」などを洋素材のショコラやキャラメルなどのクリームにあわせた和洋折衷のスウィーツ詰合せ。カラフルな6種のケーキが年末年始のホームパーティーを華やかに演出します。



・〈たん熊北店〉 年越オードブル 一段 18,000 円+税

ゆく年くる年、日本酒やワインが美味しく進む上品な京料理を一口ずつバラエティ豊かに楽しめるオードブル。

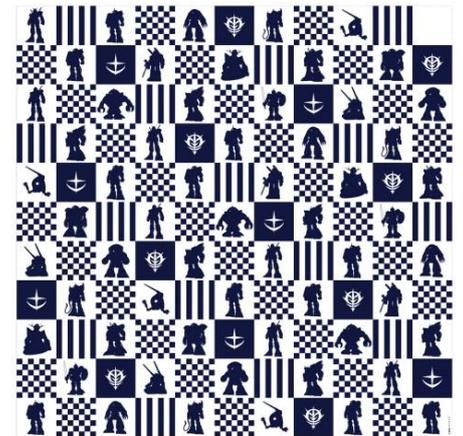
素材を吟味し、お酒に合うよう丁寧に仕上げた京都の老舗料亭の店主が考案した京懐石オードブル。年越しやお正月の集まりにおすすめの美味を華やかに盛り込みました。



②ファミリーで楽しむおせち

・〈機動戦士ガンダム TV放送開始 40 周年記念
高島屋 家族三世代おせち〉
和・洋中・お子さま 三段重 27,000 円+税
高島屋限定販売

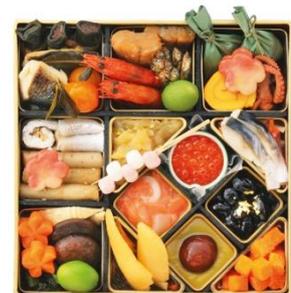
ロボットアニメの金字塔、「機動戦士ガンダム」とともに未来へ始動！テレビシリーズ放送開始から 40 周年を迎えた「機動戦士ガンダム」と高島屋がコラボレート。不滅の人気を誇るロボットアニメの世界を、親子三代でお楽しみいただけるよう、和・洋・中をはじめ、お子さま向けのお料理を三段重に詰め合わせました。



※オリジナル風呂敷が付きます



※お重の蓋には特別にオリジナルの絵柄をデザイン
©創通・サンライズ



・くおせち一段重 「ミニオン」保冷バッグ付き

高島屋限定販売

11,000 円+税

約 2 人前

※WEB・高島屋通販での承り

1000 点限り

大人気キャラクター「ミニオン」がワクワクのおせち料理に。「ミニオン」の大好物のバナナを練り切りにしたものや、上生菓子のボブとティム、「ミニオン」のかまぼこやチーズハンバーグなど、お料理でミニオンの世界を表現。ワクワク感のあるカラフルで楽しいおせち。



© UCS LLC

※NBC ユニバーサル・エンターテイメントジャパンとの商品化契約に基づき、ジーエフシー株式会社が企画・制作した商品です。

③人生 100 年時代！健康へのニーズに配慮した、ヘルシー系おせち

・くスーパーフードおせち アサイースムージーミックス 100 g 4 パック付き

12,000 円+税

高島屋限定販売

※WEB・高島屋通販での承り

豊かな栄養素で注目の「スーパーフード」を使ったおせち料理で、元気に一年をスタート。

和洋おせちとスーパーフードライスボール、アサイースムージーミックスをセットにしました。

和洋おせちには、はちみつ入り黒豆、ウコン入り伊達巻、コラーゲン入り甘酒杏仁豆腐クコの実のせ、秋刀魚の梅煮キヌアがけ、アーモンド入り数の子サラダ他を詰め合わせ。

スーパーフードライスボールは、ヘンプシード×キヌア、アサイー×黒米、スピルリナ×アマランサス他。



・〈美食良菜〉 和・洋 二段重 28,000 円＋税

糖の質に配慮した、スローカロリー[®]おせち。

砂糖から作られた植物由来の機能性甘味料である

「パラチノース[®]」を使って仕上げました。

糖質をゆっくりと吸収させ、おいしさの満足感も長持ち。

健康を気遣いながら、お祝いの美食をお楽しみいただけます。



・〈日本ケアミール〉 特撰ムース食おせち 20,000 円＋税 高島屋限定販売

噛むことの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作ったムース食おせちです。

おせち料理の定番食材を、舌でくずせるほど柔らかく調理し、ひとくち召しあがると素材がわかるよう味わいにもこだわりました。

今年は、華やかさや見た目の楽しさをアップさせ、より上質で吟味した素材にこだわり、伊勢海老、あわび、フォアグラ、車海老などを使用、贅沢な味わいの進化版をお楽しみください。



・〈メディカルフードサービス〉 MFS やわらかおせち 15,000 円＋税

見た目は一般的なおせち料理ですが、素材や料理の味を感じながら

「美味しさが柔らかくに広がっていく」のが特徴です。

特殊技術「凍結含浸法」で加工するからこそ実現した柔らかさ。

噛むことが困難な方にも安心してお召しあがりいただけます。



④年明けおせち

年明け1月2日（木）から1月12日（日）までお届けできるおせちが全23種

※WEB・高島屋通販での承り

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23種類のおせちを、1月2日から1月12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ので、おせち料理でおもてなししたい」というお客様からの声にお応えして企画したものです。スタートした2013年（2014年新春おせち）と比べて、2018年（2019年新春おせち）の「年明けおせち」の売上は約10倍となっています。

<タカシマヤオリジナル> おせち三段重 20,000円+税（写真下） 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7日（月）から12月24日（火）まで

※一部、9月9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20日（金）午前10時から12月24日（火）午前10時まで

※お届けは2020年1月2日（木）から1月12日（日）までの、ご指定日。



⑤ 「女性目線」を活かしたおせち

・<割烹智映×morceau(モルソー)×Chinese Dining 美虎銀座>

女性シェフ三人の和・洋・中おせち 三段重 27,000 円＋税

東京を拠点に活躍する、話題の3人の女性シェフのコラボおせち。「お正月の楽しい団欒」シーンを想像して、3人のシェフが形にしました。



※写真左から

和の重 / 割烹 智映 (北山智映シェフ)

伝統的なおせち料理、数の子、黒豆はもちろん、魚本来の味わいを最大限に引き出す北山シェフ。

鱈柚庵焼、子持ちわかさぎ甘露煮など、魚メインの献立をお楽しみください。

洋の重/ morceau(モルソー) (秋元さくらシェフ)

おいしさと楽しさのモルソー(かけら)を創作し続け、素材のおいしさと季節感を大切にする秋元シェフ。

豚のポルト酒ゼリー寄せ、豚のハーブソースなど、洋酒・ワインと合わせて楽しいひと時をお過ごしください。

中華の重/ Chinese Dining 美虎銀座 (五十嵐美幸シェフ)

野菜を多く使い、食材のもつ旨みを活かすことをモットーに、彩り豊かな料理を創り出す五十嵐シェフ。

蜂蜜を使った蜜汁チャーシュー、辛さを抑えた海老チリソース、紫の色味がきれいな紅芋を使ったモンブランなど、お子さまもお楽しみいただけるメニューが特徴です。

※本リリースに載せております<機動戦士ガンダム>ならびに<ミニオン>のおせちをご紹介くださる際は、

コピーライト[©]を添えてくださいますよう、お願いいたします。