

2020年 高島屋のお中元

高島屋オンラインストア 5月8日(金)午前10時からスタート

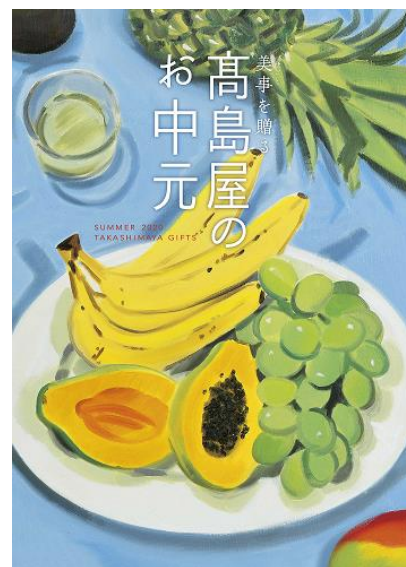
お中元は、日頃からお世話になっている方へ感謝の気持ちを伝える、夏のご挨拶。

近年はお中元を、この時期ならではの限定品や、今だけ・ここだけの美味しいグルメが一堂に集まるシーズンイベントとして捉え、ご自宅用ニーズやカジュアルギフトとして楽しまれる方も増えています。

そうした中、高島屋では、**希少性、素材、技を極めたギフト【至高の美味】**、**ブランド力×逸品による特別なギフト【名店とともに】**、

既成にとらわれることなく開発、挑戦、発掘されたギフト【挑む】、といった特集をはじめ、「美事（みごと）を贈る」という普遍テーマのもとこだわりぬいたお中元ギフトをご提案してまいります。

また、「高島屋オンラインストア」では、お中元カタログ掲載品はもちろんオンラインストア限定品や**毎日の美味しい備蓄品**、「**家ナカ**」で楽しめるギフトなどを特集してご提案してまいります。



■特徴商品の一例 ※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。

【至高の美味】 東京産の牛肉、豚肉、野菜を用いたハンバーグ。

<メゾンミクニ> 東京ハンバーグと東京野菜のガルニチュール・・・10,800円

高島屋限定



ハンバーグは、三國清三シェフが15歳の時に初めて出会い、料理人を目指すきっかけとなった料理。当時から約50年ほどの時を経て、**東京産の牛肉、豚肉、野菜を用いたハンバーグ**が、高島屋のお中元ギフトとして誕生しました。「秋川牛」は東京・秋川溪谷近くで育つ黒毛和牛。「TOKYO X」は3品種の良いところを掛け合わせた東京の地域特産豚肉。さらにガルニチュール（付け合わせ）は、伝統野菜である江戸東京野菜の「のらぼう菜」や、野菜もすべて東京の畑でとれた野菜です。

【至高の美味】 幻のメロン。希少な富良野産キングルビー。



＜高島屋&セコマ＞

高島屋限定

メロンとミルクのアイスクリーム ……6,448 円

＜フラノプレゼンツ＞

富良野産キングルビー&ティアラセット…8,640 円

北海道富良野産キングルビーは甘みが豊かで鮮やかな赤肉が特徴であることから「宝石のルビー」の名を付け高級メロンとして親しまれてきました。

しかし育種農家の川岸俊雄氏が大切に品種を守ってきたものご高齢となり、キングルビーの種の卸売生産が終了となったことから、「幻のメロン」と呼ばれている希少な品種 となってしまいました。

それを今回は多くの方に味わっていただけるように、キングルビー果汁を使用したメロンミルクアイスクリームと、生果と、2種類のギフトをご用意しました。

【名店とともに】 避暑地の老舗ホテルに伝わる、メイン料理の一品。

＜軽井沢・万平ホテル＞ 長野県産黒毛和牛グリルドビーフ…10,800 円

高島屋限定

日本屈指のリゾート地、長野県軽井沢で120余年の歴史を刻む「万平ホテル」。ここで愛されるメイン料理の一品を、ご家庭で楽しめるようにご用意したグリルドビーフです。

長野県産黒毛和牛のもも肉を、肉本来の旨みを引き出すために表面は香ばしくグリルし、真空調理でロゼ色の仕上がりに。解凍後にスライスして冷たいままで味わう、夏向きの肉料理です。

まずはそのままお召し上がりいただき、次に特製ソースをかけてお楽しみいただけます。



【名店とともに】 夏に旨し、冷やしうどんすき。



＜大阪・美々卵＞ 冷やしうどんすき

…5,400 円(2人前)、10,800 円(4人前)

高島屋限定

創業200余年の歴史を今に受け継ぐ「美々卵」。

贅沢な具材とうどんを2時間かけて丁寧にひいた出汁でいただく「うどんすき」は、今や大阪の名物に。その「うどんすき」を、今回初の試みとして、“冷たい夏向きの味”で作りました。

細打ちのうどんに、国産のはもや鮑、車海老や夏野菜など目にも鮮やかな具材を鰹のきいた冷たい出汁と一緒に。また、併せてごま、カレー、そしてすっぽんを煮出したつけ汁をご用意しました。よく冷やして、涼やかなつけ麺のようにお召し上がりください。

【挑む】 1世紀前のレシピを基に作った、クラフトコーラ。



いよし
＜伊良コーラ＞ クラフトコーラ詰合わせ…5,400円

高島屋限定

コーラの語源は、西アフリカ原産の「コラの実」。一部の地域では贈り物にするという縁起物です。そのハッピーな材料を使い、約100年前のレシピを基にコーラを作っているのがクラフトコーラ職人の小林隆英氏。漢方職人であった祖父の技術を引き継ぎ、10種類以上の香辛料などをブレンド。この夏は、さらに柚子や山椒など、国産素材を使用した特別な味をお届けいたします。

【挑む】 テ(茶)を使用したティラミス。

＜レクレール・ドウ・ジェニ＞ THEMISU(テミス)…5,400円

高島屋限定

独創的なアイデアで、おしゃれなスイーツを生み出す「レクレール・ドウ・ジェニ」。この夏はコーヒーの代わりに、「テ(茶)」を使用したティラミスに挑戦しました。

ひとつはジャスミンティーとトロピカルフルーツ、もうひとつはアッサムティーと黒糖蜜。どちらもジュレをトッピングした、ひんやり食感のデザートです。



【注目の高まる、サスティナブルなエシカルギフト】

フードロス削減を目指したギフト。

＜京都・山田製油＞ ごまオリジナルセット…3,240円



丹念に仕上げたごま油2種(エキストラバージンごま油、一番絞りごま油)と、フードロス削減の視点から、搾油後のごまを使い誕生した商品を詰め合わせたギフトです。

ごまスイーツ(焼き菓子)や、ゴマグラノーラをはじめ、ゴマプードル(搾油後のごまを細かくパウダー状にした胡麻)は、ヨーグルトやアイス、豆乳やスムージーに混ぜてお召しあがりいただけます。

今話題の、植物肉のハンバーグギフト。

＜伊藤ハム＞ 大豆ミートのハンバーグ…4,320円

大豆など植物由来の原料を使った植物肉は、食料不足や肉類の生産にかかる環境負荷の軽減につながるとして世界的に注目される中、味も食感も大豆を肉のように加工した、今話題の“代替肉”ハンバーグがお中元ギフトに初登場。

健康志向が高まる中、注目がますます高まる植物性たんぱく質を含むだけでなく、冷めても、やわらかく召し上がれるよう、美味しさも追求しました。



【健康と満足感を両立する、ヘルシーギフト】

年々、ニーズの高まる、体にやさしくておいしいギフト。

<Kouji&ko> オリジナル麴入りみそまる…5,400円

ミソガールの藤本智子氏と共同開発。全国各地のつくり手の顔が見えるみそに、だしと具材を入れて丸めました。お湯を注ぐだけでみそスープの完成です。



<Kouji&ko>

麴仕立て黒毛和牛ローストビーフ…10,800円 高島屋限定

黒毛和牛のもも肉を麴に漬け、旨みを引き出してから焼きました。「とろみそ」を使った特製ソースを添えて。



おいしく食べるヘルシーギフト、スローカロリースイーツ。

<ブルミッシュ> ゴールドパインのレアチーズ…4,536円

高島屋限定

スローカロリー（※）ならではの、パラチノースのやさしい甘さをいかし、レアチーズにゴールドパインソースを閉じ込めました。マンゴーのジュレが爽やかさを添える夏の一品です。

<スローカロリー>

※スローカロリーとは「糖質をゆっくり吸収する」ということ。糖の量ではなく、質に着目した考えた方です。三井製糖のパラチノースを使用したスイーツは、糖がおだやかに吸収され、体にやさしく満足感も長く続く、ギルトフリー（罪悪感なし）スイーツです。



【ご自宅用お中元カタログ】「テイスティーデイズ」

年々高まる、ご自宅用ニーズと、カジュアルギフト。



近年はお中元を、この時期ならではの限定品や、今だけ・ここだけの美味しいグルメが一堂に集まるシーズンイベントとして、

“ご自宅用ニーズ”や“カジュアルギフト”として楽しまれる方も増えています。

そうした中、高島屋では「テイスティーデイズ」（ご自宅用お中元カタログ）をご用意し、本年は新たなテーマとして“キャンピングランチ”や“キャンピングディナー”を特集し、バラエティ豊かなギフトをご提案いたします。

青空のもと楽しむ、テイスティーキャンピングランチ。

＜ブッツ・デリカテッセン＞ ブッツ・バーベキューセット・・・ 5,400 円

ドイツ仕込みの職人の技を大切にするブッツ・デリカテッセンから、ドイツの定番ソーセージ ブラードヴルスト、乾塩ベーコンやバイエルンケーゼスライス（大判ソーセージ）などのセットが、バーベキューにオススメ。



＜高知野菜工場＞ とうもろこしスナック・・・ 4,536 円

とうもろこしの甘みをいかせるよう、さっと揚げました。3つの味付け（しお味、のりしお味、バターしょうゆ味）で、食べ比べも楽しめます。

＜ヤマキイチ商店＞ 岩手県三陸産 泳ぐホタテ・・・ 6,588 円

三陸の海で育った大粒のホタテ貝を活きたままお届けします。肉厚の身は、お刺身、網焼き、バター焼きで抜群の甘みと食感が楽しめます。



星空眺めてゆっくり味わう、テイスティーキャンピングディナー。



ダニエルさんのフィンガーフード・・・ 5,400 円

旧ドイツ政府迎賓館の元料理長が、世界各国の国賓をもてなした料理を、仔牛の西洋わさび添え、白身魚のロール、海老のズッキーニ包み、サーモンのタルタルなど、彩りも美しいフィンガーフードに仕立てました。

＜菊乃井＞ キュヴェ クリザンテム ブリュット・・・ 11,000 円

フランス・シャンパーニュ地方の蔵元「アルロー」と、「菊乃井」がコラボレーションして生まれたシャンパンです。



■高島屋オンラインストア

「お中元カタログ」掲載品に加え、オンラインストア限定品・高島屋限定品や毎日の備蓄品、おうちで楽しめる商品などこの時期・この時世ならではのアイテムを順次取り揃えていきます。お買上げ特典もご用意しております。

・お中元 URL: <https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/summergift/>

・承り期間: 2020年5月8日(金)午前10時～8月7日(金)午前10時まで

※一部販売期間の異なる商品等がございます。

※高島屋オンラインストアでは、高島屋の「お中元カタログ」掲載品もお買い求めいただけます。

お中元商品をネットで贈る方限定！4つの特典をご用意。

今年のお中元ではネット注文をされる方がますます増えることを予測し、お中元商品を「高島屋オンラインストア」でご注文された方を限定に、4つの特典をご用意しました。

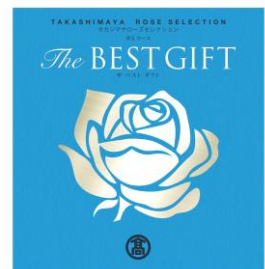
※対象条件や注意事項の詳細については、「高島屋のお中元 2020」ページにてご案内しております。

特典① 税込1万円以上購入で！抽選2,000名にカタログギフトプレゼント！

高島屋オンラインストアでキャンペーン期間中、お中元商品を税込10,000円以上お買上げいただいたお客様の中から、抽選で2,000名に「タカシマヤローズセレクション The BEST GIFT WS コース（販売価格：税込4,180円）」をプレゼント。

※キャンペーン期間：5月8日（金）午前10時～7月6日（月）午前10時まで

※キャンペーンの参加にはエントリーが必要です

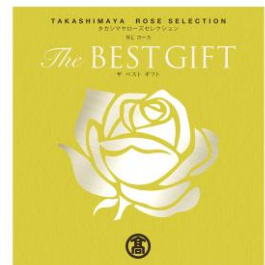


特典② お手元のご進物品購入申込票をWeb登録で！抽選2,000名にカタログギフトプレゼント！

高島屋オンラインストアでキャンペーン期間中、お中元商品を税込10,000円以上お買上げで、さらに「ご進物品購入申込票」を「かんたんお届けリスト」にご登録いただいたお客様の中から、抽選で2,000名に「タカシマヤローズセレクション The BEST GIFT WC コース（販売価格：税込6,380円）」をプレゼント。

※キャンペーン期間：5月8日（金）午前10時～7月6日（月）午前10時まで

※キャンペーンの参加にはエントリーが必要です



特典③ タカシマヤのカード会員限定！1,000ポイントプレゼント！

高島屋オンラインストアでキャンペーン期間中、お中元商品をタカシマヤのクレジットカードで税込10,000円以上お買上げいただいた方に、もれなくタカシマヤポイント1,000ポイントをプレゼント。

※キャンペーン期間：5月8日（金）午前10時～7月6日（月）午前10時まで

※対象カード：タカシマヤカード《ゴールド》、タカシマヤカード、タカシマヤセゾンカード



特典④ 抽選で100名にカタログギフトが当たるチャンス！

高島屋オンラインストアでキャンペーン期間中、「ユアチョイスギフト」を税込25,000円以上お買上げいただいたお客様の中から、抽選で100名に「ユアチョイスギフト YA コース（販売価格：税込5,500円）」をプレゼント。

※キャンペーン期間：5月8日（金）午前10時～8月7日（金）午前10時まで



■高島屋オンラインストア 商品の一例

「高島屋オンラインストア」のお中元では、以下のテーマを特集して5月下旬より展開いたします。

「毎日の備え・安心」を大切な人に贈る、お中元ギフト。

万一の備えや備蓄ニーズが高まる中、“美味しく備蓄できる”保存食や、便利・時短食材（簡単・少量・小分けギフト）を、お中元ギフトとしてご用意しました。 ※こちらの商品は5月20日(水)午前10時より承り。

＜宗近＞ 宗近そばともっちり生ざるうどん 木箱入り … 5,400円

オンラインストア限定

※各店ギフトセンターでは承りできません。

高品質な福井県産蕎麦を使用してできた贅沢なそばと、吉野葛を使用した独自の製法によってもっちりとした食感が楽しめる生ざるうどんを、木箱に入れてお届けします。 ※賞味期限：製造日より常温で31日以上



おうちで愉しむ、おうちでパーティーギフト。

「ご家族で一緒に見ても楽しめる」「親子で一緒に楽しく食べられる」といった美味しい“コミュニケーションギフト”をご用意しました。

＜メルヘン日進堂＞ お菓子な彩えんぴつ… 5,184円

バウムクーヘンの中にチョコレートを入れて、色鉛筆を模したカラフルで楽しいお菓子のギフト。

おうちで旅行気分を味わえるギフト。

有名ホテルグルメや、老舗旅館の朝食、世界の美味、ご当地老舗の味など・・・“ご自宅で旅行気分”を味わえるギフトをご用意しました。

＜福井・天たつ＞ 干うにと甘海老のビスク… 5,400円

天然甘海老×干うに、歴史ある福井の汐うにの老舗がギフトとして提案する一品です。天然甘海老を煮込み、ビスク（洋風スープ）に仕上げたものに、福井の海岸沿いで長い間食べられていた珍味「干うに」をトッピング。



※各店舗のギフトセンター会期・営業時間等については、最新情報を各店ホームページにてご確認いただけます。

以上