

2020年9月

2021年新春 高島屋 おせち料理

高島屋オンラインストア 9月18日(金)午前10時から予約販売スタート

高島屋各店 9月23日(水)から予約販売スタート

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、食生活の多様化・核家族化が進む中、高島屋では「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約 900 種類（関西店舗で約 600 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、通信販売約 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。

また今年も、巣ごもりなお正月に、お家で“気分の上がる”おせちや、新年の寿ぎと無病息災の祈りを込めたおせち、離れて暮らす家族へおせちを贈るニーズや、ヘルシートレンドに対応したおせちなどをご提案してまいります。



店頭

- ご予約承り：9月23日（水）～12月25日（金）
- お届け及び店頭でのお渡し：12月31日（木）
- 大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店・岡山店・フードメゾン岡山店・和歌山特設会場
 - ※フードメゾン岡山店の承り期間は9月24日（木）～12月25日（金）となります。
 - ※和歌山特設会場の承り期間は11月4日（水）～12月15日（火）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18日（金）午前10時～12月26日（土）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14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）
- お届け日：12月28日（月）、29日（火）、30日（水）、31日（木）
 - ※一部、承り期間、お届け日の異なる商品や、日付指定の承れない商品がございます。
 - ※商品によりお届け可能地域が異なります。
 - ※他に、「年明けにお届け」（1月2日から1月10日まで）を承るおせちがございます。

【2021年新春 高島屋 おせち料理の品揃えポイント】

① 巣ごもりなお正月に、お家で“気分が上がる”おせち

- お家で贅を尽くした高級グルメを味わう「人気レストランおせち」「名店コラボレーションおせち」
- 「年末ジャンボ宝くじプレゼント付き 福おせち」 [※WEB・通販のみで受注](#)
- 好きなものだけ食べたい！ワンアイテム特化型おせち
お重の中身はお肉がいっぱい！「お肉づくしおせち」 [※WEB・通販のみで受注](#)
お重の中身はスイーツだけ！「スイーツおせち」 [※WEB・通販のみで受注](#)

② 新年の寿ぎと、無病息災の祈りを込めたおせち

- 熊本県 鶴屋・高島屋共同販売企画 くまもん&アマビエ 「熊本おせち」
- 高島屋・阪急阪神共同企画 「家族三世代で楽しむ栄養おせち」、
- 「干支 丑づくしおせち」 牛柄ロールケーキ付きおせち [※WEB・通販のみで受注](#)

③ ヘルシートレンド、健康配慮型、ライフスタイルにあわせた“こだわり”のおせち

- いま流行の腸活にもオススメ「発酵おせち」
- 在宅勤務やテレワークの巣籠り太りや、健康配慮の方にオススメのローカーボ（低糖質）おせち
- やさしく、おいしく召しあがれる「ムース食おせち」
- 噛むことが苦手な高齢の方にも、「フワっとほどけるお雑煮付き」やわらかおせち

[※WEB・通販のみで受注](#)

④ 取分け不要のお一人様おせち。離れて暮らす家族へおせちを贈る“ギフト”にも

- 「一人一客おせち」（個食おせち、お一人様用）や、少人数おせちの品揃えを強化

⑤ 三世代や家族構成にあわせて、ファミリーで一緒に楽しめるおせち

- 三世代で楽しめるキャラクターおせち「ゲゲゲの鬼太郎 高島屋家族三世代おせち」
- 好みの味や家族構成に合わせて「お重の組み合わせをカスタマイズできる」選べるおせち。
6種類（和・洋・中・肴・お子様・イタリアン）の料理から、お好みに応じて三段までお重をセレクトすることができます。

⑥ おせち「早届け」をスタート ※「高島屋オンラインストア」「高島屋通信販売」での受注のみ。

本年はおせち料理を配送でご注文される方がますます増加すると予測し、「高島屋オンラインストア」及び「高島屋通信販売」では、配送指定日を拡大し、「冷凍おせち」の「早届け」（12月28日、29日のお届け指定）を実施いたします。

また、「早届け」（12月28日、29日お届け）でご注文をいただいた方には以下の特典をご用意しています。

<「早届け」特典>

- ・高島屋オンラインストア
オンラインストア総合メールマガジンにご登録いただいたお客様に、「オンライン掲載商品送料無料クーポン」をプレゼント
- ・高島屋通信販売
2021年1月4日以降の高島屋通販でご利用いただける「最大2割引クーポン」をプレゼント
※クーポンのお届けは、高島屋オンラインストアでご注文のお客様は2021年1月下旬、高島屋通信販売で注文のお客様は2020年12月下旬を予定しています。
※「冷凍おせち」の「早届け」については、約80種類が対象。「早届け」対象除外の商品もございます。

【商品の一例】

① 巣ごもりなお正月に、お家で“気分の上がる”おせち

～お家で贅を尽くした高級グルメを味わう「人気レストラン」～
＜フランス パリ ブノワ＞ フレンチおせち6段 73,440円（本体価格 68,000円）

老舗ビストロの洗練の美食をバリエーション豊かに、パリのエスプリを効かせた“新感覚”のおせち。
フレンチの巨匠 アラン・デュカスによる、100年以上の歴史を持つパリの老舗ビストロ「ブノワ」。フランスの美食文化を表現したおせちは、オードブルからデザートまで、お祝いのテーブルをモダンで華やかに演出します。（※4人前）



～福を呼び込むかも?! “気分があがる”おせち～

＜高島屋オリジナル 福おせち 年末ジャンボ宝くじプレゼント付き＞
32,400円（本体価格 30,000円）

WEB・通販のみで受注

高島屋限定

今後の景気動向の不透明感や巣ごもりムードなどが続く中でも、新春はご家族で楽しみながら、お家で“明るい気持ちや気分があがる”おせち料理を召し上がっていただきたいという願いをこめて、宝くじプレゼント付のおせち料理をご用意いたしました。

縁起の良い八角型のお重箱におせち料理を詰め合わせ、宝くじは連番

（10枚）がつきます。また、無病息災の祈りをこめてアマビエの金太郎飴もお付けしました。

※宝くじにつきましては信書扱いのため、おせち料理とは別送いたします。



～好きなものだけを食べたい! ワンアイテムに特化した“お肉づくし”おせち～

■格之進「門崎熟成肉 肉づくしおせち」三段重 54,000円（本体価格 50,000円）

WEB・通販のみで受注

高島屋限定

お重の中身はお肉がいっぱい! 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。

門崎熟成肉の霜降り肉、赤身肉を使用したカットステーキ・ビーフシチュー・しぐれ煮・コーンドビーフは絶品。

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」によるハンバーグや、

純和鶏（じゅんわけい）の砂肝のコンフィにテリーヌ、

白金豚を用いたパテドカンパーニュ、ソーセージなど盛り沢山です。

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。



～好きなものだけを食いたい！ワンアイテムに特化した“スイーツだけ”おせち～

■神戸シェルブール「スイーツおせち 一段重」 6,480 円（本体価格 6,000 円）

WEB・通販のみで受注

お重の中身はスイーツだけ！年始の食卓を楽しく華やかな雰囲気演出する、梅の花を大きくあしらったフルーツケーキをメインに、色彩豊かにスイーツを詰合せ、デザートとしても楽しめる「スイーツおせち」が登場。

紅白ロールケーキ、栗ようかん、抹茶白玉ようかん、黒豆タルト、サクリスタン（アーモンドを練りこんだペーストをパイ生地で包んだ焼き菓子）、寿クッキー、迎春フルーツケーキの7種類のスイーツを詰め合わせました。



② 新年の寿ぎと、無病息災の祈りを込めたおせち

～お重の蓋に、くまモン×アマビエが登場！～

熊本県 鶴屋・高島屋限定

■熊本県 鶴屋・高島屋共同販売企画「熊本おせち」和・洋 一段 16,200 円（本体価格 15,000 円）

雄大な自然と清らかな水に恵まれた、農林水産王国 熊本県の食材を使い、丁寧に作りあげた「熊本おせち」。熊本県営業部長兼しあわせ部長くまモンを楽しくデザインした重箱や風呂敷、お箸もご用意してお届けします。また、お重の蓋にはくまモンとアマビエが描かれているオリジナルの絵柄をデザインしました。アマビエは江戸時代から肥後の国（主に現在の熊本県）に伝わる、疫病を払う伝説の妖怪として注目されています。※調味料など一部、原材料に熊本県産品以外のものを使用しています。



～健やかな一年を願って。心も体も喜ぶヘルシーおせち～

高島屋・阪急阪神共同企画

■高島屋・阪急阪神共同企画「家族三世代で楽しむ栄養おせち」 37,800 円（本体価格 35,000 円）

一段目は、身体を気づかうシニア世代にオススメの和食。
二段目は、疲れが気になるご両親世代に向けた洋食。
三段目は、成長を大切に考えたお子さま世代のための食べやすいお料理を。また、三段目には疫病を払うと言い伝えられている妖怪、アマビエをモチーフにしたおまんじゅうも。健やかな一年となるよう願いも込めました。



■高島屋オリジナルおせち料理 「双葉」絵馬型二客組 10,800円（本体価格 10,000円）

WEB・通販のみで受注

高島屋限定

新年の夢や希望が広がる絵馬型のお重に料理を詰合せ、
新年の寿ぎと無病息災の祈りを込めた、干支（牛）とアマビエを
デザイン。

お料理は高島屋オンラインストアで人気 No.1 の高島屋オリジナル
おせちの中からこだわりの祝肴をお一人様用のお重に詰合せました。
お一人様用お重の二客組なので、お取分けを気にせず、ご夫婦やご来客用
にも便利です。



■高島屋オリジナル「干支 牛づくしおせち」牛柄ロールケーキ付き 27,000円（本体価格 25,000円）

WEB・通販のみで受注

高島屋限定

2021年の干支「丑」にちなみ、牛づくしのおせち料理を、牛柄の重箱に詰め
ました。ローストビーフ、ハンバーグ、仔牛のテリーヌ、牛タンの柔らかか煮
など、牛肉料理はもちろんのこと、ミルクやバター、
チーズなど牛由来の材料も使ったお料理をふ
んだんに詰め合わせたバラエティー豊かな、新春
にふさわしい三段重です。別添で、冷凍の「牛柄
のロールケーキ」もお楽しみいただけます。



③ ヘルシートレンド、健康配慮型、ライフスタイルに合わせた“こだわりの”おせち

～新しい年を、発酵パワーで健やかに。「発酵おせち」～

■「小泉武夫監修 発酵おせち」和洋二段重 32,400円（本体価格 30,000円）

日本が古来大切にしてきた発酵食を使い、発酵学の第一人者である
小泉武夫氏の監修でおせちにしました。

黒酢入り鰯の南蛮漬け、300年以上の伝統を持つ酒蔵が吟醸酒用の米麴
だけで造った甘酒を使った栗きんとん、発酵・熟成の味わい深い「とろみ
そ（豆みそ）」を使用した特製ソースで楽しむローストビーフ、甘麴に漬け
た燻製帆立バターソーテーなど、発酵パワーが詰まったおせち料理です。

～ローカーボ（低糖質）おせち～

■日本ロングライフ「ローカーボ低糖質おせち 和一段」9,936円（本体価格 9,200円）

日本ロングライフの管理栄養士が監修し、糖質を抑えた食材を用いて作りあ
げたおせちです。炭水化物を35%カット（※）を実現し、健康に気づかいなが
ら、おいしく楽しくお正月料理をお召しあがりいただけます。

（※）同社比較・日本ロングライフ株式会社



～糖質&カロリーコントロールおせち～

■ 北新地 etsu 「糖質&カロリーコントロールおせち 二段重」16,200円（本体価格 15,000円）

管理栄養士と料理人による、ヘルシーに美味しく作りあげた二段洋風おせち。「カロリー30%減、糖質35%減」(※)を実現。低カロリー甘味料、減塩調味料を使用し、素材の味を引出しながら薄味でも深みのある味わいにしました。

(※) 同社比較・株式会社ガイア



～やさしく、おいしく召し上がれる、柔らかなおせち。～

■ 写真左) 日本ケアミール 「ムース食おせち」14,040円（本体価格 13,000円）

■ 写真中) 日本ケアミール 「特撰ムース食おせち」21,600円（本体価格 20,000円）

高島屋限定

■ 写真右) メディカルフードサービス 「やわらかおせち」16,200円（本体価格 15,000円）



「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」という思いからつくった、やわらかなおせち。見た目は一般的なおせち料理ですが、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、しかもひと口食べて食材がわかるよう味付けにもこだわりました。

食べやすく彩り鮮やかな仕上がりのベーシックな「ムース食おせち」(写真左)と、伊勢海老、鮑、フォアグラ、車海老などの上質な食材を用いた贅沢な味わいの「特撰ムース食おせち」(写真中)、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の「やわらかおせち」(写真右)の3種類をご用意しました。

※「特撰ムース食おせち」のみ高島屋限定

～噛むことが苦手な高齢の方にも。“フワッと溶けるお雑煮”付きのやわらかおせち～

■ 京料理せんしょう 「特撰やわらかおせち料理」二段重 13,500円（本体価格 12,500円）

WEB・通販のみで受注

高島屋限定

京都西院で本格的な京料理・京懐石を提供する

「京料理せんしょう」の料理人が開発した、美味しく柔らかい京のおせち料理。お年を召して硬いものが食べにくくなった方にも、ハレの日を楽しんでいただきたい、野菜を中心とした素材の味を活かしながら、華やかな見た目も追求し、洗練されたおせち料理に仕上げました。

また、噛むことが苦手な、お餅を召し上がりにくくなった方にも、京都らしい白味噌仕立てのお雑煮を味わっていただきたい、柔らかく仕上げた京人参、京頭いも、京まる大根、そして口に入れた瞬間にフワッと溶ける京まる餅が入った特製のお雑煮を、おせちと一緒にご用意しました。



④ 取分け不要のお一人様おせち。離れて暮らす家族へ贈る“ギフト”にも。

「食べきれる量で」「小家族用に」「お客様用には一人一人のおせち」というニーズが年々増加し、近年人気なのが「一人一客おせち」（個食おせち、お一人様用おせち）や「少人数おせち」です。

今年はとくに、帰省ができない、大人数で集まらないなどの理由から「離れた家族へおせちを贈る」需要も増加すると予測し、ギフトニーズとしても対応できる「一人一客おせち」の品揃えを強化しました。

■ 加賀 月うさぎの里「加賀兎郷」和洋おせち料理（三客組）

10,800 円（本体価格 10,000 円）

WEB・通販のみで受注

内寸：13 cm×13 cm×高さ 4 cm

お一人様用お重を 3 客組でお届けいたします。若い人からご年配の人でも召し上がっていただけるように「和洋」おせちに仕上げています。



■写真左) 三千院の里「和一客」5,940 円（本体価格 5,500 円）

内寸：14.5 cm×19.5 cm×高さ 3.9 cm

■写真中) 高島屋おもてなしおせち「和・洋 二客」12,960 円（本体価格 12,000 円）

高島屋限定

内寸：15.8×21.1×高さ 4.2 cm

■写真右) 遊心亭「和 二客」10,800 円（本体価格 10,000 円）

内寸：15.8×21.1×高さ 4.2 cm



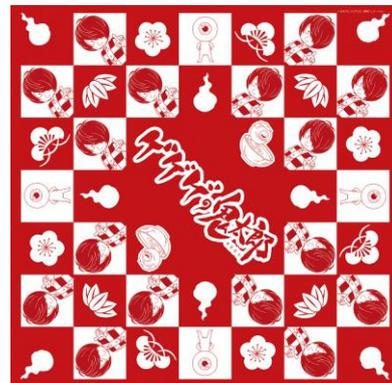
⑤ 三世代や家族構成にあわせて、ファミリーで一緒に楽しめるおせち

～三世代共通で楽しめる人気キャラクターのおせち～

高島屋限定

■「高島屋 家族三世代おせち」29,160 円（本体価格 27,000 円）

ゲゲゲの鬼太郎



©水木プロ・フジテレビ・東映アニメーション

幅広い世代から大人気の「ゲゲゲの鬼太郎」と高島屋がコラボレート。

主人公のゲゲゲの鬼太郎をはじめ、目玉おやじなどユニークな妖怪キャラクターを模したおせち料理をつくりました。家族三世代でお楽しみいただける和洋中をはじめ、「ゲゲゲの鬼太郎のちゃんちゃんこをイメージしたティラミス」や、「目玉おやじをイメージしたスズキのスマーク・小野菜包み」など、お子様が喜ぶ美味しさを詰め合わせています。

～好みの味や家族構成に合わせてお重をカスタマイズ～

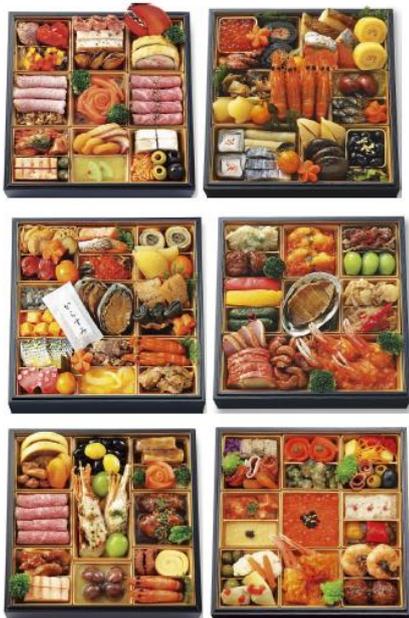
6種類（和・洋・中・肴・イタリアン・お子様）の料理からお重をセレクトできる「選べるおせち」

高島屋限定

■高島屋「選べるおせち」 10,800円（本体価格 10,000円）

「お子様」重のみ 8,640円（本体価格 8,000円）

※商品の価格は、組み合わせていただいたお重の合計となります



- ・写真上右)「和」…日本伝統のおせち料理を華やかに盛り込みました。
10,800円（本体価格 10,000円）
- ・写真上左)「洋」…テリーヌやマリネなどオードブルを中心に。
10,800円（本体価格 10,000円）
- ・写真中右)「中」…鮑や叉焼、エビチリなど中華料理をバラエティーに。
10,800円（本体価格 10,000円）
- ・写真中左)「肴」…魚介類を中心にした、お酒の肴におすすめの味わい。
10,800円（本体価格 10,000円）
- ・写真下右)「イタリアン」…カポナータや和牛のポルペッティーニなど
イタリアンメニューの詰め合わせ。10,800円（本体価格 10,000円）
- ・写真下左)「お子様」…ハンバーグやローストビーフなどお子様にうれしい味わい。8,640円（本体価格 8,000円）

～伝統の味から、現代風の料理まで、色とりどりに詰わせて。高島屋が吟味した三種類のお重～

高島屋限定

■写真左) 高島屋和風おせち 「和 三段重」 32,400円（本体価格 30,000円）

■写真右上) 高島屋和風おせち 「和 二段重」 21,600円（本体価格 20,000円）

■写真右下) 高島屋和風おせち 「和一段」 12,960円（本体価格 12,000円）



以上