

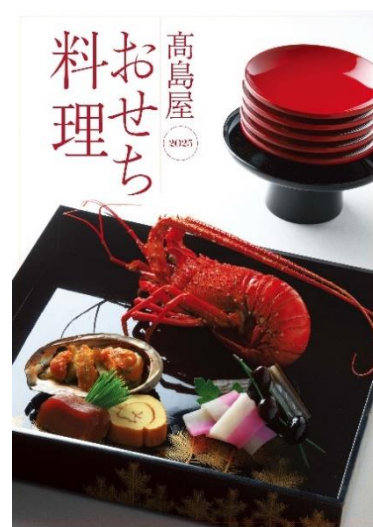
2024年8月

2025 年新春 高島屋 おせち料理

高島屋オンラインストア(第一弾):8月28日(水)午前10時から 一部、予約販売スタート**※高島屋オンラインストア(第二弾) 9月19日(木)午前10時から 約1,150種類に拡大****高島屋各店: 9月20日(金)から予約販売スタート**日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、大宮店、柏店、高崎店、大阪店、京都店、堺店、泉北店、洛西店、岡山店、
タカシマヤフードメゾンおおたかの森 にて承り・お渡し

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、高島屋ではおせち料理を「家族が集うお正月のコミュニケーションツール」として捉えており、2025年のおせち料理も、食生活の多様化に対応したバラエティ豊かなラインアップをご用意いたしました。

ハレの日におせち料理を“多世代、多様な人たちと一緒に楽しめる”ラインアップをはじめ、高島屋全店の店頭で約 900 種類（関東店舗で約 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料理をご用意し、お客様の幅広いニーズにお応えしてまいります。



【2025 年新春 高島屋 おせち料理／基本情報】

※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。

高島屋オンラインストア

■ご予約承り: 8月28日(水) 午前10時～12月25日(水) 午前10時

※一部商品は12月27日(金) 午前10時まで

■お届け日: 12月28日(土)、29日(日)、30日(月) 31日(火)

※商品ごとに異なります

■早期ご予約送料無料キャンペーン: 11月2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

高島屋オンラインストア <https://www.takashimaya.co.jp/shopping/special/osechi/>

店頭

■ご予約承り: 9月20日(金)～12月24日(火)**■お届け日及び店頭でのお渡し日: 12月31日(火)**

※関東店舗: 日本橋店・新宿店・横浜店・玉川店・柏店・大宮店・高崎店・タカシマヤフードメゾンおおたかの森 にて承り・お渡し

※関西店舗: 大阪店・京都店・堺店・泉北店・洛西店・岡山店 にて承り・お渡し

【おせち料理の一例】 ※価格は全て、税込み表記です

自分の好きなものだけをお重箱に詰める、“厳選カスタマイズおせち”

※「WEB・通販のみ」で受注

■ よりどり彩りおせち

高島屋限定販売

35品のメニューから、好きなもの、食べたいものを自由に12品（12マス）、または9品（9マス）を選び、1マスごとに中身をご自身で決めることができる、究極のカスタマイズおせちです。本年はメニューのバリエーションを拡大し、キャビア、からすみなど“豪華新メニュー”が登場。冷凍便にてお届けいたします。

※カタログ（12品、または9品）、オンラインストア（12品のみ）ともに、予定数に到達次第、販売終了

販売期間

【カタログ受注】8月26日（月）午前9時～11月5日（火）午後6時 ※12品、または9品の受注

【オンラインストア受注】9月25日（水）午前10時～11月6日（水）午前10時 ※12品のみ受注

お届け日 12月30日（月）のみ ※WEB、通販ともに



カスタマイズしたセット済みの一例 上:12品、下:9品

※35品目の中からご自由に、12品（12マス）または9品（9マス）をお選びいただけます。同じ商品を何点でもお選びいただく事も可能です（オンラインストアは12品（12マス）のみ受注）

※商品価格は、お選びいただいた12品（12マス）または9品（9マス）の合計金額となります。盛り付けの順はお選びいただけません。

※右側の画像は、セット済みの一例です。（上：12品、下：9品）

世界で活躍する有名パティシエや、有名料亭がてがける スウィーツおせち

■ 「トシ・ヨロヅカ」スウィーツおせち 二段重 21,001円（税込み価格）

高島屋限定販売

干支の「巳」をイメージしたモンブランや、お正月料理をかたどった華やかなスイーツの詰め合わせ。五感を刺激する鎧塚俊彦シェフの傑作です。冷凍便にてお届けいたします。



■ 「モンサンクレール」スウィーツおせち 一段 9,501円（税込み価格）

高島屋限定販売

辻口博啓シェフによる、スイーツのおせち。クランチのようなカリカリとした食感が楽しめる加賀棒茶のロッシェや、ガトーショコラ、ロールケーキなど、パティスリーならではの味わいを詰め合わせました。冷凍便にてお届けいたします。



■ 「たん熊北店」和栗のミニモンブラン重 二段重 5,400 円 (税込み価格)

※「WEB・通販のみ」で受注

四季の風趣を凝らした京料理の名門、「たん熊北店」(主人 栗栖 正博氏)が手掛けたスイーツおせち。
一の重には和栗のモンブランクリーム、二の重には和栗のモンブランクリームに京都府産抹茶を加えた抹茶クリームがぎゅっと詰まった、格別な味わいです。
冷凍便にてお届けいたします。



人気の「肉づくしおせち」! ラインアップがバージョンアップ!

■ 「高島屋 肉おせち」肉おせち 一段 16,200 円 (税込み価格)

新登場 高島屋限定販売

和牛ローストビーフ、生ハム、黒毛和牛ビーフシチュー、鶏ワイン焼き、豚八幡巻、合鴨スモーク、フォアグラムーストリュフ添えなど、15 種類の肉メニューが満載の肉おせちです。



■ 「ローストビーフの店 鎌倉山」ローストビーフおせち 一段 25,920 円 (税込み価格)

看板料理のローストビーフをテーマに、黒毛和牛サーロインローストビーフをはじめ、味わいの異なる 8 種類のローストビーフを盛り込みました。冷凍便にてお届けいたします。



石川県の食材や、北陸の名店の味を楽しめるおせち料理



■ 左「東京 吉兆」和 三段重 660,000 円 (税込み価格) 新登場 ※関東店舗限定

厳選した素材をおもてなしの心で仕上げる「東京 吉兆」の新春の美味。石川県の輪島塗で仕上げた重箱の三段重が初登場。※ご来店によるお渡しのみとなります。※店頭・お電話でのご予約となります。

■ 中央「加賀屋」和 三段重 38,880 円 (税込み価格)

石川県能登・和倉温泉の老舗旅館「加賀屋」の、能登の食文化や恵みを華やかに盛り込んだ三段重。

■ 右 北陸応援おせち料理 三段重 22,680 円 (税込み価格) 新登場 ※「WEB・通販のみ」で受注

豊かな海の幸、牛・豚など山の幸に恵まれた北陸。北陸地方でつくられた 40 種の食材を詰め合わせました。売上の一部は被災地方に寄付いたします。※高島屋通販限定販売 ※8 月 28 日 (水) から販売

2025 年ならではの“話題”をテーマにしたおせち料理

■ 「アデリアレトロおせち」和洋 三段重 18,360 円 (税込み価格)

新登場

高島屋限定販売

※「WEB・通販のみ」で受注 ※8月28日(水)から販売

2025 年は昭和 100 年 (※) にあたり、昭和、平成、令和と時を経て、時代の変化とともにおせちの在り方も大きく変化しています。本年はそのような時代の変化や多様化に着目し、昭和 100 年の節目に楽しむ、昭和レトロな世界観で人気のブランド「アデリアレトロ」とコラボレートしたおせち料理が新登場。

おせち料理を食べ終えた重箱は、小物入れ (おせち内寸: 145×145×高さ 41mm 3 段) としてもご利用いただけます。

縁起の良いおせち料理の食材として、一の重には「栗きんとん」「伊達巻」「紅白蒲鉾」「黒豆」の定番メニューを盛り込み、さらに、重箱や風呂敷のデザインに使用したアデリアレトロを代表する人気のデザイン、“花まわし”をオリジナルの和菓子にして詰めました。二の重には、「7 種の野菜のキッシュ」や「海老のカクテル」「ローストビーフ」など洋惣菜の一段に、三の重には「マロンケーキ」「とちおとめのイチゴロールケーキ」「抹茶ガトーショコラ」などスイーツづくりの一段に仕上げました。(※) 2025 年は昭和元年(1926 年)から起算して 100 年



■ 「高島屋 東西味くらべおせち」和 二段重 18,360 円 (税込み価格)

高島屋限定販売

2025 年に開催される大阪・関西万博が開催される“記念の年”に、関東風と関西風のおせち料理の味を、食べくらべできます。

おなじおせち料理でも、地域や文化によって、素材選びも調理法も異なるため、たとえば同じ昆布巻でも、「にしん昆布巻」と「黒豚昆布巻」など、関東風と関西風、それぞれのおせち料理の味くらべが楽しめます。

左：関東風の重、右：関西風の重



バイヤーいちおし！おせち料理

■ 京都 吉兆×オテル・ドゥ・ミクニ 和・洋二段重 56,160 円 (税込み価格)

新登場

高島屋限定販売



左) 京都 吉兆 総料理長 徳岡邦夫氏

右) オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ 三國清三氏

日本料理の伝統を守りながらも食べやすさと美しさを追求し、創意工夫を重ねる「京都 吉兆」の和の重と、フランス伝統料理のエスプリと哲学を日本流に表現する「オテル・ドゥ・ミクニ」による洋の重が揃う、贅沢なおせち料理。

■ 賛否両論×オステリアルッカ 東4丁目×4000 Chinese Restaurant

和・洋・中三段重 22,800 円 (税込み価格) ※「WEB・通販のみ」で受注 ※8月28日(水)から販売

毎年人気の3シェフによるコラボレーションおせち。和食・イタリアン・中国料理の美食を堪能できます。「賛否両論」の笠原 将弘シェフ、オステリアルッカ 東4丁目」の梶谷 周一郎シェフ、「4000 Chinese Restaurant」の菰田 欣也シェフによる、素材の持ち味を活かし、現代感覚で仕上げた珠玉のおせちです。



上) 賛否両論
中央) オステリアルッカ 東4丁目
下) 4000 Chinese Restaurant



笠原 将弘 氏



梶谷 周一郎 氏



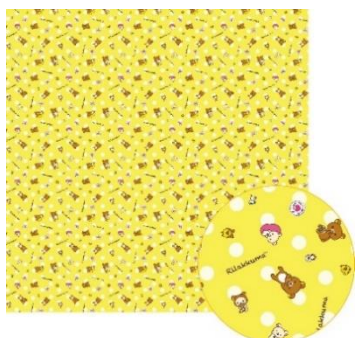
菰田 欣也 氏

■ 「リラックマおせち」和・洋・スイーツ 三段重 30,240 円 (税込み価格)

新登場

高島屋限定販売

かわいくて、ゆるくて癒される「リラックマ」のおせちが初登場。リラックマの表情がキュートな練り切りをはじめ、コリラックマ、キロイトリたちをかたどった、かわいいおせち料理やスイーツが楽しめます。オリジナルの風呂敷と重箱もキュートなデザインです。



©2024 San-X CO., Ltd. All Rights Reserved.

■ 「高島屋 家族三世代おせち」和・洋・中 三段重 30,240 円 (税込み価格)

新登場

高島屋限定販売

1979年に連載を開始したプロレス格闘漫画「キン肉マン」。2024年に45周年を迎え、アニメ新シリーズの放送が始まるなど、今なお多くのファンを魅了しています。世代を超えて愛され続ける「キン肉マン」のモチーフをちりばめたおせちに、オリジナルデザインの重箱、風呂敷(サイズ90cm×90cm)、祝い箸をセットしてお届けします。



©ゆでたまご

■「高島屋おせち三段重」22,800 円（税込み価格） ※「WEB・通販のみ」で受注

高島屋限定販売

「高島屋通信販売（通販カタログ+オンラインストア）」で16年連続人気No.1!の冷凍おせち。国産鰻、北海道産いくらをはじめ、アワビ、カニ、ウニ、のどぐろなど海鮮素材を中心に、贅沢な食材を多彩にラインアップ。2025年向け新メニューの「のど黒の包み焼」や「白甘鯛の湯葉あん仕立て」、「鶏のはちみつローストレモン添え」など、趣向を凝らした海鮮・肉料理も充実し、バラエティーに富んだ三段重に仕上げました。

料理人の技で丁寧仕上げた料理を、「急速冷凍」で作りたての風味をキープしてお届けします。冷凍便にてお届けいたします

※8月28日（水）から販売



“番外編” 多様なニーズにお応えするアイテム

■「コウジアンドコー イタリアン」ヴィーガン 一段 16,200 円（税込み価格）

東京・渋谷の発酵レストラン〈コウジアンドコー イタリアン〉が手がけるヴィーガンおせち。美と健康をテーマに作り上げる、味わい豊かな一段です。大豆ミートを使ったイタリア風大豆ハムや、乳や砂糖も使わずドライフルーツなどの甘みを楽しむスイーツ、プリスボールなどを盛り込んでいます。



■「串重」迎春串揚げ重 33本詰合せ 9,720 円（税込み価格）

海老、椎茸、鯛、筍、蓮根などの食材を串揚げでおせちを表現しました。※有頭海老・鯛・煮しめ椎茸 ほか8種 計11種各3本、串揚げソース付 冷凍便にてお届けいたします。



■豪華おせち食材 ※「WEB・通販のみ」で受注

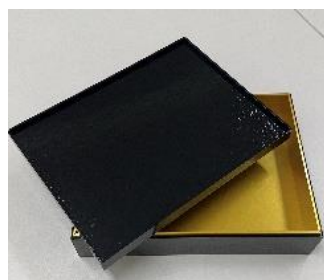
高島屋限定販売

日本人の大好きな三大メニューご馳走おせち・詰め合わせタイプ（肉、海鮮、うなぎ）が登場。豪華おせち食材として、「肉づくし」（1セット37,800円）、「海鮮づくし」（1セット32,400円）、「鰻づくし」（1セット32,400円）をご用意。肉、海鮮、鰻各種を、お好みに選んでお重に盛り付け、豪華食材おせちをご堪能いただけます。肉・海鮮・鰻の3種セットをまとめてご購入の方（3種セット97,200円）には、自由に盛り付けができるお重箱を1段（空箱）をおつけしてお届けいたします。食材は冷凍便にてお届けいたします。

※9月19日（水）午前10時から販売



「肉づくし」（1セット37,800円）「海鮮づくし」（1セット32,400円）「鰻づくし」（1セット32,400円）



肉・海鮮・鰻の3種セットをまとめてご購入の方（3種セット97,200円）には、お重箱を1段（空箱）をおつけしてお届けします。※画像は盛り付け例

以上