

贈って喜ばれる「自宅でプチ贅沢を楽しめる、夏のごちそう」をはじめ、今年も猛暑が予想される中、暑い夏を意識した「人気のアイス&クールデザート」や、「大阪グルメ」に注目！

2025年 夏の贈りもの ～高島屋のお中元～

関東店舗:5月30日(金)、関西店舗:6月1日(日) より順次スタート

高島屋オンラインストア(開催中)の掲載点数は、最大約 4,200 点！

※高島屋各店のお中元ギフトセンター会期/デジタルカタログ

<https://www.takashimaya.co.jp/store/special/summergift/index.html>

※関東店舗(日本橋店、新宿店、玉川店、横浜店、大宮店、柏店、高崎店)、関西店舗(大阪店、京都店、堺店、洛西店、岡山店、泉北店)

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、儀礼的にとらえるのではなく、「この時期ならではの限定品」や「今だけ・ここだけの、夏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、ご自宅用のお取り寄せグルメや、身近な人へ気持ちを伝える夏のギフトとして利用される方も増えています。そうしたなか高島屋では、バイヤー選りすぐりの国内外の有名ブランドやシェフたちが手がける特徴的なグルメ、オリジナル開発商品を豊富に取り揃え、お中元、帰省手土産、暑中見舞い、夏の手土産など、様々なシーンで喜ばれる「夏の贈りもの」を提案してまいります。



【本年の特徴】

- 物価高による節約マインドや“家ナカ”志向だからこそ、贈って喜ばれる、「自宅でプチ贅沢を楽しめる、夏のごちそう」を提案。おうちにいながらにしてプチ贅沢グルメをお楽しみいただけるギフトが充実。
- 2025年夏の猛暑予想を意識した「人気のアイス&クールデザート」を特集。日本初登場のジェラートや、凍らせて味わう新感覚ショコラも新登場。
- 「大阪」エリアに注目が集まる今夏。美食が盛りだくさんの大阪から、代表的な「粉もん」や、王道・人気のメニュー、個性が光るおいしさなど、魅惑のグルメを「知ってる？ 知りたい！ 大阪グルメ」を特集。
- タカシマヤアプリ会員様特典として、ギフトセンターでお買上げのお客様に食料品フロアでご利用いただける 200 円クーポンプレゼントのキャンペーンを実施。また、高島屋のサステナブルな取組みの一環として、本年も、「早届け」(ギフト配送ピークを避ける取組み)の推奨も継続。

【特徴商品の 一例】

※価格は消費税を含む総額で表示、写真は調理・盛り付けの一例です。一部販売期間の異なる商品がございます。

※本リリースに掲載の商品は、すべて、店頭・WEBにて承ります。

「自宅でプチ贅沢を楽しむ、夏のごちそう」特集

バイヤー選りすぐりのレストラン・名店の味はもちろん、今だけ・ここだけしか味わえない至高の美味が、高島屋の限定ギフト「美事(みごと)を贈る」の新商品として誕生しました。

■〈shojin 宗胡×フレンチレストラン ラペ×赤坂璃宮〉 3シェフコラボ 夏の冷製デリ 6,480 円

※送料込み・冷凍便 ※高島屋限定販売

精進料理の野村大輔氏、フランス料理の松本一平氏、広東料理の譚澤明氏 3 人のシェフの創意工夫が詰まった「冷製デリ」。ジュレ仕立ての具材と麺、特製ソースを混ぜて完成させる新感覚のデリです。



※解凍後、混ぜるだけでお召しあがりいただけます。(盛り付け例)

※グラス画像右から

・〈shojin 宗胡〉 白味噌仕立て冷製デリ

インゲン、パプリカ、とうもろこし、蓮根、椎茸の 5 色の野菜に、胡麻生麩で食べ応えをプラス。昆布出汁と白味噌ソースとともに召し上がりください。

・〈フレンチレストラン ラペ〉 バジリコソース香る冷製デリ

バジルとトマトの香り、モッツアレラチーズと生ハムのコクが調和。彩り野菜を添えてプロヴァンス風に仕立てた、爽やかな一品です。

・〈赤坂璃宮〉 担担風冷製デリ

チンゲン菜、クコの実、椎茸、ネギ、豚肉などの具材が絶妙に融合。スパイシーな旨みが凝縮された、担担風の味わいに仕上げました。

■〈ザ・ペニンシュラ東京〉 ヘイフンテラス(起鳳臺) 夏の点心 8,640 円

※送料込み・冷凍便 ※高島屋限定販売

本格的な広東料理を提供する、ザ・ペニンシュラ東京 2 階、中国理ヘイフンテラス(起鳳臺)。中国・蘇州の古典庭園をイメージした美しい店内で愛されている点心が、小室雄亮料理長の手によって夏のギフトになりました。素材を大切にする広東料理の味わいをご自宅でお楽しみいただけます。



■〈東京日本橋・吉野鮎本店〉 ちらしずしと玉子すし 5,940 円

※送料込み・冷凍便 ※高島屋限定販売

140 余年の歴史を持ち、東京・日本橋で愛され続ける名店であり、「トロ」と名付けて最初に握ったといわれる〈吉野鮎本店〉。人気の玉子すしと、海老、穴子、コハダ、サーモン、イカなどを美しく盛り付けたちらしずしをセットにした日本の粋を感じる贈りものです。



夏だからこそ嬉しい！「人気のアイス&クールデザート」特集

■〈ペック〉 ジェラート・ソルベ詰合せ 5,400 円

※送料込み・冷凍便

ミラネーゼを魅了する〈ペック〉のジェラートが、日本初登場！口あたりが良くすつと溶けて、素材の味がダイレクトに伝わってきます。ピスタチオとレモンはシチリア産、バニラビーンズはマダガスカル産と、産地や品質にこだわるのはもちろん、時間をかけて練り込むことで空気を含ませ、なめらかでクリーミーな食感に仕上げています。バニラ、レモン、ピスタチオの3種とも日本初登場のおいしさです。



■〈カルピス(株) 特撰バター〉 特撰バターアイス 12個アソートセット 5,400 円

※関東店舗では送料無料、関西店舗では早期割引＋一律送料

※冷凍便 ※高島屋および提携店のみで販売

プロの料理人からも絶賛されるカルピス(株) 特撰バター。深いコクと口どけの良さ、上質でクリーミーな味わいを塩、あん、キャラメル、レーズンの4種で堪能できます。

■〈メゾンジブレー〉 6種柑橘のフルフルジブレー 4,860 円

※送料別・常温

〈メゾンジブレー〉江森宏之シェフ自らが日本全国から柑橘を厳選。愛媛県宇和島産のブラッドオレンジなどを使用した6種のゼリー。個性豊かな柑橘の味わいを食べ比べできます。凍らせてシャーベットとしても美味しくお召し上がりいただけます。



■〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉 イニシアシオン ジヴレ 8,705 円

※送料込み・冷蔵便

〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉の、新しい体験へと誘う「凍らせて味わうガナッシュ」。爽やかなピーチ&アプrikott、イチゴ&バジルなど夏らしい味わいを詰め合せた、新感覚のショコラです。

「知ってる？知りたい！大阪グルメ」特集

「大阪」エリアに注目が集まる今夏は、美食が盛りだくさんの大阪から、代表的な「粉もん」や、王道・人気のメニュー、個性が光るおいしさなど、魅惑のグルメをご紹介します！

■〈たこ八〉 たこ八のたこ焼・お好み焼セット 4,536 円

※送料込み・冷凍便

大阪の代表的な味わいを堪能できます。醤油味の生地の外はカリッと、中はふんわり。秘伝のだしに大きいタコ、奥深い味わいのたこ焼と、定番の豚玉お好み焼をセットにしました。

※お好み焼にマヨネーズは付きません。



■〈大阪渋谷麦酒〉 河内乃えーる8本セット 6,958 円

※送料込み・冷蔵便

日本人の手による日本初の醸造ビールといわれる「渋谷(しぶたに)ビール」のDNAを受け継ぐ醸造所。南河内の摘果みかんを使用したヴァイツェン、パールエールなど、個性豊かなクラフトビールの飲み比べができる詰め合わせです。



■〈北極星〉北極星特製チキンオムライスセット 5,400 円

※送料込み・冷凍便

大阪のオムライスといえば、大正 11 年創業の〈北極星〉。チキンライスを卵で包んだ、優しい味わいです。特製オムライスソースと一緒に、愛され続ける洋食屋の優しい味わいをお楽しみいただけます。



■〈太陽ノ塔洋菓子店〉タイヨウノカンカン 10 種アソート 4,201 円

※送料別

大阪で愛される洋菓子店〈太陽ノ塔洋菓子店〉のクッキーやガレットなど焼菓子 10 種を詰め合わせました。陶芸作家・野田夏実さん描き下ろしのレトロなデザイン缶も魅力です。

キャンペーンなどの取組み

タカシマヤアプリ会員様特典として、食料品フロアでご利用いただける 200 円 クーポンをプレゼント！
また、今年も、お客様とともに取り組む「早届け」(ギフト配送ピークを避ける取組み)の推奨も継続いたします。

【タカシマヤアプリ会員様特典！食料品フロアでご利用いただける 200 円クーポンをプレゼント】

ばらのギフトセンターにてご注文の際、タカシマヤアプリのクーポン画面をご提示のうえ、税込 10,000 円以上お買上げのお客様、先着 30,000 名様(※)に、食料品フロアでご利用いただける「200 円クーポン」をプレゼント。

(※)高島屋 13 店舗・フードメゾンおおたかの森店・JU 米子高島屋の合計。
(※)お一人様 1 回限り。数に限りがございますので、無くなり次第終了とさせていただきます。



【物流や環境に優しい、「6 月のお届け」(ギフトの配送ピークを避ける取組み)の推奨】

例年、お中元ギフトのお届けピークは 7 月上旬に集中します。

高島屋では、社会インフラである「宅配の安定化」や、配送車両運行に伴う CO2 排出削減に向けて、お中元ギフトの「配送ピークの分散化」を通じて物流や環境に優しい「6 月のお届け」をお客様へ推奨してまいります。(お客様が特にご指定がない限り、お中元ギフトのお届けに際しまして、6 月 20 日より順次お届けをご案内させていただきます)



※お中元は、贈る時期は地方によって違いがあるものの、首都圏では 7 月上旬から 15 日ごろまで(首都圏以外は 7 月上旬から 8 月 15 日ごろ)のお届けが一般的となっていました。近年は「6 月下旬からの届け」が増えています。夏のご挨拶であるお中元は、「中元」(旧暦 7 月 15 日)が起源と言われており、江戸時代には、感謝の気持ちを込めた贈りものへと変化し、現代のように、上半期の区切りにお世話になった方に贈る慣習として定着しています。

【高島屋オンラインストア】2025 夏の贈りもの



■期間:2025 年 8 月 4 日 (月) 午前 10 時まで

※商品により販売期間・送料が異なります。一部商品は、8 月 9 日 (土) 午前 10 時まで承ります。

※お中元用途以外のご注文は、8 月 31 日 (日) 午前 10 時まで承ります。

https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/summergift/?utm_source=qr&utm_medium=pr&utm_content=2025&utm_campaign=summergift

高島屋オンラインストアでは、期間中最大約 4,200 点(うち、期間中最大約 1,500 点が日本全国送料無料)がお買い求めいただけます。また、先様の住所をご存知なくても SNS やメールで “URL を送信するだけ” で気軽にギフトを贈ることができる「ソーシャルギフト」をご利用いただけます。ささやかに日頃の感謝の気持ちや、夏のご挨拶としてカジュアルにギフトを贈りたい方にオススメのサービスです。詳しくは以下からご覧いただけます。

詳しくはこちら:

https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/summergift/A17227/608119/?utm_source=qr&utm_medium=pr&utm_content=2025&utm_campaign=summergift

2025 年 高島屋 夏の贈りもの 基本情報

■平均単価予想(店頭) : 約 4,500 円 (前年同様)

■店頭カタログ掲載点数 : 『高島屋 夏の贈りもの』 ~高島屋のお中元~ 約 2,000 点 (※1) (前年同様)

うち、ローズギフト(※2)の 1,200 点 (前年同様) が日本全国送料無料。

(※1) 関東・関西の店頭カタログに掲載の点数。店頭・オンラインストアをあわせると期間中最大約 4,200 点。

(※2) ローズギフトは、高島屋がおすすめする進物好適品。オンラインストアおよび関東店舗は送料無料、関西店舗は早期割引+一律送料の商品。店頭・オンラインストアをあわせると期間中最大約 1,500 点が日本全国送料無料。

■カテゴリ別上位予想:

本年予想		前年順位	
1 位	洋菓子	1 位	洋菓子
2 位	ギフトパレット※	2 位	ギフトパレット※
3 位	和酒・ビール	3 位	和酒・ビール
4 位	和菓子	4 位	和菓子
5 位	惣菜	5 位	惣菜

※ギフトパレット・・・飲料・乾物・調味料・缶詰

高島屋各店のお中元ギフトセンター会期については最新情報を各店ホームページにてご確認ください。

<https://www.takashimaya.co.jp/store/special/summergift/index.html>

以上