

今年は、価格・内容ともに“バラエティ豊富な”ラインアップで多様なニーズに対応！
おせち料理は伝統から“個性”の時代へ！“時代の変化を映す食文化”

「2027年新春 高島屋のおせち」

～店頭・オンラインあわせて、期間中最大1,100種類以上の豊富なラインアップ～

高島屋オンラインストア：2026年8月19日（水）から ご予約承り中

※カタログ掲載商品ほか約900種類は9月18日（金）午前10時からご予約販売スタート

高島屋各店：2026年9月24日（木）から ご予約販売スタート

日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、大宮店、柏店、高崎店、タカシマヤフードメゾンおおたかの森店にて承り・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、食生活の多様化や、世代や嗜好の異なる多様なニーズにも対応したバラエティ豊かなラインアップをご用意しました。

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（店頭で販売する約900種類＋オンラインストア、通信販売で販売する約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。

おせち市場では「少し高くても特別なものを選ぶ層」と「コストパフォーマンスを重視する層」の“二極化”が一段と進んでいます。そうしたなか、「ご褒美も、コスパも」選べるお正月を意識したラインアップとして、有名店や人気シェフとコラボレートした**プレミアム感が楽しめるおせち**、1万円以下で手軽に楽しめる**ミニマムおせち**、好みや予算に合わせてお重の中身をマースずつ選べる**カスタマイズ型おせち**など、**価格・内容ともに、バラエティ豊かなおせち料理**が勢揃いいたします。

また、近年広がる“界限消費”に着目し、人気作品やキャラクター、スイーツを中心に人気を集める“**界限系おせち**”など、**従来のおせちの枠を超えた個性豊かな商品**を展開いたします。

【2027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：開催中～12月25日（金）午前10時まで

※一部商品は9月18日（金）午前10時から

※一部商品は12月27日（日）午前10時まで

■お届け日：

2026年12月28日（月）～31日（木）※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：

2026年11月9日（月）午前10時までのご予約分は送料無料



店頭

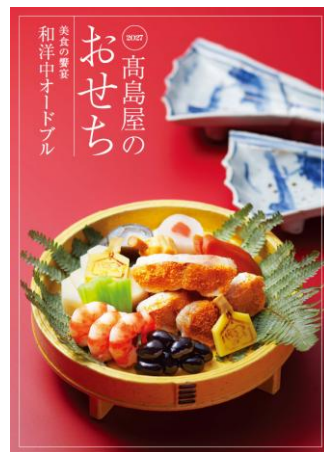
■ご予約承り：2026年9月24日（木）～12月24日（木）

※関西の一部店舗は9月19日（土）～、洛西特設会場は10月30日（金）～

■お届け日及び店頭でのお渡し日：2026年12月31日（木）

※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・泉北店・京都店・洛西特設会場（ホテル京都エミナース2階）・岡山店・JU米子高島屋にて承り・お渡し（洛西特設会場は、配送のみの承り）



① 物価高でも選ばれるご褒美需要、本物志向。
一度に三つの有名店や人気シェフの味が味わえる！「コラボレーションおせち」

NEW

高島屋限定販売

〈鈴なり×ルカンケ×中國名菜 孫〉

夢の饗宴おせち 和・洋・中 三段重 108,000円

注目を集める三人の料理人が美食づくりの夢コラボレート。

初春の席に華を添え、3つの有名店のおせち料理が一度に楽しめる、和洋中の三段重が初登場。

村田明彦氏の本格的日本料理、古屋壮一氏の独創性あるフレンチ、孫成順氏のヌーベルシノワ。それぞれの個性が織りなす豊かな味わいをおせちで存分にご堪能いただけます。



日本料理 鈴なり
店主 村田明彦氏



ルカンケ
オーナーシェフ 古屋壮一氏



中國名菜 孫
オーナーシェフ 孫成順氏

〈たん熊北店×三國×トゥーランドット臥龍居〉

和・洋・中 三段重 45,360円

伝統の京料理、洗練のキュイジーヌ・ナチュレル、創作チャイニーズ。

3つの人気店の3種のおせち料理、美味の贅沢な饗宴を味わえます。

季節の素材を大切におもてなしの心を尽くす〈たん熊北店〉。

素材の力をいかす現代フランス料理の〈三國〉。

伝統の上海料理をモダンな解釈で供する〈トゥーランドット臥龍居〉。

それぞれの料理が織りなす、贅なる美食の三重奏をお楽しみいただけるおせち料理です。



たん熊北店
主人 栗栖正博氏



三國
オーナーシェフ 三國清三氏



トゥーランドット臥龍居
オーナーシェフ 脇屋友詞氏

② 自分の好み・予算にあわせて、お重の中身を一マスずつ選べる「カスタマイズおせち」

毎年大人気の「名店・有名シェフの味にこだわった」35種類のおせちメニューの中から、好きな12品または9品を選んで、オリジナルのおせちをお作りいただけます。

同じメニューを複数選ぶこともでき、組み合わせは自由自在。好きな料理だけを詰め合わせられるため、満足度が高いだけでなく、食べ残しを減らし、フードロスの削減にもつながります。「好きなメニューだけを選ぶ」「予算に合わせて選ぶ」「フードロス削減にも貢献できる」、まさに“一石三鳥”のおせちです。

今年は、オンラインでも新たに9マスのお重をご注文いただけるようになりました。従来の12マスと合わせて、人数やご予算に応じて、より選びやすくなっています。

高島屋限定販売

WEB・通販のみで承ります

よりどり彩りおせち

好きな12品または9品を選んで、オリジナルのおせちをお作りいただけます。



35品のうち8品が、今年の新メニュー



12品選ぶ



カスタマイズしたセット済みの一例（12品）



9品選ぶ



カスタマイズしたセット済みの一例（9品）

◆「よりどり彩りおせち」（9品）13,500円～、（12品）18,000円～

人気の名店・有名シェフ監修の35品のメニューからお好きなもの、食べたいものを自由に12品、または9品を選び、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。冷凍便にてお届けいたします。

今年から、オンラインストア受注でも12品・9品をお選びいただけるようになりました。

◆販売期間

【通販カタログ受注】8月24日（月）午前9時～11月8日（日）午後6時

【オンラインストア受注】8月19日（水）午前10時～11月9日（月）午前10時

※カタログ、オンラインストアともに、**予定数になり次第、販売終了**

◆お届け日

2026年12月30日（水）

・「よりどり彩りおせち」は、35品の中からお自由に12品または9品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ことも可能です。

※商品価格は、お選びいただいた12品または9品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。

お重の画像は、セット済みの一例です。

③ 年末年始は最大9連休の大型連休！巣ごもり・年末年始を彩る！「オードブル系おせち」

～ボリューム満点の肉づくしおせち～

年末から年始にかけて長期で楽しめる！華やかな贅沢なオードブルおせち。

高島屋限定販売

〈高島屋 肉おせち〉 肉おせち 一段 16,200円

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、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 28,080円

看板料理のローストビーフをテーマに、黒毛和牛モモローストビーフをはじめ、食べ応えのある角切りヒレ肉と、多彩なフレーバーのモモを盛り込みました。冷凍便にてお届けいたします。



～年末年始に人気！中華料理を満喫できるオードブル～

NEW

高島屋限定販売

WEB・通販のみで承ります

中国四大料理オードブル 17,820円

中国4つの地域の特徴を1つのお重で食べ比べができるオードブル。中国の歴史が育んだ、四川・北京・広東・上海の4大料理を贅沢に詰め合わせました。



④ 昭和レトロなノスタルジック感も楽しめるおせち

NEW

高島屋限定販売

WEB・通販のみで承ります

昭和・平成・令和 家族三世代おせち 28,620円

昭和・平成・令和、それぞれの時代性を映した料理を盛り込んだ三段重。
それぞれの時代を、一度に楽しめる三段重のおせち料理は、
親・子・孫の三世代で和気あいあいとお楽しみいただけます。
家族三世代で楽しみたい、三時代のおせちです。

一の重「昭和」

愛され続ける和のおせち。伝統的な縁起物に、豪華な「鮑煮」や「真鯛尾頭付」も加えて。

二の重「平成」

洋風や中華もトレンドに。「ローストビーフ」「イセエビ」「海鮮包子」など多彩な味を揃えて。

三の重「令和」

多様性でおせちも進化。「ホタテのヤンニョムソース」「ラタトゥイユ」など多国籍な料理を。



NEW

高島屋限定販売

WEB・通販のみで承ります

昭和レトロオードブル（アデリアレトロ柄） 10,800円

昭和のお子様ランチを思わせる洋食が入った、ノスタルジックな一品。ハンバーグや
ウインナーなど、人気の洋食メニューが詰まった一段重です。親子や世代を超えて
楽しめるお子様ランチ風メニューを組み合わせた昭和レトロなオードブルに、アデリア
レトロ柄のパッケージも魅力。今治製の赤いミニタオル付です。



⑤ 推し活も、趣味も、偏愛も！ “界限系おせち” で楽しむお正月

～アニメ・キャラクター界限～

周年を迎える人気作品やキャラクターの世界観を詰め込んだ、ファン必見
のコラボレーションおせち

NEW

高島屋限定販売

WEB・通販のみで承ります

「ベルサイユのばら」55周年記念おせち 24,840円

不朽の名作「ベルサイユのばら」が連載開始55周年を迎えるのを記念し
て作られたおせち。作品の優雅な世界観を詰め込んだ特別なおせちで
す。蓋はオスカルをあしらったエレガントなデザイン、ミニタオルの特典付き。



NEW

高島屋限定販売

〈高島屋オリジナル リラックマおせち〉
和・洋・スイーツ 三段重 29,700円

「リラックマ」に登場するキャラクター「チャイロイコグマ」の10周年を
記念したおせち。チャイロイコグマやリラックマなど、キャラクターたちを
ちりばめた、おいしい＆かわいいおせちをお楽しみください。
※三段重にはチャイロイコグマのアイシングクッキー付き。



NEW

〈ウルトラマンおせち（KANSAIデザインコラボレーション）〉 和・洋・中・おこさま 三段重 32,130円

山本寛斎のエネルギーを受け継ぐKANSAI JAPANが、ウルトラマンとデザインコラボレーション。ウルトラマンの世界観を新たなモチーフとしておせち料理に盛り込みました。新しい一年をパワフルにお楽しみいただけます。お重の蓋にはオリジナルの絵柄をデザイン。千社札意匠の祝い箸（4膳）と、風呂敷が付きます。



©円谷プロ

～スイーツ界限～

〈トシ・ヨロイツカ〉スイーツおせち 二段重 23,000円

高島屋限定販売

干支の「未」をイメージしたいちごムースや、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。



〈モンサンクレール〉スイーツおせち 一段 12,801円

高島屋限定販売

辻口シェフのスペシャリテである「セラヴィ」のほか、トリュフやバターサンド、利平栗のモンブランなど多彩な味わいのスイーツおせち一段。



NEW

〈パパブブレ〉グミおせち 一段 6,801円

本物と見間違えるほど超リアル！お菓子だけで作った「グミおせち」。細く切ったり、巻いたり、重ねたり。職人の手仕事で、本物と見間違えるほどリアルに仕上げました。



⑥ ギルティも！ヘルシーも！食志向にあわせて選べるおせち

高島屋限定販売

WEB・通販のみで承ります

ソロ活 和のおせち 6,912円

ソロ活 バラエティー満足おせち 6,912円

おひとり様のお正月を華やかに演出する「ソロ活おせち」に、ギルティver. & 低カロリーver. が登場。昔ながらの「和のおせち」と、洋風料理も加えた「バラエティー満足おせち」の2タイプをご用意しました。

正月だから「ダイエットしたい」「罪悪感を気にせず楽しみたい」おひとり様のプチ贅沢、それぞれのニーズ対応した一人前のおせち料理です。

・和のおせち（画像右側）

海老酒蒸しや栗きんとんなど、縁起の良い和の味で健やかに。

・バラエティー満足おせち（画像左側）

牛肉カルボナーラや焼豚炙りチーズなど、スタミナ系メニューに大満足！



〈日本ロングライフ〉

ローカーボ（低糖質）おせち 一段 12,744円

管理栄養士が監修し、糖質を抑えた食材を用いて1人前 糖質9.0gにて作りあげたおせちです。健康に気遣いながら、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。

栄養成分表示		おせち料理一段合計
熱量	量	517kcal
たんぱく質		54.1g
脂質		24.1g
炭水化物		24.5g
糖質		17.9g
食物繊維		6.6g
食塩相当量		6.2g

●栄養成分表示は、(株)日本食品エコロジー研究所による分析値を基に算出しています。



⑦ バイヤーいちおし！おせち

高島屋限定販売

WEB・通販のみで承ります

〈タカシマヤオリジナル〉 高島屋おせち三段重 23,280円

2008年に登場以来、タカシマヤ通販18年連続人気ナンバーワンの売上を誇るおせち料理。選び抜いた上質食材、素材を活かす味わい、こだわりのメニュー開発で、お客様から高いご支持をいただいております。

豪華な食材をふんだんに

鮑や北海道産いくらをはじめ、贅沢な食材を多彩にラインアップ。食材ごとの名産地に足を運び、プロの目利きで選び抜いた食材を使用しています。

素材の味を活かす工夫とこだわり

「素材の味を大切に」との思いから、調味料をできるだけ使わず、しっかりと下処理を。料理人の技で丁寧に仕上げた料理の味わいを急速冷凍でキープしたままお届けします。

毎年ご期待に応えるメニュー開発

リピーター様にも喜んでいただけるよう、メニューの一部をリニューアル。人気のお品はキープしながら、ご家族三世代でお楽しみいただける内容に仕上げています。



■「2027年新春 高島屋のおせち」 注目商品 ※一例

NEW

高島屋限定販売

WEB・通販のみで承ります

高島屋 開運招福おせち 一段 8,888円

幸運を招く愛らしい招き猫をはじめ、新年の運気をアップ！の願いを込めた、運の「ん」のつくメニュー、粒もの、丸いものなど、縁起の良い食材を集めました。



高島屋限定販売

WEB・通販のみで承ります

北陸支援おせち 三段重 22,680円

北陸支援蟹おせち 一段 12,960円

NEW※

豊かな自然に恵まれた山海の幸や独自の食文化など、北陸の味を楽しめるおせち料理。「笑顔が戻る」を願い、おせちで北陸を応援するおせちとして、売り上げの一部は被災された地方に寄付いたします。

※NEW（新登場）は、北陸支援蟹おせち 一段 のみ。



高島屋・熊本県 鶴屋共同販売企画 〈熊本おせち〉和・洋 一段 18,360円

農林水産王国・熊本の素材で作った郷土の「うまか！」をおせちに。お重の蓋には、くまモンのオリジナルの絵柄をデザインしました。

※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おります。



©2010 熊本県くまモン 協力：銀座熊本館

高島屋限定販売

WEB・通販のみで承ります

食育おせち料理 一段 3,980円

「おせちで次世代へつなぐ、日本の伝統・食文化」がコンセプト。セットになっている「おせちなぞなぞカード」を通じて、おせち料理に使われる各食材の由来を、美味しく学びながら親子で楽しめるおせち。お正月の団らんとともに、日本の伝統・食文化に親しめます。



以上