日本橋髙島屋S.C. 本館地下1階

FOOD NEWS





早いもので師走。。。吐く息の白さに冬本番の訪れを感じますね。12月といえばもちろん「クリスマス」♪食料品フロアでは 12月25日(土)まで、クリスマスを素敵に演出するための食材をたくさんご用意しております。そしていよいよ年末! 本年は本館8階特設会場にて12月27日(月)→31日(金)の期間「食料品 迎春特集」を開催いたします。年末年始の食卓を 彩る食材をたくさんご用意していきます。今年の締めくくりに美味の数々をぜひどうぞ。

※都合により出品ブランド・内容が一部変更になる場合がございます。

				叩を更になる場合がことい		
	12月1日(水) →7日(火)	12月8日(水) →14日(火)	12月15日(水) →21日(火)	12月22日(水) →28日(火)	12月29日(水) →31日(金)	
食料品 催会場	冬の味紀行	冬の北海道味紀行	旬の幸美味紀行	★12月27日(月)まで★ 年の瀬グルメフェア		
生鮮「丸赤」前	く高知・フルーツショップ オザキ> 山北みかん					
		<静岡・魚鶴> 藁焼きかつおたたき	<沖縄・久米島食品> 天然もずく	<北海道・函館タナベ食品> 海鮮珍味		
生鮮	★2022年3月1日(火)まで★ <広島・かなわ> 生かき					
明治屋	<関東屋> 京味噌	<迎春特集> 迎春商材 第1弾	<迎春特集> 迎春商材 第2弾	★12月24日(金)まで★ <クリスマスフェア>	★12月25日(土)→31日(金)★ <迎春特集> 迎春商材 第3弾	
惣菜	★2022年1月4日(火)まで★ <職人のからあげ 華鳥> 中津からあげ					
味百選	<浜峰のひもの> カジキステーキ	<鈴木養蜂場> 蜂蜜	<丹波の 黒豆煮・黒豆			
和洋酒(洋酒)	★12月6日(月)まで★ 〈銀座ワイナックス〉 冬のドイツワイン ※最終日は午後6時までとなります。	★12月9日(木)から★ 〈ペルノリカール〉 クリスマスを彩る シャンパンとワイン ※最終日は午後の時までとなります。	〈MHD〉 クリスマス シャンパン&ワイン特集 ※最終日は午後の時までとなります。	〈ファインズ〉 冬におすすめのワイン特集		
和洋酒 (和酒)	〈山形・辯天〉 地酒のご紹介 ※最終日は午後6時までとなります。	〈日本酒応援団〉 6県の日本酒紹介 ※最終日は午後6時までとなります。	〈兵庫・龍力〉 地酒のご紹介 ※最終日は午後6時までとなります。	〈宮城・浦霞〉 地酒のご紹介		
特設会場和洋菓子	<創作洋菓子ロイヤル> ブランデーケーキ	<横浜シフォン> シフォンケーキ	<プリン総合研究所> プリン	〈代官山レストラン小川軒〉 レイズンウィッチ		
	<ローラン・ル・ダニエル> サブレ ほか		<くりはち> 焼き栗	※12月27日(月)は入荷が遅れる場合 がございます。予めご了承ください。		
スウィーツ スクエア	★2022年1月18日(火)まで★ <カカオ サンパカ> チョコレート ※都合により会期が変更となる場合がございます。					
南エスカレーター 付近		★12月11日(土)★ <小倉山荘> 無撰別	<いカーヴ・ド・タイユヴァン 東京> クリスマスおすすめ ワイン特集	★12月24日(金)・25日(土)★ <京 鳥> クリスマスメニュー	★12月26日(日)→31日(金)★ <ダルマイヤーハム> 年末商材 ★12月26日(日)→28日(火)★ <ローマイヤ> 迎春メニュー	

■ 2021年 クリスマスケーキ&オードブルご予約承り ■12月15日(水)まで ■本館8階 特設会場

★事前予約「クリスマスケーキ」お渡し場所についてのご案内★

■お渡し日:12月24日(金)-25日(土)

■お渡し場所:本館8階特設会場

本館地下1階洋菓子各ブランド店頭及び本館8階特設会場にて事前にご予約いただいた「クリスマスケーキ」は一部のブランドを除き 本館8階特設会場でのお渡しとさせていただきます。 ※お渡し時間はブランドによって異なります。 ※詳しくは売場係員までお尋ねください。

■ 事前ご予約福袋 ■ご予約期間:12月1日(水)→ 20日(月) ■ご予約場所:各売場

一部の福袋は予約販売とさせていただきます。お渡し日、承り会期はブランドによって異なりますので詳しくは売場係員までお尋ねください。

《玉子焼き【扇屋】のご予約について》<u>※本年は12/30(木)・31(金)の当日販売はございません。</u> <u>12月15日(水)午前10時20分頃より、本館地下鉄口から</u>整列入場とさせていただきま す。

■ 食料品 迎春特集 ■12月27日(月)→ 31日(金) ■本館8階 特設会場

本年は本館8階特設会場にて「迎春食材」をご紹介してまいります。



【日本ばし 神茂】 極上御伊達巻	【上海餃子】 三鮮水餃子
【大寅】太閣(赤·白)	【丸福水産】 天然本まぐろ中とろ(冷凍)
【BUTTINGHAUS JIRO】 黒毛和牛熟成プレミアムコンビーフ	【伊勢廣】 塩焼団子(麻の実入り)
【本田水産】 かき燻製	【なだ万】 伊達巻
【テイネフーズ】 まるごと貝柱	【特選和牛 竹紫亭】 東北産黒毛和牛ローストビーフ(モモ)
【竹田食品】 数の子松前	【レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京】 ワイン
【日光 米山そば】 石臼弐層挽き蕎麦 二人前そばつゆん	
【茂勝水産】 むきたて むきほたて	
	【大寅】太閣(赤・白) 【BUTTINGHAUS JIRO】 黒毛和牛熟成プレミアムコンビーフ 【本田水産】 かき燻製 【テイネフーズ】 まるごと貝柱 【竹田食品】 数の子松前 【日光 米山そば】 石臼弐層挽き蕎麦 ニ人前そばつゆ作

■会期:12月28日(火)→31日(金) 【小倉山荘】 無撰別特別販売

■販売日:12月31日(金) <ハゲ天> <ハツ花> 天ぷら 販売 ※本館地下1階での販売はございません。

8階「食料品 迎春特集」開催に伴い、下記ブランドつきましては下記の期間、本館地下1階での販売はございません。

※12/27(月)→31(金):「鈴廣」「神茂」「伊勢廣」 ※12/31(金):「ハゲ天」「ハツ花」

■迎春用商品<ご予約承り>※数に限りがございます。品切れの節はご容赦ください。

※お渡し時間などは、ご予約時に係員よりご案内いたします。

〈予約販売>	<玉子焼き>【扇屋】(1個)1,404円 ■本館地下2階 レストラン街	<玉子焼き>【鳥近】(1個)900円 ■本館地下1階 味百選	<鶏肉>【鳥芳】 ■本館地下1階 生鮮	
ご予約 承り期間	12月15日(水)より予定数に達し次第終了 ※お一人様3点まで (12月30日(木):130点限り 31日(金):130点限り)	12月1日(水)より予定数に達し次第終了 ※お一人様3点まで	12月1日(水)→26日(日)	
お渡し日	12月30日(木)・31日(金)	12月28日(火)→31日(金)	12月30日(木)・31日(金)	
お渡し場所	本館8階 特設会場	12月28日(火)、29日(水): 本館地下1階 味百選 12月30日(木)、31日(金): 本館8階 特設会場	本館8階 特設会場	

■ 2022年 おせち料理 ご予約承り ■ 12月25日(土)午後6時まで ■本館8階 特設会場

本年度は、本館8階 特設会場での【12月31日(金)限り おせち料理限定販売】はございません。

※事前のご予約をおすすめいたします。