

2015年10月

# 2015年 高島屋のお歳暮



2015年お歳暮カタログの表紙：原神一

## 「三千年」

琳派400年にあたる今年、高島屋のお歳暮は「伝統が創る、新しい今」がテーマ。次代へ、世界へ、思いをつなぎ、生まれる新たな美を、琳派の心をもつ現代アーティスト原神一氏の作品をもとに表現しました。

金色に輝く「普遍的なもの」の周りを「感情」が波打ち、さまざまな人と響き合い、時を越えてつながってゆくさまを描いています。明るい色の球体はポップな文化が花咲く今の時代性を表しています。

## ■関東各店承り期間

	本年会期	日数
日本橋店 8階	11月12日(木)→12月24日(木)	43日間
新宿店 11階	11月2日(月)→12月24日(木)	53日間
玉川店 6階	11月5日(木)→12月17日(木)	43日間
立川店 8階	10月28日(水)→12月17日(木)	51日間
横浜店 8階	11月12日(木)→12月24日(木)	43日間
港南台店 5階	11月5日(木)→12月24日(木)	50日間
大宮店 6階	11月5日(木)→12月21日(月)	47日間
柏店本館 地下2階	11月5日(木)→12月21日(月)	47日間
高崎店 6階	11月11日(水)→12月24日(木)	44日間
岐阜店 10階	11月5日(木)→12月24日(木)	50日間
高島屋オンラインストア	10月14日(水)午前10時→12月24日(木)午前10時	72日間

## ■お歳暮ギフトの傾向

お歳暮ギフトの人気上位については、例年ハム・洋菓子・ビール・佃煮などが定番で変わりありません。その一方で、自分ならではのこだわりが感じられる商品や、一層の美食を求めた商品、贈り先様の趣味嗜好などを吟味した商品に人気が集まっているのが最近のギフトの特徴です。また、食に関する「安全」「安心」はもちろんのこと、「環境保護」「次世代の食を担う若者への応援」といったエシカル視点のギフト、「希少価値」・「上質感」といった、贈り手の「センス」や「こだわり」が感じられるギフトが増加傾向です。

### ①社会消費時代 社会や地球環境に配慮した商品を選びたい！

震災後、人々の価値観(家族愛や人間愛)が変化中、CSR・地球環境保護・食の安全・安心の観点から、「社会貢献」「健康」「安心」「環境保全」「フェアトレード」などへの関心がさらに高まっています。

### ②少子高齢社会 健康や高齢者に配慮した商品を選びたい！

少子高齢化、単身者世帯の増加に伴ってすっかり人気定着した「少量小分け」ギフト。最近では、さらに“贅沢”“ご当地”などの切り口も加わり品揃えも充実。人気商品が増えています。

### ③パーソナル化 こだわりギフト～贈り手のセンスが光るもの～を選びたい！

素材や製法にこだわった商品・技が感じられる商品など、個性が光るギフトの人気が高まっています。複数の方に贈る場合でも、同じものを選ばず、贈り先の方に好みや家族構成、ライフスタイルなどに合わせて、個別に選ぶお客様が増えています。また、贈り手のセンスが感じられるような、希少性・物語性のある商品も人気です。

### ④自分へのギフト お取り寄せ感覚で、自宅用にも買って食べてみたい！

お中元は「期間限定の特別企画品」や「通常時より充実した内容の品」など、数多くのグルメが揃う機会であることから、贈り手がギフトとしてのご進物のほか、ご自宅用・自分用に購入する“ついで買い”が増加しています。

### ⑤地域回帰 自分たちの住む土地で自慢のものを選びたい！

日本を見つめ直す気運をきっかけとし、更に一步踏み込んだ地産地消や地元産品を応援しようとする消費行動が広がっています。「自分が住む街の人気商品」や「故郷の名産品」など、“地域”を切り口とした「ご当地ギフト」を贈る方が増えています。

スマホアプリ歳暮初導入

### ⑥オンライン 自宅で、便利にゆっくり選びたい！

いまや、ネットでの買物は、PCからスマートフォンまで対応出来るようになり、より便利なネットでの買物環境が求められています。そのニーズに応えるため、スマートフォンアプリ「高島屋カタログスキャン」を、2015中元に続き、歳暮でも初導入します。アプリをダウンロードすれば、WEBマークがついた商品をスキャンするだけで、検索の手間をかけずダイレクトに、高島屋オンラインストアへアクセスできます。

また、オンラインストア限定の商品・インセンティブの強化を図り、より魅力ある内容を実現してまいります。

<展開商品数> 取り扱い総点数約6,200点、うち期間中最大 約5,000点が日本全国送料無料 ※前年同数  
<売上> 昨年比+30%を見込んでいます。(昨年売上は、一昨年比+20%)

## 2015年 高島屋お歳暮テーマ 『伝統が創る、新しい今。』

### ●2015年の高島屋お歳暮のキーワードは、“伝統が創る、新しい今。”

長く培ってきた技や様式が、時代の感性により、新たに人々の心をとらえるものに生まれ変わります。高島屋のお歳暮では、伝統から新しい今を創り出す商品をご提案してまいります。

#### 1. 『美事を贈る～はじめての、きもちで～』

「歴史ある旅館や名店が、伝統の味わいをいかしつつ高島屋と創意工夫を重ねた新たな美味」「名店の王道の良さに、新しさを加えた提案」など、様々な出会いから生まれた新しい美味。高島屋バイヤーが渾身の力を込めて作った限定ギフトです。

#### 2. 『美事を贈る～季(とき)をおいしく～』

華やかな季節を彩る特別仕立ての美味を揃えました。

#### 3. 『美事を贈る～美事名作選～』

今までご紹介してきた美事の商品の中から、特に人気の高いものを選びすぐり「美事名作選」としてお届けします。

#### 4. 『高島屋ファーム』

初登場

おいしくて安全・安心な食品を提案するショップ「高島屋ファーム」。高島屋が選りすぐったおいしさを、ぜひ贈りものとしてご用命ください。

#### 5. 『メイド・イン・日本』

日本の風土が育んだ素材を使用し、手間をかけて作った自慢の味わい。日本の素材そのものの滋味や、豊かな旨味を堪能できる贈りものです。

#### 6. 『がんばれ次世代！応援ギフト』

未来を担う高校生が育てた食材をプロの技で仕上げました。

#### 7. 『ワールドグルメ』

高島屋が世界から選りすぐった美食ブランド「フォション」・「ペック」・「ダルマイヤー」・「ルロワ」を、大切な方にお届けします。

#### 8. 『年末年始の集まり～クリスマス・迎春～』

初登場

今年初めて、お歳暮の季節と重なる年末年始の集まりを演出する贈りものを揃えました。パーティーを贅沢に演出する名店の美味や、新年を寿ぐ上質で華やかな美味をお届けします。

#### 9. 『簡単・少量・小分け』

伸長するシニアマーケットや核家族化など、時代に対応したギフトを提案します。「美味しいものを少しずついろんな種類を楽しみたい」というニーズが増加。「かんたん・少量・小分け」をコンセプトとした様々な商品を取り揃えました。

#### 10. 『人と地球にやさしいギフト』

「環境保全」、「トレサビリティ」、「オーガニック」などをキーワードとした、人や環境を元気にするギフトを提案します。

#### 11. 『お取り寄せ感覚 ご自宅用ギフト』 ※別パンフレット「Tasty Days(テイスティー デイズ)」

近年、「贈り先様へ贈ると同時に、自分でも食べてみたい」というニーズが増えています。こうしたニーズにお応えするため、日本各地の名産品やこだわりの逸品などを、お取り寄せ感覚で選べるパンフレットが好評です。

#### 12. 『日本全国送料無料 ローズギフト』

業界最多の1,200点以上の日本全国無料ギフト(冷蔵便・冷凍便含む)を取り揃えました。

## ■2015 お歳暮代表商品

### 1. 美事を贈る ～はじめての、きもちで～

＜滋賀・ブルーベリーフィールズ紀伊國屋治兵衛＞  
ばらの花びらジャム・瑠璃詰合せ 5,400 円

花びらの豊かな香りと独特の食感。白いダマスク・ローズと赤いローズ・センチフォーリアに和三盆を加え、品のある甘さに仕上げた、他に類をみないジャムです。2つの薔薇の味と香りを食べ比べるのも一興。自家農園手摘みブルーベリージャムに和三盆を加えた和菓子のような風味の「瑠璃」とセットでお届けします。



### 2. 美事を贈る ～季(とき)をおいしく～

＜恵比寿・賛否両論＞ 友禅 SUSHI 5,400 円

鮮やかな姿に目を奪われるこちらの一品、実はお寿司。国産の車海老、北海道産のいくらと数の子、スモークサーモンなど、海の幸を重ねました。寿司飯もしそ酢を使い、紅白に。さらに、人参と小松菜で彩りを添え、高菜で巻きました。伝統をふまえながら独創性豊かな料理が評判の「賛否両論」小笠原将弘氏ならではの提案。「友禅 SUSHI」と題して登場いたします。



### 3. 美事名作選

＜すきやばし次郎＞ ばら寿司 10,800 円

鯨の名店＜すきやばし次郎＞の本店で、かつてお馴染み様への手土産として親しまれた「ばら寿司」。大ぶりの国産車海老は、茹でた後に甘酢でめめ、プリッとした食感に。丁寧に炒りあげた海老おぼろの下には、コハダや煮アナゴ、椎茸、干瓢などのネタが隠れており、酸味を強めたシャリとの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。特別に「黄身おぼろ」もご用意しました。



### 4. 高島屋ファーム

初登場

＜下関・林商店＞ 化学調味料無添加・無着色 辛子明太子 5,400 円  
おいしくて安全・安心な食品を提案するショップ「高島屋ファーム」。高島屋ファームは4つの約束をします。1. 素材本来のおいしさを追求します。2. 安全・安心・新鮮を基本とします。3. 栽培・製造方法にこだわります。4. 食品添加物は必要最小限とします。  
こちらの商品は、北海道の完熟したたらこを使用。鰹だし・昆布だしを使った調味液にしっかり漬け込んだやさしい味。



## 5. メード・イン・日本

### <岐阜・奥飛騨ガーデンホテル焼岳> 奥飛騨キャビア 11,000 円

キャビアの親魚であるチョウザメの漁獲量が世界的に減少する中、近年国内で完全養殖されたチョウザメの国産キャビアが注目を集めています。「奥飛騨ガーデンホテル焼岳」は、約 10 年養殖したアムール種のチョウザメの卵を使用。低温殺菌処理を行わず、高知産室戸産深層海水塩のみで味付け。新森俊洋料理長の技術で仕上げたキャビアは、卵本来の味を楽しめる一品です。



## 6. がんばれ次世代！応援ギフト

### <滋賀県立長浜農業高等学校> 特別栽培米 にこまる 4,644 円

次世代を担う高校生たちが育てた食材をいかしました。

平成 26 年全国農業高校お米甲子園で最高金賞を受賞した、滋賀県立長浜農業高等学校の生徒たちが作った特別栽培米。



## 7. 高級食材を贅沢に使った世界トップクラスの味

### <フォション> オマール海老のコンフィ ジュレスース 10,800 円

1886 年にパリ・マドレーヌ広場で誕生し、常に世界の食をリードし続けるフォション。フォションの審美眼で選び抜かれた、オマール海老のコンフィ。野菜やフルーツを使用したジュレとともに味わう贅沢な一品です。



## 8. シーンを贈るギフト〜クリスマス・迎春〜

初登場

### <福井・天たつ> 酒肴御節九品膳 10,800 円

最近、消費のトレンドはモノからコトへと変化しています。この傾向は、ギフト商戦にも波及し始めました。今年の高島屋のお歳暮は、先様の生活を物理的にだけでなく、文化的にも豊かにするクリスマス・お正月といった年末の「シーン」をお歳暮として届けたいと思います。

伝統の塩蔵法で仕上げた「汐雲丹」をはじめ、迎春にふさわしい酒の肴 9 品を、2〜3 人分ずつ少量を詰め合わせました。



## 9. かんたん・少量・小分け

### <助川> ご飯少量パック 12 種詰合せ 5,400 円

料理研究家 松本忠子さん監修のご飯少量パック 12 種。電子レンジで温めて簡単にお召しあがりいただけます。



## 10.人と地球にやさしいギフト

### ＜黒門市場 新魚栄＞近代まぐろセット 10,800 円

近畿大学水産研究所が完全養殖に成功した近代まぐろ。  
大トロ・中トロ・赤身を使いやすい少量パックでお届け  
します。



## 11.お取り寄せ感覚 自分へのギフト

### ＜活魚黒門＞ 高知県産金目鯛鍋 8,640 円

味と味の融合を楽しむお鍋。

日本各地の新鮮な素材をセットにしたご当地鍋のギフトをお届けします。  
高知県室戸沖の脂ののった金目鯛。上品な旨味を、ゆず塩だれでさっぱりと  
お召し上がり頂けます。



## 12.ローズギフト

ローズギフトは、人気ブランドの定番商品の中から、高島屋がデザイン・品質ともに厳選した贈り物です。

◇ローズギフト1,200点を、日本全国送料無料でお届けします。

## ■お買上げプレゼント・抽選会

### お買上げプレゼント

毎年大人気のオリジナルバッグ。今回は、1883年に美食の街イタリア・ミラノで創業し、現在も愛され続けている高級食料品店《ペック》のオリジナルトートバッグをご用意しました。「ばらのギフトセンター」にて、お支払い金額が税込み10,000円以上のおお客様、先着27名様(関東9店、岐阜店合計)に謹呈いたします。



### 「高島屋に換えるとおトク。」キャンペーン

高島屋にてお歳暮・お中元のご登録が初めてのおお客様のうち、ばらのギフトセンターにて、お歳暮ギフトのお支払い金額が税込み10,000円以上のおお客様にタカシマヤギフトカード1,000円をさしあげます。※他社様のお歳暮・お中元のお申し込控えをお持ちください。

## 【ご参考】お歳暮ギフト会場売上ベスト10 本年度予想&昨年実績 ※商品券、ビール券は除く

2015年順位予想	商品名	2014年順位実績
1位	ギフトパレット(嗜好品・乾物・調味・缶詰)	1位
2位	洋菓子	2位
3位	佃煮・漬物・味百選	3位
4位	和酒(日本酒、焼酎)・ビール	4位
5位	ハム・ソーセージ	5位
6位	塩干・鮮魚	7位
7位	惣菜	8位
8位	ユアチョイス(カタログギフト)	9位
9位	和菓子	6位
10位	ワールドフーズ	10位